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

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

VSTUPNÍ ČÁST

Název komplexní úlohy/projektu

Příprava základních studených a teplých nápojů

Kód úlohy

65-u-2/AB75

Využitelnost komplexní úlohy

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Vazba na vzdělávací modul(y)

Škola

Odborné učiliště Cvrčovice, příspěvková organizace, Cvrčovice

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

Datum vytvoření

18. 05. 2019 20:15

Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

12

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 připravovat vybrané studené a teplé nealkoholické nápoje, zvolit vhodný inventář pro jejich servis a připravené nápoje servírovat. Žák pracuje samostatně a zadaný úkol řeší v rámci Odborného výcviku.

JÁDRO ÚLOHY

Očekávané výsledky učení

Žák:

- charakterizuje vybrané studené a teplé nealkoholické nápoje a dokáže popsat jejich výrobní postup,
- rozlišuje a volí vhodný inventář pro servis studených a teplých nealkoholických nápojů,
- vhodným způsobem ošetřuje vybraný inventář,
- připravené nápoje vhodným způsobem servíruje.

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

Učební činnosti žáků:

- učí se charakteristiku a výrobní postup vybraných studených a teplých nealkoholických nápojů,
- na základě nabídky volí vhodný inventář pro servis studených a teplých nealkoholických nápojů,
- vybraný inventář vhodným způsobem ošetřuje,
- samostatně připravuje vybrané nápoje,
- připravené nápoje servíruje.

Metodická doporučení

Komplexní úlohu lze využít v praktickém vyučování předmětu Odborný výcvik oboru

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby;

65-51-E/02 Práce ve stravování.

Způsob realizace

Organizační forma výuky – praktická.

Prostředí realizace – reálné pracovní prostředí, učebna odborného výcviku.

Pomůcky

Učební pomůcky pro žáka:

- inventář pro servis studených a teplých nealkoholických nápojů,
- pomůcky potřebné pro údržbu a ošetření inventáře,
- suroviny potřené na přípravu nápojů,
- inventář potřebný na přípravu nápojů.

Technické vybavení:

- základní vybavení učebny odborného výcviku.

VÝSTUPNÍ ČÁST

Popis a kvantifikace všech plánovaných výstupů

Žáci připraví základní studené a teplé nealkoholické nápoje, zvolí vhodný inventář pro servis nápojů, ošetří potřebný inventář, vhodným způsobem servíruje připravené nápoje.

Kritéria hodnocení

Stupeň 1 (výborný): Žák ovládá požadované poznatky, fakta, pojmy. Samostatně uplatňuje osvojené poznatky a dovednosti při řešení teoretických i praktických úkolů. Písemný i ústní projev je správný a přesný.

Stupeň 2 (chvalitebný): Žák ovládá požadované poznatky, fakta, pojmy v podstatě uceleně. Samostatně nebo podle menších podnětů učitele uplatňuje osvojené dovednosti při řešení teoretickcý i praktických úkolů. Písemný i ústní projev mívá menší nedostatky ve správnosti a přesnosti.

Stupeň 3 (dobrý): Žák má v osvojení požadavků, faktů, pojmů nepodstatné mezery. Podstatnější nepřesnosti a chyby dovede za pomoci učitele korigovat. V písemném a ústním projevu má nedostatky ve správnosti a přesnosti.

Stupeň 4 (dostatečný): Žák má v osvojení požadavků, faktů, pojmů závažné mezery. Závažné chyby dovede žák s pomocí učitele opravit. V písemném a ústním projevu se objevují vážné nedostatky ve správnosti a přesnosti. Žák je nesamostatný a není tvořivý.

Stupeň 5 (nedostatečný): Žák má v osvojení požadavků, faktů, pojmů závažné a značné mezery. Neprojevuje samostatnost, vyskytují se časté nedostatky při řešení zadaných úkolů a nedovede své vědomosti a dovednosti uplatnit ani s podněty učitele. V písemném a ústním projevu má závažné nedostatky ve správnosti a přesnosti.

Doporučená literatura

ČERMÁKOVÁ, Ludmila a Ivana VYBÍRALOVÁ. *Kuchařské práce: technologie : učebnice pro odborná učiliště. 2. díl.* Praha: Parta, 2002. ISBN 80-7320-016-3.

ENDLICHEROVÁ, Zdeňka. *Stolničení: stručně a přehledně.* 4. vyd. Brno: Knihař, 2004. ISBN 80-86292-19-3.

VESELÁ, Petra. *Kniha o kávě: průvodce světem kávy s recepty na její přípravu.* Praha: Smart Press, 2010. ISBN 978-80-87049-34-1.

Poznámky

Obsahové upřesnění

OV RVP - Odborné vzdělávání ve vztahu k RVP

Přílohy

- slovni-zadani.docx
- moznosti-pripravy-kavy.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 Lukáš Kučera. Creative Commons CC BY SA 4.0 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.