## 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](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/58777/Pracovn__list-gin.docx)
* [Pracovn\_\_list-gin-reseni.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/58778/Pracovn__list-gin-reseni.docx)
* [Pracovni\_list-vodka.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/58779/Pracovni_list-vodka.docx)
* [Pracovni\_list-vodka-reseni.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/58780/Pracovni_list-vodka-reseni.docx)
* [Pracovni\_list-whisky.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/58781/Pracovni_list-whisky.docx)
* [Pracovni\_list-whisky-reseni.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/58782/Pracovni_list-whisky-reseni.docx)
* [Test-obilne\_destilaty.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/58783/Test-obilne_destilaty.docx)
* [Test-obilne\_destilaty-reseni.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/58784/Test-obilne_destilaty-reseni.docx)
* [Prezentace-obilne\_destilaty.pptx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/81877/Prezentace-obilne_destilaty.pptx)
* [Pracovni\_sesit\_pro\_zaky-obilne\_destilaty.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/89224/Pracovni_sesit_pro_zaky-obilne_destilaty.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 Zdena Predajňová. [Creative Commons CC BY SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.cs) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.