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

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

VSTUPNÍ ČÁST

Název komplexní úlohy/projektu

Barový inventář

Kód úlohy

65-u-3/AA96

Využitelnost komplexní úlohy

Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Vazba na vzdělávací modul(y)

Základy barmanství

Škola

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

Klíčové kompetence

Kompetence k učení, Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Datum vytvoření

18. 03. 2019 16:05

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

1

Charakteristika/anotace

Hlavním cílem komplexní úlohy je naučit žáky rozdělit barový inventář a určovat jeho správné použití a ošetřování.

Komplexní úloha je řešena formou skupinové a individuální práce prostřednictvím prezentace a pracovních listů - doplňovaček. Osvojené informace jsou ověřeny kontrolním testem.

JÁDRO ÚLOHY

Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení vychází z PK 65-009-H Barman

Žák:

- vysvětlí pojem barový inventář, jeho využití v odbytových střediscích

- rozlišuje jednotlivé druhy barového inventáře

- popíše podle obrázků či fotografií druhy barového inventáře – jejich funkci a použití

- popíše možnosti zabezpečení, čištění a způsoby uskladnění barového inventáře

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 - doplňovaček. Využívá se např. dataprojektor, PC, reálný inventář a další pomůcky (obrázky, fotografie, ilustrace, pomocný inventář).

K úspěšnému dosažení výsledků je doporučeno řízené procvičování a pravidelné opakování učiva s využitím názorných ukázek barového inventáře.

Žák:

- sleduje odborný výklad učitele, prezentaci, ukázky

- průběžně si vyplňuje zadané pracovní listy – doplňovačky, 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

1. vysvětlí pojem barový inventář, jeho využití (2 h.)

- seznamuje se s pojmem barový inventář, jeho praktickým využitím; pomůckou je prezentace pedagoga a konkrétní ukázky inventáře

2. rozlišuje jednotlivé druhy barového inventáře (2 h.)

- učí se teoreticky rozdělovat barový inventář, pomůckou je prezentace pedagoga a konkrétní ukázky inventáře

- rozlišuje a zatřídí jednotlivé druhy inventáře podle zadání pedagoga

3. vybere a použije adekvátní barový inventář pro konkrétní účely servisu dle zadání pedagoga v souladu s dodržováním zásad hygieny a BOZP (2 h.)

- zvolí a připraví barový inventář na stůl pro hosty nebo na příruční stůl dle pokynů pedagoga, dodržuje přitom zásady hygieny a BOZP; svou volbu zdůvodní a obhájí

- předvede způsoby správného uchopení inventáře včetně bezpečného zacházení v návaznosti na jednoduchou techniku obsluhy, hygienu a BOZP

- odborně a opatrně zachází se zapůjčeným inventářem během všech učebních činností, uvědomuje si jeho hodnotu

4. popíše možnosti zabezpečení a způsoby uskladnění nápojového inventáře (1 h.)

- předvede a zdůvodní způsoby správného a špatného uskladnění konkrétních druhů barového inventáře

5. ošetřuje a udržuje barový inventář v bezvadném stavu a kvalitě během praktických úkolů (1 h.)

- provede údržbu konkrétních druhů inventáře dle pokynů pedagoga, použije vhodné prostředky či pomůcky

Metodická doporučení

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

- znalost pravidel hygieny a BOZP

- schopnost pojmenovat inventář

- schopnost vybrat a použít vhodný inventář

Průběh komplexní úlohy:

1. vyučující pomocí prezentace

- předvádí a popisuje barový inventář

- rozdělí barový inventář dle použití

- charakterizuje jednotlivé druhy a popíše je

- vysvětlí, jak s nimi manipulovat a k čemu slouží

- zdůrazní nutnost udržovat inventář v naprosté čistotě

2. žáci s pomocí doplňovacích listů

- upevní odbornou terminologii

- zopakují a upevní získané informace

- rozvíjí svoji samostatnost

- propojují informace s praktickými úkoly

- kontrolují spolu s vyučujícím správnost řešení

Způsob realizace

Organizační forma výuky – Teoreticko-praktická

Prostředí realizace – odborná učebna, pracoviště smluvního partnera

Pomůcky

Učební (odborné) pomůcky pro žáka:

- pracovní listy - doplňovačky

- psací potřeby

- ukázkový barový inventář dle možností učebny /výukového prostoru

- ilustrující obrázky/fotografie barového inventáře

Učební (odborné) pomůcky/zařízení pro učitele:

- pracovní listy – doplňovačky (řešení)

- prezentace

- ukázkový barový inventář dle možností učebny/výukového prostoru

- ilustrující obrázky/fotografie barového inventáře

Technické vybavení:

- počítač s připojením na internet

- dataprojektor

- plátno na promítání

VÝSTUPNÍ ČÁST

Popis a kvantifikace všech plánovaných výstupů

Na základě prezentace žáci vypracují pracovní listy – doplňovačky. Doplňovačky mohou žáci vypracovat samostatně nebo ve dvojicích.

Správný výběr inventáře pro praktické nácviky, správné určení fukce inventáře, správné ošetření a dodržování hygieny a BOZP při jeho používání.

Osvojené znalosti žáci ověří kontrolním testem formou samostatné práce.

Kritéria hodnocení

Slovní hodnocení dosahované úrovně průběžného plnění zadaných úkolů, individuální přístup k zadaným úkolům, vlastní aktivita žáka. Výsledné hodnocení vychází z ústního a praktického zkoušení/ověřování znalostí a dovedností. Dále z písemného zpracování pracovních listů a z kontrolního testu.

Ústní zkoušení je průběžné. U ústního zkoušení jsou hodnoceny odborné znalosti a vědomosti, srozumitelnost, použití odborné terminologie, plynulost projevu.

Pro úspěšné splnění Komplexní úlohy je nutná řádná docházka minimálně 7 hodin výuky. Žák splní komplexní úlohu aktivním vypracováním pracovních listů - doplňovaček a 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

Při praktických ukázkách se hodnotí:

5 bodů - bez dopomoci správně určuje barmanský inventář, správně popisuje a předvádí jeho funkci, ovládá správnou techniku jeho používání

3 body - inventář určuje s drobnými chybami, nemá správnou techniku jeho použití, při upozornění chybu ihned napraví

1 bod - dělá chyby v určování inventáře, má slabé znalosti o jeho funkci a použítí, pracuje podle pokynů

0 bodů - není schopen rozpoznat a správně určit barový inventář, neovládá techniku jeho použití

Hodnocení slovní + známkou.

Doporučená literatura

MIKŠOVIC A.: *Umění koktejlu.* Praha: Svojtka & Co., 2000. ISBN 80-7237-361-7

RIAHI K., PEHLE T.: *Lexikon KOKTEJLY.* Čestlice: Rebo productions CZ, spol. s.r.o., 2007. ISBN 978-80-7234-707-0

Společnost VEMAG Verlags: KOKTEJLY: *High Ball, Caipirina & Co.* NAUMANN & GOBEL VERLAGSGESELLSCHAFT mbH, Kolín nad Rýnem, 2008. ISBN 3-625-11215-9

UHLÍŘ R.: *Velká kniha koktejlové magie*. Praha: Ivo Železný, spol. s.r.o., 2003. ISBN 80-237-3819-4

Poznámky

Přehled o úloze:

Komplexní úloha se skládá z následujících částí:

Prezentace: Barový inventář

PL-doplňovačka 1. pro žáka + řešení: Barový inventář

PL-doplňovačka 2. pro žáka + řešení: Barový inventář

Kontrolní test + řešení: Barový inventář

Obsahové upřesnění

OV NSK - Odborné vzdělávání ve vztahu k NSK

Přílohy

- barovy-inventar.pptx
- kontrolni-test-barovy-inventar.docx
- reseni-kontrolni-test-barovy-inventar.docx
- doplnovacka-1-barovy-inventar.docx
- doplnovacka-2-barovy-inventar.docx
- reseni-doplnovacka-1-barovy-inventar.docx
- reseni-doplnovacka-2-barovy-inventar.docx

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.