



VSTUPNÁ ČÁST

Název komplexní úlohy/projektu

Servis ÁervenÁho vÁna, 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

Ákola

Střední Ákola průmyslová, hotelová a zdravotnická Uherská Hradiště, Kollárova, Uherská 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 - Odborná vzdělávání

8

Délka/časová náročnost - Všeobecná vzdělávání

Poznámka k délce úlohy

Ročník(y)

2. ročník

Účel úlohy

individuálně, skupinově

Doporučená početní skupina

2

Charakteristika/anotace

Hlavním cílem komplexní úlohy je naučit žáky správnou techniku servisu ÁervenÁho vÁna, vhodnou teplotu pÁi podÁvÁnÁ, volbu vhodných pomůcek a sklenic pÁi podÁvÁnÁ, seznámit s významem dekantace ÁervenÁho vÁna. Komplexní úloha je ÁmeÁena formou skupinové a individuálně 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.

Úkol:

- charakterizuje ěervenáč vĀno a jeho vlastnosti
- popách je zpách sob váchzrobý ěervenáčho vĀna
- vyjmenuje odráchdy ěervenáčho vĀna
- doporuách spráchvnou teplotu páchtmí konzumaci vĀna
- rozliáchuje ěervenáč vĀno podle obsahu cukru
- senzoricky hodnotách barvu, váchni, chuách vĀna
- pouáchávách adekváchtnách pomocnách½ inventáchíátm a sklenice
- serváchuje ěervenáč vĀno dle pravidel váchetnách dekantace
- oáchjetáchtmuje a udráchuje inventáchíátm v bezvadnáchóm stavu a kvalitách báchhem praktickáchho ákolu

Specifikace hlavnách uáchebnách áinnostách ááchíká/aktivit projektu vĀ. doporuáchénáchho áasováchho rozvrhu

Váchzuka probáchhách formou váchkladu s vyuáchítám prezentace a náchzornáchch ukáchzek za pouáchítách pracovnách listách. Vyuáchávách se napáchtm. dataprojektor, PC, reáchlnách½ inventáchíátm a dalách pomáchcky (obráchjzky, fotografie, pomocnách½ inventáchíátm).

ácháchci se aktivnách zapojujách do náchcviku dovednostnách techniky servisu ěervenáčho vĀna a jeho dekantace, pracujách s inventáchíátmem, kterách½ páchtmí praktickáchóm náchcviku pouáchávách. K ááchspáchínáchómu dosaáchénách vách½sledkách je doporuácheno áácházenách procviáchováchnách a pravidelnách opakováchnách-uáchiva s vyuáchítám náchzornáchch ukáchzek a praktickách½ch cviáchénách.

ácháchík:

- sleduje odbornách½ vách½klad uáchitele, prezentaci, ukáchjzky
- práchbáchácháchnách si vypláchuje zadanách pracovnách listy, uách se z nich
- upláchuje práchci s textem a vyuáchávách internetovách zdroje
- pracuje se záchskanách½mi informacemi a vybáchráách si, kteráchó vyuácháchije pro danou problematiku
- aplikuje teoretickách poznatky do praktickách½ch ukáchzek
- spolupracuje s ostatnáchmi spoluácháchíky dle pokynách pedagoga
- prezentuje a zdáchvodnách svách vách½sledky praktickách½ch ááchkolách pátméd vyuáchujáchám a spoluácháchíky
- charakterizuje ěervenách vĀno, jeho vlastnosti
- vysváchtlách vách½robu ěervenáčho vĀna (1 h.)
- seznáchímách se a vysváchtlách odbornáchó pojmy z oblasti váchzrobý ěervenáčho vĀna; pomáchckou je zadanách½ pracovnách list
- odbornou terminologii bude nadáchíle páchtmí vách½uce pouáchávách
- rozliáchuje jednotliváchó odráchdy ěervenách½ch váchn podle obsahu cukru (1 h.)
- nauách se teoreticky rozdáchlovat ěervenách vĀna podle dáláchách hledisek; pomáchckou je prezentace pedagoga
- rozliáchuje a zatáchtmáchdách jednotliváchó druhy ěervenáčho vĀna podle obsahu cukru
- vybere a pouácháchije adekváchtnách náchpojavách½ inventáchíátm pro konkráchtnách ááchely servisu a dekantace ěervenáčho vĀna váchetnách pomocnáchóho inventáchíátmé dle zadáchnách pedagoga v souladu s dodrácháchováchnáchm záchsad hygieny a BOZP (1 h.)
- zvolách a pátmípravách náchpojavách½ a pomocnách½ inventáchíátm na serváchovacách stolek dle pokynách pedagoga, dodrácháchuje pátmítom záchsady hygieny a BOZP; svou volbu zdáchvodnách a obházíách
- pátmédvede zpáchsoby spráchvnáchó pouáchítách inventáchíátmé váchetnách bezpeáchnáchó zacháchízenách v náchí vaznosti na jednoduchou techniku obsluhy, hygienu a BOZP,
- kontroluje páchtmí sváchó práchci kvalitu, áístotu, nezáchí vadnost inventáchíátmé
- odbornáchó opatrnách zacháchzách se zapácháchénách½m inventáchíátmem báchhem váchjech uáchebnách áinnostách, uváchdomuje si jeho hodnotu
- serváchuje ěervenách vĀno dle pravidel a techniky obsluhy váchetnách dekantace (2 h.)
- zkontroluje poácháchádovanou teplotu ěervenáčho vĀna
- pátmédstavách (prezentuje) konkráchtnách druh ěervenáčho vĀna
- odbornáchó otevátmé láchíhev, postupuje v souladu s náchcvíkem pod dohledem pedagoga
- zhodnotách a serváchuje korek
- provácháchdách dekantaci
- naláchóvách vĀno podle spoleáchenskách½ch pravidel
- uloáchách vĀno do vhodnáchóho pomocnáchóho inventáchíátmé
- oáchjetáchtmuje a udráchuje náchpojavách½ inventáchíátm v bezvadnáchóm stavu a kvalitách báchhem praktickách½ch ááchkolách (2 h.)
- provede ááchdrácháchbu konkráchtnáchch druhách inventáchíátmé dle pokynách pedagoga, pouácháchije vhodnáchó prostáchtmédky áí pomáchcky,
- ukácháchách provedenách kontroly kvality inventáchíátmé pátméd jeho pouáchítám áí uskladnáchnáchm

