



VSTUPNÁ ČÁST

Název komplexní části/projektu

Destiláty ovocné

Kód části

65-u-3/AB03

Využitelnost komplexní části

Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

L0 (EQF úroveň 4)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Vazba na vzdělávací modul(y)

Destiláty

Ákoly

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 části

Ročník(y)

2. ročník

Forma

skupinová

Doporučená početná skupina

6

Charakteristika/anotace

Částka je ovládnutí servisních skládání a ojetí v jednoduché obsluze, volně vhodně skleněné inventury na podávání. Ovládnutí základní pojmy "alkoholické", nealkoholické nápoje.

Rozpis učiva:

Ovocné destiláty

- suroviny, výroba, skládání, zařazení v menu, servis,
- hruškovice,
- třešňovnice,
- slivovice,

Ostatná destiláty

- suroviny, v½roba, skladování, zařazení v menu, servis,
- tequilla,
- rum.

Cílem je, aby žák:

- popsal a vybral rozdíly mezi jednotlivými druhy destilátů,
- uvedl způsobnost a máru konzumace alkoholických nápojů a jejich negativní důsledky,
- vysvětlil rozdíly ve výrobě a servisu destilátů,
- doporučil dan½ nápoj a zařadil v menu,
- zvolil odpovídající inventář a provedl odborn½ 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 ŠLOHY

Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení:

Žák:

- rozlišuje druhy destilátů,
- uvede negativní důsledky konzumace alkoholických nápojů,
- dodržuje zásady pro skladování nápojů,
- provádí nápoje v optimální teplotě,
- používá při práci servisu správn½ inventář,
- vysvětlí rozdíly ve výrobě jednotlivých skupin destilátů
- určí správné množství podávání ho nápoje,
- nápoje doporučí k vhodné pokrmm,
- provádí odborn½ servis nápojů.

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

Během učebních činností žák:

- sleduje odborn½ věklad učitele,
- pracuje s textem (skripta, prezentace),
- ze získaných informací si vybírá, která má být využita k dané problematice,
- aplikuje teoretické znalosti do praktických činností,
- spolupracuje se spolužáky při řešení problémů,
- prezentuje své výsledky před vyučícím a spolužáky.

1. vysvětlí rozlišení mezi destiláty

- seznamuje se s jednotlivými skupinami destilátů,
- uvede rozdíly ve výrobě a používání surovin,
- získá 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 má být ovlivnit nápoje.

3. provede zařazení destilátů v menu

- posoudí podle druhu destilátu vhodnost využít v menu.

4. vysvětlí pojem inventář a jeho využití v podmínkách praxe

- pracuje se skleněným inventářem na provádění 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 provádění 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. nečistotou hostů,
- dodržuje podmínky zákona o prodeji alkoholických nápojů osobám mladším 18let.

Metodický doporučení

Metodika:

Metody slovně – dialog, diskuse

Metody názornosti – pozorování, předvádění

Metody praktick   â€“ pracovn   Āinnosti.

Formy:

Organizačnã â€“ hromadnã; ve tã™ãdã, skupinovã; a individuã;lnã v odbornã©m vã½cviku.

ZpÅ⁻sob realizace

Organizačná forma v 1/2 uky je teoreticky a prakticky a bude probáhat v uĎebnĎ a v reálnĎm pracovnĎm prostĎmedĎ.

V průběhu teoretick   výuky u  itel vyu  v  v počítač, dataprojektor a plátno na uk  jzky prezentací.     ci pou  v  j   u  ebn   text a pracovn   listy.

V praktickém využití používají originální lahve s nápoji, skleněná 1/2 inventářůTM a[®] odměrnky, sklenice na destiláty.

PÁTMi v_{yu}ÄovÄ_inÄ jsou v_{yu}Ä¼ÄvÄ_iný formy skupinovÄ^oho v_{yu}ÄovÄ_inÄ a individuÄ_ilnÄho pÄTMÄstupu. V_{yu}ÄovÄ_inÄ probÄhÄ_j ve tÄTMÄdÄ, a v odbornÄ^m vÄ¼Äcviku na pracoviÄ_itÄch smluvnÄch partnerÄ^u.

PomA⁺cky

Ve v $\frac{1}{2}$ uce uÅitel vyuÅ $\frac{3}{4}$ AvÅj didaktickÃ© pomÃ©cky â€œ poÃĀĀtaÃĀ, plÃĀjtno, dataprojektor nebo interaktivnÃĀ tabuli. VÃĀ $\frac{1}{2}$ ukovÃĀ $\frac{1}{2}$ materiÃĀl prezentace je urÅenÃĀ $\frac{1}{2}$ pro uÅitele.

1/2ci pou3/4vaj jako pomcku uebn text a pracovn listy.

Na pracovni plochu pouziteho užitka i 344 jk vybavené pracovni plochy: jednotlivé druhy destilátů, sklenic 1/2 a pomocných inventářů.

VĀSTUPNĀ ĀĒĀST

Popis a kvantifikace vÃ½ch plÃ½novanÃ½ch vÃ½stupÃ½

UÅitel pÅ™m; vÅ½kladu lÅ½tky pouÅ¼Å½vÅ½j prezentaci, kterÅ½ koresponduje s uÅ½ebnÅ½m textem. V textu jsou mÅ½sta pro poznÅ½mk;y a kontrolnÅ½ otÅ½zky. Å½Å½k; si v prÅ½bÅ½hu vÅ½kladu uÅ½itele dÅ½lÅ½ poznÅ½mk;y a potÅ½ zapisuje odpovÅ½di na kontrolnÅ½ otÅ½zky.

