



VSTUPNÁ ČÁST

Název komplexní části/projektu

Destiláty obilniny

Kód části

65-u-3/AA79

Využitelnost komplexní části

Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

L0 (EQF úroveň 4)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Vazba na vzdělávací modul(y)

Destiláty

Árky

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 části

Ročník(y)

2. ročník

Forma části

skupinová

Doporučená početná skupina

6

Charakteristika/anotace

Částka ovládá servis nápojů jejich skladování a ošetřování v jednoduché obsluze, používá skleněné inventury. Ovládá základní pojmy "alkoholické", nealkoholické nápoje.

Rozpis učiva:

Destiláty

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

Obilniny destiláty

- suroviny, v $\frac{1}{2}$ roba, skladov $\frac{1}{2}$ n $\frac{1}{2}$, za $\frac{1}{2}$ azen $\frac{1}{2}$ v menu, servis,
- vodka,
- gin,
- whisky.

C $\frac{1}{2}$ lem je, aby $\frac{1}{4}$ $\frac{1}{2}$ jk:

- popsal a vybral rozd $\frac{1}{2}$ ly mezi jednotliv $\frac{1}{2}$ mi druhy obiln $\frac{1}{2}$ ch destil $\frac{1}{2}$ t $\frac{1}{2}$,
- uvedl z $\frac{1}{2}$ iva $\frac{3}{4}$ nost a m $\frac{1}{2}$ ru konzumace alkoholick $\frac{1}{2}$ ch n $\frac{1}{2}$ poj $\frac{1}{2}$ a jejich negativn $\frac{1}{2}$ d $\frac{1}{2}$ sledky,
- rozli $\frac{1}{2}$ uje rozd $\frac{1}{2}$ ly ve v $\frac{1}{2}$ rob $\frac{1}{2}$ a servisu obiln $\frac{1}{2}$ ch destil $\frac{1}{2}$ t $\frac{1}{2}$,
- doporu $\frac{1}{2}$ il dan $\frac{1}{2}$ n $\frac{1}{2}$ poj a za $\frac{1}{2}$ adil v menu,
- zvolil odpov $\frac{1}{2}$ ad $\frac{1}{2}$ invent $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ a provedl odborn $\frac{1}{2}$ servis destil $\frac{1}{2}$ t $\frac{1}{2}$ ve spr $\frac{1}{2}$ vn $\frac{1}{2}$ m mno $\frac{3}{4}$ stv $\frac{1}{2}$ a teplot $\frac{1}{2}$.
- vymezil z $\frac{1}{2}$ sady pro skladov $\frac{1}{2}$ n $\frac{1}{2}$ n $\frac{1}{2}$ poj $\frac{1}{2}$.

C $\frac{1}{2}$ lem je roz $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ it v $\frac{1}{2}$ domosti a dovednosti v oblasti n $\frac{1}{2}$ pojov $\frac{1}{2}$ gastronomie $\frac{1}{2}$ destil $\frac{1}{2}$ t $\frac{1}{2}$.

$\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ jk bude p $\frac{1}{2}$ ipraven p $\frac{1}{2}$ ev $\frac{1}{2}$ st teoretick $\frac{1}{2}$ znalosti do praxe, bude p $\frac{1}{2}$ ipraven vykon $\frac{1}{2}$ vat dovednosti spojen $\frac{1}{2}$ se servisem alkoholick $\frac{1}{2}$ ch n $\frac{1}{2}$ poj $\frac{1}{2}$.

J $\frac{1}{2}$ DRO $\frac{1}{2}$ ŠLOHY

O $\frac{1}{2}$ ek $\frac{1}{2}$ van $\frac{1}{2}$ v $\frac{1}{2}$ sledky u $\frac{1}{2}$ en $\frac{1}{2}$

O $\frac{1}{2}$ ek $\frac{1}{2}$ van $\frac{1}{2}$ kompetence:

$\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ jk:

- ovl $\frac{1}{2}$ d $\frac{1}{2}$ techniku odbytu.

