VSTUPNÍ ČÁST

Název komplexní úlohy/projektu

Sommeliérská příručka – teoretický základ

Kód úlohy

65-u-3/AB49

Využitelnost komplexní úlohy

Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

L0 (EQF úroveň 4)

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, Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Datum vytvoření

23. 04. 2019 23:22

Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

12

Délka/časová náročnost - Všeobecné vzdělávání

Poznámka k délce úlohy

Ročník(y)

3. ročník, 4. ročník

Řešení úlohy

skupinové

Doporučený počet žáků

20

Charakteristika/anotace

Hlavním cílem komplexní úlohy je upevnit a rozšířit žákům jejich dosavadní základní znalosti a vysvětlit jim širší souvislosti o vinohradnictví a vinařství. Hlavním tématem je víno – oblasti pěstování, jeho výroba, kategorie, charakteristiky, choroby a podmínky skladování. Dílčí cíle představují osvojení si základních pojmů týkajících se vína, naučit se základy vinohradnictví a provést nácvik tvorby návrhu vlastního vinného lístku.

Žák získá zejména teoretický základ pro splnění kvalifikační zkoušky a osvojené znalosti uplatní v dalších praktických cvičeních/úkolech týkající se pozice a práce sommeliéra.

Tento teoretický základ splňuje výchozí požadavky na odborné znalosti sommeliéra, jež jsou na něj z pohledu odborníka kladeny.

JÁDRO ÚLOHY

Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení vycházejí z kompetencí profesní kvalifikace 65-010-H Sommelier, konkrétně se jedná o následující odborné způsobilosti:

- Orientace v základech vinohradnictví
- Orientace ve výrobě vína
- Klasifikace a označení vín
- Příprava a tvorba vinného lístku
- Prezentace vinného lístku
- Nákup, ošetřování a skladování vína

Dílčí kompetence jednotlivých odborných způsobilostí uvedeny na: http://www.narodnikvalifikace.cz/kvalifikace-16-Sommelier

Žák:

1. osvojí si základní pojmy sommeliérství
2. vysvětlí základy vinohradnictví a vinařství
3. definuje kategorie vín, označení dle vinařského zákona
4. popíše výrobu vína a technologii zpracování hroznů
5. připraví a prezentuje jednoduchý vinný lístek
6. vysvětlí principy ošetřování a skladování vína

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

Výuka probíhá frontální formou výkladu za použití prezentace „Sommeliérská příručka“ a „Slovníček sommeliéra“. Výklad doplňují konzultace se žáky a praktické cvičení. Žáci si doplňují případné další informace a poznatky během výkladu. Teoretický výklad je vhodné doplnit o krátké videoukázky (např. u témat práce na vinici, výroba vína či skladování), odborné články či příspěvky žáků. Pro efektivnější upevnění znalostí a nabytí teoretických informací je doporučena návštěva vinařství, vinic, vinotéky nebo vinného sklepa či odborná přednáška vinaře nebo sommeliéra. K výkladu je nezbytný dataprojektor, TV či PC a promítací plátno. K praktickému cvičení potřebuje každý žák svůj PC.

Žáci se aktivně zapojují do výuky sdělováním vlastních poznatků, zkušeností a průběžně si opakují odborné názvosloví.

Žák:

- sleduje odborný výklad učitele, prezentaci, ukázky
- uplatňuje práci s textem a využívá internetové zdroje při svém praktickém cvičení
- pracuje se získanými informacemi a vybírá si, které využije pro danou problematiku
- aplikuje teoretické poznatky do praktického cvičení
- používá osvojenou odbornou terminologii
- využívá vlastní poznatky z praxe k jednotlivým tématům.

