VSTUPNÍ ČÁST

Název komplexní úlohy/projektu

Destiláty obilné

Kód úlohy

65-u-3/AA79

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)

Destiláty

Škola

Střední škola Brno, Charbulova, příspěvková organizace, Charbulova, Brno

Klíčové kompetence

Kompetence k učení, Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Datum vytvoření

06. 03. 2019 19:22

Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

8

Délka/časová náročnost - Všeobecné vzdělávání

Poznámka k délce úlohy

Ročník(y)

2. ročník

Řešení úlohy

skupinové

Doporučený počet žáků

6

Charakteristika/anotace

Žák ovládá servis nápojů jejich skladování a ošetřování v jednoduché obsluze, používá skleněný inventář.. Ovládá základní pojmy – alkoholické, nealkoholické nápoje.

Rozpis učiva:

Destiláty

- historie,
- druhy destilace,
- negativní důsledky konzumace alkoholických nápojů.

Obilné destiláty

- suroviny, výroba, skladování, zařazení v menu, servis,
- vodka,
- gin,
- whisky.

Cílem je, aby žák:

- popsal a vybral rozdíly mezi jednotlivými druhy obilných destilátů,
- uvedl závažnost a míru konzumace alkoholických nápojů a jejich negativní důsledky,
- rozlišuje rozdíly ve výrobě a servisu obilných destilátů,
- doporučil daný nápoj a zařadil v menu,
- zvolil odpovídající inventář a provedl odborný servis destilátů ve správném množství a teplotě.
- vymezil zásady pro skladování nápojů.

Cílem je rozšířit vědomosti a dovednosti v oblasti nápojové gastronomie – destilátů.

Žák bude připraven převést teoretické znalosti do praxe, bude připraven vykonávat dovednosti spojené se servisem alkoholických nápojů.

JÁDRO ÚLOHY

Očekávané výsledky učení

Očekávané kompetence:

Žák:

- ovládá techniku odbytu.

Očekávané výsledky učení:

Žák:

- rozlišuje druhy destilátů,
- uvede negativní důsledky konzumace alkoholických nápojů,
- dodržuje zásady pro skladování nápojů,
- podává nápoje v optimální teplotě,
- používá při servisu správný inventář,
- vysvětlí rozdíly ve výrobě jednotlivých skupin destilátů,
- určí správné množství podávaného nápoje,
- doporučí nápoje k vhodným pokrmům,
- provádí odborný servis nápojů.

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

Během učební činnosti žák:

- sleduje odborný výklad učitele,
- pracuje s textem (skripta, prezentace),

- ze získaných informací si vybírá, které může využít k dané problematice,
- aplikuje teoretické znalosti do praktických činností,
- spolupracuje se spolužáky při řešení problémů,
- prezentuje své výsledky před vyučujícím a spolužáky.

1. Vysvětlí rozlišení mezi destiláty:

- demonstruje rozdíly obilných destilátů,
- uvede rozdíly ve výrobě a použitých surovinách,
- získává vědomosti o využití v gastronomii,
- osvojí si, v jakém množství se nápoje podávají.

2. Uvede zásady pro skladování:

- na příkladech vysvětlí rozdíly ve skladování,
- vysvětlí, jak může teplota ovlivnit nápoje.

3. Provede zařazení destilátů v menu:

- posoudí podle druhu destilátu vhodnost využití v menu.

4. Vysvětlí pojem inventář a využití v podmínkách praxe:

- zvolí skleněný inventář na podávání destilátů,
- vybere správnou sklenici na servis,
- dodržuje hygienu a BOZP v souvislosti s inventářem.

5. Servíruje nápoje dle zásad restaurační obsluhy:

- využívá správnou techniku podávání obilných destilátů.

6. Vysvětlí negativní důsledky konzumace alkoholických nápojů:

- aplikuje pravidla prodeje alkoholických nápojů,
- uvede, jaké problémy v provozu znamenají tzv. nežádoucí hosté,
- dodržuje podmínky zákona o prodeji alkoholických nápojů osobám mladším 18let.

Metodická doporučení

Metodika:

Metody slovní – dialog, diskuse

Metody názornosti – pozorování, předvádění

Metody praktické – pracovní činnosti.

Formy:

Organizační – hromadná ve třídě, skupinová a individuální v odborném výcviku.

Způsob realizace

Organizační forma výuky je teoreticky – praktická a bude probíhat v učebně a v reálném pracovním prostředí.

V průběhu teoretické výuky učitel využívá počítač, dataprojektor a plátno na ukázky prezentací. Žáci používají učební text a pracovní listy.