O $\frac{1}{2}$ ek $\frac{1}{2}$ van $\frac{1}{2}$ v $\frac{1}{2}$ sledky u $\frac{1}{2}$ en $\frac{1}{2}$:

$\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ jk:

- rozli $\frac{1}{2}$ uje druhy destil $\frac{1}{2}$ t $\frac{1}{2}$,
- uvede negativn $\frac{1}{2}$ d $\frac{1}{2}$ sledky konzumace alkoholick $\frac{1}{2}$ ch n $\frac{1}{2}$ poj $\frac{1}{2}$,
- dodr $\frac{1}{2}$ uje z $\frac{1}{2}$ sady pro skladov $\frac{1}{2}$ n $\frac{1}{2}$ n $\frac{1}{2}$ poj $\frac{1}{2}$,
- pod $\frac{1}{2}$ v $\frac{1}{2}$ n $\frac{1}{2}$ poje v optim $\frac{1}{2}$ ln $\frac{1}{2}$ teplot $\frac{1}{2}$,
- pou $\frac{3}{4}$ v $\frac{1}{2}$ p $\frac{1}{2}$ servisu spr $\frac{1}{2}$ vn $\frac{1}{2}$ invent $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$,
- vysv $\frac{1}{2}$ tl $\frac{1}{2}$ rozd $\frac{1}{2}$ ly ve v $\frac{1}{2}$ rob $\frac{1}{2}$ jednotliv $\frac{1}{2}$ ch skupin destil $\frac{1}{2}$ t $\frac{1}{2}$,
- ur $\frac{1}{2}$ spr $\frac{1}{2}$ vn $\frac{1}{2}$ mno $\frac{3}{4}$ stv $\frac{1}{2}$ pod $\frac{1}{2}$ van $\frac{1}{2}$ ho n $\frac{1}{2}$ poje,
- doporu $\frac{1}{2}$ n $\frac{1}{2}$ poje k vhodn $\frac{1}{2}$ m pokrm $\frac{1}{2}$ m,
- prov $\frac{1}{2}$ d $\frac{1}{2}$ odborn $\frac{1}{2}$ servis n $\frac{1}{2}$ poj $\frac{1}{2}$.

Specifikace hlavn $\frac{1}{2}$ ch u $\frac{1}{2}$ ebn $\frac{1}{2}$ ch $\frac{1}{2}$ innost $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{4}$ $\frac{1}{2}$ jk $\frac{1}{2}$ /aktivit projektu v $\frac{1}{2}$. doporu $\frac{1}{2}$ en $\frac{1}{2}$ ho $\frac{1}{2}$ asov $\frac{1}{2}$ ho rozvrhu

B $\frac{1}{2}$ hem u $\frac{1}{2}$ ebn $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ innosti $\frac{1}{4}$ $\frac{1}{2}$ jk:

- sleduje odborn $\frac{1}{2}$ v $\frac{1}{2}$ klad u $\frac{1}{2}$ itele,
- pracuje s textem (skripta, prezentace),
- ze z $\frac{1}{2}$ skan $\frac{1}{2}$ ch informac $\frac{1}{2}$ si vyb $\frac{1}{2}$ r $\frac{1}{2}$, kter $\frac{1}{2}$ m $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{4}$ e vyu $\frac{3}{4}$ it $\frac{1}{2}$ k dan $\frac{1}{2}$ problematice,
- aplikuje teoretick $\frac{1}{2}$ znalosti do praktick $\frac{1}{2}$ ch $\frac{1}{2}$ innost $\frac{1}{2}$,
- spolupracuje se spolu $\frac{3}{4}$ $\frac{1}{2}$ ky p $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ me $\frac{1}{2}$ jen $\frac{1}{2}$ probl $\frac{1}{2}$ m $\frac{1}{2}$,
- prezentuje sv $\frac{1}{2}$ v $\frac{1}{2}$ sledky p $\frac{1}{2}$ ed vyu $\frac{1}{2}$ uj $\frac{1}{2}$ ac $\frac{1}{2}$ am spolu $\frac{3}{4}$ $\frac{1}{2}$ ky.

