



VSTUPNÁ ČÁST

Název komplexní úlohy/projektu

Servis sektoru, sábrá

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 sommeliérství

Ákoly

Střední ákoly průmyslové, hotelové a zdravotnické 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

Účel úlohy

individuálně, skupinově

Doporučená početní skupina

2

Charakteristika/anotace

Hlavním cílem komplexní úlohy je naučit žáky správnou techniku servisu sektoru, vhodnou teplotu páry podávání, volbu vhodných pomůcek a sklenic páry podávání, seznámit s technikou sábrá. Komplexní úloha je řešena formou skupinově 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 Sommeliér.

Úkol:

- charakterizuje sekt a jeho vlastnosti
- popisuje způsoby výroby úmiváče
- rozlišuje sekt podle barvy a obsahu cukru
- používá adekvátní pomocné inventářní a sklenice
- servíruje úmiváč vno dle pravidel
- ošetřuje a udržuje inventářní v bezvadném stavu a kvalitě, během praktického kolu
- popíše techniku sabráž

Specifikace hlavních učebních činností a aktivit projektu v. doporučeného časového rozvrhu

Vůzka probíhá formou výkladu s využitím prezentace a názorných ukázek za použití pracovních listů. Využívají se například, PC, reálné inventářní a další pomůcky (obrázky, fotografie, ilustrace, pomocné inventářní).

Žáci se aktivně zapojují do nácviku dovedností techniky servisu úmiváče, pracují s inventářním, kterým praktickému nácviku používají. K úspěšnému dosažení výsledků je doporučeno čtení pravidelně opakovaných úloh s využitím názorných ukázek a praktických cvičení.

Žák:

- sleduje odborný výklad učitele, prezentaci, obrázky
- přebírá si vyplněné zadání pracovních listů, učí se z nich
- uplatňuje práci s textem a využití internetových zdrojů
- pracuje se získanými informacemi a vybírá si, která využití pro danou problematiku
- aplikuje teoretické poznatky do praktických ukázek
- spolupracuje s ostatními spolužáky dle pokynů pedagoga
- prezentuje a zdůvodní své výsledky praktických kolů pomocí využití a spolužáky
- vysvětlí pojem úmiváč vno, uvede jeho vlastnosti (1 h.)
- charakterizuje úmiváč vno, jeho vlastnosti
- vysvětlí rozdíl ve výrobě, úmiváče vno (1 h.)
- seznámí se a vysvětlí odborné pojmy z oblasti výroby sektu včetně cizojazyčných výrazů; pomocí je zadán pracovní list
- odbornou terminologii bude nadále používat
- rozlišuje jednotlivé druhy úmiváčů vno podle barvy a obsahu cukru (1 h.)
- naučí se teoreticky rozdělovat úmiváči vno podle dalších hledisek; pomocí je prezentace pedagoga
- rozlišuje a zatím jednatelné druhy úmiváčů vno podle obsahu cukru
- vybere a použije adekvátní nápojové inventářní pro konkrétní účely servisu sektu včetně pomocného inventářního dle zadání pedagoga v souladu s doporučeními zásad hygieny a BOZP (1 h.)
- zvolí a připraví nápojové a pomocné inventářní na servírovací stolek dle pokynů pedagoga, dodržuje pomocí zásady hygieny a BOZP; svou volbu zdůvodní a obhájí
- pomocí vede způsob správného použití inventářního včetně bezpečného zacházení v návaznosti na jednoduchou techniku obsluhy, hygienu a BOZP
- kontroluje pomocí své práci kvalitu, čistotu, nezávadnost inventářního
- odborně a opatrně zachází se zapůjčeným inventářním během všech učebních činností, uvědomuje si jeho hodnotu
- servíruje sekt dle pravidel a techniky obsluhy (2 h.)
- zkontroluje požadovanou teplotu sektu
- představení (prezentuje) úmiváč vno
- odborně otevře lžičku, postupuje v souladu s nácvikem pod dohledem pedagoga
- hodnotí a servíruje korek
- nalije sekt podle společných pravidel
- uloží vno do vhodného pomocného inventářního
- vysvětlí techniku sabráž
- ošetřuje a udržuje nápojové inventářní v bezvadném stavu a kvalitě, během praktických kolů (1 h.)
- provede drážbu konkrétních druhů inventářního dle pokynů pedagoga, použije vhodně prostředy a pomůcky
- ukáže provedení kontroly kvality inventářního pomocí jeho použití a uskladnění
- uvědomuje si význam estetiky používání inventářního v souvislosti s prostředím, kde se užívá (1 h.)

