



VSTUPNÍ ZPRÁVA

Název komplexní zálohy/projektu

Destiláty vinné

Kód zálohy

65-u-3/AA80

Využitelnost komplexní zálohy

Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

L0 (EQF úroveň 4)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Vazba na vzdělávací modul(y)

Nápoje "alkoholické" a nealkoholické

Destiláty

Adresa

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

Klíčové kompetence

Kompetence k učení, Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Datum vytvoření

07. 03. 2019 18:35

Dělo/časová jednotka - Odborná vzdělávací jednotka

4

Dělo/časová jednotka - Všeobecná vzdělávací jednotka

Poznámka k dělu zálohy

Ročník(y)

2. ročník

Seznam zálohy

skupinová

Doporučená početná skupina

6

Charakteristika/anotace

Žákovi ovládnou servis nápojů jejich skladování a ošetřování v jednoduché obsluze, použijí vhodný skleněný inventář. Ovládnou základní pojmy "alkoholické", "nealkoholické" nápoje.

Rozpis učiva:

Vinné destiláty

- suroviny, výroba, skladování, zařazení v menu, servis,
- kořalk,
- brandy.

CAlem je, aby Ā%Ājk:

- popsal a vybral rozdĀly mezi jednotlivĀ½mi druhy vinnĀ½ch destilĀitĀˆ,
- vyjmenoval rozdĀly ve vĀ½robĀ a servisu vinnĀ½ch destilĀitĀˆ,
- doporuĀil danĀ½ nĀjpoj a zaĀ™adil v menu,
- zvolil odpovĀdajĀcĀ inventĀitĀ™ a provedl odbornĀ½ servis destilĀitĀˆ ve sprĀjvnĀm mnoĀ¼stvĀ a teplotĀ,
- vymezil zĀjsady pro skladovĀjnĀ nĀjpojĀˆ.

Ā½Ājk bude pĀ™ipraven pĀ™evĀst teoretickĀ znalosti do praxe, bude pĀ™ipraven vykonĀvat dovednosti spojenĀ se servisem alkoholickĀ½ch nĀjpojĀˆ.

JĀDRO ĀŠLOHY

OĀekĀjvanĀ vĀ½sledky uĀenĀ

OĀekĀjvanĀ vĀ½sledky uĀenĀ:

Ā½Ājk:

- rozliĀjuje druhy destilĀitĀˆ,
- uvede negativnĀ dĀˆsledky konzumace alkoholickĀ½ch nĀjpojĀˆ,
- dodrĀ¼uje zĀjsady pro skladovĀjnĀ nĀjpojĀˆ,
- podĀjvĀj nĀjpoje v optimĀlnĀ teplotĀ,
- pouĀ¼vĀj pĀ™j servisu sprĀjvnĀ½ inventĀitĀ™,
- vysvĀtlĀ rozdĀly ve vĀ½robĀ jednotlivĀ½ch skupin destilĀitĀˆ
- urĀĀ sprĀjvnĀm mnoĀ¼stvĀ podĀjvanĀho nĀjpoje,
- nĀjpoje doporuĀĀ k vhodnĀ½m pokrmĀˆm,
- provĀjdĀ odbornĀ½ servis nĀjpojĀˆ.

Specifikace hlavnĀch uĀebnĀch ĀinnostĀ Ā¼ĀjkĀˆ/aktivit projektu vĀ. doporuĀenĀho ĀasovĀho rozvrhu

BĀhem uĀebnĀ Āinnosti Ā¼Ājk:

- sleduje odbornĀ½ vĀ½klad uĀitele,
- pracuje s textem (skripta, prezentace),
- ze zĀskanĀ½ch informacĀ si vybĀrĀj, kterĀmĀ¼e vyuĀĀt k danĀ problematice,
- aplikuje teoretickĀ znalosti do praktickĀ½ch ĀinnostĀ,
- spolupracuje se spoluĀ¼Ājky pĀ™j Ā™eĀjenĀ problĀmĀˆ,
- prezentuje svĀ vĀ½sledky pĀ™ed vyuĀujĀcĀm a spoluĀ¼Ājky.

1. VysvĀtlĀ rozliĀjenĀ mezi destilĀity:

- uvede rozdĀly ve vĀ½robĀ a pouĀ¼itĀ½ch surovinĀjch,
- zĀskĀjvĀj vĀdomosti o vyuĀĀitĀ v gastronomii,
- podĀjvĀj nĀjpoje v urĀenĀm mnoĀ¼stvĀ.

2. Uvede zĀjsady pro skladovĀjnĀ:

- na pĀ™Ākladech vysvĀtlĀ rozdĀly ve skladovĀjnĀ,
- vysvĀtlĀ, jak mĀˆ¼e teplota ovlivnit nĀjpoje.

3. Proveď zaĀ™azenĀ destilĀitĀˆ v menu:

- posoudĀ podle druhu destilĀitu vhodnost vyuĀĀitĀ v menu.

