**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