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 sektu, sabráž

Kód úlohy

65-u-3/AA95

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 15:51

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 sektu, vhodnou teplotu při podávání, volbu vhodných pomůcek a sklenic při podávání, seznámit s technikou sabráž. 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 sekt a jeho vlastnosti

- popisuje způsoby výroby šumivého vína

- rozlišuje sekt podle barvy a obsahu cukru

- používá adekvátní pomocný inventář a sklenice

- servíruje šumivé víno dle pravidel

- ošetřuje a udržuje inventář v bezvadném stavu a kvalitě během praktického úkolu

- popíše techniku sabráž

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 dovedností techniky servisu šumivého vína, 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

- vysvětlí pojem šumivé víno, uvede jeho vlastnosti (1 h.)

- charakterizuje šumivé víno, jeho vlastnosti

- vysvětlí rozdíly ve výrobě šumivého vína (1 h.)

- seznámí se a vysvětlí odborné pojmy z oblasti výroby sektu včetně cizojazyčných výrazů; pomůckou je zadaný pracovní list

- odbornou terminologii bude nadále při výuce používat

- rozlišuje jednotlivé druhy šumivých vín podle barvy a obsahu cukru (1 h.)

- naučí se teoreticky rozdělovat šumivá vína podle dílčích hledisek; pomůckou je prezentace pedagoga

- rozlišuje a zatřídí jednotlivé druhy šumivého vína podle obsahu cukru

- vybere a použije adekvátní nápojový inventář pro konkrétní účely servisu sektu 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 sekt dle pravidel a techniky obsluhy (2 h.)

- zkontroluje požadovanou teplotu sektu

- představí (prezentuje) šumivé víno

- odborně otevře láhev, postupuje v souladu s nácvikem pod dohledem pedagoga

- zhodnotí a servíruje korek

- nalévá sekt podle společenských pravidel

- uloží víno do vhodného pomocného inventáře

- vysvětlí techniku sabráž

- ošetřuje a udržuje nápojový inventář v bezvadném stavu a kvalitě během praktických úkolů (1 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 šumivého vína

Průběh komplexní úlohy:

1. vyučující pomocí prezentace

- seznámí žáky se vznikem šumivého vína

- vysvětlí rozdíl mezi šampaňským a sektem

- 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 sabráž a proč se provádí

- seznámí žáky s inventářem potřebným k sevisu

- vysvětlí a zdůvodní správný postup servisu šumivého 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

- servírovací stolek, jídelní stůl a 2 židle pro hosty

- inventář pro servis šumivého vína včetně pomocného inventáře

- osobní pomůcky obsluhujícího včetně pracovního oblečení

- láhev šumivého vína o obsahu 0,75 l s 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

Žák splní komplexní úlohu úspěšným splněním 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 sektu 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 sektu

5 bodů – zvolí vhodné sklenice, použije vhodný pomocný inventář, který používá dle zásad bezpečnosti, bezchybně dodržuje postup při otevírání, servíruje sekt dle gastronomických pravidel, plynule 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.

KURZ SABRÁŽ (cit. 2019-03-08). Dostupný se souhlasem autora na

https://www.outfit4events.cz/czk/magazin/zbrane/sabraz-kurz/

https://mojelahve.cz/clanek/sabraz-zvladnete-i-vy-aneb-jak-na-sekani-sektu-341

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/watch?v=w9D6owz8W2s

Videoukázka:

Publikováno 30. 5. 2016

SvětemVína.cz

www.svetemvina.cz. Dostupné z:

https://www.youtube.com/watch?v=raLCF38BC18

Přehled o úloz

Komplexní úloha se skládá z následujících částí:

Prezentace: Servis šumivého vína

Prezentace: Sabráž šumivého vína

Pracovní list pro žáka + řešení: Servis ŠV, sabráž

Videoukázka: Podávání šumivého vína

Videoukázka: Servis vína s Jakubem Přibylem

Videoukázka: Sabráž šumivého vína

Kontrolní test + řešní: Servis ŠV, sabráž

Obsahové upřesnění

OV NSK - Odborné vzdělávání ve vztahu k NSK

Přílohy

- sabraz-sv.pptx
- reseni-kontrolni-test-sv.docx
- servis-sv.pptx
- pl-servis-sv-sabraz.docx
- reseni-pl-servis-sv-sabraz.docx
- kontrolni-test-sv.docx