



## VSTUPNÁ ČÁST

### Název komplexní úlohy/projektu

Servis ÁervenÁho vÁna, dekantace

### Kód úlohy

65-u-3/AA94

### Využitelnost komplexní úlohy

#### Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

#### Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

#### Vazba na vzdělávací modul(y)

Základy sommeliérství

#### Ákola

Střední Ákola průmyslová, hotelová a zdravotnická Uherská Hradiště, Kollárova, Uherská Hradiště

#### Klíčové kompetence

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

#### Datum vytvoření

18. 03. 2019 15:25

#### Délka/časová náročnost - Odborná vzdělávání

8

#### Délka/časová náročnost - Všeobecná vzdělávání

#### Poznámka k délce úlohy

#### Ročník(y)

2. ročník

#### Účel úlohy

individuálně, skupinově

#### Doporučená početná skupina

2

#### Charakteristika/anotace

Hlavním cílem komplexní úlohy je naučit žáky správnou techniku servisu ÁervenÁho vÁna, vhodnou teplotu pÁi podÁvÁnÁ, volbu vhodných pomůcek a sklenic pÁi podÁvÁnÁ, seznámit s významem dekantace ÁervenÁho vÁna. Komplexní úloha je ÁmeÁena formou skupinové a individuálně práce prostřednictvím prezentace, videoukázky a pracovních listů. Osvojené informace jsou ověřeny kontrolním testem.

## JÁDRO ÚLOHY

### Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení vychází z PK 65-010-H Sommelier.

Účel:

- charakterizuje ěervenĀ© vĀno a jeho vlastnosti
- popĀĀje zpĀ~sob vĀ½roby ěervenĀ©ho vĀna
- vyjmenuje odrĀ~dy ěervenĀ©ho vĀna
- doporuĀĀ sprĀĭvnou teplotu pĀ™i konzumaci vĀna
- rozliĀĭje ěervenĀ© vĀno podle obsahu cukru
- senzoricky hodnotĀ barvu, vĀ~ni, chuĀ¥ vĀna
- pouĀ¼ĀvĀĭ adekvĀĭtnĀ pomocnĀ½ inventĀĭĀ™ a sklenice
- servĀruje ěervenĀ© vĀno dle pravidel vĀetnĀ~ dekantace
- oĀĭetĀ™uje a udrĀ¼uje inventĀĭĀ™ v bezvadnĀ©m stavu a kvalitĀ~ bĀ~hem praktickĀ©ho Āºkolu

#### **Specifikace hlavnĀch uĀebnĀch ĀinnostĀ Ā¼ĀĭkĀ~/aktivit projektu vĀ. doporuĀenĀ©ho ĀasovĀ©ho rozvrhu**

VĀ½uka probĀhĀĭ formou vĀ½kladu s vyuĀ¼itĀm prezentace a nĀĭzornĀ½ch ukĀĭzek za pouĀ¼itĀ pracovnĀch listĀ~. VyuĀ¼ĀvĀĭ se napĀ™. dataprojektor, PC, reĀĭlnĀ½ inventĀĭĀ™ a dalĀĭĀ pomĀ~cky (obrĀĭzky, fotografie, pomocnĀ½ inventĀĭĀ™).

Ā½Āĭci se aktivnĀ~ zapojujĀ do nĀĭcviku dovednostnĀ techniky servisu ěervenĀ©ho vĀna a jeho dekantace, pracujĀ s inventĀĭĀ™em, kterĀ½ pĀ™ĭ praktickĀ©m nĀĭcviku pouĀ¼ĀvĀjĀ. K ĀºspĀ~ĀĭnĀ©mu dosaĀ¼enĀ vĀ½sledkĀ~ je doporuĀeno Ā™ĀzenĀ© procviĀovĀĭnĀ a pravidelnĀ© opakovĀĭnĀ-uĀĭva s vyuĀ¼itĀm nĀĭzornĀ½ch ukĀĭzek a praktickĀ½ch cviĀenĀ.

