



VSTUPNÍ ČÁST

Název komplexní části projektu

Způsob výroby studených míchanců nápojů

Kód části

65-u-3/AA97

Využitelnost komplexní části

Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Vazba na vzdělávací modul(y)

Základy barmanství

Ákola

Střední škola pro obory hotelnictví, 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 časové jednotky - Odborné vzdělávání

8

Délka časové jednotky - Všeobecné vzdělávání

Poznámka k části

Ročník(y)

2. ročník

Číslo části

individuální

Charakteristika/anotace

Hlavním cílem komplexní části je naučit žáky způsobu výroby studených míchanců nápojů s ohledem na dodržení receptury, výrobního postupu, správné volby skla a odborného servisu.

Přímé výuce jsou využívány zejména demonstrační metody, ukázky, praktické předvedení škol.

Obsahem komplexní části je:

- odborná terminologie
- suroviny pro výrobu míchanců nápojů
- technologické vybavení: mixér, výrobní led
- inventář k přípravě a servisu nápojů
- receptura, výrobní postup konkrétního míchance nápoje

JÁDRO ČLOHY

Očekávaná výsledky učení

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

žák:

- zvolí vhodnou suroviny v požadovaném množství
- použije adekvátní technologické vybavení a inventář
- charakterizuje přípravu mícháních nápojů
- použije inventář v souladu s jeho určením
- připraví míchání nápoj dle receptury
- použije adekvátní technologické zařízení ošetřování a skladování nápojů

Specifikace hlavních učebních činností žáků/aktivit projektu v doporučeném časovém rozvrhu

Vůzka probíhá formou výkladu s využitím prezentace, použije se například projektor, PC, režijní inventář a další pomůcky (obrázky, fotografie, ilustrace, pomocný inventář).

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

žák:

prezentace (2 hodiny)

- pozorně sleduje 4 způsoby přípravy studených mícháních nápojů

připravuje pracovní (1 hodina)

- uvede technologické vybavení do provozu
- ošetřuje a připraví inventář
- nachystá vhodnou suroviny

připravuje zadaný míchání nápoj (4 hodiny)

- volí suroviny v požadovaném množství
 - použije vhodnou technologické vybavení
 - pro servis zvolí správný inventář
 - dodržuje recepturu a výrobní postup
 - použije odbornou terminologii
 - volí vhodnou suroviny k dekoraci nápoje podle druhu
 - servíruje nápoj dle gastronomických pravidel
- ukládá práci (1 hodina)
- ošetřuje a zajišťá technologické zařízení
 - vhodně ošetřuje a uloží použité inventář
 - správně skladuje suroviny

Metodické doporučení

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

- znalost pravidel hygieny a BOZP
- znalost barmanské terminologie
- schopnost pojmenovat inventář
- schopnost použít technologické zařízení
- dovednost připravit studený míchání nápoj dle zadané receptury
- schopnost dodržovat výrobní postup
- schopnost volit správnou dekoraci nápoje

Průběh komplexní šlohy:

1. využití pomocné prezentace

- uvede rozdíly v přípravě mícháních nápojů
- popíše jednotlivé technologické postupy přípravy studených mícháních nápojů (ve skle, v shakeru, míchací sklenici, mixéru)
- doporučí správný inventář pro přípravu mícháních nápojů

- seznámá s vhodnými recepturami máchaných nápojů
 - přeměde pravu máchaných 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
 - rozvíjejí svoji samostatnost
 - propojují informace s praktickými úkoly
 - osvojují si správnou techniku máchání
 - kontrolují spolu s vyučujícím správnost těžení
3. praktický úkol Žáci
- přemědou samostatně, za přítomnosti vyučujícího (pod jeho dozorem)
 - slovně obhajují své pracovní postupy
 - v případě chyby provedou nápravu

Způsob realizace

Organizační forma výuky – praktický

Prostředí realizace

odborná učebna

Žkolní odloučené pracoviště,

pracoviště smluvního partnera

Pomůcky

Učební pomůcky pro žáky:

psací pomůcky

učebnice

sešit

receptury a výrobní postup daných máchaných nápojů

suroviny na přípravu máchaných nápojů

technologické vybavení

inventurní

Učební pomůcky pro učitele a technické vybavení:

počítač s připojením k internetu

dataprojektor

plátno na promítání

VÁSTUPNÁ ŽST

Popis a kvantifikace výkonů žnových vstupů

Žák:

- připraví pracoviště barmana
- připraví vhodný inventurní na máchaný nápoj
- připraví jeden studený máchaný nápoj dle zadání pedagoga v souladu s výrobním postupem
- uklidí pracoviště
- dodržuje pravidla bezpečnosti a hygieny

Kritéria hodnocení

Žák úspěšně splní lohu přípravu studeného máchaného nápoje v případě, že:

připravuje pracoviště

5 bodů – pracuje zcela samostatně, bez pomoci

3 body – pracuje výhově, nejistě

1 bod â€“ pÅ™ipravÅ™ zaÅ™zenÅ™ a inventÅ™ s pomocÅ™

0 bodÅ™ â€“ nenÅ™ schopen pÅ™ipravit zaÅ™zenÅ™, pÅ™ipravÅ™ nevhodnÅ™½ inventÅ™ k provozu

pÅ™ipravuje zadanÅ™ mÅ™chanÅ™ nÅ™poje (2 druhx2 porce)

