



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

Obcným 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 číšníků, tablet nebo elektronická pokladna
- pracuje se software mobilní číšníků
- převezme objednávku a zaznamená do systému (mobilní číšníků, 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 číšníků [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.