Žák:

1. osvojí si základní pojmy sommeliérství (2 h)
    - *vysvětlí základní pojmy týkající se sommeliérství naučené ze „Slovníčku sommeliéra“,*
    - *soustavně při výuce nadále používá odbornou terminologii*.
2. vysvětlí základy vinohradnictví a vinařství (2 h)
    - *definuje a popíše současné podmínky pěstování révy vinné na území ČR,*
    - *vysvětlí základní principy vinohradnictví,*
    - *charakterizuje vinařské oblasti a podoblasti v ČR s využitím vinařské mapy,*
    - *aplikuje teoretické poznatky při praktických ukázkách a cvičení (vinařská mapa, viněta, vinný lístek),*

    - *popíše morfologický vzhled keře révy vinné.*
3. definuje kategorie vín, označení dle vinařského zákona (2 h)
    - *uvede základní ustanovení vinařského zákona,*
    - *definuje jednotlivé kategorie vín, jejich rozdíly,*
    - *uplatňuje znalosti vinařského zákona při zatřídění vína,*
    - *vyjmenuje běžné odrůdy pro bílá, růžová a červená vína,*
    - *vysvětlí údaje na vinětě,*
    - *zařadí konkrétní vína do příslušné kategorie.*
4. popíše výrobu vína a technologii zpracování hroznů (2 h)
    - *rozumí používaným odborným pojmům souvisejícím s výrobou vína,*
    - *vysvětlí rozdíly technologického zpracování hroznů révy vinné podle cílového produktu,*
    - *popíše jednotlivé fáze produkce bílých, růžových a červených vín,*
    - *vysvětlí výrobu a rozdíly u aromatizovaných a šumivých vín,*
    - *rozlišuje metody výroby šumivých vín – sektů a šampaňského.*
5. připraví a prezentuje jednoduchý vinný lístek (2 h)
    - *absolvuje zadané praktické cvičení v rámci úlohy,*
    - *využívá znalosti o vinařských oblastech v ČR při sestavování vinného lístku, orientuje se v jejich rozdělení,*
    - *sestaví na PC jednoduchý vinný lístek v pořadí nabídky vín podle pravidel včetně správného popisu a názvu oblasti původu vína,*
    - *při prezentaci a obhajobě vinného lístku doporučí vhodné víno k vybranému pokrmu .*
6. vysvětlí principy ošetřování a skladování vína (2 h)
    - *popíše zásady správného a nevhodného skladování vína,*
    - *uvede důvody pro archivaci vína,*
    - *vysvětlí zásady pro ošetřování a manipulaci s vínem*
    - *ukáže a zdůvodní správný způsob uložení vína,*
    - *vyjmenuje a popíše vady a choroby vína.*

Metodická doporučení

Komplexní úloha je určena pro teoretické vyučování a je možné ji částečně využít při odborném výcviku (dle posouzení učitele odborného výcviku).

Provázanost úlohy je v rámci předmětů stolničení, odborný výcvik a přímo konkretizuje odborný modul základy sommeliérství.

Má přesah do navazujících oborů vzdělání kategorie L0 a M.

Doporučuji pro skupinu max. 20 žáků a praktické cvičení pro 10 žáků.

Žáci se mohou navzájem doplňovat o své poznatky a zkušenosti, rozvíjejí si tak komunikační dovednosti s využitím odborné terminologie.

Způsob realizace

Teoretická forma doplněná praktickým cvičením

- v odborné učebně nebo
- školní odloučené pracoviště nebo
- pracoviště smluvního partnera nebo
- školící místnost ve vinařství.

Pomůcky

Učební (odborné) pomůcky pro žáka:

- „Slovníček sommeliéra“
- „Sommeliérská příručka“
- psací potřeby
- PC s připojením na internet pro praktické cvičení
- ukázky vinět či láhvových vín
- vinné lístky 3 ks (doporučeno)

Učební (odborné) pomůcky/zařízení pro učitele:

- „Slovníček sommeliéra“

- „Sommeliérská příručka“
- vinařská mapa
- schéma výroby vína tichého i šumivého
- ukázky vinět či láhvových vín
- vinné lístky – ukázky z praxe (doporučeno 5 ks)

Technické vybavení:

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

VÝSTUPNÍ ČÁST

Popis a kvantifikace všech plánovaných výstupů

- seznámení s odbornou terminologií ze „Slovníčku sommeliéra“, její další využití ve výuce i praxi,
- osvojení teoretických znalostí ze „Sommeliérské příručky“,
- upevnění základních teoretických znalostí o vínech, jejich třídění, charakteristikách, výrobě,
- osvojení významu a základů vinařského zákona,
- rozšíření znalostí o vinohradnictví, vinařství, odrůdách révy vinné pěstované v našich podmínkách,
- získání dobré orientace ve vinařské mapě a ve schématu výroby vína,
- uplatnění dosažených znalostí u konkrétních vín, ukázek,
- sestavení a obhajoba jednoduchého vinného lístku,
- uplatnění zásad pro ošetřování a skladování vína na odborném výcviku/při dalších praktických cvičeních,
- používání odborné terminologie v sommeliérství pro další vzdělávání v odborných předmětech a na odborném výcviku,
- úspěšné splnění komplexní úlohy je výchozím předpokladem pro profesní zkoušku kvalifikace 65-010-H Sommelier.

Kritéria hodnocení

Slovní hodnocení úrovně správných odpovědí na zadané dílčí otázky během výkladu lektora, individuální přístup k zadaným úkolům, vlastní aktivita žáka.

Kombinace ústního, písemného a praktického zkoušení.

Ústní zkoušení je průběžné. U ústního zkoušení jsou hodnoceny odborné znalosti a vědomosti, vztahy mezi probraným učivem, srozumitelnost, plynulost projevu a úroveň obhajoby vinného lístku.

Ústní zkoušení z výše uvedených obsahových témat pod č. 1, 2, 3 a 4.

Písemné zkoušení 2x za dobu konání komplexní úlohy. Písemná práce č. 1 se vztahuje k teoretickým obsahovým okruhům č. 1, 2 a 3 „Sommeliérské příručky“; jedná se konkrétně o subtémata:

- Základy vinohradnictví a vinařské oblasti v ČR,
- Vinařský zákon a klasifikace vín,
- Výroba vína a technologie zpracování hroznů.

Závěrečný písemný test doporučuji absolvovat na konci časové dotace úlohy.

Při hodnocení písemných testů je posuzována věcná správnost odpovědi.

Přepočet mezi procenty správných odpovědí a známkou:

- správně je méně než 35 % – známka 5
- správně je alespoň 35 a méně než 50 % – známka 4
- správně je alespoň 50 a méně než 70 % – známka 3
- správně je alespoň 70 a méně než 85 % – známka 2
- správně je alespoň 85 % – známka 1

Praktické zkoušení spočívá v tvorbě, prezentaci a obhajobě vlastního vinného lístku s využitím odborné terminologie, internetu, vlastních poznatků a zkušeností.

Výsledné hodnocení vychází z kombinace všech forem výše uvedeného ověřování znalostí a dovedností.

Žák je úspěšný, pokud splní následující kritéria:

- řádná docházka min. 10 hodin výuky,
- min. 2x ústní zkoušení teoretických znalostí,
- 2x písemné ověřování znalostí,
- absolvování praktického cvičení.

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.

KRAUS V., KUTTELVAŠER Z., VURM B.: Encyklopedie českého a moravského vína. Praha: Melantrich a.s., 1997. ISBN 80-7023-250-1.

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.

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

https://www.osobnivinoteka.cz/sommelierske-pojmy-nemuseji-byt-spanelskou-vesnici

http://www.sommelierstvi.cz/cs/sommelierstvi/sommelierstvi.php

https://fresh.iprima.cz/clanky/sommeliersky-slovnik-i-dil - včetně fotogalerie

https://fresh.iprima.cz/clanky/sommeliersky-slovnik-ii-dil - včetně fotogalerie

Poznámky

Tato komplexní úloha navazuje a rozšiřuje teoretické znalosti ze stolničení, event. subtéma alkoholické nápoje. Žák zde uplatní své poznatky a zkušenosti z odborného výcviku. Je zároveň vstupním a výchozím předpokladem pro splnění odborné kvalifikace 65-010-H Sommelier. Předpokládá vyšší zájem a motivaci žáků o příslušné téma.

Obsahové upřesnění

OV NSK - Odborné vzdělávání ve vztahu k NSK

Přílohy

- vinny_listek-cviceni.docx
- pisemna_prace_c-1-zadani.docx
- pisemna_prace_c-1-reseni.docx
- zaverecny_pis-_test-zadani.docx
- zaverecny_pis-_test-reseni.docx
- sommelierska_prirucka-upr.pptx
- slovnicek_sommelliera-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.*