## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Zúčtovací technika – pokladní program, elektronická účtenka

#### Kód modulu

65-m-3/AF53

#### Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

#### Typ modulu

odborný praktický

### Využitelnost vzdělávacího modulu

#### Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

L0 (EQF úroveň 4)

#### Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

#### Komplexní úloha

#### Profesní kvalifikace

[Jednoduchá obsluha hostů](http://www.narodnikvalifikace.cz/kvalifikace-12/revize-63)
(kód: 65-007-H)

#### Platnost standardu od

07. 08. 2007

#### Obory vzdělání - poznámky

65-51-H/ 01 Kuchař-číšník

65-41-L/01 Gastronomie

#### Délka modulu (počet hodin)

12

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

Žák ovládá základní pojmy cena, sleva, stravenka. Ovládá zásady přijímání objednávek od hostů, vyřizování objednávek ve výdejním středisku.

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Obecným cílem modulu je práce se software mobilní číšník a pochopení rozdílů mezi jednotlivými druhy zúčtovací techniky, uvědomění si odpovědnosti správného zadávání položek objednávky a následného vystavení účtu. Po absolvování modulu bude žák připraven převést teoretické znalosti do praxe a samostatně pracovat se zúčtovací technikou během provozu.

#### Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky vzdělávání vychází z Profesní kvalifikace:

**Jednoduchá obsluha hostů (kód: 65-007-H)**

Vyúčtování tržeb

* využívá zúčtovací techniku
* vyúčtuje bezchybně tržby

Inkasování plateb od hostů

* provede vyúčtování s hostem, připraví a předloží účet
* přijme a vyúčtuje platbu s hostem, použije různé formy platebního styku podle přání hosta

**Očekávané kompetence - odborné kompetence RVP 65-51-H/ 01 Kuchař – číšník**

**Vykonávat obchodně – provozní aktivity**

Žák:

* sjednává odbyt výrobků a služeb, provádí vyúčtování.

**Očekávané výsledky vzdělávání**:

Žák:

* přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky hostů,
* ovládá BOZP zúčtovací techniky mobilní číšník
* pracuje se software mobilní číšník
* ovládá práci se zúčtovací technikou mobilní číšník
* využívá ke své činnosti zúčtovací techniku (mobilní číšník, tablet, elektronická pokladna),
* předkládá účet, uvede jeho náležitosti a možnosti placení,
* provádí vyúčtování s hostem – připraví a předloží účet,
* vysvětlí vyúčtování tržby.

#### Kompetence ve vazbě na NSK

Jednoduchá obsluha hostů (kód: 65-007-H)

* Vyúčtování tržeb
* Inkasování plateb od hostů

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Rozpis učiva:

Rozpis učiva:

* BOZP zúčtovací techniky mobilní číšník, tablet nebo elektronická pokladna,
* software mobilní číšník,
* dotyková pokladna, operační systém, termální tiskárna
* technika obsluhy – přijímání, evidování a vyřizování objednávek od hostů,
* účet – náležitosti, způsoby placení, způsob předložení hostům,
* zúčtovací technika:
* mobilní číšník – zásady práce a použití v běžném provozu,
* tablet – zásady práce a použití v běžném provozu,
* elektronická pokladna – zásady práce a použití v běžném provozu,
* platební terminál,
* EET,
* vyúčtování tržeb – odvod tržby, výčetka.