4. VysvĀtlĀ pojem inventĀitĀ™ a vyuĀĀitĀ v podmĀnkĀjch praxe:

- zvolĀ sklenĀnĀ½ inventĀitĀ™ na podĀjvĀjnĀ destilĀitĀˆ,
- vybere sprĀjvnou sklenici na servis,
- dodrĀ¼uje hygienu a BOZP v souvislosti s inventĀitĀ™em.

5. ServĀruje nĀjpoje dle zĀjsad restauraĀnĀ obsluhy:

- vyuĀ¼vĀj sprĀjvnou techniku podĀjvĀjnĀ vinnĀ½ch destilĀitĀˆ.

6. VysvĀtlĀ negativnĀ dĀˆsledky konzumace alkoholickĀ½ch nĀjpojĀˆ:

- aplikuje pravidla prodeje alkoholickĀ½ch nĀjpojĀˆ,
- uvede, jakĀ problĀmy v provozu znamenajĀ tzv. neĀ¼ĀjdocĀ hostĀ,
- dodrĀ¼uje podmĀnky zĀjkona o prodeji alkoholickĀ½ch nĀjpojĀˆ osobĀjm mladĀĀm 18let.

MetodickĀj doporuĀenĀ

Metodika:

Metody slovnĀ Ā dialog, diskuse

Metody nĀjzornosti Ā pozorovĀjnĀ, pĀ™edvĀjdĀnĀ

Metody praktickĀ Ā pracovnĀ Āinnosti.

Formy:

OrganizaĀnĀ Ā hromadnĀj ve tĀ™ĀdĀ, skupinovĀj a individuĀlnĀ v odbornĀm vĀ½cviku.

ZpĀsob realizace

OrganizaĀnĀ forma vĀ½uky je teoreticky Ā praktickĀj a bude probĀhat v uĀebnĀ a v reĀjlnĀm pracovnĀm prostĀ™edĀ.

V prÁbÁhu teoretickÁ vÁ½uky uÁitel vyuÁAvÁj poÁtaÁ, dataprojektor a plÁtno na ukÁjzky prezentacÁ. Á½ajci pouÁAvajÁ uÁebnÁ text a pracovnÁ listy.

V praktickÁm vyuÁovÁjnÁ pouÁAvajÁ originÁlnÁ lahve s nÁjpoji, sklenÁnÁ½ inventÁjÁ™ â€“ odmÁrky, sklenice na destilÁjty.

PÁ™ji vyuÁovÁjnÁ jsou vyuÁAvÁjny formy skupinovÁho vyuÁovÁjnÁ a individuÁlnÁho pÁ™Ástupu. VyuÁovÁjnÁ probÁhÁj ve tÁ™dÁ, a na pracoviÁtÁch smluvnÁch partnerÁ.

PomÁcky

Ve vÁ½uce uÁitel vyuÁAvÁj didaktickÁ pomÁcky â€“ poÁtaÁ, plÁtno, dataprojektor nebo interaktivnÁ tabuli. VÁ½ukovÁ½ materiÁl prezentace je urÁenÁ½ pro uÁitele.

Á½ajci pouÁAvajÁ jako pomÁcku uÁebnÁ text a pracovnÁ listy.

Na pracoviÁiti pouÁAvÁj uÁitel i Á½jk vybavenÁ pracoviÁitÁ: jednotlivÁ druhy destilÁjtÁ, sklenÁnÁ½ a pomocnÁ½ inventÁjÁ™.

VÁSTUPNÁ ÁEÁST

Popis a kvantifikace vÁjch plÁjnovanÁ½ch vÁ½stupÁ

UÁitel pÁ™ji vÁ½kladu lÁjtky pouÁAvÁj prezentaci, kterÁj koresponduje s uÁebnÁm textem. V textu jsou mÁsta pro poznÁjmký a kontrolnÁ otÁjzky. Á½jk si v prÁbÁhu vÁ½kladu uÁitele dÁlÁj poznÁjmký a potÁ zapisuje odpovÁdi na kontrolnÁ otÁjzky.

Á½jk vypracuje pracovnÁ list â€“ zapisuje odpovÁdi na otÁjzky.

V uÁebnÁm textu je zadanÁ½ Á°kol: vypracujte prezentaci k zadanÁ znaÁce destilÁjtu.

VytvoÁ™enÁm prezentace se Á½jci podrobnÁji seznÁjmÁ s probÁranÁ½m uÁivem (vyuÁAvÁj se metoda: Á½jk uÁÁ Á½jka), dÁjle se uÁÁ-schopnosti prezentovat svoji prÁjci, komunikovat a reagovat na dotazy od spoluÁ½jkaÁ.

KritÁria hodnocenÁ

Je vyÁadovÁjna 80 % dochÁjzka, aby byl Á½jk ohodnocen.

OvÁÁ™ovÁjnÁ znalostÁ Á½jkÁ probÁhne Á°stnÁ, pÁsemnÁ.

