



VSTUPNĚ AČEĀST

NĀjzev komplexnĀ ĀĀlohy/projektu

KĀjva a jejĀ pĀĀprava

KĀĀd ĀĀlohy

65-u-3/AB28

VyuĀĀitelnost komplexnĀ ĀĀlohy

Kategorie dosaĀĀenĀho vzdĀĀlĀnĀ

H (EQF ĀĀroveĀ 3)

Skupiny oborĀ

65 - Gastronomie, hotelnictvĀ a turismus

Vazba na vzdĀĀlĀvacĀ modul(y)

BaristickĀ dovednosti

Ā kola

StĀĀmednĀ odbornĀ uĀilĀitĀ a StĀĀmednĀ odbornĀ ĀĀkola SĀCEMSD, Znojmo, s.r.o. , PĀĀmĀtickĀj, Znojmo

KIĀĀovĀĀ kompetence

Kompetence k uĀenĀ, KomunikativnĀ kompetence, Kompetence k pracovnĀmu uplatnĀnĀ a podnikatelskĀm aktivitĀm

Datum vytvoĀĀenĀ

06. 04. 2019 08:49

DĀĀlka/ĀasovĀj nĀjroĀnost - OdbornĀ vzdĀĀlĀvĀnĀ

8

DĀĀlka/ĀasovĀj nĀjroĀnost - VĀĀeobecnĀ vzdĀĀlĀvĀnĀ

8

PoznĀjmk a dĀĀlce ĀĀlohy

RoĀnĀk(y)

2. roĀnĀk, 3. roĀnĀk

ĀĀĀjenĀ ĀĀlohy

individuĀlnĀ, skupinovĀĀ

DoporuĀenĀĀ poĀĀet ĀĀĀĀĀĀ

3

Charakteristika/anotace

KomplexnĀ ĀĀloha se zamĀĀuje na osvojenĀ a rozvoj zĀĀkladnĀch baristickĀch dovednostĀ. ĀĀĀci si osvojĀ pĀĀpravu zĀĀkladnĀch kĀĀvovĀch nĀpojĀ, kterĀĀ budou schopni pĀĀpravit dle sprĀjvnĀch technologickĀch postupĀ za pouĀĀitĀ vhodnĀho inventĀĀĀme a technickĀch pomĀĀek.

BĀhem vĀĀuky budou vyuĀĀity rĀznĀĀ metody prĀĀice: prezentace, praktickĀ ukĀjzky, demonstrativnĀ metody, pĀĀvedenĀ.

Obsahem ĀĀlohy je:

- osvojenĀ a sprĀjvnĀĀ pouĀĀĀvĀjnĀ odbornĀĀ terminologie
- zvolenĀ a pouĀĀitĀ vhodnĀch surovin
- bezpeĀĀj manipulace s technologickĀch vybavenĀm

- zvolená inventářová směs dle gastronomických pravidel
- dodržení technologického postupu
- servis kávovaruho nápoje dle gastronomických pravidel

JÁDRO ŠLOHY

Očekávaná výsledky učení

Žák:

- popáje kávu jako rostlinu
- uvede postup zpracování kávy: sklizeň, zpracování, pražení, mletí
- vyjmenuje základní kávovaru nápoje: ristretto, espresso, café macchiato, cappuccino, caffè latte
- popáje práh páté pravy zvoleného kávovaruho nápoje
- volí vhodnou suroviny pro pápravu kávovaruho nápoje v požadovaném množství
- používá adekvátní technologické vybavení a inventářová
- servíruje nápoj dle jeho charakteru

Specifikace hlavních učebních činností a aktivit projektu v doporučeného časového rozvrhu

Žák:

připravuje práci (1,5 hodina)

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

připravuje nápoj dle jeho charakteru (4,5 hodin)

- volí suroviny v požadovaném množství
- používá vhodnou technologické vybavení
- pro servis zvolí správně inventářová
- dodržuje technologický postup pápravy nápoje
- používá odbornou terminologii
- servíruje nápoj dle gastronomických pravidel

ukládá práci (1 hodina)

- ošetří a zajistí technologické zařízení
- vhodně ošetří a uloží používané inventářová
- správně skladuje suroviny

Metodické doporučení

Šloha 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 inventářová
- obsluhovat technologické zařízení
- připravit espresso a další kávovaru nápoje

Práh komplexní šlohy:

1. využití pomocí prezentace

- popáje kávu jako rostlinu
- uvede způsob zpracování kávy
- vyjmenuje základní kávovaru nápoje
- charakterizuje espresso
- popáje technologický postup pápravy espressa
- předvede správně inventářová pro pápravu espressa

2. s pomocí pracovního listu

- upevňuje odbornou terminologii
- zopakuje a upevní získané informace
- rozvíjí svoji samostatnost
- propojuje informace s praktickými úkoly
- kontroluje spolu s využitím správnost řešení

3. praktický úkol

- zpracuje samostatně za přítomnosti využitěho (pod jeho dozorem)
- slovně obhajuje své pracovní postupy
- v případě chyby provedou nápravu

Způsob realizace

Šlohu lze řešit v odborné učebně nebo na práci sociálního partnera (v reálném provozu).