Ā½Āĭk:

- sleduje odbornĀ½ vĀ½klad uĀitele, prezentaci, ukĀĭzky
- prĀ~bĀ~Ā¼nĀ~ si vyplĀ~uje zadanĀ© pracovnĀ listy, uĀĀ se z nich
- uplatĀ~uje prĀĭci s textem a vyuĀ¼ĀvĀĭ internetovĀ© zdroje
- pracuje se zĀskanĀ½mi informacemi a vybĀrĀĭ si, kterĀ© vyuĀ¼ĭje pro danou problematiku
- aplikuje teoretickĀ© poznatky do praktickĀ½ch ukĀĭzek
- spolupracuje s ostatnĀmi spoluĀ¼Āĭky dle pokynĀ~ pedagoga
- prezentuje a zdĀ~vodnĀ svĀ© vĀ½sledky praktickĀ½ch ĀºkolĀ~ pĀ™med vyuĀujĀcĀm a spoluĀ¼Āĭky
- charakterizuje ěervenĀ© vĀno, jeho vlastnosti
- vysvĀ~tlĀ vĀ½robu ěervenĀ©ho vĀna (1 h.)
- seznĀĭmĀ se a vysvĀ~tlĀ odbornĀ© pojmy z oblasti vĀ½roby ěervenĀ©ho vĀna; pomĀ~ckou je zadanĀ½ pracovnĀ list
- odbornou terminologii bude nadĀĭle pĀ™i vĀ½uce pouĀ¼Āvat
- rozliĀĭje jednotlivĀ© odrĀ~dy ěervenĀ½ch vĀn podle obsahu cukru (1 h.)
- nauĀĀ se teoreticky rozdĀ~lovat ěervenĀĭ vĀna podle dĀĭĀĀch hledisek; pomĀ~ckou je prezentace pedagoga
- rozliĀĭje a zatĀ™dĀ jednotlivĀ© druhy ěervenĀ©ho vĀna podle obsahu cukru
- vybere a pouĀ¼ĭje adekvĀĭtnĀ nĀĭpojovĀ½ inventĀĭĀ™ pro konkrĀ©tnĀ ĀºĀely servisu a dekantace ěervenĀ©ho vĀna vĀetnĀ~ pomocnĀ©ho inventĀĭĀ™e dle zadĀĭnĀ pedagoga v souladu s dodrĀ¼ovĀĭnĀm zĀĭsad hygieny a BOZP (1 h.)
- zvolĀ a pĀ™ĭpravĀ nĀĭpojovĀ½ a pomocnĀ½ inventĀĭĀ™ na servĀrovacĀ stolek dle pokynĀ~ pedagoga, dodrĀ¼uje pĀ™ĭtom zĀĭsady hygieny a BOZP; svou volbu zdĀ~vodnĀ a obhĀĭĭĀ
- pĀ™medvede zpĀ~soby sprĀĭvnĀ©ho pouĀ¼itĀ inventĀĭĀ™e vĀetnĀ~ bezpeĀnĀ©ho zachĀĭzenĀ v nĀĭvaznosti na jednoduchou techniku obsluhy, hygienu a BOZP,
- kontroluje pĀ™i svĀ© prĀĭci kvalitu, Āĭstotu, nezĀĭvadnost inventĀĭĀ™e
- odbornĀ~ a opatrnĀ~ zachĀĭzĀ se zapĀ~jĀenĀ½m inventĀĭĀ™em bĀ~hem vĀĭech uĀebnĀch ĀinnostĀ, uvĀ~domuje si jeho hodnotu
- servĀruje ěervenĀ© vĀno dle pravidel a techniky obsluhy vĀetnĀ~ dekantace (2 h.)
- zkontroluje poĀ¼adovanou teplotu ěervenĀ©ho vĀna
- pĀ™medstavĀ (prezentuje) konkrĀ©tnĀ druh ěervenĀ©ho vĀna
- odbornĀ~ otevĀ™e lĀĭhev, postupuje v souladu s nĀĭcvikem pod dohledem pedagoga
- zhodnotĀ a servĀruje korek
- provĀĭdĀ dekantaci
- nalĀ©vĀĭ vĀno podle spoleĀenskĀ½ch pravidel
- uloĀ¼Ā vĀno do vhodnĀ©ho pomocnĀ©ho inventĀĭĀ™e
- oĀĭetĀ™uje a udrĀ¼uje nĀĭpojovĀ½ inventĀĭĀ™ v bezvadnĀ©m stavu a kvalitĀ~ bĀ~hem praktickĀ½ch ĀºkolĀ~ (2 h.)
- provede ĀºdrĀ¼bu konkrĀ©tnĀch druhĀ~ inventĀĭĀ™e dle pokynĀ~ pedagoga, pouĀ¼ĭje vhodnĀ© prostĀ™edky Āĭ pomĀ~cky,
- ukĀĭĀ¼e provedenĀ kontroly kvality inventĀĭĀ™e pĀ™med jeho pouĀ¼itĀm Āĭ uskladnĀ~nĀm