V praktickém vyučování používají originální lahve s nápoji, skleněný inventář – odměrky, sklenice na destiláty.

Při vyučování jsou využívány formy skupinového vyučování a individuálního přístupu. Vyučování probíhá ve třídě a na pracovištích smluvních partnerů.

Pomůcky

Ve výuce učitel využívá didaktické pomůcky – počítač, plátno, dataprojektor nebo interaktivní tabuli. Výukový materiál prezentace je určený pro učitele.

Žáci používají jako pomůcku učební text a pracovní listy.

Na pracovišti používá učitel i žák vybavení pracoviště: jednotlivé druhy destilátů, skleněný a pomocný inventář.

VÝSTUPNÍ ČÁST

Popis a kvantifikace všech plánovaných výstupů

Učitel při výkladu látky používá prezentaci, která koresponduje s učebním textem. V textu jsou místa pro poznámky a kontrolní otázky. Žák si v průběhu výkladu učitele dělá poznámky a poté zapisuje odpovědi na kontrolní otázky.

Žák vypracuje pracovní list – zapisuje odpovědi na otázky.

V učebním textu je zadaný úkol: vypracujte prezentaci k zadané značce destilátu.

Vytvořením prezentace se žáci podrobněji seznámí s probíraným učivem (využívá se metoda: žák učí žáka), dále se učí schopnosti prezentovat svoji práci, komunikovat a reagovat na dotazy od spolužáků.

Kritéria hodnocení

Je vyžadována 80 % docházka, aby byl žák ohodnocen.

Ověřování znalostí žáků proběhne ústně, písemně.

V odborném výcviku provede servis obilných destilátů.

Teoretické ověřování 40%

Teoretické ověřování proběhne písemně formou testu

Hodnocení testů – procentuální:

100-90 % - výborný

89-80 % - chvalitebný

79-65 % - dobrý

64-51 % - dostatečný

50 % - nedostatečný

Praktické ověřování 60 %

Hodnocení praktické části modulu bude probíhat v odborném výcviku.

Žák:

připraví pracoviště,

- usadí hosty,
- nabídne hostům destilát,
- zvolí vhodný typ sklenice,
- odměří a nalije vybraný nápoj,
- dodrží požadovanou teplotu,
- posoudí senzoricky kvalitu nápoje,
- provede servis,
- po konzumaci uklidí použitý inventář,
- rozloučí se s hosty.

Hodnocení vychází z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků, která jsou nedílnou součástí školního řádu. Průběžné hodnocení je prováděno známkováním.

Stupeň 1 – výborný

Žák ovládá požadované poznatky, pojmy, definice a praktické dovednosti přesně a chápe vztah mezi nimi.

Stupeň 2 – chvalitebný

Žák ovládá učebními osnovami požadované poznatky, pojmy, definice a praktické dovednosti v podstatě uceleně, přesně a úplně.

Stupeň 3 – dobrý

Žák má v ucelenosti, přesnosti a úplnosti osvojení požadovaných poznatků, pojmů, definic a praktických dovedností nepodstatné mezery.

Stupeň 4 – dostatečný

Žák má závažné mezery v ucelenosti, přesnosti, úplnosti a osvojení požadovaných poznatků a praktických dovedností.

Stupeň 5 – nedostatečný

Žák si požadované poznatky a praktické dovednosti neosvojil uceleně, má v nich závažné a značné mezery.

Doporučená literatura

MIKŠOVIC, Alexander. Bar: mixologie, historie, management. Praha: Consoff, 2009. ISBN 978-80-254-3983-8.

HARRISON, Joel a Neil RIDLEY. Destiláty: objevte, poznejte a vychutnejte si nejkvalitnější lihoviny světa - od absintu a brandy až po vodku a whisky. Přeložil Jan KOVÁŘ. Praha: Slovart, 2017. ISBN isbn978-80-7529-301-5.

SALAČ, Gustav. Stolničení. Vyd. 2. - dotisk. Praha: Fortuna, 2010. ISBN 80-7168-752-9.

Poznámky

Obsahové upřesnění

OV RVP - Odborné vzdělávání ve vztahu k RVP

Přílohy

- Pracovn__list-gin.docx
- Pracovn__list-gin-reseni.docx
- Pracovni_list-vodka.docx
- Pracovni_list-vodka-reseni.docx
- Pracovni_list-whisky.docx
- Pracovni_list-whisky-reseni.docx
- Test-obilne_destilaty.docx
- Test-obilne_destilaty-reseni.docx
- Prezentace-obilne_destilaty.pptx
- Pracovni_sesit_pro_zaky-obilne_destilaty.docx