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

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

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
- gastronomicky-slovnicek-i.docx
- moderni-inventar-fotogalerie.pptx
- pisemny-test-i-pojmy.docx
- pisemny-test-i-reseni.docx
- pisemny-test-souhrn-reseni.docx
- pisemny-test-souhrn.docx
- pl-2-atypicky-inventar-lektor.docx
- pl-2-atypicky-inventar-zadani.docx
- pl-3-napojovi-specialiste-lektor.pptx
- pl-3-napojovi-specialiste-zak.pptx
- slovni-zadani-prakticke-casti.docx
- napojovy-inventar-upraveno.pptx
- pracovni-sesit-napoj-inventar-zadani-uprav.docx
- 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 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*