## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název komplexní úlohy/projektu

Inventář na podávání nápojů

#### Kód úlohy

65-u-3/AB40

### Využitelnost komplexní úlohy

#### Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

L0 (EQF úroveň 4)

#### Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

#### Vazba na vzdělávací modul(y)

Inventář na úseku obsluhy

#### Škola

Střední škola průmyslová, hotelová a zdravotnická Uherské Hradiště, Kollárova, Uherské Hradiště

#### Klíčové kompetence

Kompetence k učení, Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

#### Datum vytvoření

23. 04. 2019 15:55

#### Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

12

#### Délka/časová náročnost - Všeobecné vzdělávání

#### Poznámka k délce úlohy

#### Ročník(y)

1. ročník

#### Řešení úlohy

individuální, skupinové

#### Doporučený počet žáků

20

#### Charakteristika/anotace

Hlavním cílem komplexní úlohy je naučit žáky rozdělit nápojový inventář dle různých hledisek, výstižně ho popisovat, poznávat a určovat jeho správné použití  a ošetřování v podmínkách praxe v souvislosti s nabídkou nápojů na trhu v odbytových střediscích. Dílčím cílem je seznámit žáky s odbornou terminologií pro nápoje a nápojový inventář, naučit se tuto terminologii používat, uvědomovat si cizojazyčné pojmy uváděné na etiketách obalů nápojů. Žáci si zároveň uvědomují cennou hodnotu inventáře, při praktických cvičeních (ukázkách) dodržují zásady hygieny a BOZP.

## JÁDRO ÚLOHY

#### Očekávané výsledky učení

Žák:

* vysvětlí pojem inventář na podávání nápojů, jeho využití v odbytových střediscích,
* vysvětlí význam odborných pojmů z oblasti nápojové gastronomie včetně cizojazyčných výrazů,
* rozlišuje jednotlivé druhy nápojového inventáře podle hledisek členění,
* popíše podle obrázků či fotografií druhy nápojového inventáře v konkrétních odbytových střediscích,
* vybere a použije adekvátní nápojový inventář pro konkrétní účely stolování dle zadání pedagoga v souladu s dodržováním zásad hygieny a BOZP,
* zkontroluje, převezme a předá požadovaný nápojový inventář,
* kompletuje/charakterizuje nápojové sety/sady inventáře,
* rozlišuje základní (běžný) a atypický inventář, dokáže navrhnout či určit jeho vhodné použití,
* popíše možnosti zabezpečení a způsoby uskladnění nápojového inventáře,
* ošetřuje a udržuje inventář v bezvadném stavu a kvalitě během praktických úkolů,
* uvědomuje si význam estetiky nápojového inventáře v souvislosti s prostředím, kde se používá.

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

Výuka probíhá formou výkladu s využitím prezentace a názorných ukázek k jednotlivým subtématům za použití pracovních listů. Používá se např. dataprojektor, TV či PC, reálný inventář a další pomůcky (obrázky, fotografie, ilustrace, pomocný inventář).

Žáci se aktivně zapojují do nácviku dovedností pro práci s nápojovým inventářem, který třídí, rozdělují, popisují a používají při praktických cvičeních. K úspěšnému dosažení výsledků je doporučeno řízené procvičování a pravidelné opakování učiva s využitím názorných ukázek a praktických cvičení.

Žák:

* sleduje odborný výklad učitele, prezentaci, ukázky
* průběžně si vyplňuje zadané pracovní listy, učí se z nich
* uplatňuje práci s textem a využívá internetové zdroje
* pracuje se získanými informacemi a vybírá si, které využije pro danou problematiku
* aplikuje teoretické poznatky do praktických ukázek
* spolupracuje s ostatními spolužáky dle pokynů pedagoga
* prezentuje a zdůvodní své výsledky praktických úkolů před vyučujícím a spolužáky

