



VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Inventář na úseku obsluhy

Kód modulu

65-m-3/AC31

Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

(odborný) teoreticko–praktický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

L0 (EQF úroveň 4)

M (EQF úroveň 4)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Komplexní úloha

Inventář na podávání pokrmů

Inventář na podávání nápojů

Obory vzdělání - poznámky

65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník

65 – 41 – L/01 Gastronomie

Délka modulu (počet hodin)

32

Poznámka k délce modulu

Platnost modulu od

30. 04. 2020

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

Základní orientace v druzích odbytových středisek

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Cílem modulu je seznámit žáky se základním i specifickým inventářem používaným při jednoduché, složité i slavnostní obsluze v různých odbytových střediscích a s jeho praktickým využitím v konkrétních situacích běžného i mimořádného provozu. Žáci získají odborné teoretické znalosti o jednotlivých druzích inventáře podle jeho způsobu použití a materiálu. Druhotným cílem je osvojit si zásady používání, odborného zacházení, ošetřování a skladování inventáře s ohledem na jeho hodnotu a požadavky provozu. Žáci jsou vedeni k morální odpovědnosti za svěřený inventář, uvědomují si jeho hodnotu, dodržují při práci s ním hygienické předpisy i zásady BOZP. Obeznamená se s evidencí inventáře.

Očekávané výsledky učení

Žák:

- vysvětlí pojem inventář, jeho využití v podmínkách praxe
- rozlišuje malý a velký stolní inventář a dodržuje zásady správného zacházení s ním,
- kompletuje jídelní a nápojové sety/sady inventáře
- rozlišuje speciální a atypický inventář, dokáže jej vhodně použít,
- vybere a použije adekvátní inventář pro konkrétní účely stolování,
- popíše druhy inventáře na konkrétních odbytových střediscích,
- pracuje s inventářem a vhodně ho používá v souladu s jeho určením za dodržování zásad hygieny a BOZP
- vede evidenci inventáře, záznamy o pohybu inventáře,
- zkontroluje, převezme a předá požadovaný inventář,
- zabezpečí a uskladní inventář po ukončení provozu,
- ošetřuje a udržuje inventář v bezvadném stavu a kvalitě před začátkem, během i po skončení provozu,
- charakterizuje speciální pomůcky a inventář nápojářů-specialistů,
- vhodně si organizuje pracovní, manipulační i skladovací prostor pro inventář,
- uvědomuje si význam estetiky v souvislosti s inventářem.

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

1. Inventář

- pojem, význam, jeho využití v podmínkách provozu včetně dodržování zásad hygieny a BOZP

2. Rozdělení inventáře

- dle použití, materiálu, prostředí, druhu provozu, charakteru společenské příležitosti, odbytových středisek

3. Popis inventáře

- tvary, velikosti, materiál, design

4. Práce s inventářem

- převzetí, kontrola, příprava, vhodný výběr a odborné zacházení inventářem

5. Použití inventáře v praxi

- zakládání, dokládání, jeho uchopení a správné držení

6. Péče o inventář

- způsoby ošetřování, uskladnění, zabezpečení

7. Evidence inventáře podle druhu

- žádanky, inventura

8. Speciální inventář

- sady, atypický inventář, kompletace, použití a péče

9. Inventář a pomůcky specialistů

- inventář barmana, baristy, sommeliéra, teatendera

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Učební činnosti žáků se odehrávají v odborné učebně stolničení či techniky obsluhy za přítomnosti odborného pedagoga, který na žáky soustavně dohlíží.

Výuka probíhá formou výkladu s využitím prezentací a názorných ukázek k jednotlivým tématům. Využívá se např. dataprojektor, TV či PC, reálný inventář a další pomůcky.

Žáci se aktivně zapojují do nácviku dovedností pro práci s inventářem. K úspěšnému dosažení výsledků je doporučeno řízené procvičování a pravidelné opakování učiva s využitím názorných ukázek a praktických cvičení.

Žák:

- sleduje odborný výklad učitele
- při své činnosti uplatňuje práci s textem (učební text, prezentace) a využívá internetové zdroje
- pracuje se získanými informacemi a vybírá si, které využije pro danou problematiku
- aplikuje teoretické poznatky do praktických ukázek
- při hledání řešení spolupracuje s ostatními spolužáky
- prezentuje a zdůvodní své výsledky před vyučujícím a spolužáky

1. vysvětlí pojem inventář, jeho využití v podmínkách praxe

- seznamuje se s pojmem inventář, jeho praktickým využitím v obsluze; pomůckou mu jsou konkrétní ukázky
- uvědomuje si význam hygieny a BOZP v souvislosti s inventářem

2. rozlišuje druhy inventáře

- naučí se teoreticky rozdělovat inventář podle velikosti, materiálu, použití; rozlišuje jednotlivé druhy inventáře podle zadání pedagoga,
- zvolí vhodné odbytové středisko pro použití konkrétních druhů inventáře,

3. popíše jednotlivé druhy inventáře

- popíše co nejvýstižněji vybrané druhy inventáře, navrhne jeho konkrétní použití v provozu,
- navrhuje alternativní druh inventáře dle zadání pedagoga,
- výstižně popisuje založený inventář na praktických ukázkách, rozděluje ho podle druhu a použití,

