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

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

VSTUPNÍ ČÁST

Název komplexní úlohy/projektu

Servis bílého vína

Kód úlohy

65-u-3/AB48

Využitelnost komplexní úlohy

Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Vazba na vzdělávací modul(y)

Základy sommelierství

Škola

Střední škola průmyslová, hotelová a zdravotnická Uherské Hradiště, Kollárova, Uherské Hradiště

Klíčové kompetence

Kompetence k učení, Komunikativní kompetence, Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Datum vytvoření

23. 04. 2019 23:03

Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

8

Délka/časová náročnost - Všeobecné vzdělávání

Poznámka k délce úlohy

Ročník(y)

3. ročník

Řešení úlohy

individuální, skupinové

Doporučený počet žáků

9

Charakteristika/anotace

Hlavním cílem komplexní úlohy je naučit žáky správný profesionální postup servisu lahvového bílého vína před hostem. Dílčí cíle představují upevnění teoretických znalostí o vínech, jejich třídění a vlastnostech, osvojení zásad senzorického hodnocení vína, provedení odborné přípravy pracoviště před servisem vína a profesionální předvedení etikety při práci před hostem.

Žák využívá teoretické znalosti získané z absolvování modulu Základy sommeliérství.

Při praktických cvičeních žáci dodržují zásady hygieny a BOZP. Pracují v předepsaném pracovním oblečení.

JÁDRO ÚLOHY

Očekávané výsledky učení

Vycházejí z profesní kvalifikace Sommelier (kód: 65-010-H), konkrétně:

- klasifikace a označení vín
  - orientovat se v systému značení vín
  - vysvětlit údaje na etiketě vína
- servis vína
  - nabízet víno ve správné teplotě
  - provést odborně servis vín v kategorii bílá tichá vína
  - používat inventář odpovídající druhu a charakteru servírovaného vína
  - přijmout a evidovat objednávku hosta – přesně a rychle
  - komunikovat s hostem a dodržovat profesní etiku
- nakládání s inventářem
  - použít inventář v souladu s jeho určením
- podávání nápojů hostům
  - dodržovat hygienu osobní a hygienu práce v průběhu pracovních činností

Žák:

- vysvětlí základní odborné pojmy z degustační příručky – ovládá základní ustanovení vinařského zákona a zásady senzorického hodnocení vína
- vyjmenuje různé odrůdy bílých vín
- popíše zásady pro servis bílého lahvového vína
- připraví si správný inventář pro pracoviště a servis bílého vína
- popíše a provede praktický nácvik odborného servisu bílého lahvového vína před hostem
- uvědomuje si význam role sommeliéra a jeho etikety při práci před hostem

Specifikace hlavních učebních činností žáků/aktivit projektu vč. doporučeného časového rozvrhu

Výuka probíhá kombinovanou formou výkladu a praktického nácviku s využitím prezentace, videoukázek a názorných ukázek za použití pracovního listu. Používá se např. dataprojektor, TV či PC, reálný inventář a osobní pomůcky obsluhujícího.

Žáci se aktivně zapojují do výuky v rámci opakování a upevňování teoretických znalostí při vyplňování pracovního listu, spolupracují navzájem a nacvičují odborné dovednosti včetně etikety. Volí a obhajují správný inventář pro servis bílého vína před hostem a používají odbornou terminologii související se sommeliérstvím.