1. Vysv $\frac{1}{2}$ tl $\frac{1}{2}$ rozli $\frac{1}{2}$ jen $\frac{1}{2}$ mezi destil $\frac{1}{2}$ ty:

- demonstruje rozd $\frac{1}{2}$ ly obiln $\frac{1}{2}$ ch destil $\frac{1}{2}$ t $\frac{1}{2}$,
- uvede rozd $\frac{1}{2}$ ly ve v $\frac{1}{2}$ rob $\frac{1}{2}$ a pou $\frac{3}{4}$ it $\frac{1}{2}$ surovin $\frac{1}{2}$ ch,
- z $\frac{1}{2}$ sk $\frac{1}{2}$ v $\frac{1}{2}$ v $\frac{1}{2}$ domosti o vyu $\frac{3}{4}$ it $\frac{1}{2}$ v gastronomii,
- osvoj $\frac{1}{2}$ si, v jak $\frac{1}{2}$ m mno $\frac{3}{4}$ stv $\frac{1}{2}$ se n $\frac{1}{2}$ poje pod $\frac{1}{2}$ vaj $\frac{1}{2}$.

2. Uvede z $\frac{1}{2}$ sady pro skladov $\frac{1}{2}$ n $\frac{1}{2}$:

- na p $\frac{1}{2}$ kladech vysv $\frac{1}{2}$ tl $\frac{1}{2}$ rozd $\frac{1}{2}$ ly ve skladov $\frac{1}{2}$ n $\frac{1}{2}$,
- vysv $\frac{1}{2}$ tl $\frac{1}{2}$, jak m $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{4}$ e teplota ovlivnit n $\frac{1}{2}$ poje.

3. Proveďte za $\frac{1}{2}$ azen $\frac{1}{2}$ destil $\frac{1}{2}$ t $\frac{1}{2}$ v menu:

- posoud $\frac{1}{2}$ podle druhu destil $\frac{1}{2}$ tu vhodnost vyu $\frac{3}{4}$ it $\frac{1}{2}$ v menu.

4. Vysv $\frac{1}{2}$ tl $\frac{1}{2}$ pojem invent $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ a vyu $\frac{3}{4}$ it $\frac{1}{2}$ v podm $\frac{1}{2}$ nk $\frac{1}{2}$ ch praxe:

- zvol $\frac{1}{2}$ sklen $\frac{1}{2}$ n $\frac{1}{2}$ invent $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ na pod $\frac{1}{2}$ v $\frac{1}{2}$ n $\frac{1}{2}$ destil $\frac{1}{2}$ t $\frac{1}{2}$,
- vybere spr $\frac{1}{2}$ vnou sklenici na servis,
- dodr $\frac{1}{2}$ uje hygienu a BOZP v souvislosti s invent $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ em.

5. Serv $\frac{1}{2}$ uje n $\frac{1}{2}$ poje dle z $\frac{1}{2}$ sad restaura $\frac{1}{2}$ n $\frac{1}{2}$ obsluhy:

- vyu $\frac{3}{4}$ v $\frac{1}{2}$ spr $\frac{1}{2}$ vnou techniku pod $\frac{1}{2}$ v $\frac{1}{2}$ n $\frac{1}{2}$ obiln $\frac{1}{2}$ ch destil $\frac{1}{2}$ t $\frac{1}{2}$.

6. Vysv $\frac{1}{2}$ tl $\frac{1}{2}$ negativn $\frac{1}{2}$ d $\frac{1}{2}$ sledky konzumace alkoholick $\frac{1}{2}$ ch n $\frac{1}{2}$ poj $\frac{1}{2}$:

- aplikuje pravidla prodeje alkoholick $\frac{1}{2}$ ch n $\frac{1}{2}$ poj $\frac{1}{2}$,
- uvede, jak $\frac{1}{2}$ probl $\frac{1}{2}$ omy v provozu znamenaj $\frac{1}{2}$ tzv. ne $\frac{3}{4}$ $\frac{1}{2}$ douc $\frac{1}{2}$ host $\frac{1}{2}$,
- dodr $\frac{1}{2}$ uje podm $\frac{1}{2}$ ky z $\frac{1}{2}$ kona o prodeji alkoholick $\frac{1}{2}$ ch n $\frac{1}{2}$ poj $\frac{1}{2}$ osob $\frac{1}{2}$ m mlad $\frac{1}{2}$ am 18let.

Metodick $\frac{1}{2}$ doporu $\frac{1}{2}$ en $\frac{1}{2}$

Metodika:

Metody slovně – dialog, diskuse

Metody názornosti – pozorování, páté vzdělání

Metody praktické – pracovní činnosti.

Formy:

Organizační – hromadné, skupinové a individuální v odborném vzdělávání.

