VSTUPNÍ ČÁST

Název komplexní úlohy/projektu

Technika Latte Art

Kód úlohy

65-u-3/AB14

Využitelnost komplexní úlohy

Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

L0 (EQF úroveň 4)

M (EQF úroveň 4)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Vazba na vzdělávací modul(y)

Baristické dovednosti

Škola

Střední odborné učiliště a Střední odborná škola SČMSD, Znojmo, s.r.o. , Přímětická, Znojmo

Klíčové kompetence

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

Datum vytvoření

26. 03. 2019 08:17

Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

8

Délka/časová náročnost - Všeobecné vzdělávání

8

Poznámka k délce úlohy

Ročník(y)

2. ročník, 3. ročník

Řešení úlohy

individuální, skupinové

Doporučený počet žáků

3

Charakteristika/anotace

Komplexní úloha je zaměřena na rozvoj baristikcých dovedností. Žáci si osvojí přípavu kávy pomocí techniky Latte Art. Po

absolvování komplexní úlohy bude žák schopen připravit kávu pomocí uvedené techniky, zvolí správné mléko a použije vhodný inventář a technologie, které jsou pro ovládání této techniky nezbytné.

Při výuce jsou využívány zejména demonstrativní metody, ukázky, praktické předvedení úkolů.

Obsahem komplexní úlohy je:

- odborná terminologie
- suroviny pro přípravu kávy technikou Latte Art
- technologické vybavení: kávovar, mlýnek a jejich součásti
- inventář: šálek, podšálek, konvička
- technologický postup
- servis

JÁDRO ÚLOHY

Očekávané výsledky učení

Žák:

- vyjmenuje základní informace o kávě
- uvede typologii mléka
- definuje mléčné nápoje
- vyjmenuje pomůcky pro práci s mlékem při přípravě kávy
- předvede techniku práce s konvičkou
- napění a naleje mléko
- předvede techniku Latte Art
- vyjmenuje další způsoby zdobení kávy

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

Žák:

- připravuje zařízení a inventář k provozu (1 hod.):
  - uvede technologické vybavení do provozu
  - připraví inventář
  - nachystá suroviny
  - prostře stůl pro hosta
- připravuje kávu a mléčnou pěnu (1 hod.)
  - volí suroviny v požadovaném množství
  - použije vhodné technologické vybavení
  - pro servis zvolí správný inventář
  - dodržuje technologický postup přípravy cappuccina
  - používá odbornou terminologii
- zdobí kávu pomocí techniky Latte Art (5 hod.)
  - dodržuje technologický postup zdobení kávy pomocí techniky Latte Art
  - servíruje nápoj dle gastronomických pravidel
- ošetřuje a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu (1 hod.)
  - ošetří a zajistí technologická zařízení
  - vhodně ošetří a uloží použitý inventář
  - správně skladuje suroviny

Metodická doporučení

Úloha je doporučena pro využití v odborném výcviku. při výkladu je použita prezentace a praktické ukázky. Předpokladem je znalost či dovednost:

- pravidle hygieny a BOZP
- baristické terminologie
- přípravy espressa a cappuccina

Průběh komplexní úlohy

1. prezentace - vyučující:

- popíše technologická zařízení a inventář pro přípravu kávy
- vysvětlí odborné pojmy
- objasná jednotlivé pracovní postupy - příprava espressa, cappuccina, techniky Latte Art
- zopakuje s žáky získané informace

2. pracovní list - žáci:

- zopakují a upevní získané informace
- rozvíjí svoji samostatnost
- propojují informace s praktickými úkoly
- kontrolují spolu s vyučujícím správnost řešení

3. praktický úkol - žáci:

- zpracují samostatně za přítomnosti vyučujícího (pod jeho dozorem), slovně obhajují své pracovní postupy
- v případě chyby provedou nápravu

Způsob realizace

Úlohu lze řešit v odboré učebně nebo na pracovišti zaměstnavatele.

Pomůcky

- technologická zařízení: kávovar, mlýnek a jejich součásti
- inventář: šálek, podšálek, konvička na mléko
- suroviny: voda, káva, mléko

VÝSTUPNÍ ČÁST

Popis a kvantifikace všech plánovaných výstupů

Žák:

- připraví pracoviště baristy
- připraví kávu dle správného technologického postupu (2x2 porce)
- uklidí pracoviště
- dodržuje pravidla bezpečnosti a hygieny

Kritéria hodnocení

Žák úspěšně splní úlohu v případě, že:

- připravuje pracoviště

  5 bodů – pracuje zcela samostatně bez dopomoci

  3 body – pracuje váhavě, nejistě

  1 bod – připraví zařízení a inventář s dopomocí

  0 bodů – není schopen připravit zařízení, připraví nevhodný inventář k provozu

- · připravuje nápoj (2x2 porce)

  5 bodů – zvolí vhodné suroviny ve správném množství, použije vhodné technologické vybavení, které používá dle zásad bezpečnosti, zvolí správný inventář, bezchybně dodržuje technologický postup přípravy nápoje, naservíruje nápoj dle gastronomických pravidel

  3 body – v zásadě pracuje bezpečně s drobnou chybou, kterou při upozornění ihned napraví a zdůvodní správný postup

  1 bod – pracuje podle pokynů, sám není schopen pracovat systematicky

  0 bodů – není schopen připravit ani naservírovat požadovanou objednávku

- · uklízí pracoviště

  5 bodů – zcela bezchybně provede postup čištění všech zařízení i inventáře včetně jeho uložení, správně uskladní suroviny

  3 body – pracuje s drobnými nedostatky, které je schopen při upozornění okamžitě napravit a objasnit

  1 bod – podle pokynů provede požadované aktivity, ale nepracuje systematicky

  0 bodů – není schopen vyčistit zařízení

Aby žák splnil komplexní úlohu, musí získat alespoň 9 bodů z 15 možných. Při získání hraničních 8-9 bodů lze přihlédnout i k práci na pracovním listu komplexní úlohy.

Doporučená literatura

THAMANG, D. Cofee Art. Velká Británie: Octopus Publishing Group, 2017. ISBN 978-18-44039-48-7

VESELÁ, P. Kniha O kávě. Praha: Smart Press, 2011. ISBN 978-80-87049-34-1

Poznámky

žádné

Obsahové upřesnění

OV RVP - Odborné vzdělávání ve vztahu k RVP

Přílohy

- prezentace-ku-technika-latte-art.pptx
- pl-technika-latte-art.docx
- pu-technika-latte-art.docx
- pu-technika-latte-art-hodnoceni.docx
- pl-Technika-Latte-Art-reseni.docx

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 Lucie Pláňková. Creative Commons CC BY SA 4.0 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.