



VSTUPNĚ AČEĀST

NĀjzev komplexnĀ ĀĀlohy/projektu

PĀTMĀprava cappuccina

KĀ³d ĀĀlohy

65-u-3/AB46

VyuĀ³Āitelnost komplexnĀ ĀĀlohy

Kategorie dosaĀ³enĀĀho vzdĀ³lĀ³nĀ

H (EQF ĀĀroveĀ³ 3)

Skupiny oborĀ³

65 - Gastronomie, hotelnictvĀ a turismus

Vazba na vzdĀ³lĀ³vacĀ modul(y)

JednoduchĀ³ obsluha hostĀ³

Ā kola

StĀTMednĀ odbornĀĀ uĀ³lĀ³itĀ³ a StĀTMednĀ odbornĀ³ Ā³kola SĀCEMSD, Znojmo, s.r.o. , PĀTMĀmĀ³tickĀ³, Znojmo

KIĀĀovĀĀ kompetence

Kompetence k uĀ³enĀ³, KomunikativnĀ kompetence, Kompetence k pracovnĀmu uplatnĀ³nĀ a podnikatelskĀ³m aktivitĀ³m

Datum vytvoĀTMenĀ

23. 04. 2019 22:30

DĀĀ³lka/ĀasovĀ³ nĀ³roĀnost - OdbornĀĀ vzdĀ³lĀ³vĀ³nĀ

8

DĀĀ³lka/ĀasovĀ³ nĀ³roĀnost - VĀ³eobecnĀĀ vzdĀ³lĀ³vĀ³nĀ

PoznĀ³mka k dĀĀ³lce ĀĀlohy

RoĀnĀk(y)

2. roĀnĀk

Ā³eĀ³enĀ ĀĀlohy

individuĀ³lnĀ

Charakteristika/anotace

HlavnĀm cĀlem komplexnĀ ĀĀlohy je nauĀ³it Ā³Ā³ky sprĀ³vnĀ³ technologickĀ³ postup pĀTMĀpravy cappuccina. Ā³Ā³ci budou umĀ³t po absolvovĀ³nĀ KĀš pĀTMĀpravit espresso a soustĀTMedĀ se zejmĀĀna na pĀTMĀpravy pĀ³ny z mlĀĀka. SouĀĀ³stĀ ĀĀlohy je i sprĀ³vnĀ³ servis cappuccina.

PĀTMi vĀ³uce jsou vyuĀ³ĀvĀ³ny zejmĀĀna demonstrativnĀ metody, ukĀ³zky, praktickĀĀ pĀTMedvedenĀ Ā³kolĀ³.

Obsahem komplexnĀ ĀĀlohy je/je:

- odbornĀ³ terminologie
- suroviny pro pĀTMĀpravy cappuccina
- technologickĀĀ vybavenĀ³: kĀ³vovar, mlĀ³nek
- inventĀ³ĀTM: porcelĀ³n, tĀ³cek, kĀ³vovĀ³ Ā³iĀka
- technologickĀ³ postup
- servis cappuccina

JĀDRO ĀŠLOHY

OĀekĀ³vanĀĀ vĀ³sledky uĀ³enĀ

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

- volí vhodnou surovinu v požadovaném množství
- používá vhodné adekvátní technologické vybavení a inventářů
- servíruje nápoj dle jeho charakteru

Specifikace hlavních učebních činností a aktivit projektu v. doporučeného časového rozvrhu

Ářek:

- připravuje práci (1 hodina)
 - uvede technologické vybavení do provozu
 - připraví inventářů
 - nachystá suroviny
 - prostře stůl pro hosta
- připravuje nápoj "cappuccino" (5 hodin)
 - volí suroviny v požadovaném množství
 - používá vhodnou technologické vybavení
 - pro servis zvolí správně inventářů
 - dodržuje technologický postup přípravy cappuccina
 - používá odbornou terminologii
 - servíruje nápoj dle gastronomických pravidel
- ukládá práci (1 hodina)
 - ošetřuje a zajišťuje technologické zařízení
 - vhodně ošetřuje a uloží používané inventářů
 - správně skladuje suroviny

Metodické doporučení

Šloha je doporučená pro využití v odborném učebním oboru Kuchař-číšník. Předmětem pro vstup do modulu je:

- znalost pravidel hygieny a BOZP
- znalost baristického terminologie
- schopnost pojmenovat inventářů
- schopnost používat technologické zařízení
- dovednost připravit espresso

Průběh komplexní úlohy:

1. využití pomoci prezentace
 - uvede rozdíl mezi cappuccinem a espressem
 - charakterizuje cappuccino
 - popíše technologický postup přípravy cappuccina
 - používá správně inventářů pro přípravu cappuccina
 - předmětem přípravy cappuccina včetně jeho mléka, techniky latte art, dokreslování polevou, kreslení špičky atp.
2. úlohy s pomocí pracovního listu
 - upevňuje odbornou terminologii
 - zopakuje a upevní získané informace
 - rozvíjí svoji samostatnost
 - propojuje informace s praktickými úkoly
 - kontroluje spolu s využitím správnost přípravy
3. praktický úkol úlohy
 - zpracuje samostatně za přítomnosti využití (pod jeho dozorem)
 - slovně obhajuje své pracovní postupy
 - v případě chyby provedou nápravu

Způsob realizace

Šlohu lze přejít v odborném učebním, nebo na pracovišti sociálního partnera (v režimovém provozu).

