EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

# VSTUPNÍ ČÁST

## Název komplexní úlohy/projektu

Destiláty ovocné

## Kód úlohy

65-u-3/AB03

# Využitelnost komplexní úlohy

## Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

L0 (EQF úroveň 4)

## Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

## Vazba na vzdělávací modul(y)

Destiláty

## Škola

Střední škola Brno, Charbulova, příspěvková organizace, Charbulova, Brno

## Klíčové kompetence

Kompetence k učení, Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

## Datum vytvoření

21. 03. 2019 18:22

## Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

4

## Délka/časová náročnost - Všeobecné vzdělávání

## Poznámka k délce úlohy

## Ročník(y)

2. ročník

## Řešení úlohy

skupinové

## Doporučený počet žáků

6

## Charakteristika/anotace

Žák ovládá servis nápojů jejich skladování a ošetřování v jednoduché obsluze, volí vhodný skleněný inventář na podávání nápojů. Ovládá základní pojmy – alkoholické, nealkoholické nápoje.

**Rozpis učiva:**

Ovocné destiláty

- suroviny, výroba, skladování, zařazení v menu, servis,
- hruškovice,
- třešňovice,
- slivovice,

Ostatní destiláty

- suroviny, výroba, skladování, zařazení v menu, servis,
- tequilla,
- rum.

Cílem je, aby žák:

- popsal a vybral rozdíly mezi jednotlivými druhy destilátů,
- uvedl závažnost a míru konzumace alkoholických nápojů a jejich negativní důsledky,
- vysvětlil rozdíly ve výrobě a servisu destilátů,
- doporučil daný nápoj a zařadil v menu,
- zvolil odpovídající inventář a provedl odborný servis destilátů ve správném množství a teplotě.
- vymezil zásady pro skladování nápojů.

Cílem je rozšířit vědomosti a dovednosti v oblasti nápojové gastronomie – destilátů.

Žák bude připraven převést teoretické znalosti do praxe, bude připraven vykonávat dovednosti spojené se servisem alkoholických nápojů.

# JÁDRO ÚLOHY

## Očekávané výsledky učení

**Očekávané výsledky učení:**

Žák:

- rozlišuje druhy destilátů,
- uvede negativní důsledky konzumace alkoholických nápojů,
- dodržuje zásady pro skladování nápojů,
- podává nápoje v optimální teplotě,
- používá při servisu správný inventář,
- vysvětlí rozdíly ve výrobě jednotlivých skupin destilátů
- určí správné množství podávaného nápoje,
- nápoje doporučí k vhodným pokrmům,
- provádí odborný servis nápojů.

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

**Během učební činnosti žák:**

- sleduje odborný výklad učitele,
- pracuje s textem (skripta, prezentace),
- ze získaných informací si vybírá, které může využít k dané problematice,
- aplikuje teoretické znalosti do praktických činností,
- spolupracuje se spolužáky při řešení problémů,
- prezentuje své výsledky před vyučujícím a spolužáky.

1. vysvětlí rozlišení mezi destiláty

- seznamuje se s jednotlivými skupinami destilátů,
- uvede rozdíly ve výrobě a použitých surovinách,
- získává vědomosti o využití v gastronomii,
- osvojí si, v jakém množství se nápoje podávají.

2. uvede zásady pro skladování

- na příkladech vysvětlí rozdíly ve skladování,
- vysvětlí, v čem teplota může ovlivnit nápoje.

3. provede zařazení destilátů v menu

- posoudí podle druhu destilátu vhodnost využití v menu.

4. vysvětlí pojem inventář a jeho využití v podmínkách praxe

- pracuje se skleněným inventářem na podávání destilátů,
- vybere správnou sklenici na servis,
- dodržuje zásady hygieny a BOZP v souvislosti s inventářem.

5. servíruje nápoje dle zásad restaurační obsluhy

- seznamuje se s technikou podáváním destilátů a jejím praktickým využitím v obsluze.

6. vysvětlí, co jsou negativní důsledky konzumace alkoholických nápojů

- seznámí se s pravidly prodeje alkoholických nápojů,
- uvede, jaké problémy v provozu znamenají tzv. nežádoucí hosté,
- dodržuje podmínky zákona o prodeji alkoholických nápojů osobám mladším 18let.

## Metodická doporučení

Metodika:

Metody slovní – dialog, diskuse

Metody názornosti – pozorování, předvádění

Metody praktické – pracovní činnosti.

Formy:

Organizační – hromadná ve třídě, skupinová a individuální v odborném výcviku.

## Způsob realizace

Organizační forma výuky je teoreticky – praktická a bude probíhat v učebně a v reálném pracovním prostředí.

V průběhu teoretické výuky učitel využívá počítač, dataprojektor a plátno na ukázky prezentací. Žáci používají učební text a pracovní listy.