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Učební činnosti žáka:

* sleduje odborný výklad učitele odborného výcviku,
* ze získaných informací si vybírá, které může využít k dané problematice,
* aplikuje teoretické znalosti do praktických činností,
* spolupracuje se spolužáky při řešení problémů,
* ovládá BOZP zúčtovací techniky mobilní číšník
* pracuje se software mobilní číšník
* ovládá práci se zúčtovací technikou mobilní číšník
* využívá ke své činnosti zúčtovací techniku
* pracuje podle zásad BOZP a PO, hygieny provozu a osobní,
* přijímá, eviduje a vyřizuje objednávky od hostů,
* rozpoznává různé druhy zúčtovací techniky,
* v praxi se seznamuje s činnostmi spojenými s problematikou bezchybného vyúčtování,
* hledá optimální řešení nahodilých situací,
* rozpoznává účet, jeho náležitosti, způsoby předkládání hostům, způsoby placení,
* provádí vyúčtování s hostem v hotovosti, platební kartou přes platební terminál,
* řeší vyúčtování tržeb,
* vyplňuje výčetku a odvod tržby.
* Strategie výuky: instruktáž, nácvik pracovních činností, samostatná práce žáků.
* Pomůcky: elektronická pokladna, notebook, mobilní číšník.
* Podmínky školní pracoviště, gastronomická pracoviště.

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

65-51-H/ 01 Kuchař-číšník

65-41-L/01 Gastronomie

2. ročník

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

Ověřování znalostí žáků proběhne ústně a prakticky. Žák minimálně dvakrát provede převzetí objednávky, její evidenci, vyřízení, vyúčtování s použitím zúčtovací techniky (mobilní číšník, tablet nebo elektronická pokladna) a předložení účtu hostovi. Ovládá software mobilní číšník.

#### Kritéria hodnocení

Ověřování bude provedeno v odborném výcviku.

Je vyžadována 80 % docházka.

Praktické ověřování.

Žák:

* připraví pracoviště,
* uvítá a usadí hosty,
* provede nabídku a předloží nabídkový lístek,
* ovládá práci se zúčtovací technikou mobilní číšník, tablet nebo elektronická pokladna
* pracuje se software mobilní číšník
* převezme objednávku a zaznamená do systému (mobilní číšník, pokladna...),
* vyřídí objednávku dle pravidel techniky obsluhy,
* zjistí formu placení, předloží účet a provede vyúčtování s hostem,
* rozloučí se s hosty a uklidí pracoviště.

Zkoušející provede slovní hodnocení.

Hodnocení vychází z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků, která jsou nedílnou součástí školního řádu.

**Stupeň 1 – výborný**

Žák ovládá požadované poznatky, pojmy, definice a praktické dovednosti přesně a chápe vztah mezi nimi.

**Stupeň 2 – chvalitebný**

Žák ovládá učebními osnovami požadované poznatky, pojmy, definice a praktické dovednosti v podstatě uceleně, přesně a úplně.

**Stupeň 3 – dobrý**

Žák má v ucelenosti, přesnosti a úplnosti osvojení požadovaných poznatků, pojmů, definic a praktických dovedností nepodstatné mezery.

**Stupeň 4 – dostatečný**

Žák má v ucelenosti, přesnosti a úplnosti osvojení požadovaných poznatků a praktických dovedností závažné mezery.

**Stupeň 5 – nedostatečný**

Žák si požadované poznatky a praktické dovednosti neosvojil uceleně, má v nich závažné a značné mezery.

#### Doporučená literatura

SALAČ, Gustav. *Stolničení*. Vyd. 2. – dotisk. Praha: Fortuna, 2010. 224 s. ISBN 80-7168-752-9.

**Aplikace mobilní číšník** [online]. 2019 [cit. 2019-10-17]. Dostupné: https://www.registracni-pokladna.cz/pokladni-system-awis-gastro/

**Restaurace** [online]. 2019 [cit. 2019-10-17]. Dostupné: https://www.keloc-software.cz/modul/restaurace/

**Hotelové a pokladní systémy**. Software pro hotely a restaurace Agnis. [online]. 2014 [cit. 2019-10-17]. Dostupné: https://www.agnis.cz/

#### Poznámky

#### Obsahové upřesnění

OV NSK - Odborné vzdělávání ve vztahu k NSK

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který byl spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťoval Národní pedagogický institut České republiky. Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Blanka Musilová. [Creative Commons CC BY SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.cs) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.