## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název komplexní úlohy/projektu

Základní inventář na podávání nápojů

#### Kód úlohy

65-u-2/AB77

### Využitelnost komplexní úlohy

#### Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

#### Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

#### Vazba na vzdělávací modul(y)

#### Škola

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

#### Klíčové kompetence

Kompetence k učení

#### Datum vytvoření

18. 05. 2019 21:41

#### Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

12

#### Délka/časová náročnost - Všeobecné vzdělávání

#### Poznámka k délce úlohy

#### Ročník(y)

1. ročník

#### Řešení úlohy

individuální, skupinové

#### Doporučený počet žáků

10

#### Charakteristika/anotace

Hlavním cílem komplexní úlohy je naučit žáky rozdělit základní nápojový inventář dle různých hledisek, jednoduše ho popisovat, poznávat a určovat jeho správné použití a ošetřování v podmínkách praxe v souvislosti s nabídkou nápojů na trhu v odbytových střediscích. Vycházíme z běžně dostupného sortimentu a používaného inventáře. Dílčím cílem je seznámit žáky se základní odbornou terminologií pro nápoje a nápojový inventář, naučit se tuto terminologii používat při své práci. Žáci si zároveň uvědomují cennou hodnotu inventáře, při praktických cvičeních (ukázkách) dodržují zásady hygieny a BOZP.

## JÁDRO ÚLOHY

#### Očekávané výsledky učení

Žák:

* vysvětlí pojem inventář na podávání nápojů, jeho význam a využití v odbytových střediscích,
* vysvětlí význam odborných pojmů z oblasti nápojové gastronomie,
* rozlišuje jednotlivé druhy nápojového inventáře podle základních hledisek členění,
* popíše podle obrázků či fotografií druhy nápojového inventáře v konkrétních odbytových střediscích,
* vybere a použije adekvátní nápojový inventář pro konkrétní účely stolování dle zadání pedagoga v souladu s dodržováním zásad hygieny a BOZP,
* zkontroluje, převezme a předá požadovaný nápojový inventář při praktických cvičeních,
* popíše možnosti zabezpečení a způsoby uskladnění nápojového inventáře,
* ošetřuje a udržuje inventář v bezvadném stavu a kvalitě během praktických úkolů.

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

Výuka probíhá formou frontálního výkladu s využitím prezentace a názorných ukázek k jednotlivým subtématům za použití pracovního sešitu a pracovních listů. Používá se např. dataprojektor, TV či PC, reálný inventář a další pomůcky (obrázky, fotografie, ilustrace, pomocný inventář).

Žáci se aktivně zapojují do nácviku dovedností pro práci s nápojovým inventářem, který třídí, rozdělují, popisují a používají při praktických cvičeních.  K úspěšnému dosažení výsledků je doporučeno řízené procvičování a pravidelné opakování učiva s využitím názorných ukázek a praktických cvičení. Pedagog je zde v roli asistenta, poradce i konzultanta zejména při řešení praktických ukázek a cvičení.

Žák:

* sleduje odborný výklad učitele, prezentaci, ukázky
* průběžně si vyplňuje zadaný pracovní sešit a listy, učí se z nich
* 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
* prezentuje a zdůvodní své výsledky praktických úkolů před vyučujícím a spolužáky, vzájemné učení a důvěra

1. vysvětlí pojem inventář na podávání nápojů, jeho využití v jednotlivých odbytových střediscích (1 h.)

* seznamuje se s pojmem inventář na podávání nápojů, jeho praktickým využitím v obsluze; pomůckou jsou prezentace pedagoga a konkrétní ukázky inventáře
* uvede konkrétní příklady inventáře z vlastních zkušeností

2. vysvětlí význam odborných pojmů z oblasti nápojové gastronomie (2 h.)

* seznámí se a vysvětlí odborné pojmy z oblasti nápojové gastronomie; pomůckou je zadaný přehled
* odbornou terminologii bude nadále při výuce používat

3. rozlišuje jednotlivé druhy nápojového inventáře podle základních hledisek členění (2 h.)