PomA-cky

- suroviny: kÁ¼va, mlÁ¼ko, voda, cukr, (skoÁ¼mice nebo jinÁ¼ zdobici pÁ¼sady)
- technologickÁ¼ vybavenÁ¼: mlÁ¼nek, kÁ¼vovar, temper, vÁ¼ha, pÁ¼ka, odmÁ¼rka, teplomÁ¼r, konviÁ¼ka, knock box - odklepÁ¼vaÁ¼, test na tvrdost vody
- inventÁ¼rÁ¼: porcelÁ¼n, tÁ¼cek, kÁ¼vovÁ¼ lÁ¼Á¼ka

VĀSTUPNĀ ĀĒĀST

Popis a kvantifikace vÃ½ch plÃ½novanÃ½ch vÃ½stupÃ½

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

- pĀTMpravĀ pracoviĀtĀ: baristy
- pĀTMpravĀ espresso dle sprĀivnĀĉho technologickĀĉho postupu (2x2 porce)
- uklidĀ pracoviĀtĀ
- dodrĀĹuje pravidla bezpeĀnosti a hygieny

Kritéria hodnocení

$\tilde{A}^{1/2} \tilde{A}_j k \tilde{A}^0 \text{sp} \tilde{A}_j n \tilde{A}_j \text{spln} \tilde{A} \tilde{A}^0 \text{lohu} K \tilde{A}_j \text{va}$ a jej $\tilde{A} \text{p} \tilde{A}^{\text{TM}} \tilde{A} \text{prava}$ v $\text{p} \tilde{A}^{\text{TM}} \tilde{A} \text{pad} \tilde{A}_j$, $\tilde{A}^{3/4} \text{e}$:

ipÅ™ipravuje pracoviÅ¡tÄ,

- 5 bodů: $\hat{a} \in \mathcal{C}$ pracuje zcela samostatně, bez pomoci
- 3 body: $\hat{a} \in \mathcal{C}$ pracuje v $\mathcal{A} \setminus \mathcal{H} \setminus \mathcal{A}$, nejistě
- 1 bod: $\hat{a} \in \mathcal{C}$ $p\mathcal{A}^{TM}$ pravě za \mathcal{A}^{TM} \hat{a} a invent $\mathcal{A} \setminus \mathcal{A}^{TM}$ s pomocí
- 0 bodů: $\hat{a} \in \mathcal{C}$ nen \hat{a} schopen $p\mathcal{A}^{TM}$ pravě za \mathcal{A}^{TM} \hat{a} , $p\mathcal{A}^{TM}$ pravě nevhodně $\frac{1}{2}$ invent $\mathcal{A} \setminus \mathcal{A}^{TM}$ k provozu

pÅ™pravuje kã½vovã½nã½pojã½ espresso (2x2 porce)

- [illegible]

uklãzã pracoviã;tã

- 5 bodů – „cizela bezchybně“ provede postup $A_i A_j T_n$ a $v A_j$ ech $z A_i T_n$ Azen i invent $A_j T_n$ $v A_j$ etn, jeho uložení, správně uskladní suroviny
- 3 body – „pracuje s drobnými nedostatky, které je schopen $p A_i$ mi upozornit, okamžitě, napravit a objasnit
- 1 bod – „podle pokynů“ provede požadovanou aktivitu, ale nepracuje systematicky
- 0 bodů – „není schopen vyřadit $z A_i T_n$ Azen“

Aby žák splnil komplexní úkol, musí získat alespoň 9 bodů z 15 možných. Přitom získá hraniční 8-9 bodů lze přehlédnout i k práci na pracovním listu komplexního úkolu.

Doporučená literatura

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

Poznámky

Obsahová upátesná

OV RVP - Odborná vĕtĕnĕ ve vztahu k RVP

PÅ™ Alohy

- [prezentace-ku-kava-a-jeji-priprava.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), která byla spolufinancována z Evropského strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťoval Národní pedagogický ústav České republiky. Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Lucie Pláteková. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) © Uveďte původ