Pomůcky

- suroviny: káva, mléko, voda, cukr, skořice nebo jiný zvěřák příchutí
- technologické vybavení: mléčná, kávovar, temper, váha, pájka, odměrka, teploměr, konvička, knock box "odklepáva", test na tvrdost vody
- inventář: porcelán, tácek, kávový lžička

VÝSTUPNÁ ČÁST

Popis a kvantifikace výsledků nově získaných vědomostí

Ářek:

- připraví práci baristy
- připraví cappuccino dle správného technologického postupu (2x2 porce)
- ukládá práci
- dodržuje pravidla bezpečnosti a hygieny

Kritéria hodnocení

Ářek úspěšně splní úlohu přípravy cappuccina v případě:

- připravuje práci

5 bodů "pracuje zcela samostatně, bez pomoci"

3 body â€“ pracuje vÁihavÁ, nejistÁ

1 bod â€“ pÁ™ipravÁ zaÁ™ÁzenÁ a inventÁiÁ™ s dopomocÁ

0 bodÁ- â€“ nenÁ schopen pÁ™ipravit zaÁ™ÁzenÁ, pÁ™ipravÁ nevhodnÁ½ inventÁiÁ™ k provozu

- pÁ™ipravuje nÁipoj â€“ cappuccino (2x2 porce)

5 bodÁ- â€“ zvolÁ vhodnÁ© suroviny ve sprÁivnÁ©m mnoÁ¼stvÁ, pouÁ¼ije vhodnÁ© technologickÁ© vybavenÁ, kterÁ© pouÁ¼ívÁi dle zÁisad bezpečnosti, zvolÁ sprÁivnÁ½ inventÁiÁ™, bezchybnÁ dodrÁ¼uje technologickÁ½ postup pÁ™Ápravy cappuccina, naservÁruje nÁipoj dle gastronomickÁ½ch pravidel

3 body â€“ v zÁisadÁ pracuje bezpečnÁ s drobnou chybou, kterou pÁ™i upozornÁnÁ ihned napravÁ a zdÁ vodnÁ sprÁivnÁ½ postup

1 bod â€“ pracuje podle pokynÁ, sÁim nenÁ schopen pracovat systematicky

0 bodÁ- â€“ nenÁ schopen pÁ™ipravit ani naservÁrovat poÁ¼adovanou objedÁivku

- uklÁZÁ pracoviÁitÁ

5 bodÁ- â€“ zcela bezchybnÁ provede postup ÁiÁitÁnÁ vÁiech zaÁ™ÁzenÁ i inventÁiÁ™e vÁetnÁ, jeho uloÁ¼enÁ, sprÁivnÁ uskladnÁ suroviny

3 body â€“ pracuje s drobnÁ½mi nedostatky, kterÁ© je schopen pÁ™i upozornÁnÁ okamÁ¼itÁ napravít a objasnit

1 bod â€“ podle pokynÁ provede poÁ¼adovanÁ© aktivitu, ale nepracuje systematicky

0 bodÁ- â€“ nenÁ schopen vyÁistit zaÁ™ÁzenÁ

Aby Á¼Áik splnil komplexnÁ Áºlohu, musÁ zÁskat alespoÁ 9 bodÁ z 15 moÁ¼nÁ½ch. PÁ™i zÁskÁjnÁ hraniÁnÁch 8â€“9 bodÁ lze pÁ™ihlÁ©dnout i k prÁici na pracovnÁm listu komplexnÁ Áºlohy.

DoporuÁenÁi literatura

VESELÁ, P. *Kniha o kÁivÁ*. Praha: Smart Press, 2011. ISBN 978-80-87049-34-1

PoznÁmkky

ObsahovÁ© upÁ™esnÁnÁ

OV NSK - OdbornÁ© vzdÁiÁivÁinÁ ve vztahu k NSK

PÁ™Álohy

- [prezentace_ku_priprava_cappuccina.pptx](#)
- [pl_priprava_cappuccina.docx](#)
- [pl_priprava_cappuccina-reseni.docx](#)
- [pu_priprava_cappuccina.docx](#)
- [pu_priprava_cappuccina-hodnoceni.docx](#)

MateriÁi vznikl v rÁimci projektu Modernizace odbornÁ©ho vzdÁiÁivÁinÁ (MOV), kterÁ½ byl spolufinancovÁn z EvropskÁ½ch strukturÁinÁch a investiÁnÁch fondÁ a jehoÁ¼ realizaci zajiÁiÁoval NárodnÁ pedagogickÁ½ institut ÁČeskÁ© republiky. Autorem materiÁilu a vÁiech jeho Á¼stÁ, nenÁ-li uvedeno jinak, je Lucie PlÁiÁkovÁi. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) â€“ UveÁte pÁ vod â€“ Zachovejte licenci 4.0 MezinÁrodnÁ.