* naučí se teoreticky rozdělovat nápojový inventář podle dílčích hledisek; pomůckou jsou prezentace pedagoga a konkrétní ukázky inventáře
* rozlišuje a zatřídí jednotlivé druhy inventáře podle zadání pedagoga,
* zvolí vhodné odbytové středisko pro použití konkrétních druhů inventáře při praktických ukázkách

4. popíše podle ukázek, obrázků či fotografií druhy nápojového inventáře v konkrétních odbytových střediscích (2 h.)

* jednoduše popíše/charakterizuje vybrané druhy nápojového inventáře, navrhne jeho konkrétní použití v provozu; pomůckou jsou ilustrace inventáře
* navrhuje alternativní druh inventáře dle zadání pedagoga,

5. vybere a použije adekvátní nápojový inventář pro konkrétní účely stolování dle zadání pedagoga v souladu s dodržováním zásad hygieny a BOZP (2 h.)

* zvolí a připraví nápojový inventář na stůl pro hosty nebo na příruční stůl dle pokynů pedagoga, dodržuje přitom zásady hygieny a BOZP; svou volbu zdůvodní a obhájí,
* předvede způsoby správného uchopení inventáře včetně bezpečného zacházení v návaznosti na jednoduchou techniku obsluhy, hygienu a BOZP,
* kontroluje při své práci kvalitu, čistotu, nezávadnost inventáře; při práci používá bílé rukavičky,
* odborně a opatrně zachází se zapůjčeným inventářem během všech učebních činností, uvědomuje si jeho hodnotu

6. zkontroluje, převezme a předá požadovaný nápojový inventář (1 h.)

* podle žádanky či návratky vybere správný nápojový inventář, jeho počet, zkontroluje jeho nezávadnost a čistotu a předá dle pokynů pedagoga na určené místo

7. popíše možnosti zabezpečení a způsoby uskladnění nápojového inventáře (1 h.)

* předvede a zdůvodní způsoby správného a špatného uskladnění konkrétních druhů nápojového inventáře,
* předvede, vysvětlí způsoby a sdělí důvody zabezpečení nápojového inventáře

8. ošetřuje a udržuje nápojový inventář v bezvadném stavu a kvalitě během praktických úkolů (1 h.)

* provede údržbu konkrétních druhů inventáře dle pokynů pedagoga, použije vhodné prostředky či pomůcky,
* popíše průběžnou péči o konkrétní druhy nápojového inventáře; svůj postoj zdůvodní,
* ukáže provedení kontroly kvality nápojového inventáře před jeho použitím či uskladněním

#### Metodická doporučení

Provázanost úlohy je v rámci předmětů stolničení a odborný výcvik a má přesah do navazujících oborů vzdělání kategorie H, LO a M.

Komplexní úloha je rozdělena metodicky do 4 dílčích částí:

1. dílčí část (obsahový okruh č. 1 + 2)

* motivační prezentace a základní pojmy - odborná terminologie nápojového inventáře
* učitel pomocí prezentace seznámí a motivuje žáky s obsahem učiva/úlohy, sleduje přitom zájem žáků
* učitel popisuje a ilustruje jednotlivé odborné pojmy týkající se nápojového inventáře z gastronomického  slovníku (žáci jej mají k dispozici)
* žáci opakují odborné výrazy, snaží si je osvojit
* v závěru se motivují a povzbuzují při soutěži v poznávání a popisu odborných výrazů
* učitel sleduje aktivitu žáků, úroveň osvojení nových pojmů
* na začátku následující hodiny žáci píší písemný test z odborné terminologie

2. dílčí část (obsahový okruh č. 1 + 3 + 4 + 7)

