



# VSTUPNÍ ČÁST

## Název komplexní úlohy/projektu

Servis červeného vína, dekantace

## Kód úlohy

65-u-3/AA94

## Využitelnost komplexní úlohy

### Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

### Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

### Vazba na vzdělávací modul(y)

Základy sommeliérství

### Škola

Střední škola průmyslová, hotelová a zdravotnická Uherské Hradiště, Kollárova, Uherské Hradiště

### Klíčové kompetence

Kompetence k učení, Komunikativní kompetence, Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

### Datum vytvoření

18. 03. 2019 15:25

### Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

8

### Délka/časová náročnost - Všeobecné vzdělávání

### Poznámka k délce úlohy

### Ročník(y)

2. ročník

### Řešení úlohy

individuální, skupinové

### Doporučený počet žáků

2

### Charakteristika/anotace

Hlavním cílem komplexní úlohy je naučit žáky správnou techniku servisu červeného vína, vhodnou teplotu při podávání, volbu vhodných pomůcek a sklenic při podávání, seznámit s významem dekantace červeného vína. Komplexní úloha je řešena formou skupinové a individuální práce prostřednictvím prezentace, videoukázky a pracovních listů. Osvojené informace jsou ověřeny kontrolním testem.

# JÁDRO ÚLOHY

## Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení vychází z PK 65-010-H Sommelier.

Žák:

- charakterizuje červené víno a jeho vlastnosti
- popíše způsob výroby červeného vína
- vyjmenuje odrůdy červeného vína
- doporučí správnou teplotu při konzumaci vína
- rozlišuje červené víno podle obsahu cukru
- sensoricky hodnotí barvu, vůni, chuť vína
- používá adekvátní pomocný inventář a sklenice
- servíruje červené víno dle pravidel včetně dekantace
- ošetřuje a udržuje inventář v bezvadném stavu a kvalitě během praktického úkolu

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

Výuka probíhá formou výkladu s využitím prezentace a názorných ukázek za použití pracovních listů. Využívá se např. dataprojektor, PC, reálný inventář a další pomůcky (obrázky, fotografie, ilustrace, pomocný inventář).

Žáci se aktivně zapojují do nácviku dovednostní techniky servisu červeného vína a jeho dekantace, pracují s inventářem, který při praktickém nácviku používají. K úspěšnému dosažení výsledků je doporučeno řízené procvičování a pravidelné opakování učiva s využitím názorných ukázek a praktických cvičení.

Žák:

- sleduje odborný výklad učitele, prezentaci, ukázky
- průběžně si vyplňuje zadané pracovní listy, učí se z nich
- uplatňuje práci s textem a využívá internetové zdroje
- 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
- charakterizuje červené víno, jeho vlastnosti
- vysvětlí výrobu červeného vína (1 h.)
- seznámí se a vysvětlí odborné pojmy z oblasti výroby červeného vína; pomůckou je zadaný pracovní list
- odbornou terminologii bude nadále při výuce používat
- rozlišuje jednotlivé odrůdy červených vín podle obsahu cukru (1 h.)

- naučí se teoreticky rozdělovat červená vína podle dílčích hledisek; pomůckou je prezentace pedagoga
- rozlišuje a zatřídí jednotlivé druhy červeného vína podle obsahu cukru
- vybere a použije adekvátní nápojový inventář pro konkrétní účely servisu a dekantace červeného vína včetně pomocného inventáře dle zadání pedagoga v souladu s dodržováním zásad hygieny a BOZP (1 h.)
- zvolí a připraví nápojový a pomocný inventář na servírovací stůl dle pokynů pedagoga, dodržuje přitom zásady hygieny a BOZP; svou volbu zdůvodní a obhájí
- předvede způsoby správného použití inventáře včetně bezpečného zacházení v návaznosti na jednoduchou techniku obsluhy, hygieny a BOZP,
- kontroluje při své práci kvalitu, čistotu, nezávadnost inventáře
- odborně a opatrně zachází se zapůjčeným inventářem během všech učebních činností, uvědomuje si jeho hodnotu
- servíruje červené víno dle pravidel a techniky obsluhy včetně dekantace (2 h.)
- zkontroluje požadovanou teplotu červeného vína
- představí (prezentuje) konkrétní druh červeného vína
- odborně otevře láhev, postupuje v souladu s nácvikem pod dohledem pedagoga
- zhodnotí a servíruje korek
- provádí dekantaci
- nalévá víno podle společenských pravidel
- uloží víno do vhodného pomocného inventáře
- ošetřuje a udržuje nápojový inventář v bezvadném stavu a kvalitě během praktických úkolů (2 h.)
- provede údržbu konkrétních druhů inventáře dle pokynů pedagoga, použije vhodné prostředky či pomůcky,
- ukáže provedení kontroly kvality inventáře před jeho použitím či uskladněním
- uvědomuje si význam estetiky používaného inventáře v souvislosti s prostředím, kde se používá (1 h.)

