



VSTUPNÍ ČÁST

Název komplexní úlohy/projektu

Servis pokrmů jednoduchou obsluhou

Kód úlohy

65-u-3/AA98

Využitelnost komplexní úlohy

Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Vazba na vzdělávací modul(y)

Jednoduchá obsluha hostů

Škola

Střední škola průmyslová, hotelová a zdravotnická Uherské Hradiště, Kollárova, Uherské Hradiště

Klíčové kompetence

Kompetence k učení, Komunikativní kompetence, Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Datum vytvoření

18. 03. 2019 17:10

Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

8

Délka/časová náročnost - Všeobecné vzdělávání

Poznámka k délce úlohy

Ročník(y)

1. ročník

Řešení úlohy

individuální, skupinové

Doporučený počet žáků

1

Charakteristika/anotace

Hlavním cílem komplexní úlohy je naučit žáky základní pravidla servisu pokrmů a pravidla servisu jednotlivých chodů. Komplexní úloha je řešena formou skupinové a individuální práce prostřednictvím prezentace a pracovního listu. Osvojené znalosti jsou ověřeny kontrolním testem.

JÁDRO ÚLOHY

Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení vychází z PK 65-007-H Jednoduchá obsluha hostů, kdy absolvent po ukončení modulu:

Žák:

- dodržuje základní pravidla servisu pokrmů v jednoduché obsluze
- obsluhuje hosty v souladu s pravidly techniky obsluhy
- používá vhodný inventář v souladu s jeho určením
- používá vhodná technologická zařízení pro konkrétní činnosti při obsluze bezpečně a ekonomicky

Specifikace hlavních učebních činností žáků/aktivit projektu vč. doporučeného časového rozvrhu

Výuka probíhá formou výkladu s využitím prezentace a názorných ukázek k jednotlivým subtématům za použití pracovního listu. Používá se např. dataprojektor, PC, reálný inventář a další pomůcky.

K úspěšnému dosažení výsledků je doporučeno řízené procvičování a pravidelné opakování učiva s využitím názorných ukázek.

Učební činnosti žáků:

- učí se profesionálnímu přístupu při servisu pokrmů
- seznamuje se se správnými postupy a návyky, které vedou k vytvoření příjemného prostředí pro hosta
- seznamuje se se zásadami servisu pokrmů prostřednictvím výkladu učitele a prezentace
- seznamuje se se základními pravidly servisu pokrmů prostřednictvím výkladu učitele a prezentace
- seznamuje se s inventářem vhodným k servisu pokrmů
- seznamuje se se servisem jednotlivých chodů, příloh a doplňků k pokrmům
- na základě prezentace vyplní pracovní list na téma Servis pokrmů jednoduchou obsluhou
- na základě prezentace vyplní pracovní list na téma Servis jednotlivých chodů
- aktivně se zapojuje do výuky
- aktivně se podílí na vyplnění pracovních listů
- průběžně si osvojuje informace o zásadách servisu
- osvojené informace ověřuje kontrolním testem

Doporučený časový rozvrh:

1. a 2. vyučovací hodina – prezentace (Základní pravidla servisu pokrmů)
3. a 4. vyučovací hodina – prezentace (Servis jednotlivých chodů)
5. a 6. vyučovací hodina – pracovní listy k prezentacím
7. vyučovací hodina – opakování a upevňování probraného učiva
8. vyučovací hodina – kontrolní test

Metodická doporučení

Komplexní úlohu lze využít v teoretickém vyučování

I. ročník.

Předpokladem je:

- znalost pravidel hygieny a BOZP
- schopnost pojmenovat inventář na úseku obsluhy
- schopnost vybrat a použít inventář na úseku obsluhy

Průběh komplexní úlohy:

1. vyučující pomocí prezentace

- popisuje správné zásady servisu pokrmů v jednoduché obsluze
- popisuje základní pravidla při servisu pokrmů v jednoduché obsluze
- charakterizuje jednotlivé chody a rozdělí je dle gastronomických pravidel
- objasní vhodný inventář na podávání i jednotlivých chodů
- objasní vhodný inventář na konzumaci jednotlivých chodů
- popíše správný postup servisu jednotlivých chodů

2. žáci pomocí doplňovacích listů

- upevní odbornou terminologii
- zopakují a upevní získané informace
- rozvíjí svoji samostatnost
- kontrolují spolu s vyučujícím správnost řešení

Způsob realizace

Organizační forma výuky – teoretická

Prostředí realizace – učebna, odborná učebna

Pomůcky

Učební pomůcky pro žáka:

- psací pomůcky
- učebnice
- sešit, pracovní listy

Učební pomůcky pro učitele a technické vybavení:

- počítač s připojením k internetu
- dataprojektor
- plátno na promítání

- vhodný inventář na servis pokrmů

VÝSTUPNÍ ČÁST

Popis a kvantifikace všech plánovaných výstupů

Na základě prezentace žáci vypracují pracovní listy. Pracovní listy mohou žáci vypracovat samostatně nebo ve dvojicích.

Osvojené znalosti žáci ověří ústním zkoušením a kontrolním testem formou samostatné práce.

Kritéria hodnocení

Slovní i písemné hodnocení dosahované úrovně průběžného plnění pracovních listů. U zkoušení jsou hodnoceny odborné znalosti a vědomosti, vztahy mezi probraným učivem, srozumitelnost, plynulost projevu.

Žák je úspěšný, pokud splní následující kritéria:

- řádná docházka minimálně 7 hodin výuky
- aktivním vypracováním pracovního listu
- úspěšným splněním kontrolního testu formou samostatné práce
- minimálně 2x ústní zkoušení teoretických znalostí

Hodnocení kontrolního testu:

100 % - 91 % výborný

90 % - 71 % chvalitebný

70 % - 51 % dobrý

50 % - 31 % dostatečný

30 % - 0 % nedostatečný

Hodnocení slovní + známkou

Doporučená literatura

SALAČ G.: *Stolníčení*. Praha: Fortuna, 2001. ISBN 80-7168-752-9

BUREŠOVÁ P., ZIMÁKOVÁ B.: *Gastronomické služby-servis*. Praha: Vysoká škola hotelová v Praze 8, spol. s.r.o., 2010. ISBN 978-80-87411-06-3

Poznámky

Přehled o úloze:

Komplexní úloha se skládá z následujících částí:

Prezentace: Základní pravidla servisu pokrmů JO

Prezentace: Servis jednotlivých chodů

Pracovní list žáka + řešení: Zásady servisu pokrmů JO

Pracovní list žáka + řešení: Servis jednotlivých chodů

Kontrolní test + řešení: Servis pokrmů JO

Obsahové upřesnění

OV NSK - Odborné vzdělávání ve vztahu k NSK

Přílohy

- [pl-zasady-servisu-pokrmu.docx](#)
- [pl-servis-jednotlivych-chodu.docx](#)
- [reseni-pl-zasady-servisu-pokrmu.docx](#)
- [reseni-pl-servis-jednotlivych-chodu.docx](#)
- [kontrolni-test-servis-pokrmu-jo.docx](#)
- [reseni-kontrolni-test-servis-pokrmu-jo.docx](#)
- [zakladni-pravidla-servisu-pokrmu.pptx](#)
- [servis-jednotlivych-chodu.pptx](#)