Žák:

- sleduje odborný výklad učitele, prezentaci, ukázky
- průběžně si vyplňuje zadaný pracovní list, učí se z něj
- 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
- provádí praktické úkoly před vyučujícím a spolužáky, své výsledky obhajuje

1. vysvětlí základní odborné pojmy z degustační příručky (1,5 h)
   - *rozdělí vína dle vinařského zákona*
   - *definuje jednotlivé kategorie vín*
   - *vysvětlí zásady senzorického hodnocení vína*
2. vyjmenuje různé odrůdy bílých vín (1/2 h)
   - *doplní dvouslovné názvy odrůd do pracovního listu podle zadání*
   - *doplní jednoslovné názvy odrůd dle znalostí a zkušeností do pracovního listu*
   - *použije konkrétní název odrůdy při praktické ukázce*
3. popíše zásady pro servis bílého lahvového vína (2 h)
   - *určí správnou teplotu pro servis konkrétních bílých vín*
   - *objasní důvody volby správných sklenic pro podávání bílého vína*
   - *vyjmenuje a zvolí správný inventář pro přípravu a servis lahvového bílého vína včetně pracoviště*

    - *podrobně vysvětlí, co obnáší prezentace a degustace lahvového vína*
    - *vysvětlí pojmy hostitel, degustace, nalévání, dolévání a jejich praktické uplatnění*
4. připraví si správný inventář pro pracoviště a servis bílého vína (1 h)
    - *zvolí a založí adekvátní inventář na své pracoviště a na stůl pro hosty, dodržuje přitom zásady hygieny a BOZP; svou volbu zdůvodní a obhájí*
    - *vhodně zachází a odborně manipuluje s inventářem, kontroluje při své práci jeho nezávadnost a čistotu*
    - *pro úspěšné splnění úkolu použije vyplněný pracovní list*
5. popíše a provede praktický nácvik odborného servisu bílého lahvového vína před hostem (2,5 h)
    - *popíše správnou posloupnost techniky servisu lahvového bílého vína před hostem*
    - *prakticky předvede odbornou ukázku servisu vybraného lahvového bílého vína před hostem dle všech doposud osvojených pravidel (event. včetně senzorického posouzení v případě originál láhve)*
    - *pro úspěšné splnění úkolu použije vyplněný pracovní list*
6. uvědomuje si význam role sommeliéra a jeho etikety při práci před hostem (1/2 h)
    - *uplatňuje odborné znalosti a dovednosti jako profesionální sommeliér*
    - *dokáže víno posoudit a hodnotit, doporučí vhodný pokrm ke konkrétnímu vínu*
    - *komunikuje s hosty při odborném servisu, adekvátně reaguje na jejich dotazy*

Metodická doporučení

Komplexní úlohu lze využít v teoretickém vyučování i při odborném výcviku. Provázanost úlohy je v rámci předmětů stolničení, odborný výcvik a navazuje na odborný modul základy sommeliérství.

Má přesah do navazujících oborů vzdělání kategorie L0.

Doporučuji pro skupinu max. 12 žáků.

Žáci se mohou navzájem upozorňovat na případná pochybení při praktických ukázkách, rozvíjejí si tak komunikační schopnosti společně s odbornými dovednostmi.

Způsob realizace

Teoreticko-praktická forma

- v odborné učebně nebo
- školní odloučené pracoviště nebo
- pracoviště smluvního partnera.

Pomůcky

Učební (odborné) pomůcky pro žáka:

- degustační příručka
- pracovní list pro žáka: Servis bílého vína
- psací potřeby
- servírovací stolek, jídelní stůl a 2 židle pro hosty
- inventář pro servis bílého vína včetně pomocného inventáře
- osobní pomůcky obsluhujícího včetně pracovního oblečení
- láhev bílého vína o obsahu 0,75 l s korkovým uzávěrem (pro nácvik lze využít láhve naplněné vodou a opatřené korkovým uzávěrem)

Učební (odborné) pomůcky/zařízení pro učitele:

- shodné s požadavky na žáka
- pracovní list pro lektora: Servis bílého vína

Technické vybavení:

- počítač s připojením na internet
- dataprojektor
- plátno na promítání

VÝSTUPNÍ ČÁST

Popis a kvantifikace všech plánovaných výstupů

- seznámení s degustační příručkou
- vyplněný pracovní list
- upevnění teoretických znalostí o vínech, jejich třídění
- popis (event. předvedení) odborné degustace vína
- správný výběr inventáře pro praktické nácviky
- příprava inventáře na servis vína před hostem
- příprava pracoviště pro odborný servis
- servis lahvového bílého vína – praktické předvedení
- nácvik odborných praktických dovedností včetně dodržování zásad etikety, hygieny a BOZP
- osvojení si odborné terminologie v sommeliérství pro další vzdělávání v odborných předmětech a na odborném výcviku
- úspěšně splnit všechna kritéria hodnocení a očekávané výsledky 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.