1. vysvětlí pojem inventář na podávání nápojů, jeho využití v jednotlivých odbytových střediscích (1 h.)
   * *seznamuje se s pojmem inventář na podávání nápojů, jeho praktickým využitím v obsluze; pomůckou jsou prezentace pedagoga a konkrétní ukázky inventáře*
   * *uvede konkrétní příklady inventáře z vlastních zkušeností*
2. vysvětlí význam odborných pojmů z oblasti nápojové gastronomie včetně cizojazyčných výrazů (1 h.)
   * *seznámí se a vysvětlí odborné pojmy z oblasti nápojové gastronomie včetně cizojazyčných výrazů; pomůckou je zadaný pracovní list*
   * *odbornou terminologii bude nadále při výuce používat*
3. rozlišuje jednotlivé druhy nápojového inventáře podle hledisek členění (2 h.)
   * *naučí se teoreticky rozdělovat nápojový inventář podle dílčích hledisek; pomůckou jsou prezentace pedagoga a konkrétní ukázky inventáře*
   * *rozlišuje a zatřídí jednotlivé druhy inventáře podle zadání pedagoga,*
   * *zvolí vhodné odbytové středisko pro použití konkrétních druhů inventáře při praktických ukázkách*
4. popíše podle ukázek, obrázků či fotografií druhy nápojového inventáře v konkrétních odbytových střediscích (1 h.)
   * *popíše/charakterizuje co nejvýstižněji vybrané druhy nápojového inventáře, navrhne jeho konkrétní použití v provozu; pomůckou jsou ilustrace inventáře*
   * *navrhuje alternativní druh inventáře dle zadání pedagoga,*
   * *výstižně popisuje založený inventář na praktických ukázkách, zároveň ho rozděluje podle dílčích hledisek, své stanovisko zdůvodní*
5. vybere a použije adekvátní nápojový inventář pro konkrétní účely stolování dle zadání pedagoga v souladu s dodržováním zásad hygieny a BOZP (1 h.)
   * *zvolí a připraví nápojový inventář na stůl pro hosty nebo na příruční stůl dle pokynů pedagoga, dodržuje přitom zásady hygieny a BOZP; svou volbu zdůvodní a obhájí,*
   * *předvede způsoby správného uchopení inventáře včetně bezpečného zacházení v návaznosti na jednoduchou techniku obsluhy, hygienu a BOZP,*
   * *kontroluje při své práci kvalitu, čistotu, nezávadnost inventáře; při práci používá bílé rukavičky,*
   * *odborně a opatrně zachází se zapůjčeným inventářem během všech učebních činností, uvědomuje si jeho hodnotu*
6. zkontroluje, převezme a předá požadovaný nápojový inventář (1 h.)
   * *podle žádanky či návratky vybere správný nápojový inventář, jeho počet, zkontroluje jeho nezávadnost a čistotu a předá dle pokynů pedagoga na určené místo,*
   * *vyhotoví/vyplní doklad o převzetí/vrácení inventáře,*
   * *podle inventárního seznamu provede fyzickou inventuru skladu s nápojovým inventářem, zaeviduje vzniklé rozdíly, stavy*
7. kompletuje/charakterizuje nápojové sety/sady inventáře (2 h.)
   * *popisuje či sestavuje sady nápojového inventáře dle zadání pedagoga,*
   * *určí jeho materiál a vhodné použití v praxi*
8. rozlišuje základní (běžný) a atypický inventář, dokáže navrhnout či určit jeho vhodné použití (2 h.)
   * *představí a popíše atypický, speciální nápojový inventář – jednotlivě či celé sady, navrhne vhodný způsob použití a péči o něj; pomůckou jsou ilustrační ukázky*
   * *charakterizuje inventář a pomůcky nápojářů – specialistů dle ilustračních ukázek*
9. popíše možnosti zabezpečení a způsoby uskladnění nápojového inventáře (1 h.)
   * *předvede a zdůvodní způsoby správného a špatného uskladnění konkrétních druhů nápojového inventáře,*
   * *předvede, vysvětlí způsoby a sdělí důvody zabezpečení nápojového inventáře*
10. ošetřuje a udržuje nápojový inventář v bezvadném stavu a kvalitě během praktických úkolů (1 h.)
    * *provede údržbu konkrétních druhů inventáře dle pokynů pedagoga, použije vhodné prostředky či pomůcky,*
    * *popíše průběžnou péči o konkrétní druhy nápojového inventáře; svůj postoj zdůvodní,*
    * *ukáže provedení kontroly kvality nápojového inventáře před jeho použitím či uskladněním*
11. uvědomuje si význam estetiky nápojového inventáře v souvislosti s prostředím, kde se používá (1 h.)
    * *vyhledá na internetu konkrétní příklady ne/vkusné kombinace barev, interiéru, dekorací a nápojového inventáře v různých typech odbytových středisek či u různých společenských příležitostí; své stanovisko zdůvodní a navrhne event. vhodnější řešení*