Metodický doporučení

Komplexní škola je doporučená 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 používat otevřený a uzavřený vana

Průběh komplexní školy:

1. využití pomocí prezentace

- seznámit se vznikem a umivání vana
- vysvětlit rozdíl mezi ampáskem a sektem
- vysvětlit dělení podle zbytkového cukru
- seznámit se s vhodným inventářem na jeho servis
- seznámit se s vhodným pokrmy
- vysvětlit škálování sensorického hodnocení vana
- vysvětlit škálování pojem sabrá a proč se provádě
- seznámit se s inventářem potěbným k sevisu
- vysvětlit a zdědná správný postup servisu a umivání vana

2. škálování pomocí pracovního listu

- upevňují odbornou terminologii
- zopakují a upevní získané informace
- rozvíjejí svoji samostatnost
- propojují informace s praktickými příklady
- kontrolují spolu s využitím správnost řešení

3. praktická škola škálování

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

Způsob realizace

Organizační forma výuky: teoretická - praktická

Prostředí realizace:

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

Pomůcky

Učební pomůcky pro škálování:

- psací pomůcky
- učebnice
- sešit, pracovní listy
- servírovací stolek, jídelní stůl a 2 židle pro hosty
- inventář pro servis a umivání vana včetně pomocného inventáře
- osobní pomůcky obsluhující vana, pracovní oblečení
- láhev a umivání vana o obsahu 0,75 l s korkovým uzávěrem

Učební pomůcky pro učitele a technickou vybavenost:

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

VĚSTUPNĀ ĀĖĀST

Popis a kvantifikace vĀjch plĀjnovanĀ½ch vĀ½stupĀ

Na zĀkladĀ, prezentace a videoukĀjzky Ā½Āci vypracujĀ pracovnĀ list. PracovnĀ list mohou Ā½Āci vypracovat samostatnĀ nebo ve dvojicĀch.

OsvojenĀ znalosti Ā½Āci ovĀĀ kontrolnĀm testem formou samostatnĀ prĀjce.

KritĀria hodnocenĀ

Ā½Āk splnĀ komplexnĀ Ālohu ĀspĀĀjnĀ½m splnĀnĀm kontrolnĀho testu formou samostatnĀ prĀjce.

HodnocenĀ kontrolnĀho testu:

100 % - 91 % vĀ½bornĀ½

90 % - 71 % chvalitebnĀ½

70 % - 51 % dobrĀ½

50 % - 31 % dostateĀnĀ½

30 % - 0 % nedostateĀnĀ½

Ā½Āk ĀspĀĀjnĀ, splnĀ Ālohu servis sektu v pĀĀpadĀ, Ā½e:

pĀĀpravuje pracoviĀtĀ

5 bodĀ ĀĖ" pracuje zcela samostatnĀ

3 body ĀĖ" pracuje vĀjhavĀ, nejistĀ

1 bod ĀĖ" pĀĀpravĀ a zaloĀĀ inventĀĀ s pomocĀ pedagoga

0 bodĀ ĀĖ" nenĀ schopen pĀĀpravit servĀrovacĀ stolek, pĀĀpravĀ nevhodnĀ½ inventĀĀ

provede odbornĀ½ servis sektu

5 bodĀ ĀĖ" zvolĀ vhodnĀ sklenice, pouĀ½ije vhodnĀ½ pomocnĀ½ inventĀĀ, kterĀ½ pouĀ½ĀvĀj dle zĀsad bezpeĀnosti, bezchybnĀ, dodrĀ½uje postup pĀĀ otevĀrĀjnĀ, servĀruje sekt dle gastronomickĀ½ch pravidel, plynule komunikuje s hostem