## Metodická doporučení

Komplexní úloha je doporučena pro využití v odborném výcviku oboru Kuchař-číšník. Předpokladem je:

- znalost pravidel hygieny a BOZP
- znalost nápojové terminologie
- schopnost pojmenovat inventář
- schopnost používat vhodný inventář
- dovednost při otevírání a dekantaci červeného vína

Průběh komplexní úlohy:

### 1. vyučující pomocí prezentace

- seznámí žáky s odrůdami červeného vína
- vysvětlí dělení podle zbytkového cukru
- seznámí žáky s vhodným inventářem na jeho servis
- seznámí žáky s vhodným párováním pokrmů
- vysvětlí žákům sensorické hodnocení vína

- vysvětlí žákům pojem dekantace a proč se provádí
- seznámí žáky s inventářem potřebným k dekantaci
- vysvětlí a zdůvodní správný postup servisu a dekantace červeného vína

## 2. žáci s pomocí pracovního listu

- upevňují odbornou terminologii
- zopakují a upevní získané informace
- rozvíjí svoji samostatnost
- propojují informace s praktickými úkoly
- kontrolují spolu s vyučujícím správnost řešení

## 3. praktický úkol žáci

- pracují samostatně za přítomnosti vyučujícího (pod jeho dozorem)
- slovně obhajují své pracovní postupy (v případě chyby provedou nápravu)

## Způsob realizace

Organizační forma výuky: teoreticko - praktická

Prostředí realizace:

- odborná učebna
- školní odloučené pracoviště nebo
- pracoviště smluvního partnera.

## Pomůcky

Učební pomůcky pro žáka:

- psací pomůcky
- učebnice
- sešit, pracovní listy
- degustační příručka
- servírovací stůl, jídelní stůl a 2 židle pro hosty
- inventář pro servis červeného vína včetně pomocného inventáře
- osobní pomůcky obsluhujícího včetně pracovního oblečení
- láhev červeného vína o obsahu 0,75 l s korkovým uzávěrem (pro nácvik lze využít láhve naplněné vodou a opatřené korkovým uzávěrem)

Učební pomůcky pro učitele a technické vybavení:

- počítač s připojením k internetu
- dataprojektor
- plátno na promítání

# VÝSTUPNÍ ČÁST

Popis a kvantifikace všech plánovaných výstupů

Na základě prezentace a videoukázky žáci vypracují pracovní list. Pracovní list mohou žáci vypracovat samostatně nebo ve dvojicích.

Osvojené znalosti žáci ověří kontrolním testem formou samostatné práce.

## Kritéria hodnocení

Pro splnění komplexní úlohy je tolerance maximální absence 20% docházky a úspěšné splnění kontrolního testu formou samostatné práce.

