



VSTUPNÁ ČÁST

Název komplexního učebního projektu

Připravení a realizace studijních a pracovních aktivit

Kód učebního

65-u-2/AB75

Využitelnost komplexního učebního

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouletý, EQF úroveň 2)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Vazba na vzdělávací modul(y)

Ákoly

Odborná učební činnost, Cvrčovice, připravovací organizace, Cvrčovice

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

Datum vytvoření

18. 05. 2019 20:15

Délka/časová náročnost - Odborná vzdělávací

12

Délka/časová náročnost - Všeobecná vzdělávací

Poznámka k délce učebního

Ročník(y)

2. ročník

Forma učebního

individuální

Charakteristika/anotace

Hlavním cílem komplexního učebního je naučit žáky připravovat vybrané studijní a pracovní nealkoholické nápoje, zvolit vhodný inventář pro jejich servis a připravené nápoje servírovat. Žák pracuje samostatně a zadaný úkol řeší v rámci Odborného učebního cvičení.

JÁDRO UČEBNÍHO

Očekávaný výsledek učebního

Žák:

- charakterizuje vybrané studijní a pracovní nealkoholické nápoje a dokáže popsat jejich výrobní postup,
- rozlišuje a volí vhodný inventář pro servis studijních a pracovních nealkoholických nápojů,
- vhodným způsobem ošetřuje vybraný inventář,
- připravuje vhodným způsobem servíruje.

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

Učební činnosti a úkoly:

- uÁ se charakteristiku a vÁ½robnÁ postup vybranÁ½ch studenÁ½ch a teplÁ½ch nealkoholickÁ½ch nÁipojÁ,
- na zÁkladÁ nabÁdky volÁ vhodnÁ½ inventÁiÁ™ pro servis studenÁ½ch a teplÁ½ch nealkoholickÁ½ch nÁipojÁ,
- vybranÁ½ inventÁiÁ™ vhodnÁ½m zpÁ sobem oÁjetÁ™uje,
- samostatnÁ pÁ™ipravuje vybranÁ© nÁipoje,
- pÁ™ipravenÁ© nÁipoje servÁruje.

MetodickÁ doporuÁenÁ

KomplexnÁ Áºlohu lze vyuÁÁt v praktickÁ©m vyuÁovÁjnÁ pÁ™edmÁ·tu OdbornÁ½ vÁ½cvik oboru

65-51-E/01 StravovacÁ a ubytovacÁ sluÁ½by;

65-51-E/02 PrÁice ve stravovÁjnÁ.

ZpÁ sob realizace

OrganizaÁnÁ forma vÁ½uky á€“ praktickÁj.

ProstÁ™edÁ realizace á€“ reÁijnÁ© pracovnÁ prostÁ™edÁ, uÁebna odbornÁ©ho vÁ½cviku.

PomÁcky

UÁebnÁ pomÁcky pro Á½Ájka:

- inventÁiÁ™ pro servis studenÁ½ch a teplÁ½ch nealkoholickÁ½ch nÁipojÁ,
- pomÁcky potÁ™ebnÁ© pro ÁºdrÁ½bu a oÁjetÁ™enÁ inventÁiÁ™e,
- suroviny potÁ™enÁ© na pÁ™Ápravu nÁipojÁ,
- inventÁiÁ™ potÁ™ebnÁ½ na pÁ™Ápravu nÁipojÁ.

TechnickÁ© vybavenÁ:

- zÁkladnÁ vybavenÁ uÁebny odbornÁ©ho vÁ½cviku.

VÁSTUPNÁ ÁÆÁST

Popis a kvantifikace vÁjch plÁjnovanÁ½ch vÁ½stupÁ

Á½Ájci pÁ™ipravÁ zÁkladnÁ studenÁ© a teplÁ© nealkoholickÁ© nÁipoje, zvolÁ vhodnÁ½ inventÁiÁ™ pro servis nÁipojÁ, oÁjetÁ™Á potÁ™ebnÁ½ inventÁiÁ™, vhodnÁ½m zpÁ sobem servÁruje pÁ™ipravenÁ© nÁipoje.

KritÁria hodnocenÁ

StupeÁ^ 1 (vÁ½bornÁ½): Á½Ájk ovlÁjdÁj poÁºadovanÁ© poznatky, fakta, pojmy. SamostatnÁ· uplatÁuje osvojenÁ© poznatky a dovednosti pÁ™i Á™eÁjenÁ teoretickÁ½ch i praktickÁ½ch ÁºkolÁ. PÁsemnÁ½ i ÁºstnÁ projev je sprÁjvnÁ½ a pÁ™esnÁ½.

