



VSTUPNÁ ČÁST

Název komplexní části/projektu

Servis břízky vlna

Kód části

65-u-3/AB48

Využitelnost komplexní části

Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Vazba na vzdělávací modul(y)

Základy sommeliérství

Ákoly

Střední škola pro město, hoteloví a zdravotnické, 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 - Odborná vzdělávání

8

Délka/časová náročnost - Všeobecná vzdělávání

Poznámka k části

Ročník(y)

3. ročník

Forma části

individuálně, skupinově

Doporučená početná skupina

9

Charakteristika/anotace

Hlavním cílem komplexní části je naučit žáky správně postup servisu lahve břízky vlna pátým hostem. Dále cíle představují upevnění teoretických znalostí o vlně, jejich taktování a vlastnostech, osvojení zásad senzorického hodnocení vlna, provedení odborné praxe pracovníků pátým servisem vlna a profesionálně pátým uvedením etikety pátým práci pátým hostem.

Žáci využívat teoretické znalosti získané z absolvování modulu Základy sommeliérství.

Praktické cvičení žáci dodržují zásady hygieny a BOZP. Pracují v předepsaném pracovním oblečení.

JÁDRO ČLOHY

Očekávané výsledky učení

Vycházejte 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 odborný servis vín v kategorii bílé, červené a rosé
 - používat inventurní odpovědi druhu a charakteru servírovaného vína
 - přijmout a evidovat objednávku hosta ať pátmesní a rychle
 - komunikovat s hostem a dodržovat profesní etiku
- nakládání s inventurou
 - použít inventurní v souladu s jeho určením
- podávání nápojů hostům
 - dodržovat hygienu osobní a hygienu práce v práci u pracovních činností

Úkol:

- vysvětlit základní odborné pojmy z degustačního průběhu ať ovidí základní ustanovení vinařského zákona a zásady senzorky a hodnotení vína
- vyjmenuje různé odrůdy bílého a červeného vína
- popíše zásady pro servis bílého lahvovaného vína
- připraví si správnou inventurní pro pracovníka a servis bílého vína
- popíše a provede praktický nácvik odborného servisu bílého lahvovaného vína pátmed hostem
- uvědomuje si význam role sommeliera a jeho etikety pátmi práci pátmed hostem

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

Vážka proběhne kombinovanou formou výkladu a praktického nácviku s využitím prezentace, videoukázek a náčrtů ukázek za použití pracovního listu. Použijte se například projektor, TV a PC, režijní inventurní a osobní pomůcky obsluhujícího.

Účastníci se aktivně zapojují do výuky v rámci opakování a upevnění teoretických znalostí pátmi vyplněním pracovního listu, spolupracují navzájem a nacvičují odborné dovednosti včetně etikety. Volí a obhajují správnou inventurní pro servis bílého vína pátmed hostem a používají odbornou terminologii související se sommelierským.

Úkol:

- sleduje odborný výklad učitele, prezentaci, ukázky
 - práci učně si vyplňuje zadaný pracovní list, učně se z něj
 - uplatňuje práci s textem a využití internetových zdrojů
 - pracuje se získanými informacemi a vybírá si, které využije pro danou problematiku
 - aplikuje teoretické poznatky do praktických ukázek
 - spolupracuje s ostatními spoluúčastníky dle pokynů pedagoga
 - provádí praktický nácvik vyučujícím a spoluúčastníky, svá a výsledky obhajuje
- vysvětlit základní odborné pojmy z degustačního průběhu (1,5 h)
 - rozdíly vína dle vinařského zákona
 - definuje jednotlivé kategorie vín
 - vysvětlit zásady senzorky a hodnotení vína
 - vyjmenuje různé odrůdy bílého a červeného vína (1/2 h)
 - doplň dvouslovně názvy odrůd do pracovního listu podle zadání
 - doplň jednoslovně názvy odrůd dle znalostí a zkušeností do pracovního listu
 - použijte konkrétní názvy odrůd pátmi praktickou ukázkou
 - popíše zásady pro servis bílého lahvovaného vína (2 h)
 - určí správnou teplotu pro servis konkrétních bílých a červených vín
 - objasní důvody volby správných sklenic pro podávání bílého a červeného vína
 - vyjmenuje a zvolí správnou inventurní pro pátmi právu a servis lahvovaného bílého a červeného vína včetně pracovníka
 - podrobně vysvětlí, co obnáší prezentace a degustace lahvovaného vína
 - vysvětlí pojmy hostitel, degustace, náčrt, dolování a jejich praktické uplatnění
 - připraví si správnou inventurní pro pracovníka a servis bílého vína (1 h)
 - zvolí a založí adekvátní inventurní na své pracovníka a na stůl pro hosty, dodržuje pátmito zásady hygieny a BOZP; svou volbu zdůvodní a obhájí
 - vhodně zachází a odborně manipuluje s inventurou, kontroluje práci své práci jeho nezávadnost a čistotu
 - pro spátní splnění nároku použije vyplnění pracovního listu
 - popíše a provede praktický nácvik odborného servisu bílého lahvovaného vína pátmed hostem (2,5 h)
 - popíše správnou posloupnost servisu lahvovaného bílého a červeného vína pátmed hostem
 - prakticky pátmedvede odbornou ukázkou servisu vybraného lahvovaného bílého a červeného vína pátmed hostem dle všech dosud osvojených pravidel (event. včetně senzorky a posouzení v pátmi pád, originál i lži)
 - pro spátní splnění nároku použije vyplnění pracovního listu
 - uvědomuje si význam role sommeliera a jeho etikety pátmi práci pátmed hostem (1/2 h)
 - uplatňuje odborné znalosti a dovednosti jako profesionální sommelier
 - dokáže vno posoudit a hodnotit, doporučí vhodný pokrm ke konkrétnímu vínu
 - komunikuje s hosty pátmi odborným servisu, adekvátně reaguje na jejich dotazy

