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

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

VSTUPNÍ ČÁST

Název komplexní úlohy/projektu

Káva a její příprava

Kód úlohy

65-u-3/AB28

Využitelnost komplexní úlohy

Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

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, Komunikativní kompetence, Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Datum vytvoření

06. 04. 2019 08:49

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 se zaměřuje na osvojení a rozvoj základních baristických dovedností. Žáci si osvojí přípravu základních kávových nápojů, které budou schopni připravit dle správných technologických postupů za použití vhodného inventáře a technických pomůcek.

Během výuky budou využity různé metody práce: prezentace, praktické ukázky, demostrativní medoty, předvedení.

Obsahem úlohy je:

- osvojení a správné používání odborné termilogie
- zvolení a použití vhodných surovin
- bezpečná manipulace s technologických vybavením
- zvolení inventáře dle gastronomických pravidel
- dodržení technologickécho postupu
- servis kávového nápoje dle gastronomických pravidel

JÁDRO ÚLOHY

Očekávané výsledky učení

Žák:

- popíše kávu jako rostlinu
- uvede postup zpracování kávy: sklizeň, zpracování, pražení, mletí
- vyjmenuje základní kávové nápoje: ristrestto, espresso, café macchiato, cappuccino, caffé latte
- popíše průběh přípravy zvoleného kávového nápoje
- volí vhodné suroviny pro přípravu kávového nápoje v požadovaném množství
- používá adekvátní technologické vybavení a inventář
- servíruje nápoj dle jeho charakteru

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

Žák:

připravuje pracoviště (1,5 hodina)

- uvede technologické vybavení do provozu
- připraví inventář
- nachystá suroviny
- prostře stůl pro hosta

připravuje nápoj dle jeho charakteru (4,5 hodin)

- volí suroviny v požadovaném množství
- použije vhodné technologické vybavení
- pro servis zvolí správný inventář
- dodržuje technologický postup přípravy nápoje
- používá odbornou terminologii
- servíruje nápoj dle gastronomických pravidel

uklízí pracoviště (1 hodina)

- ošetří a zajistí technologická zařízení
- vhodně ošetří a uloží použitý inventář
- správně skladuje suroviny

Metodická doporučení

Úloha je doporučena pro využití v odborném výcviku oboru Kuchař-číšník. Předpokladem pro vstup do modulu je znalost/schopnost/dovednost:

- pravidel hygieny a BOZP
- baristické terminologie
- pojmenovat inventář
- obsluhovat technologická zařízení
- připravit espresso a další kávové nápoje

Průběh komplexní úlohy:

1. vyučující pomocí prezentace

- popíše kávu jako rostlinu
- uvede způsob zpracování kávy
- vyjmenuje základní kávové nápoje
- charakterizuje espresso
- popíše technologický postup přípravy espressa
- předvede správný inventář pro přípravu espressa

2. žáci s pomocí pracovního listu

- upevňují odbornou terminologii
- 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 odborné učebně nebo na pracovišti sociálního partnera (v reálném provozu).

Pomůcky

- suroviny: káva, mléko, voda, cukr, (skořice nebo jiné zdobicí přísady)
- technologické vybavení: mlýnek, kávovar, temper, váha, páka, odměrka, teploměr, konvička, knock box - odklepávač, test na tvrdost vody
- inventář: porcelán, tácek, kávová lžička

VÝSTUPNÍ ČÁST

Popis a kvantifikace všech plánovaných výstupů

Žák:

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

Kritéria hodnocení

Žák úspěšně splní úlohu Káva a její příprava 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 kávový nápoj – espresso (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 espressa, 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

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

Poznámky

Obsahové upřesnění

OV RVP - Odborné vzdělávání ve vztahu k RVP

Přílohy

- prezentace-ku-kava-a-jeji-pripava.pptx
- pl-kava-a-jeji-priprava-reseni.docx
- pu-kava-a-jeji-priprava.docx
- pu-kava-a-jeji-priprava-hodnoceni.docx
- pl-kava-a-jeji-priprava.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.*