StupeÁ^ 2 (chvalitebnÁ½): Á½Ájk ovlÁjdÁj poÁºadovanÁ© poznatky, fakta, pojmy v podstatÁ· ucelenÁ·. SamostatnÁ· nebo podle menÁjÁch podnÁ·tÁ· uÁitele uplatÁuje osvojenÁ© dovednosti pÁ™i Á™eÁjenÁ teoretickÁ½ i praktickÁ½ch ÁºkolÁ. PÁsemnÁ½ i ÁºstnÁ projev mÁvÁj menÁjÁ nedostatky ve sprÁjvnosti a pÁ™esnosti.

StupeÁ^ 3 (dobrÁ½): Á½Ájk mÁj v osvojenÁ poÁºadavkÁ, faktÁ, pojmA· nepodstatnÁ© mezery. PodstatnÁ·jÁjÁ nepÁ™esnosti a chyby dovede za pomoci uÁitele korigovat. V pÁsemnÁ©m a ÁºstnÁm projevu mÁj nedostatky ve sprÁjvnosti a pÁ™esnosti.

StupeÁ^ 4 (dostateÁnÁ½): Á½Ájk mÁj v osvojenÁ poÁºadavkÁ, faktÁ, pojmA· zÁjvaÁºnÁ© mezery. ZÁjvaÁºnÁ© chyby dovede Á½Ájk s pomocÁ· uÁitele opravit. V pÁsemnÁ©m a ÁºstnÁm projevu se objevujÁ vÁjºnÁ© nedostatky ve sprÁjvnosti a pÁ™esnosti. Á½Ájk je nesamostatnÁ½ a nenÁ·tvÁ™ivÁ½.

StupeÁ^ 5 (nedostateÁnÁ½): Á½Ájk mÁj v osvojenÁ poÁºadavkÁ, faktÁ, pojmA· zÁjvaÁºnÁ© a znaÁnÁ© mezery. Neprojevuje samostatnost, vyskytujÁ se ÁastÁ© nedostatky pÁ™i Á™eÁjenÁ zadanÁ½ch ÁºkolÁ a nedovede svÁ© vÁ·domosti a dovednosti uplatnit ani s podnÁ·ty uÁitele. V pÁsemnÁ©m a ÁºstnÁm projevu mÁj zÁjvaÁºnÁ© nedostatky ve sprÁjvnosti a pÁ™esnosti.

DoporuÁenÁj literatura

ÁÆERMÁKOVÁ, Ludmila a Ivana VYBÁRALOVÁ. *KuchaÁ™skÁ© prÁice: technologie : uÁebnice pro odbornÁj uÁiliÁjÁ*. 2. dÁl.Praha: Parta, 2002. ISBN 80-7320-016-3.

ENDLICHEROVÁ, ZdeÁka. *StolnÁenÁ: struÁnÁ· a pÁ™ehlednÁ*. 4. vyd. Brno: KnihaÁ™, 2004. ISBN 80-86292-19-3.

VESELÁ, Petra. *Kniha o kÁjvÁ·: prÁ·vodce svÁ·tem kÁjvy s recepty na jejÁ pÁ™Ápravu*.Praha: Smart Press, 2010. ISBN 978-80-87049-34-1.

PoznÁjmký

ObsahovÁ© upÁ™esnÁ·nÁ

OV RVP - OdbornÁ© vzdÁ·lÁjvÁjnÁ ve vztahu k RVP

PÁ™Álohy

- [slovni-zadani.docx](#)
- [moznosti-pripravy-kavy.docx](#)

MateriÁj vznikl v rÁjmcí projektu Modernizace odbornÁ©ho vzdÁ·lÁjvÁjnÁ (MOV), kterÁ½ byl spolufinancovÁjn z EvropskÁ½ch strukturÁjlnÁch a investiÁnÁch fondÁ· a jehoÁ½ realizaci zajiÁÁyval NÁjrodnÁ pedagogickÁ½ institut ÁÆeskÁ© republiky. Autorem materiÁjlu a vÁjch jeho ÁÁjstÁ, nenÁ-li uvedeno jinak, je LukÁjÁj KuÁera. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) á€“ UveÁte pÁ·vod á€“ Zachovejte licenci 4.0 MezinÁjrodnÁ.