- uvädomuje si v1/2znam estetiky pou4AvanÄho inventÄjÄ™me v souvislosti s prostÄ™medÄm, kde se pou4ÄvÄj (1 h.)

### MetodickÄj doporuÄenÄ

KomplexnÄ Ä9loha je doporuÄena pro vyu4itÄ v odbornÄm v1/2cviku oboru KuchaÄ™.ÄÄÄjnÄk. PÄ™edpokladem je:

- znalost pravidel hygieny a BOZP
- znalost nÄjpojovÄ© terminologie
- schopnost pojmenovat inventÄjÄ™
- schopnost pou4Ävat vhodnÄ1/2 inventÄjÄ™
- dovednost pÄ™i otevÄÄjnÄ a dekantaci ÄervenÄho vÄna

PrÄbÄh komplexnÄ Ä9lohy:

#### 1. vyuÄujÄcÄ pomocÄ prezentace

- seznÄjmÄ Ä4Äjky s odrÄdami ÄervenÄho vÄna
- vysvÄtlÄ dÄlenÄ podle zbytkovÄho cukru
- seznÄjmÄ Ä4Äjky s vhodnÄ1/2m inventÄjÄ™em na jeho servis
- seznÄjmÄ Ä4Äjky s vhodnÄ1/2m pÄjrovÄjnÄm pokrmÄ
- vysvÄtlÄ Ä4ÄjkÄ™m senzorickÄ© hodnocenÄ vÄna
- vysvÄtlÄ Ä4ÄjkÄ™m pojem dekantace a proÄ se provÄdÄ
- seznÄjmÄ Ä4Äjky s inventÄjÄ™em potÄ™ebnÄ1/2m k dekantaci
- vysvÄtlÄ a zdÄvodnÄ sprÄjvnÄ1/2 postup servisu a dekantace ÄervenÄho vÄna

#### 2. Ä4Äjci s pomocÄ pracovnÄho listu

- upevÄujÄ odbornou terminologii
  - zopakujÄ a upevnÄ zÄskanÄ© informace
  - rozvÄjÄ svoji samostatnost
  - propojujÄ informace s praktickÄ1/2mi Ä9koly
  - kontrolujÄ spolu s vyuÄujÄcÄm sprÄjvnost Ä™meÄjenÄ
- #### 3. praktickÄ1/2 Ä9kol Ä4Äjci
- pracujÄ samostatnÄ, za pÄ™Ätomnosti vyuÄujÄcÄho (pod jeho dozorem)
  - slovnÄ, obhajujÄ svÄ© pracovnÄ postupy (v pÄ™ÄpadÄ, chyby provedou nÄjpravu)

### ZpÄsob realizace

OrganizaÄnÄ forma vÄ1/2uky: teoretickÄ - praktickÄj

ProstÄ™edÄ realizace:

- odbornÄj uÄebna
- ÄjkolnÄ odlouÄenÄ© pracovnÄjÄ, nebo
- pracovnÄjÄ, smluvnÄho partnera.

