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

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

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
- pisemny-test-terminologie.docx
- odborna-terminologie-reseni.docx
- pracovni-sesit-napoj-inventar-reseni.docx
- pisemny-test-souhrn.docx
- pisemny-test-souhrn-reseni.docx
- prakticka-cast.docx
- 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 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*