



# 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](#) (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](#) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*