3 body ĀĖ" v zĀsadĀ, pracuje bezpeĀnĀ s drobnou chybou, kterou pĀĀ upozornĀnĀ ihned napravĀ a zdĀĀ vodnĀ sprĀjvnĀ½ postup

1 bod ĀĖ" pracuje podle pokynĀ, sĀjm nenĀ schopen pracovat systematicky

0 bodĀ ĀĖ" nenĀ schopen pĀĀpravit ani naservĀrovat poĀ½adovanou objednĀvkou

uklĀzĀ pracoviĀtĀ

5 bodĀ ĀĖ" zcela bezchybnĀ, provede postup pĀĀ Āklidu pracoviĀtĀ, ĀiĀtĀnĀ inventĀĀĀme vĀetnĀ jeho uloĀ½enĀ

3 body ĀĖ" pracuje s drobnĀ½mi nedostatky, kterĀ½ je schopen pĀĀ upozornĀnĀ okamĀ½itĀ napravĀ a objasnit

1 bod ĀĖ" podle pokynĀ provede poĀ½adovanĀ aktivitu, ale nepracuje systematicky

0 bodĀ ĀĖ" nenĀ schopen provĀĀst Āklid a ĀdrĀ½bu inventĀĀĀme

Aby Ā½Āk splnil komplexnĀ Ālohu, musĀ zĀskat alespoĀ 9 bodĀ z 15 moĀ½nĀ½ch. PĀĀ zĀskĀjnĀ hraniĀnĀch 8-9 bodĀ lze pĀĀhlĀĀdnout i k prĀjci na pracovnĀm listu komplexnĀ Ālohy.

DoporuĀenĀj literatura

SALAĖ G.: *StolnĀĀnĀ*. Praha: Fortuna, 2001. ISBN 80-7168-752-9.

KRAUS V., KUTTELVAĀ ER Z., VURM B.: *Encyklopedie ĀeskĀĀho a moravskĀĀho vĀna*. Praha: Melantrich a.s., 1997. ISBN 80-7023-250-1

Ā EVĀĖĀK L., DVOĀĀK I.: *SommelierstvĀ: umĀnĀ podĀjvat vĀno : hledĀjnĀ pravdy o vĀnĀ*. Praha: Grada, 2002. ISBN 80-247-0188-X.

KURZ SABRĀ½ (cit. 2019-03-08). DostupnĀ½ 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>

PoznĀjmký

Tato komplexnĀ Āloha navazuje na teoretickĀ znalosti ze zĀkladĀ sommelierstvĀ, stolnĀĀnĀ a ĀerpĀj z praktickĀ½ch dovednostĀ odbornĀĀho vĀ½cviku ĀĖ" prĀjce pĀĀmed hostem. VyĀ½adovĀjny jsou odbornĀ znalosti a manipulace s nĀjpojevĀ½m inventĀĀĀmem a zĀklady sommelierstvĀ.

VideoukĀjzka:

PublikovĀjno 12. 2. 2013

VĀ½ukovĀ video, kterĀ½ je souĀĀstĀ kurzu Sommelier junior, poĀĀĀdanĀĀho NĀjrodnĀm vinaĀskĀ½m centrem, o.p.s. ve ValticĀch. VĀce na www.sommelier-junior.cz. DostupnĀ½ z:

<https://www.youtube.com/watch?v=w9D6owz8W2s>

VideoukĀjzka:

Publikováno 30. 5. 2016

Světovina.cz

www.svetovina.cz. Dostupné z:

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

Přehled o díle

Komplexní dílo se skládá z následujících částí:

Prezentace: Servis úmiváho vna

Prezentace: Sabráž úmiváho vna

Pracovní list pro žáka + řešení: Servis ú V, sabráž

Videoukázka: Podívání úmiváho vna

Videoukázka: Servis vna s Jakubem Přibylem

Videoukázka: Sabráž úmiváho vna

Kontrolní test + řešení: Servis ú V, sabráž

Obsahové upřesnění

OV NSK - Odborné vzdělávání ve vztahu k NSK

Přehled

- [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](#)

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (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](#) a Uveďte původ a