Ústní zkoušení je průběžné.

Kombinujeme praktické úkoly s ústní obhajobou stanoviska žáka.

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

U ústního zkoušení jsou hodnoceny odborné znalosti a vědomosti, vztahy mezi probraným učivem, srozumitelnost, plynulost projevu včetně postojů a obhajob praktických úloh.

Ústní zkoušení z obsahových témat č. 1, 2 a 3.

Praktické zkoušení z obsahových témat č. 4, 5 a 6 s využitím odborné terminologie.

Žák je úspěšný, pokud splní následující kritéria:

- řádná docházka min. 7 hodin výuky
- min. 2x dílčí ústní zkoušení teoretických znalostí
- absolvování praktické ukázky odborného servisu lahvového bílého vína včetně přípravy inventáře a pracoviště

Hodnocení slovní + známkou.

Doporučená literatura

SALAČ, Gustav. *Stolničení*. Praha: Fortuna, 2010. ISBN 80-7168-752-9.

ŠEVČÍK, Libor a Ivo DVOŘÁK. *Sommelierství: umění podávat víno: hledání pravdy o víně* . Praha: Grada, 2002. ISBN 80-247-0188-X.

BUREŠOVÁ P., ZIMÁKOVÁ B.: *Gastronomické služby*. Vysoká škola hotelová v Praze, spol. s.r.o., 2010. ISBN 978-80-87411-06-3.

FISCHER, Christina. *Lexikon vín*. Čestlice: Rebo Productions, s.r.o., 2005. ISBN 80-7234-381-5.

PRIEWE, Jens. *Víno, malá škola*. Praha: Euromedia Group, 2002. ISBN 80-242-0848-2.

KRAUS V., KUTTELVAŠER Z., VURM B.: Encyklopedie českého a moravského vína. Praha: Melantrich a.s., 1997. ISBN 80-7023-250-1Degustační příručka (cit. 2019-03-04). Dostupná se souhlasem autora na:

https://www.zameckevinarstvi.cz/degustacni-prirucka?hash=61z54564k82ef4zzdl2nqhyoioyz9wjgjw685tv330rm1wmw9p&download=true

Plakát se souhlasem autora dostupný na internetové adrese:
https://www.wineofczechrepublic.cz/files/ovine/Plakat_A2_degustace_vina.pdf

Videoukázka servisu bílého lahvového vína – didaktická pomůcka. Vlastní zdroj SŠPHZ Uh. Hradiště. Dostupná na internetové adrese https://www.youtube.com/watch?v=HrGXrBAt7wU

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

Poznámky

Tato komplexní úloha navazuje na teoretické znalosti ze základů sommeliérství, stolničení a čerpá z praktických dovedností odborného výcviku – práce před hostem. Předpokládá vyšší úroveň profesní komunikace, společenského vystupování. Vyžadovány jsou odborné znalosti nápojového inventáře a základů sommeliérství, odborná manipulace s inventářem a pomůckami při praktickém nácviku.

Obsahové upřesnění

OV NSK - Odborné vzdělávání ve vztahu k NSK

Přílohy

- degustacni_prirucka_zamecke_vinarstvi_bzenec.pdf
- plakat_degustace_vina.pdf
- zadani_teoreticke_casti_ulohy-upr.pptx
- pl_zak_servis_bv-upr.docx
- pl_lektor_servis_bv-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.*