* prezentace slouží k teoretickému vysvětlení učiva a průběžnému osvojení všech druhů nápojového inventáře, se kterým se mohou žáci v praxi setkat
* žáci sledují výklad učitele, zapojují se do diskuze při kladení otázek
* učitel vede žáky k doplňování požadovaných úkolů, k aktivnímu přístupu
* žáci si průběžně opakují získané teoretické znalosti a uplatňují odbornou terminologii
* žáci si zároveň během výkladu učitele s jeho pomocí vyplňují zadaný pracovní sešit
* žáci společně konzultují své výstupy (znalosti), které učitel průběžně kontroluje
* učitel vede žáky k samostatné činnosti, objasňuje a zodpovídá případné dotazy žáků k dané problematice
* učitel dohlíží na průběh činnosti a konzultuje se žáky jejich chyby
* žáci získávají přehled a orientaci v problematice rozdělení nápojového inventáře, jeho popisu, charakteristice, způsobech použití, manipulaci a ošetřování, skladování podle druhu a potřeb provozu
* učitel klade průběžně otázky v rámci opakování učiva, sleduje aktivitu žáků a ústně ověřuje, zda žáci učivo řádně pochopili

3. dílčí část (obsahový okruh č. 3 + 4 + 5 + 6)

* žáci si procvičují průběžně osvojené teoretické učivo na praktických ukázkách či ilustracích
* učitel při výkladu pomocí prezentace předvede či představí konkrétní příklady nápojového inventáře a odborné činnosti související s ním – správné uchopení, manipulace, založení, vybírá a vysvětluje alternativní možnosti použití jiného inventáře
* žáci opakují úkol dle zadání učitele, navzájem se sledují a uvádění chyby, kterých se při práci dopouští
* učitel sleduje jak žáci vhodně a navzájem přemýšlí a aktivně diskutují na zadané téma
* učitel spolupracuje se žáky, zodpovídá na případné dotazy
* společně zhodnotí úroveň osvojených znalostí a dovedností
* následující hodinu píší žáci samostatný písemný test

4. dílčí část (obsahový okruh č. 2 + 5 + 6 + 7+ 8)

* praktická část komplexní úlohy vychází z nabytých znalostí, vědomostí a osvojených dovedností předešlých 3 dílčích částí
* učitel zadává kompletní souvislý praktický příklad, který žáci postupně plní dle předloženého zadání a konkrétních pokynů učitele
* učitel vysvětlí požadavky a podmínky zadaného úkolu, metodické pokyny
* žáci se nejprve krátce poradí s učitelem, který je poté celou dobu sleduje a zároveň hodnotí
	+ učitel vede žáky k samostatnosti, vlastní iniciativě a aktivitě
	+ učitel průběžně kontroluje úroveň plnění dílčích úkolů, upozorňuje na nedostatky a chyby, snaží se usměrnit žáky správným směrem vedoucím k úspěšnému zvládnutí celého praktického cvičení
	+ učitel nakonec zhodnotí výsledky práce žáků
	+ na závěr učitel sumarizuje poznatky a závěry ze splnění komplexní úlohy nápojového inventáře, odpovídá na případné dotazy žáků

Žáci se navzájem doplňují, diskutují o možnostech dalšího využití konkrétního inventáře v praxi, navrhují případně alternativní možnosti. Dojde tak k upevnění nejen odborných znalostí, dovedností, ale také k rozvíjení komunikačních, sociálních  a prezentačních schopností žáků.

Individuální část úlohy: individuální učení (včetně vzájemného poradenství) teoretických znalostí dělení nápojového inventáře, jeho poznávání, popis, zařazení, ošetřování a správné využití v provozních podmínkách.

Skupinové část úlohy: Skupinová cvičení za asistence odborného pedagoga, konzultace s účastníky skupiny, zapojení všech žáků.

Předpokladem je základní orientace v odbytových střediscích (např. po jejich návštěvě / prohlídce v praxi).

#### Způsob realizace

Teoreticko-praktická forma

* v odborné učebně
* na školním odloučeném pracovišti
* na pracovišti smluvního partnera.