V praktickém vyučování používají originální lahve s nápoji, skleněný inventář – odměrky, sklenice na destiláty.

Při vyučování jsou využívány formy skupinového vyučování a individuálního přístupu. Vyučování probíhá ve třídě a v odborném výcviku na pracovištích smluvních partnerů.

## Pomůcky

Ve výuce učitel využívá didaktické pomůcky – počítač, plátno, dataprojektor nebo interaktivní tabuli. Výukový materiál prezentace je určený pro učitele.

Žáci používají jako pomůcku učební text a pracovní listy.

Na pracovišti používá učitel i žák vybavení pracoviště: jednotlivé druhy destilátů, skleněný a pomocný inventář.

# VYSTUPNI CAST

## Popis a kvantifikace všech plánovaných výstupů

Učitel při výkladu látky používá prezentaci, která koresponduje s učebním textem. V textu jsou místa pro poznámky a kontrolní otázky. Žák si v průběhu výkladu učitele dělá poznámky a poté zapisuje odpovědi na kontrolní otázky.

Žák vypracuje pracovní list – zapisuje odpovědi na otázky.

V učebním textu je zadaný úkol: vypracujte prezentaci k zadané značce destilátu.

Vytvořením prezentace se žáci podrobněji seznámí s probíraným učivem (využívá se metoda: žák učí žáka), dále se učí schopnosti prezentovat svoji práci, komunikovat a reagovat na dotazy od spolužáků.

## Kritéria hodnocení

Je vyžadována 80 % docházka, aby byl žák hodnocen. Ověřování znalostí žáků proběhne ústně, písemně.

V odborném výcviku provede servis ovocných destilátů.

Teoretické ověřování 40 %

Teoretické ověřování proběhne písemně formou testu

Hodnocení testů – procentuální:

100-90 % - výborný

89-80 % - chvalitebný

79-65 % - dobrý

64-51 % - dostatečný

50 % - nedostatečný

Praktické ověřování 60 %

Hodnocení praktické části modulu bude probíhat v odborném výcviku.

Žák:

- si připraví pracoviště,
- usadí hosty,
- nabídne hostům destilát,
- zvolí vhodný typ sklenice,
- odměří a nalije vybraný nápoj,
- dodrží požadovanou teplotu,
- posoudí senzoricky kvalitu nápoje,
- provede servis,
- po konzumaci uklidí použitý inventář,
- rozloučí se s hosty.

Hodnocení vychází z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků, která jsou nedílnou součástí školního řádu. Průběžné hodnocení je prováděno známkováním.

Stupeň 1 – výborný

Žák ovládá požadované poznatky, pojmy, definice a praktické dovednosti přesně a chápe vztah mezi nimi.

Stupeň 2 – chvalitebný

Žák ovládá učebními osnovami požadované poznatky, pojmy, definice a praktické dovednosti v podstatě uceleně, přesně a úplně.

Stupeň 3 – dobrý

Žák má v ucelenosti, přesnosti a úplnosti osvojení požadovaných poznatků, pojmů, definic a praktických dovedností nepodstatné mezery.

Stupeň 4 – dostatečný

Žák má v ucelenosti, přesnosti a úplnosti osvojení požadovaných poznatků a praktických dovedností závažné mezery.

Stupeň 5 – nedostatečný

Žák si požadované poznatky a praktické dovednosti neosvojil uceleně, má v nich závažné a značné mezery.

## Doporučená literatura

MIKŠOVIC, Alexander. *Bar: mixologie, historie, management.* Praha: Consoff, 2009. ISBN 978-80-254-3983-8.

HARRISON, Joel a Neil RIDLEY. *Destiláty: objevte, poznejte a vychutnejte si nejkvalitnější lihoviny světa - od absintu a brandy až po vodku a whisky*. Přeložil Jan KOVÁŘ. Praha: Slovart, 2017. ISBN isbn978-80-7529-301-5.

SALAČ, Gustav. Stolničení. Vyd. 2. - dotisk. Praha: Fortuna, 2010. ISBN 80-7168-752-9.

## Poznámky

## Obsahové upřesnění

OV RVP - Odborné vzdělávání ve vztahu k RVP

# Přílohy

- pracovni_list_tequilla_rum.docx
- pracovni_list_tequilla_rum-reseni.docx
- test_ovocne_ostatni_destilaty.docx
- test_ovocne_ostatni_destilaty_reseni.docx
- pracovni_list_ovocne_palenky.docx
- pracovni_list_ovocne_palenky-reseni.docx
- pracovni_sesit_pro_zaky-ovocne-ostatni_destilaty.docx
- prezentace-ovocne_destilaty.pptx

*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 Zdena Predajňová.* *Creative Commons CC BY SA 4.0 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*