



VSTUPNĚ AŽST

NĚzev komplexnĚ Ālohy/projektu

InventĀĪĀ™ na podĀĪvĀĪnĀ nĀĪpojĀ

KĀd Ālohy

65-u-3/AB40

VyuĀĪitelnost komplexnĚ Ālohy

Kategorie dosaĀenĀho vzdĀĪĪnĀ

H (EQF ĀroveĀ 3)

L0 (EQF ĀroveĀ 4)

Skupiny oborĀ

65 - Gastronomie, hotelnictvĀ a turismus

Vazba na vzdĀĪĪvacĀ modul(y)

InventĀĪĀ™ na Āseku obsluhy

Ā kola

StĀ™ednĀ ĀĪkola prĀmyslovĀĪ, hotelovĀĪ a zdravotnickĀĪ UherskĀ HradiĀĪtĀ, KollĀrova, UherskĀ HradiĀĪtĀ

KĪĀovĀ kompetence

Kompetence k uĀenĀ, Kompetence k pracovnĀmu uplatnĀnĀ a podnikatelskĀĪm aktivitĀm

Datum vytvoĀenĀ

23. 04. 2019 15:55

DĀĪka/ĀasovĀĪ nĀĪroĀnost - OdbornĀ vzdĀĪĪvĀĪnĀ

12

DĀĪka/ĀasovĀĪ nĀĪroĀnost - VĀeobecnĀ vzdĀĪĪvĀĪnĀ

PoznĀĪmka k dĀĪlce Ālohy

RoĀnĀk(y)

1. roĀnĀk

ĀeĀĪenĀ Ālohy

individuĀĪnĀ, skupinovĀ

DoporuĀenĀ½ poĀet ĀĀĪĀ

20

Charakteristika/anotace

HlavnĀm cĀlem komplexnĚ Ālohy je nauĀit ĀĀĪky rozdĀlit nĀĪpojovĀ½ inventĀĪĀ™ dle rĀznĀ½ch hledisek, vĀ½stiĀnĀ ho popisovat, poznĀĪvat a urĀovat jeho sprĀĪvnĀ pouĀĪtĀ a oĀĪetĀ™ovĀĪnĀ v podmĀnkĀch praxe v souvislosti s nabĀdkou nĀĪpojĀ na trhu v odbytovĀ½ch stĀ™ediscĀch. DĀĪĀm cĀlem je seznĀĪmit ĀĀĪky s odbornou terminologiĀ pro nĀĪpoje a nĀĪpojovĀ½ inventĀĪĀ™, nauĀit se tuto terminologii pouĀĪĀvat, uvĀdomovat si cizojazyĀnĀ pojmy uvĀĪdĀnĀ na etiketĀch obalĀ nĀĪpojĀ. Ā½Īci si zĀĪroveĀ uvĀdomujĀ cennou hodnotu inventĀĪĀ™e, pĀ™Ī praktickĀ½ch cviĀenĀch (ukĀĪzkĀch) dodrĀĪujĀ zĀsady hygieny a BOZP.

JĀDRO ĀŠLOHY

OĀekĀĪvanĀ vĀ½sledky uĀenĀ

Metodický doporučení

Provázanost úlohy je v rámci předem stanovená a odborně v cvik a má přesah do navazujícího oboru vzdělání kategorie L0.

Žáci se mohou navzájem doplňovat, diskutovat o možnostech dalšího využití konkrétního inventáře v praxi, navrhnout 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 učebnici nebo
- při kolné odloučené práci nebo
- pracovní smluvního partnera.

Pomůcky

Učební (odborné) pomůcky pro žáky:

- pracovní sešity a listy
- psací potřeby včetně barevných zvýrazňovačů
- ukázkových inventářů na podání vání nápojů dle možnosti učebny / vukovacího prostoru
- ilustrující obrázky/fotografie nápojů inventáře
- pomocné přídlo na přípravě inventáře
- bílé rukavice

Učební (odborné) pomůcky/zadání pro učitele:

- pracovní listy
- prezentace
- ukázkových inventářů na podání vání nápojů dle možnosti učebny/vukovacího prostoru
- ilustrující obrázky/fotografie nápojů inventáře
- vstavný prostor a jídelní stoly na ukázky kůru
- skladovací úložné prostory na inventáře
- bílé rukavice