1/2 k vypracuje pracovný list – zapisuje odpovedi na otázky.

V uÄebnÄm textu je zadanÄ½ Äºkol: vypracujte prezentaci k zadanÄ© znaÄce destilÄjtu.

Vytvorať sa prezentácie se a podrobne si seznámiť s probáraním ušiem (využiť sa metoda: ak ušia áka), dále se ušiaschopnosti prezentovat svoji práci, komunikovat a reagovat na dotazy od spoluáků.

Kritéria hodnocení

Je vyžadováno 80 % docházka, aby byl žák hodnocen. Ovšem ověřná znalost žáků proběhne stejně, pšsemně.

V odborném v½cviku provede servis ovocn½ch destilátů.

Teoretický ověřovací test 40 %

Teoretická ověřovací problémne působí formou testu

Hodnocení testů – procentuální ln:

100-90 % - v $\tilde{A}^{1/2}$ born $\tilde{A}^{1/2}$

89-80 % - chvalitebnĀ½

79-65 % - dobrÃ½

64-51 % - dostatečně 1/2

50 % - nedostate

PraktickÃ© ovÃ¡Å™Ã­nÃ¡ 60 %

Hodnocení praktické části modulu bude probíhat v odborném v1/2cviku.

 $\text{\AA}^{1/2}\tilde{A}_{jk}:$

- si pÅ™ipravÅ™ pracoviÅ™tÅ™,
- usadÅ™ hosty,
- nabÅ™dne hostÅ™m destilÅ™it,
- zvolÅ™ vhodnÅ™ typ sklenice,
- odmÅ™tÅ™ aÅ™ nÅ™lize vybrat 1/2 nÅ™jpoj,
- dodrÅ™et poÅ™adovanou teplotu,
- posoudÅ™ senzoricky kvalitu nÅ™jpoje,
- provede servis,
- po konzumaci uklidÅ™ pouÅ™itÅ™ inventÅ™,
- rozloÅ™ se s hosty.

Hodnocení vychází z Pravidel pro hodnocení v rámci vzdělávacího programu, které jsou nedílnou součástí školního řádu. Pravidla hodnocení je prováděno záměrně.

$$\text{Stupe} \hat{=} 1 \hat{=} v \tilde{A}^{1/2} \text{born} \tilde{A}^{1/2}$$

1/2 k ovlaďdaj po 3/4 adovan© poznatky, pojmy, definice a praktick© dovednosti pÅ™esnĚ a chĚpe vztah mezi nimi.

Stupeň 2 – chvalitebná

1/2 A_jk ovládá u^ěbn^ími osnovami po^áadovan^í poznatky, pojmy, definice a praktick^í dovednosti v podstat^ě ucelen^í, p^átesn^í a ^ápln^í.

Stupe^ň 3 ^á€“ dobr^í1/2

1/2 A_jk m^á v ucelenosti, p^átesnosti a ^áplnosti osvojen^í po^áadovan^ích poznatk^í, pojm^í, definic a praktick^ích dovednost^í nepodstatn^í mezery.

Stupe^ň 4 ^á€“ dostate^čn^í1/2

1/2 A_jk m^á v ucelenosti, p^átesnosti a ^áplnosti osvojen^í po^áadovan^ích poznatk^í a praktick^ích dovednost^í z^áiva^čn^í mezery.

Stupe^ň 5 ^á€“ nedostate^čn^í1/2

1/2 A_jk si po^áadovan^í poznatky a praktick^í dovednosti neosvojil ucelen^í, m^á v nich z^áiva^čn^í a zna^čn^í mezery.

Doporu^čen^í literatura

MIK^á OVIC, Alexander. *Bar: mixologie, historie, management*. Praha: Consoff, 2009. ISBN 978-80-254-3983-8.

HARRISON, Joel a Neil RIDLEY. *Destil^áty: objevte, poznejte a vychutnejte si nejkvalitn^í j^á l^íhoviny sv^ěta - od absintu a brandy a^á po vodku a whisky*. P^ámo^lil Jan KOV^á. Praha: Slovart, 2017. ISBN isbn978-80-7529-301-5.

SALA^čE, Gustav. *Stoln^íen^í*. Vyd. 2. - dotisk. Praha: Fortuna, 2010. ISBN 80-7168-752-9.

Pozn^ámk

Obsahov^í up^átesn^ín^í

OV RVP - Odborn^í vzd^ál^ív^ín^í ve vztahu k RVP

P^ál^íhy

- [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](#)

Materi^ál vznikl v r^ámcí projektu Modernizace odborn^ího vzd^ál^ív^ín^í (MOV), kter^á byl spolufinancov^án z Evropsk^ích struktur^áln^ích a investic^í fond^í a jeho^á realizaci zaji^šoval Národn^í pedagogick^í institut ^áČesk^á republiky. Autorem materi^álu a v^áech jeho ^ást^í, nen^í-li uvedeno jinak, je Zdena Pred^ál^íov^í. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) ^á€“ Uve^čte p^á vod ^á€“ Zachovejte licenci 4.0 Mezin^írodn^í.