V odbornÁm vÁ½cviku provede servis vinnÁ½ch destilÁjtÁ.

TeoretickÁ ovÁÁ™ovÁjnÁ 40 %

TeoretickÁ ovÁÁ™ovÁjnÁ probÁhne pÁsemnÁ formou testu.

HodnocenÁ testÁ â€“ procentuÁjlnÁ:

100-90 % - vÁ½bornÁ½

89-80 % - chvalitebnÁ½

79-65 % - dobrÁ½

64-51 % - dostateÁnÁ½

50 % - nedostateÁnÁ½

PraktickÁ ovÁÁ™ovÁjnÁ 60 %

HodnocenÁ praktickÁ Á½jsti modulu bude probÁhat v odbornÁm vÁ½cviku.

Á½jk:

- pÁ™jpravÁ pracoviÁitÁ,
- usadÁ hosty,
- nabÁdne hostÁm destilÁjt,
- zvolÁ vhodnÁ½ typ sklenice,
- odmÁÁ™Á a nalije vybranÁ½ nÁjpoj,
- dodrÁÁ poÁadovanou teplotu,
- posoudÁ senzoricky kvalitu nÁjpoje,
- provede servis,
- po konzumaci uklidÁ pouÁitÁ½ inventÁjÁ™,
- rozlouÁÁ se s hosty.

HodnocenÁ vychÁjzÁ z Pravidel pro hodnocenÁ vÁ½sledkÁ vzdÁlÁjvÁjnÁ Á½jkÁ, kterÁj jsou nedÁlnou souÁÁjstÁ ÁjkolnÁho Á™Ájdu. PrÁbÁÁnÁ hodnocenÁ je provÁjdÁno znÁjmkovÁjnÁm.

StupeÁ` 1 â€“ vÁ½bornÁ½

Á½jk ovlÁjdÁj poÁadovanÁ poznatky, pojmy, definice a praktickÁ dovednosti pÁ™esnÁ, a chÁjpe vztah mezi nimi.

StupeÁ` 2 â€“ chvalitebnÁ½

Á½jk ovlÁjdÁj uÁebnÁmi osnovami poÁadovanÁ poznatky, pojmy, definice a praktickÁ dovednosti v podstatÁ ucelenÁ, pÁ™esnÁ, a Á°plnÁ.

StupeÁ` 3 â€“ dobrÁ½

Á½jk mÁj v ucelenosti, pÁ™esnosti a Á°plnosti osvojenÁ poÁadovanÁ½ch poznatkÁ, pojmaÁ, definic a praktickÁ½ch dovednostÁ nepodstatnÁ mezery.

StupeÁ` 4 â€“ dostateÁnÁ½

Á½Ájk máj v ucelenosti, pÁ™mesnosti a Áºplnosti osvojenÁ poÁ¾adovanÁ½ch poznatkÁ a praktickÁ½ch dovednostÁ zÁjvaÁ¾nÁ© mezery.

Stupeň 5 â€˜ nedostateĎnÁ½

Á½Ájk si poÁ¾adovanÁ© poznatky a praktickÁ© dovednosti neosvojil ucelenÁ, máj v nich zÁjvaÁ¾nÁ© a znaĎnÁ© mezery.

DoporuĎenÁj literatura

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

HARRISON, Joel a Neil RIDLEY. DestilÁjty: objevte, poznejte a vychutnejte si nejkvalitnÁjÁ½ lihoviny svÁta - od absintu a brandy aÁ¾ po vodku a whisky. PÁ™meloÁ¾il Jan KOVÁÁ. Praha: Slovart, 2017. ISBN isbn978-80-7529-301-5.

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

PoznÁjmký

ObsahovÁ© upÁ™mesnÁ¾nÁ

OV RVP - OdbornÁ© vzdÁ¾lÁjvÁjnÁ ve vztahu k RVP

PÁ™Álohy

- [pracovni_list-konak.docx](#)
- [pracovni_list-konak-reseni.docx](#)
- [test_vinne_destilaty.docx](#)
- [test_vinne_destilaty-reseni.docx](#)
- [pracovni_sesit_pro_zaky-vinne_destilaty.docx](#)
- [prezentace-vinne_destilaty.pptx](#)

MateriÁj vznikl v rájmcí projektu Modernizace odbornÁ©ho vzdÁ¾lÁjvÁjnÁ (MOV), kterÁ½ byl spolufinancovÁjn z EvropskÁ½ch strukturÁjnÁch a investĎnÁch fondÁ a jehoÁ¾ realizaci zajiÁjval NájrodnÁ pedagogickÁ½ institut ÁĎeskÁ© republiky. Autorem materiÁjlu a vÁjech jeho ÁÁjstÁ, nenÁ-li uvedeno jinak, je Zdena PredajÁovÁj. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) â€˜ UveÁte pÁ¾vod â€˜ Zachovejte licenci 4.0 MezinÁjrodnÁ.