Způsob realizace

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

V práci bude teoreticky vzdělávání učitel vyučování, počítač, dataprojektor a plátno na ukázkové prezentaci. Žáci použijí učební text a pracovní listy.

V praktickém vyučování použijí originální lahve s nápoji, skleněné inventurní – odměrky, sklenice na destiláty.

Páté vyučování jsou vyučovací formy skupinové a individuální a páté stupu. Vyučování proběhne ve třídě a na pracovišti smluvních partnerů.

Pomůcky

Ve vyučování učitel vyučování didaktické pomůcky – počítač, plátno, dataprojektor nebo interaktivní tabuli. Vzdělávací materiály prezentace je určené pro učitele.

Žáci použijí jako pomůcku učební text a pracovní listy.

Na pracovišti použijí učitel i žák vybavené pracoviště: jednotlivé druhy destilátů, skleněné a pomocné inventurní.

VÁSTUPNÁ ČÁST

Popis a kvantifikace vstupu a výstupu

Učitel páté vkladu látky použijí prezentaci, která koresponduje s učebním textem. V textu jsou místa pro poznámky a kontrolní otázky. Žák si v práci bude vyučování učitele dále látky poznámky a poté zapisuje odpovědi na kontrolní otázky.

Žák vypracuje pracovní list – zapisuje odpovědi na otázky.

V učebním textu je zadán úkol: vypracujte prezentaci k danému značce destilátu.

Vytvořením prezentace se žáci podrobněji seznámí s probíraným úkolem (vyučování se metoda: žák učí žák), 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 vzdělávání provede servis obilných destilátů.

Teoretické ověření 40%

Teoretické ověření proběhne písemně formou testu

Hodnocení testu – procentuálně:

100-90 % - vborně

89-80 % - chvalitebně

79-65 % - dobře

64-51 % - dostatečně

50 % - nedostatečně

Praktické ověření 60 %

Hodnocení praktické části modulu bude probíhat v odborném vzdělávání.

Žák:

páté práci,

- usadit hosty,
- nabídnout hostům destilát,
- zvolit vhodné typ sklenice,
- odměřit a nalije vybrané nápoje,
- dodržovat předepsanou teplotu,
- posoudit senzoricky kvalitu nápoje,
- provede servis,
- po konzumaci uklidit inventurní,
- rozloučit se s hosty.

Hodnocení vychází z Pravidel pro hodnocení v rámci sledování vzdělávání a zkoušení, která jsou nedílnou součástí školního učiva. Průběh hodnocení je prováděn podle známkových norem.

Stupeň 1 – „vůleborný“

Žák ovládá podle požadovaného poznatky, pojmy, definice a praktické dovednosti předmětu a chápe vztah mezi nimi.

Stupeň 2 – „chvalitebný“

Žák ovládá uvebnými osnovami požadovaného poznatky, pojmy, definice a praktické dovednosti v podstatě uceleně, předmětu a úplně.

Stupeň 3 – „dobrý“

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

Stupeň 4 – „dostatečný“

Žák má zřetelně mezery v ucelenosti, předmětu, úplnosti a osvojených požadovaných poznatků a praktických dovedností.

Stupeň 5 – „nedostatečný“

Žák si podle požadovaného poznatky a praktické dovednosti neosvojil uceleně, má v nich zřetelně a značné mezery.

Doporučená literatura

MIKÁ OVIC, 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 KOVÁČ. Praha: Slovart, 2017. ISBN 978-80-7529-301-5.

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

Poznámky

Obsahové upřesnění

OV RVP - Odborné vzdělávání ve vztahu k RVP

Přehledy

- [Pracovní list-gin.docx](#)
- [Pracovní list-gin-reseni.docx](#)
- [Pracovní list-vodka.docx](#)
- [Pracovní list-vodka-reseni.docx](#)
- [Pracovní list-whisky.docx](#)
- [Pracovní list-whisky-reseni.docx](#)
- [Test-obilne destilaty.docx](#)
- [Test-obilne destilaty-reseni.docx](#)
- [Prezentace-obilne destilaty.pptx](#)
- [Pracovní sešit pro základy-obilne destilaty.docx](#)

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který byl spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jeho realizaci zajišťoval Národní pedagogický ústav České republiky. Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Zdena Predajová. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) – Uveďte původ a Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.