## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název komplexní úlohy/projektu

Příprava cappuccina

#### Kód úlohy

65-u-3/AB46

### Využitelnost komplexní úlohy

#### Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

#### Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

#### Vazba na vzdělávací modul(y)

Jednoduchá obsluha hostů

#### 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

23. 04. 2019 22:30

#### Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

8

#### Délka/časová náročnost - Všeobecné vzdělávání

#### Poznámka k délce úlohy

#### Ročník(y)

2. ročník

#### Řešení úlohy

individuální

#### Charakteristika/anotace

Hlavním cílem komplexní úlohy je naučit žáky správný technologický postup přípravy cappuccina. Žáci budou umět po absolvování KÚ připravit espresso a soustředí se zejména na přípravu pěny z mléka. Součástí úlohy je i správný servis cappuccina.

Při výuce jsou využívány zejména demonstrativní metody, ukázky, praktické předvedení úkolů.

Obsahem komplexní úlohy je/jsou:

* odborná terminologie
* suroviny pro přípravu cappuccina
* technologické vybavení: kávovar, mlýnek
* inventář: porcelán, tácek, kávová lžička
* technologický postup
* servis cappuccina

## JÁDRO ÚLOHY

#### Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení vychází z PK 65-007-H Jednoduchá obsluha hostů, kdy absolvent po ukončení modulu:

* volí vhodné suroviny 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 hodina)
  + uvede technologické vybavení do provozu
  + připraví inventář
  + nachystá suroviny
  + prostře stůl pro hosta
* připravuje nápoj – cappuccino (5 hodin)
  + volí suroviny v požadovaném množství
  + použije vhodné technologické vybavení
  + pro servis zvolí správný inventář
  + dodržuje technologický postup přípravy cappuccina
  + 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 pravidel hygieny a BOZP
* znalost baristické terminologie
* schopnost pojmenovat inventář
* schopnost používat technologická zařízení
* dovednost připravit espresso

Průběh komplexní úlohy:

1. vyučující pomocí prezentace
   * uvede rozdíl mezi cappuccinem a espressem
   * charakterizuje cappuccino
   * popíše technologický postup přípravy cappuccina
   * použije správný inventář pro přípravu cappuccina
   * předvede přípravu cappuccina včetně šlehání mléka, techniky latte art, dokreslování polevou, kreslení špejlí atp.
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 cappuccino dle správného technologického postupu (2x2 porce)
* uklidí pracoviště
* dodržuje pravidla bezpečnosti a hygieny

#### Kritéria hodnocení

Žák úspěšně splní úlohu příprava cappuccina 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 nápoj – cappuccino (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 cappuccina, 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 NSK - Odborné vzdělávání ve vztahu k NSK

### Přílohy

* [prezentace\_ku\_priprava\_cappuccina.pptx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78852/prezentace_ku_priprava_cappuccina.pptx)
* [pl\_priprava\_cappuccina.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78853/pl_priprava_cappuccina.docx)
* [pl\_priprava\_cappuccina-reseni.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78854/pl_priprava_cappuccina-reseni.docx)
* [pu\_priprava\_cappuccina.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78855/pu_priprava_cappuccina.docx)
* [pu\_priprava\_cappuccina-hodnoceni.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78856/pu_priprava_cappuccina-hodnoceni.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](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.cs) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.