- uvädomuje si v1/2znam estetiky pou4AvanÄho inventÄjÄ™me v souvislosti s prostÄ™medÄm, kde se pou4ÄvÄj (1 h.)

MetodickÄ doporuÄenÄ

KomplexnÄ Ä9loha je doporuÄena pro vyu4itÄ v odbornÄm v1/2cviku oboru KuchaÄ™-ÄÄÄjnÄk. PÄ™edpokladem je:

- znalost pravidel hygieny a BOZP
- znalost nÄjpojovÄ terminologie
- schopnost pojmenovat inventÄjÄ™
- schopnost pou4Ävat vhodnÄ1/2 inventÄjÄ™
- dovednost pÄ™i otevÄÄjnÄ a dekantaci ÄervenÄho vÄna

PrÄbÄh komplexnÄ Ä9lohy:

1. vyuÄujÄcÄ pomocÄ prezentace

- seznÄjmÄ Ä4Äjky s odrÄdami ÄervenÄho vÄna
- vysvÄtlÄ dÄlenÄ podle zbytkovÄho cukru
- seznÄjmÄ Ä4Äjky s vhodnÄ1/2m inventÄjÄ™em na jeho servis
- seznÄjmÄ Ä4Äjky s vhodnÄ1/2m pÄjrovÄjnÄm pokrmÄ
- vysvÄtlÄ Ä4ÄjkÄ™m senzorickÄ hodnocenÄ vÄna
- vysvÄtlÄ Ä4ÄjkÄ™m pojem dekantace a proÄ se provÄdÄ
- seznÄjmÄ Ä4Äjky s inventÄjÄ™em potÄ™ebnÄ1/2m k dekantaci
- vysvÄtlÄ a zdÄvodnÄ sprÄjvnÄ1/2 postup servisu a dekantace ÄervenÄho vÄna

2. Ä4Äjci s pomocÄ pracovnÄho listu

- upevÄujÄ odbornou terminologii
 - zopakujÄ a upevnÄ zÄskanÄ informace
 - rozvÄjÄ svoji samostatnost
 - propojujÄ informace s praktickÄ1/2mi Ä9koly
 - kontrolujÄ spolu s vyuÄujÄcÄm sprÄjvnost Ä™meÄjenÄ
- #### 3. praktickÄ1/2 Ä9kol Ä4Äjci
- pracujÄ samostatnÄ, za pÄ™Ätomnosti vyuÄujÄcÄho (pod jeho dozorem)
 - slovnÄ, obhajujÄ svÄÄ pracovnÄ postupy (v pÄ™ÄpadÄ, chyby provedou nÄjpravu)

ZpÄsob realizace

OrganizaÄnÄ forma vÄ1/2uky: teoreticko - praktickÄj

ProstÄ™edÄ realizace:

- odbornÄj uÄebna
- ÄjkolnÄ odlouÄenÄÄ pracovnÄjÄ, nebo
- pracovnÄjÄ, smluvnÄho partnera.

