



- odborná terminologie
- suroviny pro přípravu kávy technikou Latte Art
- technologické vybavení: kávovar, mláček a jejich součástí
- inventář: jílek, podjílek, konvička
- technologický postup
- servis

## JÁDRO ŠLOHY

### Očekávaný výsledky učení

Žák:

- vyjmenuje základní informace o kávě
- uvede typologii mláčka
- definuje mláčnou nápoj
- vyjmenuje pomůcky pro práci s mláčkem při přípravě kávy
- přivede techniku práce s konvičkou
- napíše a naleje mláčko
- přivede techniku Latte Art
- vyjmenuje další způsoby zdobené kávy

### Specifikace hlavních učebních činností a aktivit projektu v. doporučeného časového rozvrhu

Žák:

- připravuje základní a inventář k provozu (1 hod.):
  - uvede technologické vybavení do provozu
  - připraví inventář
  - nachystá suroviny
  - prostře stůl pro hosta
- připravuje kávu a mláčnou pánu (1 hod.)
  - volá suroviny v předem množství
  - použije vhodné technologické vybavení
  - pro servis zvolí správný inventář
  - dodrží technologický postup při přípravě cappuccina
  - použije odbornou terminologii
- zdobí kávu pomocí techniky Latte Art (5 hod.)
  - dodrží technologický postup zdobené kávy pomocí techniky Latte Art
  - servíruje nápoj dle gastronomických pravidel
- ošetřuje a zabezpečuje technologický základ po ukončení provozu (1 hod.)
  - ošetřuje a zajistí technologický základ
  - vhodně ošetřuje a uloží použitý inventář
  - správně skladuje suroviny

### Metodický doporučení

Šloha je doporučena pro využití v odborném výcviku. Při výkladu je použita prezentace a praktické ukázky. Předpokladem je znalost a dovednost:

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

Průběh komplexní šlohy

1. prezentace - využití:

- popíše technologický základ a inventář pro přípravu kávy
- vysvětlí odborné pojmy
- objasní 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 koly
- kontrolují spolu s využitím správnost měření

3. praktický kol - žáci:

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

### Způsob realizace

Šlohu lze mějit v odborné učebně nebo na pracovním místě zaměstnavatele.

### Pomůcky

- technologický základ: kávovar, mláček a jejich součástí
- inventář: jílek, podjílek, konvička na mláčko
- suroviny: voda, káva, mláčko

# VĚSTUPNĀ ĀĖĀST

## Popis a kvantifikace vĀjch plĀjnovanĀ½ch vĀ½stupĀ

Ā½Ājk:

- pĀ™pravĀ pracoviĀtĀ, baristy
- pĀ™pravĀ kĀjvu dle sprĀjvnĀho technologickĀho postupu (2x2 porce)
- uklidĀ pracoviĀtĀ
- dodrĀuje pravidla bezpeĀnosti a hygieny

## KritĀria hodnocenĀ

Ā½Ājk ĀspĀĀjnĀ splnĀ Ālohu v pĀ™padĀ, Ā½e:

- pĀ™pravuje pracoviĀtĀ
  - 5 bodĀ Ā€ pracuje zcela samostatnĀ, bez dopomoci
  - 3 body Ā€ pracuje vĀjhavĀ, nejistĀ
  - 1 bod Ā€ pĀ™pravĀ zaĀ™ĀzenĀ a inventĀjĀ™ s dopomocĀ
  - 0 bodĀ Ā€ nenĀ schopen pĀ™pravit zaĀ™ĀzenĀ, pĀ™pravĀ nevhodnĀ½ inventĀjĀ™ k provozu
- Ā. pĀ™pravuje nĀjpoj (2x2 porce)
  - 5 bodĀ Ā€ zvolĀ vhodnĀ suroviny ve sprĀjvnĀm mnoĀstvĀ, pouĀije vhodnĀ technologickĀ vybavenĀ, kterĀ pouĀĀvĀj dle zĀjsad bezpeĀnosti, zvolĀ sprĀjvnĀ½ inventĀjĀ™, bezchybnĀ, dodrĀuje technologickĀ½ postup pĀ™Āpravy nĀjpoje, naservĀruje nĀjpoj dle gastronomickĀ½ch pravidel
  - 3 body Ā€ v zĀjsadĀ, pracuje bezpeĀnĀ, s drobnou chybou, kterou pĀ™i upozornĀnĀ ihned napravĀ a zdĀvodnĀ sprĀjvnĀ½ postup
  - 1 bod Ā€ pracuje podle pokynĀ, sĀjm nenĀ schopen pracovat systematicky
  - 0 bodĀ Ā€ nenĀ schopen pĀ™pravit ani naservĀrovat poĀĀadovanou objednĀjvku
- Ā. uklĀzĀ pracoviĀtĀ
  - 5 bodĀ Ā€ zcela bezchybnĀ, provede postup ĀiĀtĀnĀ vĀjch zaĀ™ĀzenĀ i inventĀjĀ™e vĀetnĀ jeho uloĀenĀ, sprĀjvnĀ, uskladnĀ suroviny
  - 3 body Ā€ pracuje s drobnĀ½mi nedostatky, kterĀ je schopen pĀ™i upozornĀnĀ okamĀitĀ, napravit a objasnit
  - 1 bod Ā€ podle pokynĀ provede poĀĀadovanĀ aktivitu, ale nepracuje systematicky
  - 0 bodĀ Ā€ nenĀ schopen vyĀistit zaĀ™ĀzenĀ

Aby Ā½Ājk splnil komplexnĀ Ālohu, musĀ zĀskat alespoĀ 9 bodĀ z 15 moĀnĀ½ch. PĀ™i zĀskĀjnĀ hraniĀnĀch 8-9 bodĀ lze pĀ™ihlĀdnout i k prĀjci na pracovnĀm listu komplexnĀ Ālohy.

## DoporuĀenĀj literatura

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

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

## PoznĀjmký

Ā½ĀjdnĀ

## ObsahovĀ upĀ™esnĀnĀ

OV RVP - OdbornĀ vzdĀĀjvĀjnĀ ve vztahu k RVP

## PĀ™Ālohy

- [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](#)

MaterĀj vznikl v rĀjmcí projektu Modernizace odbornĀho vzdĀĀjvĀjnĀ (MOV), kterĀ½ byl spolufinancovĀjn z EvropskĀ½ch strukturĀlnĀch a investĀnĀch fondĀ a jehoĀ realizaci zajiĀĀval NĀrodnĀ pedagogickĀ½ institut ĀĖeskĀ republiky. Autorem materiĀjlu a vĀjch jeho ĀĀstĀ, nenĀ-li uvedeno jinak, je Lucie PlĀjĀkovĀj. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) Ā€ UveĀte pĀvod Ā€ Zachovejte licenci 4.0 MezinĀrodnĀ.