## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Podávání pokrmů a nápojů jednoduchou obsluhou E

#### Kód modulu

65-m-2/AI98

#### Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

#### Typ modulu

odborný praktický

### Využitelnost vzdělávacího modulu

#### Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

E (tříleté, EQF úroveň 3)

#### Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

#### Komplexní úloha

#### Profesní kvalifikace

[Výpomoc při obsluze hostů](http://www.narodnikvalifikace.cz/kvalifikace-19/revize-1953)
(kód: 65-012-E)

#### Platnost standardu od

10. 04. 2018

#### Obory vzdělání - poznámky

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

65-51-E/02 Práce ve stravování

#### Délka modulu (počet hodin)

24

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

Základní znalosti malého a velkého stolního inventáře. Jeho ošetřování a způsoby a pravidla jeho použití.

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Cílem modulu je seznámit žáky s technikou práce obsluhy hostů. Zaměřen je na restaurační způsob jednoduché obsluhy v její základní i vyšší formě.

#### Očekávané výsledky učení

Očekávané kompetence ve vazbě na NSK

Výpomoc při obsluze hostů

65-012-E

* použít inventář v souladu s jeho určením
* uvést zásady pro ošetřování a udržování inventáře
* zabezpečit a uskladnit inventář po ukončení provozu
* obsluhovat hosty v souladu s pravidly techniky obsluhy a podle zadaných pokynů
* předvést výpomoc při cateringových službách
* dodržovat zásady profesního odívání a etikety

Žák:

* obsluhuje hosty v souladu s pravidly techniky obsluhy a podle zadaných pokynů
* používá vhodný inventář v souladu s jeho určením
* používá vhodná technologická zařízení pro konkrétní činnost při obsluze
* vypomáhá při cateringových službách
* dodržuje zásady profesního odívání a etikety
* dodržuje hygienická pravidla a zásady BOZP

#### Kompetence ve vazbě na NSK

65-012-E Výpomoc při obsluze hostů

* Nakládání s inventářem
* Výpomoc při podávání pokrmů a nápojů jednoduchou obsluhou

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Rozpis učiva:

* Hygienické předpisy, BOZP.
* Příprava pracoviště na provoz.
* Příprava inventáře.
* Příprava jídelních stolů.
* Příprava příručních stolů.
* Příprava servírovacích a nabídkových stolů a vitrín.
* Příprava pomocných vozíků.
* Seznámení s jídelním a nápojovým lístkem.
* Osobní příprava číšníka.
* Provedení nabídky a převzetí objednávky hosta.
* Obsluha jednoduchá v základní formě.
* Obsluha jednoduchá ve vyšší formě.
* Slavnostní forma jednoduché obsluhy ve vyšší formě – klubové talíře, slavnostní gloše.
* Sklízení použitého inventáře.

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Učební činnost žáků se odehrává v odborné učebně. Výuka probíhá za pomoci praktických ukázek a odborného vedení vyučujícího, který na žáky soustavně dohlíží a kontroluje jejich práci.

Žák:

* Porovná stoly a židle, připraví do tvarů a zákrytů.
* Připraví si malý stolní inventář, vyčistí a doplní menážky.
* Připraví si velký stolní inventář, přežehlí ubrusy, ubrousky, prostře, vyleští sklenice a příbory.
* Založí inventář na stoly a příruční stoly.
* Seznámí se s nabídkou pokrmů na jídelním lístku.
* Porovná si nabízený sortiment s nabídkou na nápojovém lístku.
* Převlékne se do pracovního oblečení.
* Formou menu nebo jídelního lístku provede nabídku pokrmů a podle vybraného pokrmu doporučí vhodné nápoje.
* Provede objednávku.
* Předvede základní jednoduchou obsluhu.
* Předvede obsluhu jednoduchou ve vyšší formě – podávání příloh zvlášť.
* Předvede obsluhu jednoduchou ve vyšší formě – pokrmy na mísách a překládání.
* Předvede slavnostní formu jednoduché obsluhy ve vyšší formě – klubové talíře, slavnostní gloše.
* Předvede sklízení použitého inventáře za pomoci plat, tácků, vozíků, rukou –dvou- a třítalířový způsob nošení.

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

2. ročník

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

Výsledky žáků jsou ověřovány praktickým předvedením získaných dovedností.

Hodnocení slovní + známkou.

Sebehodnocení.

#### Kritéria hodnocení

* pro splnění vzdělávacího modulu je nutná 80% účast ve výuc

Maximum dosažení 100 bodů

**Kritéria hodnocení**

* Příprava pracoviště na provoz a příprava inventáře (samostatnost, správnost)  – max. 20 bodů
* Organizace práce, BOZP, hygiena, samostatnost (dodržování BOZP, dodržování hygienických předpisů) – max. 20 bodů
* Osobní příprava číšníka – max. 10 bodů
* Jednoduchá obsluha (založení inventáře, převzetí objednávky, provedení obsluhy, organizace práce, samostatnost) – max. 40 bodů
* Sklízení inventáře (technika, čistota) – max. 10 bodů

Přepočet bodů na klasifikaci písemného testu a celkového hodnocení:

100 – 86 bodů (100 – 86 %) ... výborný

85 – 71 bodů (85 – 71 %) ... chvalitebný

70 – 56 bodů (70 – 56 %) ... dobrý

55 – 40 bodů (55 – 40 %) ... dostatečný

39 – 0 bodů (39 – 0 %) ... nedostatečný

#### Doporučená literatura

SALAČ, Gustav. *Stolničení: [učebnice pro střední školy] : [učebnice pro střední odborná učiliště]*. Praha: Fortuna, 1996. ISBN 80-7168-333-7.

#### 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 Libor Vrána. [Creative Commons CC BY SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.cs) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.