**Střední odborné učiliště, Domažlice, Prokopa Velikého 640**

**Název projektu:**

Tvorba výukových modulů pro službové obory a jejich implementace do výuky

**Registrační číslo projektu:** CZ.1.07./1.1.30/02.0037

**Výukový modul** : Pokladní systém pro restauraci

**Zpracované výukové materiály :**

(MS Powerpoint)

Teoretická výuka:

Dotyková pokladna – Historie pokladen

 Spuštění, výběr z hlavního okna, prodej, práce s adresáři

 Inventura 1

 Inventura 2

 Sklad 1

 Sklad 2

 Vyúčtování

 Mobilní číšník

 Kuchyňské bony

 Docházkový systém

Praktická výuka:

Dotyková pokladna – Rozdělení provozoven Qpos dotyková pokladna Italská kuchyně Francouzská kuchyně Raut

 Známé české restaurace

Swot analýza Menu a jídelní lístek

 Zásady hygieny

 Ekologické trendy v hotelovém provozu

 Hovězí maso

 Reklamační řád

 Mikrovlnná trouba

 Australská kuchyně

 Platby

Anglická kuchyně

 Diety

 Guláše

 Konvektomat

 HCCP

 Franchising

 Nápoje

 Představení oboru