Metodický doporučení

Komplexní řešení lze využít v teoretickém vyučování i pátmi odborným nácvikem. Provázanost řešení je v rámci pátmedmístní stolní, odborný nácvik a navazuje na odborný modul základy sommelierského.

Mají pátmesah do navazujících oborů vzdělání kategorie L0.

Doporučí pro skupinu max. 12 účastníků.

Účastníci se mohou navzájem upozorňovat na pátmi pádné pochybení pátmi praktických ukázek, rozvíjejí si tak komunikační schopnosti společně s odbornými dovednostmi.

Způsob realizace

Teoreticko-praktická forma

- v odborné učeň, alebo
- Ākolnā odlouĀenā pracovĀtĀ, alebo
- pracovĀtĀ, smluvnāho partnera.

PomA⁻cky

Učebná (odborná) pomůcky pro žáka:

- degustaĀnĀ pĀTMAruĀka
- pracovnĀ list pro Ā%Ājka: Servis bĀlĀ©ho vĀna
- psacĀ potĀTMeby
- servĀrovacĀ stolek, jĀdelnĀ stĀ^l a 2 Ā%idle pro hosty
- inventĀjĀTM pro servis bĀlĀ©ho vĀna vĀetnĀ, pomocnĀ©ho inventĀjĀTMe
- osobnĀ pomĀcky obsluhujĀcĀho vĀetnĀ, pracovnĀho obleĀenĀ
- lĀjhev bĀlĀ©ho vĀna o obsahu 0,75 l s korkovĀ½m uzĀjvĀ,rem (pro nĀjcvik lze vyuĀ¾Āt lĀjheve naplnĀ-nĀ© vodou a opatĀTMenĀ© korkovĀ½m uzĀjvĀ,rem)

Učebná (odborná) pomůcky/zásady pro učitele:

- shodnÃ© s poÅ¾adavky na Å¾Ã¡ka
- pracovnÃ½ list pro lektora: Servis bÃ½ho vÃ½na

TechnickÃ© vybavenÃ©:

- počítač s 3D projektorom na internet
- dataprojektor
- plátno na promítanie

VÄSTUPNÄ ÄÖÄST

Popis a kvantifikace vÃ½ch plÃ½novanÃ½ch vÃ½stupÃ½

- seznámení s degustační pářím
- vyplnění pracovní list
- upevnění teoretických znalostí o věnech, jejich tādění
- popis (event. předvedení) odborné degustace vna
- správně vzbít inventární pro praktické nácviky
- práva inventární na servis vna pářím hostem
- práva pracovnítá pro odborné servis
- servis lahvocho bářích vna áe" praktické pářím
- nácvik odborných praktických dovedností v etnā, dodržování zásad etikety, hygieny a BOZP
- osvojení si odborné terminologie v sommeliāřství pro další vzdělávání v odborných pářímtech a na odborném vāřčvíku
- āspājnā splnit věchná kritéria hodnocení a oěřřvanā vāřčvīsledky uāenā tātoto komplexnā āřlohy

Kritéria hodnocení

Slovnå hodnocenå dosahovanå Ü Ürovnåbå, pråbå, Ü4nå Üho plnå, nå zadanå1/2ch Ükolå a dodråovåjnå zåisad hygieny a BOZP påtmå praktickå1/2ch Ükolech, individuålnå påtmåstup k zadanå1/2m Ükolåm, vlastnå aktivita Ü4åka.

Šstn zkoujen je prbÄ³/4n©.

Kombinujeme praktick   s   stn   obhajobou stanoviska      ka.

V_{1/2} sledn_© hodnoten_© vych_¿z_¿ z _¿stn_¿ho a praktick_©ho zkou_¿jen_¿ov_¿ TMov_¿n_¿ znalost_¿ a dovednost_¿.

U ĀstrĀho zkouĀjenĀ jsou hodnoceny odbornĀ znalosti a vĀ-domosti, vztahy mezi probranĀm uĀivem, srozumitelnost, plynulost projevu vĀetnĀ postojĀ a obhajob praktickĀch Āloh.

ÅštnÅ zkouÅjenÅ z obsahovÅ½ch tÅ©mat Å. 1, 2 a 3.

Praktick  zkou jen  z obsahových témat  . 4, 5 a 6 s využitím odborn  terminologie.