Technické vybavení:

- počítač s připojením na internet
- dataprojektor
- přítomnost na stránkách

VÁSTUPNÁ ČÁST

Popis a kvantifikace vjech pláňovaných vstupu

- vyplnění pracovní listy/sešitu
- osvojení teoretických znalostí a praktických dovedností pomocí ukázek a splnění úkolů
- dokázat v běžných podmínkách praxe používat správně a vhodně typ inventáře, uvědomovat si jeho hodnotu i estetický význam
- adekvátně a zodpovědně plnit zadané úkoly pedagogem, obhajovat své postoje a stanoviska jednotlivých úloh
- nadále používat osvojenou odbornou terminologii nápojů gastronomie v navazujících odborných předemtech a v odborném cviku
- své znalosti a dovednosti nápojů uplatňovat v reálných podmínkách praxe i v běžném životě, s ohledem na hygienu a BOZP
- úspěšně splnit všechny kritéria hodnocení a očekávaných výsledků učení této komplexní úlohy

Kritéria hodnocení

Slovně hodnocení dosahované úrovně, přeběhání zadaných úkolů a dodržování zříd hygieny a BOZP při praktických kolech, individuální přístup k zadanému úkolu, vlastní aktivita žáka. Dále ověříme teoretické znalosti formou uzavřených a otevřených otázek v přímé elektronické formě testů. Šestná zkoušení je přeběhání, kombinujeme praktické úkoly s ústní obhajobou postojů a stanoviska žáka.

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

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

Při hodnocení testů je posuzována věcná správnost odpovědí.

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:

- ústní docházka min. 10 hodin výuky,

- min. 1x A^ostnÅ zkouÅjenÅ teoretickÅ½ch znalostÅ (z tÅ©mat 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9 a 10)
- min. 1x pÅsemnÅ© ovÅÅÅ™menÅ znalostÅ (z tÅ©mat 1, 2, 3, 4, 9 a 10)
- min. 1x obhajoba praktickÅ© ukÅjzky/Åºkolu
- min. 1 realizovanÅ½ praktickÅ½ Åºkol dle zadÅjnÅ pedagoga (z tÅ©mat 3 aÅ¼ 11)

HodnocenÅ slovnÅ + znÅjmku.

DoporuÅenÅ literatura

SALAÅCE, Gustav. *StolniÅenÅ*. Praha: Fortuna, 2010. ISBN 80-7168-752-9.

HRBKOVÅ, ZdeÅka. *NovÅ© stolniÅenÅ v kostce*. Praha: Ratio, 2012. ISBN 80-86351-12-2.

FIÅ ERA, 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-napoj

http://www.stolniceni.cz/1_rocnik/inventar-na-useku-obsluhy/inventar-na-napoj

https://www.sahm-gastro.cz/slovník-pojmu/?param_search=1&abeceda=A

PoznÅjmký

Tato komplexnÅ Åºloha pÅ™medchÅjzÅ modulu ÅžjednoduchÅj obsluha hostÅ-Åœ, prolÅnÅj se s odbornÅ½m vÅ½cvikem.

ObsahovÅ© upÅ™mesnÅnÅ

OV RVP - OdbornÅ© vzdÅlÅjnÅ ve vztahu k RVP

PÅ™Ålohy

- [anotace-v-prezentaci.pptx](#)
- [gastronomicky-slovníček-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](#)

MateriÅl vznikl v rÅjmcí projektu Modernizace odbornÅ©ho vzdÅlÅjnÅ (MOV), kterÅ½ byl spolufinancovÅjn z EvropskÅ½ch strukturÅlnÅch a investicnÅch fondÅ a jehoÅ¼ realizaci zajiÅoval NÅrodnÅ pedagogickÅ½ institut ÅĚeskÅ© republiky. Autorem materiÅlu a vÅjech jeho ÅÅjstÅ, nenÅ-li uvedeno jinak, je Martina JanÅjsovÅj. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) ÅĚ" UveÅte pÅvod ÅĚ" Zachovejte licenci 4.0 MezinÅrodnÅ.