### PomÄcky

UÄebnÄ pomÄcky pro Ä4Äjka:

- psacÄ pomÄcky
- uÄebnice
- seÄjit, pracovnÄ listy
- degustaÄnÄ pÄ™ÄruÄka
- servÄrovacÄ stolek, jÄdelnÄ stÄl a 2 Ä4idle pro hosty
- inventÄjÄ™ pro servis ÄervenÄho vÄna vÄetnÄ, pomocnÄho inventÄjÄ™e
- osobnÄ pomÄcky obsluhujÄcÄho vÄetnÄ, pracovnÄho obleÄenÄ
- lÄjhev ÄervenÄho vÄna o obsahu 0,75 l s korkovÄ1/2m uzÄjvÄ,rem (pro nÄjcvik lze vyu4Ät lÄjhve naplnÄnÄ© vodou a opatÄ™enÄ© korkovÄ1/2m uzÄjvÄ,rem)

UÄebnÄ pomÄcky pro uÄitele a technickÄ© vybavenÄ:

- poÄÄtÄ s pÄ™iipojenÄm k internetu

- dataprojektor
- plátňno na promítání

## VĚSTUPNÁ ĚĚĚST

### Popis a kvantifikace vĚch plĚnovanĚch vĚ½stupĚ

Na zĚkladĚ prezentace a videoukĚjzky ĚĚĚci vypracujĚ pracovnĚ list. PracovnĚ list mohou ĚĚĚci vypracovat samostatnĚ nebo ve dvojicĚch. OsvojenĚ znalosti ĚĚĚci ovĚĚm kontrolnĚm testem formou samostatnĚ prĚje.

### KritĚria hodnocenĚ

Pro splnĚnĚ komplexnĚ Ělohy je tolerance maximĚlnĚ absence 20% dochĚjzky a ĚspĚĚnĚ splnĚnĚ kontrolnĚho testu formou samostatnĚ prĚje.

HodnocenĚ kontrolnĚho testu:

100 % - 91 % vĚ½bornĚ½

90 % - 71 % chvalitebnĚ½

70 % - 51 % dobrĚ½

50 % - 31 % dostateĚnĚ½

30 % - 0 % nedostateĚnĚ½

ĚĚĚk ĚspĚĚnĚ splnĚnĚ Ělohu servis a dekantaci ĚervenĚho vĚna v pĚĚpadĚ, ĚĚe:

pĚĚpravuje pracoviĚtĚ

5 bodĚ ě" pracuje zcela samostatnĚ

3 body ě" pracuje vĚhavĚ, nejstĚ

1 bod ě" pĚĚpravĚ a zaloĚĚ inventĚĚm s pomocĚ pedagoga

0 bodĚ ě" nenĚ schopen pĚĚpravit servĚrovacĚ stolek, pĚĚpravĚ nevhodnĚ½ inventĚĚm

provede odbornĚ½ servis a dekantaci ĚervenĚho vĚna

5 bodĚ ě" zvolĚ vhodnĚ sklenice, pouĚĚje vhodnĚ½ pomocnĚ½ inventĚĚm, kterĚ½ pouĚĚvĚ dle zĚsad bezpeĚnosti, bezchybnĚ, dodrĚĚje postup pĚĚ otevĚrĚnĚ a dekantaci, servĚruje ĚervenĚ vĚno dle gastronomickĚ½ch pravidel, komunikuje s hostem

3 body ě" v zĚsadĚ pracuje bezpeĚnĚ s drobnou chybou, kterou pĚĚ upozornĚnĚ ihned napravĚ a zdĚvodnĚ sprĚvnĚ½ postup

1 bod ě" pracuje podle pokynĚ, sĚm nenĚ schopen pracovat systematicky

0 bodĚ ě" nenĚ schopen pĚĚpravit ani naservĚrovat poĚĚadovanou objednĚvkou

uklĚzĚ pracoviĚtĚ

5 bodĚ ě" zcela bezchybnĚ provede postup pĚĚ klidu pracoviĚtĚ, ĚiĚtĚnĚ inventĚĚm vĚetnĚ jeho uloĚĚenĚ