#### Metodická doporučení

Provázanost úlohy je v rámci předmětů stolničení a odborný výcvik a má přesah do navazujícího oboru vzdělání kategorie L0.

Žáci se mohou navzájem doplňovat, diskutovat o možnostech dalšího využití konkrétního inventáře v praxi, navrhovat alternativní možnosti. Dojde tak k upevnění nejen odborných znalostí, dovedností, ale také k rozvíjení komunikačních, sociálních  a prezentačních schopností žáků.

#### Způsob realizace

Teoreticko-praktická forma

* v odborné učebně nebo
* školní odloučené pracoviště nebo
* pracoviště smluvního partnera.

#### Pomůcky

Učební (odborné) pomůcky pro žáka:

* pracovní sešit a listy
* psací potřeby včetně barevných zvýrazňovačů
* ukázkový inventář na podávání nápojů dle možností učebny / výukového prostoru
* ilustrující obrázky/fotografie nápojového inventáře
* pomocné prádlo na pulírování inventáře
* bílé rukavičky

Učební (odborné) pomůcky/zařízení pro učitele:

* pracovní listy
* prezentace
* ukázkový inventář na podávání nápojů dle možností učebny/výukového prostoru
* ilustrující obrázky/fotografie nápojového inventáře
* výstavní prostor a jídelní stoly na ukázky kuvéru
* skladovací/úložné prostory na inventář
* bílé rukavičky

Technické vybavení:

* počítač s připojením na internet
* dataprojektor
* plátno na promítání

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Popis a kvantifikace všech plánovaných výstupů

* vyplněné pracovní listy/sešit
* osvojení teoretických znalostí a praktických dovedností pomocí ukázek a splněných úkolů
* dokázat v běžných podmínkách praxe používat správný a vhodný typ inventáře, uvědomovat si jeho hodnotu i estetický význam
* adekvátně a zodpovědně plnit zadané úkoly pedagogem, obhajovat své postoje a stanoviska řešení jednotlivých úloh
* nadále používat osvojenou odbornou terminologii nápojové gastronomie v navazujících odborných předmětech a v odborném výcviku
* své znalosti a dovednosti nápojového inventáře uplatňovat v reálných podmínkách praxe i v běžném životě s ohledem na hygienu a BOZP
* úspěšně splnit všechna kritéria hodnocení a očekávaných výsledků učení této komplexní úlohy

#### Kritéria hodnocení

Slovní hodnocení dosahované úrovně průběžného plnění zadaných úkolů a dodržování zásad hygieny a BOZP při praktických úkolech, individuální přístup k zadaným úkolům, vlastní aktivita žáka. Dále ověřujeme teoretické znalosti formou uzavřených a otevřených otázek v písemné či elektronické formě testů. Ústní zkoušení je průběžné, kombinujeme praktické úkoly s ústní obhajobou postoje či stanoviska žáka.

Výsledné hodnocení vychází z ústního a písemného zkoušení/ověřování znalostí a dovedností.

