EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

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 (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 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*