4. pracuje s inventářem

- vybere, převezme vhodný inventář dle pokynů pedagoga, svou volbu zdůvodní a obhájí,
- kontroluje kvalitu, čistotu, nezávadnost inventáře,

5. používá inventář v praxi

- zvolí a připraví inventář na stůl pro hosty dle pokynů pedagoga, dodržuje přitom zásady hygieny a BOZP,
- odborně a opatrně zachází se zapůjčeným inventářem během všech učebních činností, uvědomuje si jeho hodnotu,
- zdůvodní a obhájí připravený inventář na stole pro hosty,
- vysvětlí význam dokládání inventáře na stůl hosta dle pokynů pedagoga,
- předvede způsoby uchopení inventáře podle zásad správného a bezpečného zacházení v návaznosti na jednoduchou techniku obsluhy, hygieny a BOZP,

6. pečuje o inventář

- provede údržbu konkrétních druhů inventáře dle pokynů pedagoga, použije vhodné prostředky či pomůcky,
- popíše péči o konkrétní druhy inventáře,
- předvede a zdůvodní způsoby správného a špatného uskladnění inventáře,
- předvede, vysvětlí způsoby a sdělí důvody zabezpečení inventáře

7. eviduje inventář podle druhu

- vyhotoví/vyplní doklad o převzetí/vrácení inventáře (např. žádanku), zkontroluje požadovaný druh a množství,
- podle inventárního seznamu provede fyzickou inventuru skladu s inventářem, zaeviduje vzniklé rozdíly, stavy

8. rozlišuje speciální a atypický inventář

- představí a popíše atypický, speciální inventář – jednotlivě či celé sady, navrhne vhodný způsob použití a péči o něj,

9. charakterizuje speciální pomůcky a inventář nápojářů – specialistů

- charakterizuje inventář a pomůcky nápojářů-specialistů, dokáže s ním pracovat v běžném provozu,

Zařazení do učebního plánu, ročník

1. ročník

Odbyt a obsluha

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

Výsledky žáků jsou ověřovány ústním a písemným zkoušením, praktickým předvedením a ústní obhajobou zadaných úkolů.

Testování teoretických znalostí – písemné/elektronické s využitím uzavřených i otevřených otázek.

Praktické předvedení zadaných úkolů – úroveň kvality provedení a obhajoby. Hodnocení je provedeno ústně po dokončení úkolu nebo v jeho průběhu.

Ústní a písemné zkoušení z témat (obsahových okruhů):

- inventář
- rozdělení inventáře
- popis inventáře
- péče o inventář
- evidence inventáře dle druhu
- speciální inventář
- inventář a pomůcky specialistů

Praktické předvedení zadaného úkolu z témat (obsahových okruhů):

- popis inventáře
- práce s inventářem
- použití inventáře v praxi
- péče o inventář
- evidence inventáře dle druhu
- speciální inventář
- inventář a pomůcky specialistů

Průběžné sledování úrovně plnění zadaných úkolů a dodržování zásad hygieny a BOZP, přístup k zadaným úkolům, vlastní aktivita žáka.

Kritéria hodnocení

Vycházejí z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků, dále zohledňujeme slovní hodnocení dosahované úrovně průběžného plnění zadaných úkolů a dodržování zásad hygieny a BOZP, přístup k zadaným úkolům, vlastní aktivita žáka.

Výsledné hodnocení vychází z kombinace výše uvedených forem ověřování znalostí a dovedností žáka při plnění zadaných úkolů.

U ústního zkoušení jsou hodnoceny odborné znalosti a vědomosti, vztahy mezi probranými obsahovými okruhy, srozumitelnost, plynulost projevu.

Při hodnocení testů je posuzována věcná správnost odpovědi.

Přepočet mezi procenty správných odpovědí a známkou:

- správně je méně než 35 % známka 5
- správně je alespoň 35 % a méně než 50 % známka 4
- správně je alespoň 50 % a méně než 70 % známka 3
- správně je alespoň 70% a méně než 85 % známka 2
- správně je alespoň 85 % známka 1

Za splnění se považuje modul při dodržení následujících kritérií:

- žák je povinen splnit min. 25 hodin docházky do výuky,
- min. 3 x ústní zkoušení znalostí za dobu realizace modulu,
- min. 3 x písemné ověření znalostí a dovedností z navržených obsahových okruhů,
- min. 3 realizované praktické úkoly dle zadání pedagoga z výše navržených obsahových okruhů

Hodnocení slovní + známkou.

Doporučená literatura

ŠINDELKOVÁ, Alena. Stolničení – učebnice pro odborná učiliště. Praha: Parta, 2012. ISBN 9788073201777.

SALAČ, Gustav. Stolničení. Praha: Fortuna, 2010. ISBN 80-7168-752-9.

HRBKOVÁ, Zdeňka. Nové stolničení v kostce. Praha: Ratio, 2012. ISBN 80-86351-12-2.

FIŠERA, Miroslav. Gastronomie. Praha: 2 THETA, 2017. ISBN 978-80-86380-78-0.

Poznámky

Prolíná se s učivem jednoduchá obsluha.

Délka modulu 32 hodin:

- 16 hodin teorie,
- 16 hodin praktických cvičení

Obsahové upřesnění

OV RVP - Odborné vzdělávání ve vztahu k RVP

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 . [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.