U ústního zkoušení jsou hodnoceny odborné znalosti a vědomosti, vztahy mezi probranými tématy, srozumitelnost, plynulost projevu včetně postojů a obhajob praktických úloh.

Při hodnocení testů je posuzována věcná správnost odpovědi.

Přepočet mezi procenty správných odpovědí a známkou:

* správně je méně než 35 % – známka 5
* správně je alespoň 35 a méně než 50 % – známka 4
* správně je alespoň 50 a méně než 70 % – známka 3
* správně je alespoň 70 a méně než 85 % – známka 2
* správně je alespoň 85 % – známka 1

Žák je úspěšný, pokud splní následující kritéria:

* řádná docházka min. 10 hodin výuky,
* min. 1x ústní zkoušení teoretických znalostí (z témat 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9 a 10)
* min. 1x písemné ověření znalostí (z témat 1, 2, 3, 4, 9 a 10)
* min. 1x obhajoba praktické ukázky/úkolu
* min. 1 realizovaný praktický úkol dle zadání pedagoga (z témat 3 až 11)

Hodnocení slovní + známkou.

#### Doporučená literatura

SALAČ, Gustav. *Stolničení*.  Praha: Fortuna, 2010. ISBN 80-7168-752-9.

HRBKOVÁ, Zdeňka. *Nové stolničení v kostce*. Praha: Ratio, 2012. ISBN 80-86351-12-2.

FIŠERA, Miroslav. *Gastronomie*. Praha: 2 THETA, 2017. ISBN 978-80-86380-78-0.

Katalogy firem ZIEHER professional (www.zieher.com) a SAHM GASTRO (www. sahm-gastro.cz)

http://www.stolniceni.cz/1\_-rocnik/inventar-na-useku-obsluhy/inventar-na-napoje

http://www.stolniceni.cz/1\_-rocnik/inventar-na-useku-obsluhy/inventar-na-napoje

https://www.sahm-gastro.cz/slovnik-pojmu/?param\_search=1&abeceda=A

#### Poznámky

Tato komplexní úloha předchází modulu „jednoduchá obsluha hostů“, prolíná se s odborným výcvikem.

#### Obsahové upřesnění

OV RVP - Odborné vzdělávání ve vztahu k RVP

### Přílohy

* [anotace-v-prezentaci.pptx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78794/anotace-v-prezentaci.pptx)
* [gastronomicky-slovnicek-i.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78795/gastronomicky-slovnicek-i.docx)
* [moderni-inventar-fotogalerie.pptx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78796/moderni-inventar-fotogalerie.pptx)
* [pisemny-test-i-pojmy.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78797/pisemny-test-i-pojmy.docx)
* [pisemny-test-i-reseni.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78798/pisemny-test-i-reseni.docx)
* [pisemny-test-souhrn-reseni.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78799/pisemny-test-souhrn-reseni.docx)
* [pisemny-test-souhrn.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78800/pisemny-test-souhrn.docx)
* [pl-2-atypicky-inventar-lektor.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78801/pl-2-atypicky-inventar-lektor.docx)
* [pl-2-atypicky-inventar-zadani.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78802/pl-2-atypicky-inventar-zadani.docx)
* [pl-3-napojovi-specialiste-lektor.pptx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78803/pl-3-napojovi-specialiste-lektor.pptx)
* [pl-3-napojovi-specialiste-zak.pptx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78804/pl-3-napojovi-specialiste-zak.pptx)
* [slovni-zadani-prakticke-casti.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78808/slovni-zadani-prakticke-casti.docx)
* [napojovy-inventar-upraveno.pptx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/89264/napojovy-inventar-upraveno.pptx)
* [pracovni-sesit-napoj-inventar-zadani-uprav.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/89292/pracovni-sesit-napoj-inventar-zadani-uprav.docx)
* [pracovni-sesit-napoj-inventar-reseni-uprav.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/89293/pracovni-sesit-napoj-inventar-reseni-uprav.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 Martina Janásová. [Creative Commons CC BY SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.cs) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.