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

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

VSTUPNÍ ČÁST

Název komplexní úlohy/projektu

Způsoby přípravy studených míchaných nápojů

Kód úlohy

65-u-3/AA97

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, Komunikativní kompetence, Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Datum vytvoření

18. 03. 2019 16:18

Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

8

Délka/časová náročnost - Všeobecné vzdělávání

Poznámka k délce úlohy

Ročník(y)

2. ročník

Řešení úlohy

individuální

Charakteristika/anotace

Hlavním cílem komplexní úlohy je naučit žáky různé způsoby přípravy studených míchaných nápojů s ohledem na dodržení receptury, výrobního postupu, správné volby skla a odborného servisu.

Při výuce jsou využívány zejména demonstrativní metody, ukázky, praktické předvedení úkolů.

Obsahem komplexní úlohy je:

- odborná terminologie

- suroviny pro přípravu míchaných nápojů

- technologické vybavení: mixér, výrobník ledu

- inventář k přípravě a servisu nápojů

- receptura, výrobní postup konkrétního míchaného nápoje

JÁDRO ÚLOHY

Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení vychází z PK 65-009-H Barman, kdy absolvent po ukončení modulu:

Žák:

- zvolí vhodné suroviny v požadovaném množství

- používá adekvátní technologické vybavení a inventář

- charakterizuje přípravu míchaných nápojů

- používá inventář v souladu s jeho určením

- připraví míchaný nápoj dle receptury

- používá adekvátní technologická zařízení při ošetřování a skladování nápojů

Specifikace hlavních učebních činností žáků/aktivit projektu vč. doporučeného časového rozvrhu

Výuka probíhá formou výkladu s využitím prezentace, používá se např. dataprojektor, PC, reálný inventář a další pomůcky (obrázky, fotografie, ilustrace, pomocný inventář).

Žáci se aktivně zapojují do nácviku techniky přípravy studených míchaných nápojů dle zadané receptury a výrobního postupu (zvolí pedagog).

Žák:

prezentace (2 hodiny)

- pozorně sleduje 4 způsoby přípravy studených míchaných nápojů

připravuje pracoviště (1 hodina)

- uvede technologické vybavení do provozu

- ošetří a připraví inventář

- nachystá vhodné suroviny

připravuje zadaný míchaný nápoj (4 hodiny)

- volí suroviny v požadovaném množství

- použije vhodné technologické vybavení

- pro servis zvolí správný inventář

- dodržuje recepturu a určený výrobní postup

- používá odbornou terminologii

- volí vhodné suroviny k dekoraci nápoje podle druhu

- servíruje nápoj dle gastronomických pravidel

uklízí pracoviště (1 hodina)

- ošetří a zajistí technologická zařízení

- vhodně ošetří a uloží použitý inventář

- správně skladuje suroviny

Metodická doporučení

Úloha je doporučena pro využití v odborném výcviku oboru Kuchař-číšník. Předpokladem pro absolvování komplexní úlohy je:

- znalost pravidel hygieny a BOZP

- znalost barmanské terminologie

- schopnost pojmenovat inventář

- schopnost používat technologická zařízení

- dovednost připravit studený míchaný nápoj dle zadané receptury

- schopnost dodržovat výrobní postup

- schopnost volit správnou dekoraci nápoje

Průběh komplexní úlohy:

1. vyučující pomocí prezentace

- uvede rozdíly v přípravě míchaných nápojů

- popíše jednotlivé technologické postupy přípravy studených míchaných nápojů (ve skle, v shakeru, míchací sklenici, mixéru)

- doporučí správný inventář pro přípravu míchaných nápojů

- seznámí s vhodnými recepturami míchaných nápojů

- předvede přípravu míchaných nápojů pomocí uvedeného technologického vybavení, včetně dekorace nápoje a servisu

2. žáci s pomocí receptury a výrobního postupu

- upevňují odbornou terminologii

- zopakují a upevní získané informace

- rozvíjí svoji samostatnost

- propojují informace s praktickými úkoly

- osvojují si správnou techniku míchání

- kontrolují spolu s vyučujícím správnost řešení

3. praktický úkol žáci

- předvedou samostatně za přítomnosti vyučujícího (pod jeho dozorem)

- slovně obhajují své pracovní postupy

- v případě chyby provedou nápravu

Způsob realizace
Organizační forma výuky – praktická

Prostředí realizace

odborná učebna

školní odloučené pracoviště

pracoviště smluvního partnera

Pomůcky
Učební pomůcky pro žáka:

psací pomůcky

učebnice

sešit

receptury a výrobní postup daných míchaných nápojů

suroviny na přípravu míchaných nápojů

technologické vybavení

inventář

Učební pomůcky pro učitele a technické vybavení:

počítač s připojením k internetu

dataprojektor

plátno na promítání

VÝSTUPNÍ ČÁST

Popis a kvantifikace všech plánovaných výstupů
Žák:

- připraví pracoviště barmana

- připraví vhodný inventář na míchaný nápoj

- připraví jeden studený míchaný nápoj dle zadání pedagoga v souladu s výrobním postupem

- uklidí pracoviště

- dodržuje pravidla bezpečnosti a hygieny

Kritéria hodnocení
Žák úspěšně splní úlohu příprava studeného míchaného nápoje v případě, že:

připravuje pracoviště

5 bodů – pracuje zcela samostatně bez dopomoci

3 body – pracuje váhavě, nejistě

1 bod – připraví zařízení a inventář s dopomocí

0 bodů – není schopen připravit zařízení, připraví nevhodný inventář k provozu

připravuje zadané míchané nápoje (2 druhyx2 porce)

5 bodů – zvolí vhodné suroviny ve správném množství, použije vhodné technologické vybavení, které používá dle zásad bezpečnosti, zvolí správný inventář, bezchybně dodržuje technologický postup přípravy míchaného nápoje, ovládá techniku a práci s míchacím médiem, naservíruje nápoj dle gastronomických pravidel

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 čištění výrobního systému i inventáře včetně jeho uložení, správně uskladní suroviny

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 vyčistit zařízení

Aby žák splnil komplexní úlohu, musí získat alespoň 8 bodů z 15 možných.

Doporučená literatura

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

RIAHI K., PEHLE T.: *Lexikon KOKTEJLY*. Rebo productions CZ, spol. s.r.o., Čestlice, 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*. Ivo Železný, spol. s.r.o., Praha, 2003. ISBN 80-237-3819-4

Poznámky

Přehled o úloze:

Komplexní úloha se skládá z následujících částí:

Prezentace: Technika přípravy studených míchaných nápojů přímo ve skle

Prezentace: Technika přípravy studených míchaných nápojů v míchací sklenici

Prezentace: Technika přípravy studených míchaných nápojů v šejkru

Prezentace: Technika přípravy studených míchaných nápojů v mixéru

Receptury a výrobní postupy ke každé technice přípravy

Obsahové upřesnění

OV NSK - Odborné vzdělávání ve vztahu k NSK

Přílohy

- technika-primo-ve-skle.pptx
- technika_v_michaci-sklenici.pptx
- technika-v-sejkru.pptx
- technika-v-mixeru.pptx
- receptura-primo-ve-skle.docx
- receptura-v-michaci-sklenici.docx
- receptura-v-sejkru.docx
- receptura-v-mixeru.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.