#### Pomůcky

Učební (odborné) pomůcky pro žáka:

* pracovní sešit a listy
* psací potřeby včetně barevných zvýrazňovačů
* ukázkový inventář na podávání nápojů dle možností učebny / výukového prostoru
* ilustrující obrázky/fotografie nápojového inventáře
* pomocné prádlo na pulírování inventáře
* bílé rukavice

Učební (odborné) pomůcky/zařízení pro učitele:

* pracovní listy
* prezentace
* ukázkový inventář na podávání nápojů dle možností učebny/výukového prostoru
* ilustrující obrázky/fotografie nápojového inventáře
* výstavní prostor a jídelní stoly na ukázky kuvéru
* skladovací/úložné prostory na inventář
* bílé rukavice

Technické vybavení:

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

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Popis a kvantifikace všech plánovaných výstupů

* vyplněné pracovní listy / sešit
* osvojení teoretických znalostí a praktických dovedností pomocí ukázek a splněných úkolů
* dokázat v běžných podmínkách praxe používat správný a vhodný typ inventáře, uvědomovat si jeho hodnotu i estetický význam
* adekvátně a zodpovědně plnit zadané úkoly pedagogem, obhajovat své postoje a stanoviska řešení jednotlivých úloh, své výsledky porovnat se spolužáky
* nadále používat osvojenou odbornou terminologii nápojové gastronomie v navazujících odborných předmětech a v odborném výcviku
* své znalosti a dovednosti nápojového inventáře uplatňovat v reálných podmínkách praxe i v běžném životě s ohledem na hygienu a BOZP
* úspěšně splnit všechna kritéria hodnocení a očekávaných výsledků učení této komplexní úlohy

#### Kritéria hodnocení

Slovní hodnocení dosahované úrovně průběžného plnění zadaných úkolů a dodržování zásad hygieny a BOZP při praktických úkolech, individuální i skupinový přístup k zadaným úkolům (podle charakteru úlohy), vlastní aktivita žáka. Dále ověřujeme teoretické znalosti formou uzavřených a otevřených otázek v písemné či elektronické formě testů. Ústní zkoušení je průběžné, kombinujeme praktické úkoly s ústní obhajobou postoje či stanoviska žáka, konzultujeme výsledky s ním i před ostatními žáky ve skupině.

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

U ústního zkoušení jsou hodnoceny odborné znalosti a vědomosti, vztahy mezi probranými tématy, srozumitelnost, věcná obhajoba praktických úloh.

Při hodnocení 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

Žák je úspěšný, pokud splní následující kritéria:

* řádná docházka min. 10 hodin výuky,
* min. 1 x ústní zkoušení teoretických znalostí (z témat 1, 2, 3, 4, 5, 7 a 8)
* min. 1 x písemné ověření znalostí (z témat 1, 2, 3, 4, 7, 8)
* min. 1 x obhajoba praktické ukázky / úkolu
* min. 1 realizovaný praktický úkol dle zadání pedagoga (z témat 3 až 8)

Hodnocení slovní + známkou.

#### Doporučená literatura

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

ŠINDELKOVÁ, Alena. *Stolničení – učebnice pro odborná učiliště.* Praha: Parta, 2012. ISBN 9788073201777.

HRBKOVÁ, Zdeňka. *Nové stolničení v kostce.* Praha: Ratio, 2012. ISBN 80-86351-12-2.

Katalogy firem ZIEHER professional (www.zieher.com) a SAHM GASTRO (www. sahm-gastro.cz)

#### Poznámky

Tato komplexní úloha předchází modulu „Jednoduchá obsluha hostů“, prolíná se s odborným výcvikem.

Doporučené rozvržení hodin:

* teoretické vyučování: 8 hodin
* praktické vyučování: 4 hodin

#### Obsahové upřesnění

OV RVP - Odborné vzdělávání ve vztahu k RVP

### Přílohy

* [gastronomicky-slovnicek-1.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/79685/gastronomicky-slovnicek-1.docx)
* [pisemny-test-terminologie.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/79687/pisemny-test-terminologie.docx)
* [odborna-terminologie-reseni.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/79688/odborna-terminologie-reseni.docx)
* [pracovni-sesit-napoj-inventar-reseni.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/79691/pracovni-sesit-napoj-inventar-reseni.docx)
* [pisemny-test-souhrn.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/79692/pisemny-test-souhrn.docx)
* [pisemny-test-souhrn-reseni.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/79693/pisemny-test-souhrn-reseni.docx)
* [prakticka-cast.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/79694/prakticka-cast.docx)
* [prezentace-zakladni-napojovy-inventar.pptx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/91585/prezentace-zakladni-napojovy-inventar.pptx)

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](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.cs) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.