$\tilde{A}_{1/2} \tilde{A}_k$ je $\tilde{A}^0 \text{sp} \tilde{A}_n \tilde{A}_{1/2}$, pokud spln \tilde{A}_n sleduj \tilde{A} c \tilde{A} krit \tilde{A} ©ria:

- $\dot{A}^{TM} \dot{A}_{jdn} \dot{A}_j$ doch \dot{A}_j zka min. 7 hodin v $\dot{A}^{1/2}$ uky
- min. 2x d $\dot{A} \dot{A} \dot{A} \dot{A} \dot{A}^n$ stn \dot{A} zkou \dot{A}_j en \dot{A} teoretick $\dot{A}^{1/2}$ ch znalost \dot{A}
- absolvov \dot{A}_j n \dot{A} praktick $\dot{A} \odot$ uk \dot{A}_j zky odborn $\dot{A} \odot$ ho servisu lahvo $\dot{A} \odot$ ho b $\dot{A} \dot{A} \dot{A} \odot$ ho v $\dot{A} \dot{A}$ n \dot{A} v \dot{A} etn \dot{A} , p \dot{A}^{TM} \dot{A} pravy invent $\dot{A}_j \dot{A}^{TME}$ a pracovi $\dot{A}_j \dot{A}$ t \dot{A} .

HodnocenÃ slov nÃ + znÃimkou.

Doporučená literatura

SALAÄCE, Gustav. *StolníÄenÄ*. Praha: Fortuna, 2010. ISBN 80-7168-752-9.

Å EVÄĚĀK, Libor a Ivo DVOĀĚĀK. *SommelierstvĀ: umĀ,nĀ podĀivat vĀno: hledĀjnĀ pravdy o vĀnĀ*. Praha: Grada. 2002. ISBN 80-247-0188-X.

BUREÅ OVÅ P., ZIMÅKOVÅ B.: *GastronomickÅ sluÅ¾ba*. VysokÅ; Åkola hotelovÅ; v Praze, spol. s.r.o., 2010. ISBN 978-80-87411-06-3.

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

PRIEWE, Jens. *VÁno, malÁ; Ákola*. Praha: Euromedia Group, 2002. ISBN 80-242-0848-2.

KRAUS V., KUTTELVAĀ ER Z., VURM B.: Encyklopedie ĀeskĀĉho a moravskĀĉho vĀna. Praha: Melantrich a.s., 1997. ISBN 80-7023-250-1 DegustaĀnĀ-pĀTMĀruĀka (cit. 2019-03-04). DostupnĀj se souhlasem autora na:

<https://www.zameckevinarstvi.cz/degustacni-prirucka?hash=61z54564k82ef4zzdl2nqhyoioyz9wjgfw685tv330rm1wmw9p&download=true>

PlakĀjt se souhlasem autora dostupnĀ½ na internetovĀĉ adrese: https://www.wineofczechrepublic.cz/files/ovine/Plakat_A2_degustace_vina.pdf

VideoukĀjzka servisu bĀĀĉho lahvovĀĉho vĀna Āĉ" didaktickĀj pomĀĉka. VlastnĀ zdroj SĀ PHZ Uh. HradiĀjtĀ. DostupnĀj na internetovĀĉ adrese <https://www.youtube.com/watch?v=HrGXrBA7wU>

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

PoznĀjmky

Tato komplexnĀ Āĉloha navazuje na teoretickĀĉ znalosti ze zĀjkladĀĉ sommeliĀĉrstvĀ, stolnĀĀenĀ a ĀerpĀj z praktickĀĉ dovednostĀ odbornĀĉho vĀ½cviku Āĉ" prĀjce pĀTMed hostem. PĀTMedpoklĀjdĀj vyĀĀjĀ ĀĉroveĀĉ profesnĀ komunikace, spoleĀenskĀĉho vystupovĀjnĀ. VyĀĀadovĀjny jsou odbornĀĉ znalosti nĀjpojovĀĉho inventĀjĀTMe a zĀjkladĀĉ sommeliĀĉrstvĀ, odbornĀj manipulace s inventĀjĀTMem a pomĀĉkami pĀTMi praktickĀĉm nĀjcviku.

ObsahovĀĉ upĀTMesnĀĉnĀ

OV NSK - OdbornĀĉ vzdĀĀjĀjnĀ ve vztahu k NSK

PĀTMĀlohy

- [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](#)

MateriĀl vznikl v rĀjmcĀ projektu Modernizace odbornĀĉho vzdĀĀjĀjnĀ (MOV), kterĀ½ byl spolufinancovĀjn z EvropskĀĉch strukturĀjnĀch a investĀĀnĀch fondĀĉ a jehoĀ¼ realizaci zajiĀĀvoval NĀjrodnĀ pedagogickĀ½ institut ĀĀeskĀĉ republiky. Autorem materiĀjlu a vĀjch jeho ĀĀjstĀ, nenĀ-li uvedeno jinak, je Martina JanĀjsovĀj. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) Āĉ" UveĀte pĀĉvod Āĉ" Zachovejte licenci 4.0 MezinĀjrodnĀ.