PomÄcky

UÄebnÄ pomÄcky pro Ä4Äjka:

- psacÄ pomÄcky
- uÄebnice
- seÄjit, pracovnÄ listy
- degustaÄnÄ pÄ™ÄruÄka
- servÄrovacÄ stolek, jÄdelnÄ stÄl a 2 Ä4idle pro hosty
- inventÄjÄ™ pro servis ÄervenÄho vÄna vÄetnÄ, pomocnÄho inventÄjÄ™e
- osobnÄ pomÄcky obsluhujÄcÄho vÄetnÄ, pracovnÄho obleÄenÄ
- lÄjhev ÄervenÄho vÄna o obsahu 0,75 l s korkovÄ1/2m uzÄjvÄ,rem (pro nÄjcvik lze vyu4Ät lÄjhe naplnÄnÄÄ vodou a opatÄ™enÄÄ korkovÄ1/2m uzÄjvÄ,rem)

UÄebnÄ pomÄcky pro uÄitele a technickÄÄ vybavenÄ:

- poÄÄtÄ s pÄ™ÄipojenÄm k internetu

- dataprojektor
- plátno na promítání

VĚSTUPNÁ ČÁST

Popis a kvantifikace pláňnovaných v½stupů

Na základě prezentace a videoukázky účastníci vypracují pracovní list. Pracovní list mohou účastníci vypracovat samostatně nebo ve dvojicích. Osvojení znalosti účastníci ověří kontrolním testem formou samostatného práce.

Kritéria hodnocení

Pro splnění komplexního úlohy je tolerance maximální absence 20% docházky a úspěšně splnění kontrolního testu formou samostatného práce.

Hodnocení kontrolního testu:

100 % - 91 % v½borní

90 % - 71 % chvalitební

70 % - 51 % dobrá

50 % - 31 % dostatečná

30 % - 0 % nedostatečná

Účastník úspěšně splní úlohu servis a dekantaci červeného vína v pářpadě, kde:

pářmipravuje pracovnít

5 bodů - " pracuje zcela samostatně

3 body - " pracuje v½hově, nejistě

1 bod - " pářmipravě a založení inventář s pomocí pedagoga

0 bodů - " není schopen pářmipravit servírovací stolek, pářmipravě nevhodně inventář

provede odborní servis a dekantaci červeného vína

5 bodů - " zvolí vhodný sklenice, použije vhodně pomocně inventář, který použije dle zásad bezpečnosti, bezchybně dodržuje postup pářmi otevření a dekantaci, servíruje červené víno dle gastronomických pravidel, komunikuje s hostem

3 body - " v zásadě pracuje bezpečně s drobnou chybou, kterou pářmi upozorněně ihned napravě a zděvodně správně postup

1 bod - " pracuje podle pokynů, sám není schopen pracovat systematicky

0 bodů - " není schopen pářmipravit ani naservírovat požadovanou objednávku

uklězě pracovnít

5 bodů - " zcela bezchybně provede postup pářmi uklidu pracovnít, řiřitěně inventář v½etně jeho uloženě

3 body - " pracuje s drobněmi nedostatky, které je schopen pářmi upozorněně okamžitě napravit a objasnit

1 bod - " podle pokynů provede požadovaně aktivity, ale nepracuje systematicky

0 bodů - " není schopen provést uklid a držbu inventář

Aby účastník splnil komplexní úlohu, musí získat alespoň 9 bodů z 15 možných. Pářmi získání hraničních 8-9 bodů lze pářmihládnout i k práci na pracovním listu komplexního úlohy.

Doporučená literatura

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

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

EVÁČEK L., DVOŘÁK I.: *Sommelierství: uměně podřvat víno : hledějně pravdy o víně*. Praha: Grada, 2002. ISBN 80-247-0188-X.

DEGUSTAČENÁ PÁŘRUČKA (cit. 2019-03-04). Dostupně se souhlasem autora na:

<https://www.zameckevinarstvi.cz/de gustacni-prirucka?hash=61z54564k82ef4zddl2nqhyoiy9wjg685tv330rm1wmw9p&download=true>

Poznámky

Tato komplexní úloha navazuje na teoretické znalosti ze základů sommelierství, stolníeně a řepě z praktických dovedností odborného v½cviku - práce pářmi hostem. Vyžadovány jsou odborné znalosti a manipulace s nápojověm inventářem a základy sommelierství.

Videoukázka:

Publikováno 12. 2. 2013

V½ukové video, které je součástí kurzu Sommelier junior, pářmádaného národně vinařským centrem, o.p.s. ve Valticích. Věce na www.sommelier-junior.cz. Dostupně z:

<https://www.youtube.com/embed/zIFxENDhui0>

Videoukážka:

Publikováno 16. 5. 2016

Světovina.cz. www.svetovina.cz. Dostupné z:

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

Přehled o škole:

Komplexní škola se skládá z následujících částí:

Prezentace: Servis červeného vína, dekantace

Degustace páru vína

Pracovní list pro žáka + řešení: Servis a dekantace ČEV

Videoukážka: Servis a dekantace červeného vína

Videoukážka: Servis vína s Jakubem Příbylem

Kontrolní test + řešení: Servis a dekantace ČEV

Obsahové upřesnění

OV NSK - Odborná vzdělávací ve vztahu k NSK

Přehledy

- [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 odborné vzdělávací (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 Vladimír Hlaváček. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) ať Uveďte původ ať Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.