5 bodÅ™ â€“ zvolÅ™ vhodnÅ™ suroviny ve sprÅ™vnÅ™m mnoÅ™stvÅ™, pouÅ™ije vhodnÅ™ technologickÅ™ vybavenÅ™, kterÅ™ pouÅ™Å™vÅ™ dle zÅ™sad bezpeÅ™nosti, zvolÅ™ sprÅ™vnÅ™½ inventÅ™, bezchybnÅ™ dodrÅ™uje technologickÅ™ postup pÅ™ipravy mÅ™chanÅ™ho nÅ™poje, ovlÅ™dÅ™ techniku a prÅ™ci s mÅ™chacÅ™m mÅ™diem, naservÅ™uje nÅ™poj dle gastronomickÅ™½ch pravidel

3 body â€“ v zÅ™sadÅ™ pracuje bezpeÅ™nÅ™ s drobnou chybou, kterou pÅ™i upozornÅ™nÅ™ ihned napravÅ™ a zdÅ™vodnÅ™ sprÅ™vnÅ™½ postup

1 bod â€“ pracuje podle pokynÅ™, sÅ™m nenÅ™ schopen pracovat systematicky

0 bodÅ™ â€“ nenÅ™ schopen pÅ™ipravit ani naservÅ™ovat poÅ™adovanou objednÅ™vku

uklÅ™zÅ™ pracoviÅ™tÅ™

5 bodÅ™ â€“ zcela bezchybnÅ™ provede postup Å™itÅ™nÅ™ vÅ™½robnÅ™ho systÅ™mu i inventÅ™me vÅ™etnÅ™ jeho uloÅ™enÅ™, sprÅ™vnÅ™ uskladnÅ™ suroviny

3 body â€“ pracuje s drobnÅ™½mi nedostatky, kterÅ™ je schopen pÅ™i upozornÅ™nÅ™ okamÅ™itÅ™ napravit a objasnit

1 bod â€“ podle pokynÅ™ provede poÅ™adovanÅ™ aktivitu, ale nepracuje systematicky

0 bodÅ™ â€“ nenÅ™ schopen vyÅ™stit zaÅ™zenÅ™

Aby Å™Å™k splnil komplexnÅ™ Å™lohu, musÅ™ zÅ™skat alespoÅ™ 8 bodÅ™ z 15 moÅ™nÅ™½ch.

DoporuÅ™enÅ™ literatura

MIKÅ™ OVIC A.: *UmÅ™nÅ™ koktejlů*. Svotka & Co., Praha, 2000. ISBN 80-7237-361-7

RIAH I K., PEHL T.: *Lexikon KOKTEJLY*. Rebo productions CZ, spol. s.r.o., Å™estlice, 2007. ISBN 978-80-7234-707-0

SpoleÅ™nost VEMAG Verlags: *KOKTEJLY: High Ball, Caipirina & Co* NAUMANN & GOBEL VERLAGSGESELLSCHAFT mbH, KolÅ™n nad RÅ™nem, 2008. ISBN 3-625-11215-9

UHLÅ™ R.: *VelkÅ™ kniha koktejlů magie*. Ivo Å™eleznÅ™½, spol. s.r.o., Praha, 2003. ISBN 80-237-3819-4

PoznÅ™mky

PÅ™ehled o Å™loze:

KomplexnÅ™ Å™loha se sklÅ™dÅ™ z nÅ™sledujÅ™cÅ™ch Å™Å™stÅ™:

Prezentace: Technika pÅ™ipravy studenÅ™½ch mÅ™chanÅ™½ch nÅ™pojÅ™ pÅ™Å™mo ve skle

Prezentace: Technika pÅ™ipravy studenÅ™½ch mÅ™chanÅ™½ch nÅ™pojÅ™ v mÅ™chacÅ™ sklenici

Prezentace: Technika pÅ™ipravy studenÅ™½ch mÅ™chanÅ™½ch nÅ™pojÅ™ v Å™ejkru

Prezentace: Technika pÅ™ipravy studenÅ™½ch mÅ™chanÅ™½ch nÅ™pojÅ™ v mixÅ™ru

Receptury a vÅ™½robnÅ™ postupy ke kaÅ™dÅ™ technice pÅ™ipravy

ObsahovÅ™ upÅ™esnÅ™nÅ™

OV NSK - OdbornÅ™ vzdÅ™lÅ™vÅ™nÅ™ ve vztahu k NSK

PÅ™Å™lohy

- [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](#)

MateriÅ™ vznikl v rÅ™mci projektu Modernizace odbornÅ™ho vzdÅ™lÅ™vÅ™nÅ™ (MOV), kterÅ™½ byl spolufinancovÅ™n z EvropskÅ™½ch strukturÅ™lnÅ™ch a investicnÅ™ch fondÅ™ a jehoÅ™ realizaci zajiÅ™oval NÅ™rodnÅ™ pedagogickÅ™ institut Å™eskÅ™ republiky. Autorem materiÅ™lu a vÅ™ech jeho Å™Å™stÅ™, nenÅ™-li uvedeno jinak, je VladimÅ™ra HlavÅ™Å™kovÅ™. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) â€“ UveÅ™te pÅ™vod â€“ Zachovejte licenci 4.0 MezinÅ™rodnÅ™.