EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

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 sommelierství

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

- senzoricky 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 stolek 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, hygienu 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 senzorické 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 stolek, 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 stolek, 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 přihlédnout 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=61z54564k82ef4zzdl2nqhyoioyz9wjgjw685tv330rm1wmw9p&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. Dostupné z:

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

Videoukázka:

Publikováno 16. 5. 2016

SvětemVína.cz. 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 Přibylem

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 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.