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
- pl_priprava_cappuccina.docx
- pl_priprava_cappuccina-reseni.docx
- pu_priprava_cappuccina.docx
- 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 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.