Hodnocení kontrolního testu:

100 % - 91 % výborný

90 % - 71 % chvalitebný

70 % - 51 % dobrý

50 % - 31 % dostatečný

30 % - 0 % nedostatečný

Žák úspěšně splní úlohu servis a dekantaci červeného vína v případě, že:

připravuje pracoviště

5 bodů – pracuje zcela samostatně

3 body – pracuje váhavě, nejistě

1 bod – připraví a založí inventář s pomocí pedagoga

0 bodů – není schopen připravit servírovací stůl, připraví nevhodný inventář

provede odborný servis a dekantaci červeného vína

5 bodů – zvolí vhodné sklenice, použije vhodný pomocný inventář, který používá dle zásad bezpečnosti, bezchybně dodržuje postup při otevírání a dekantaci, servíruje červené víno dle gastronomických pravidel, komunikuje s hostem

3 body – v zásadě pracuje bezpečně s drobnou chybou, kterou při upozornění ihned napraví a zdůvodní správný postup

1 bod – pracuje podle pokynů, sám není schopen pracovat systematicky

0 bodů – není schopen připravit ani naservírovat požadovanou objednávku

uklízí pracoviště

5 bodů – zcela bezchybně provede postup při úklidu pracoviště, čištění inventáře včetně jeho uložení

3 body – pracuje s drobnými nedostatky, které je schopen při upozornění okamžitě napravit a objasnit

1 bod – podle pokynů provede požadované aktivity, ale nepracuje systematicky

0 bodů – není schopen provést úklid a údržbu inventáře

Aby žák splnil komplexní úlohu, musí získat alespoň 9 bodů z 15 možných. Při získání hraničních 8-9 bodů lze přihlídnout i k práci na pracovním listu komplexní úlohy.

## Doporučená literatura

SALAČ G.: *Stolničení*. Praha: Fortuna, 2001. ISBN 80-7168-752-9.

KRAUS V., KUTTELVAŠER Z., VURM B.: *Encyklopedie českého a moravského vína*. Praha: Melantrich a.s., 1997. ISBN 80-7023-250-1

ŠEVČÍK L., DVOŘÁK I.: *Sommelierství: umění podávat víno : hledání pravdy o víně*. Praha: Grada, 2002. ISBN 80-247-0188-X.

DEGUSTAČNÍ PŘÍRUČKA (cit. 2019-03-04). Dostupná se souhlasem autora na:

<https://www.zameckevinarstvi.cz/degustacni-prirucka?hash=61z54564k82ef4zzdl2nqhyoiyoz9wjgfw685tv330rm1wmw9p&download=true>

## Poznámky

Tato komplexní úloha navazuje na teoretické znalosti ze základů sommelierství, stolničení a čerpá z praktických dovedností odborného výcviku – práce před hostem. Vyžadovány jsou odborné znalosti a manipulace s nápojovým inventářem a základy sommelierství.

Videoukázka:

Publikováno 12. 2. 2013

Výukové video, které je součástí kurzu Sommelier junior, pořádaného Národním vinařským centrem, o.p.s. ve Valticích. Více na [www.sommelier-junior.cz](http://www.sommelier-junior.cz). Dostupné z:

<https://www.youtube.com/embed/ziFxeNDhui0>

Videoukázka:

Publikováno 16. 5. 2016

SvětémVína.cz. [www.svetemvina.cz](http://www.svetemvina.cz). Dostupné z:

<https://www.youtube.com/watch?v=4i7Q5uu355g>

Přehled o úloze:

Komplexní úloha se skládá z následujících částí:

Prezentace: Servis červeného vína, dekantace

Degustační příručka vinařství

Pracovní list pro žáka + řešení: Servis a dekantace ČV

Videoukázka: Servis a dekantace červeného vína

Videoukázka: Servis vína s Jakubem Příbylem

Kontrolní test + řešení: Servis a dekantace ČV

## Obsahové upřesnění

OV NSK - Odborné vzdělávání ve vztahu k NSK

## Přílohy

- [degustacni-prirucka.pdf](#)
- [pl-servis-cv.docx](#)
- [reseni-pl-servis-cv.docx](#)
- [kontrolni-test-cv.docx](#)
- [reseni-kontrolni-test-cv.docx](#)
- [servis-cv-dekantace.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 Vladimíra Hlaváčková. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) - Uvedte původ - Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*