3 body ě" pracuje s drobnĚ½mi nedostatky, kterĚ½ je schopen pĚĚ upozornĚnĚ okamĚĚitĚ napravĚ a objasnit

1 bod ě" podle pokynĚ provede poĚĚadovanĚ aktivitu, ale nepracuje systematicky

0 bodĚ ě" nenĚ schopen provĚst Ěklid a ĚdrĚbu inventĚĚm

Aby ĚĚĚk splnil komplexnĚ Ělohu, musĚ zĚskat alespoĚ 9 bodĚ z 15 moĚĚnĚch. PĚĚ zĚskĚjnĚ hraniĚnĚch 8-9 bodĚ lze pĚĚhlĚdnout i k prĚci na pracovnĚm listu komplexnĚ Ělohy.

### DoporuĚenĚ literatura

SALAĚ G.: *StolnĚnĚ*. Praha: Fortuna, 2001. ISBN 80-7168-752-9.

KRAUS V., KUTTELVAĚ ER Z., VURM B.: *Encyklopedie ĚeskĚho a moravskĚho vĚna*. Praha: Melantrich a.s., 1997. ISBN 80-7023-250-1

Ě EVĚĚĚK L., DVOĚĚK I.: *SommelierstvĚ: umĚnĚ podĚjvat vĚno : hledĚjnĚ pravdy o vĚnĚ*. Praha: Grada, 2002. ISBN 80-247-0188-X.

DEGUSTAĚENĚ PĚĚRUĚĚKA (cit. 2019-03-04). DostupnĚ se souhlasem autora na:

<https://www.zameckevinarstvi.cz/degustacni-prirucka?hash=61z54564k82ef4zddl2nqhyoiy9wjg685tv330rm1wmw9p&download=true>

### PoznĚmky

Tato komplexnĚ Ěloha navazuje na teoretickĚ znalosti ze zĚkladĚ sommelierstvĚ, stolnĚnĚ a ĚerpĚj z praktickĚ½ch dovednostĚ odbornĚho vĚ½cviku ě" prĚje pĚĚed hostem. VyĚĚadovĚjny jsou odbornĚ znalosti a manipulace s nĚpojavĚm inventĚĚm a zĚklady sommelierstvĚ.

VideoukĚjzka:

PublikovĚno 12. 2. 2013

VĚ½ukovĚ video, kterĚ½ je souĚĚstĚ kurzu Sommelier junior, poĚĚĚdanĚho NĚrodnĚm vinaĚskĚ½m centrem, o.p.s. ve ValticĚch. VĚce na [www.sommelier-junior.cz](http://www.sommelier-junior.cz). DostupnĚ z:

<https://www.youtube.com/embed/ziFXeNDhui0>

Videoukážka:

Publikováno 16. 5. 2016

Světovina.cz. [www.svetovina.cz](http://www.svetovina.cz). Dostupné z:

<https://www.youtube.com/watch?v=4i7Q5uu355g>

Přehled o škole:

Komplexní škola se skládá z následujících částí:

Prezentace: Servis červeného vína, dekantace

Degustace páru vína

Pracovní list pro žáka + řešení: Servis a dekantace ČEV

Videoukážka: Servis a dekantace červeného vína

Videoukážka: Servis vína s Jakubem Příbylem

Kontrolní test + řešení: Servis a dekantace ČEV

### **Obsahové upřesnění**

OV NSK - Odborná vzdělávací ve vztahu k NSK

### **Přehledy**

- [degustacni-prirucka.pdf](#)
- [pl-servis-cv.docx](#)
- [reseni-pl-servis-cv.docx](#)
- [kontrolni-test-cv.docx](#)
- [reseni-kontrolni-test-cv.docx](#)
- [servis-cv-dekantace.pptx](#)

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborné vzdělávací (MOV), který byl spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jeho realizaci zajišťoval Národní pedagogický ústav České republiky. Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Vladimír Hlaváček. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) ať Uveďte původ ať Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.