## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Nápoje – alkoholické a nealkoholické (E)

#### Kód modulu

65-m-2/AC21

#### Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

#### Typ modulu

(odborný) teoreticko–praktický

### Využitelnost vzdělávacího modulu

#### Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

#### Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

#### Komplexní úloha

#### Obory vzdělání - poznámky

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

65-51-E/02 Práce ve stravování

#### Délka modulu (počet hodin)

24

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Modul je zaměřený na teplé a studené nápoje. Žáci se seznámí s charakteristikou základních nápojů, jejich rozdělením a skladováním v rámci teorie. V praktické části získají dovednosti v přípravě a podávání teplých a studených nápojů.

Po absolvování modulu bude žák schopen rozlišovat jednotlivé druhy teplých a studených nápojů a objasnit jejich význam ve výživě, určí vhodné teploty pro podávání nápojů a připraví některé druhy nápojů.

#### Očekávané výsledky učení

Žák:

* charakterizuje nápoje a jejich význam ve výživě člověka,
* rozdělí alkoholické a nealkoholické nápoje, uvede příklady,
* rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy nápojů,
* zná teploty jednotlivých nápojů při podávání,
* vysvětlí správný způsob skladování jednotlivých druhů nápojů,
* připraví základní teplé nápoje,
* popíše způsob podávání teplých nápojů,
* připraví základní studené nápoje,
* popíše způsob podávání studených nápojů,
* volí vhodný inventář na podávání teplých a studených nápojů.

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

1. Charakteristika a význam nápojů

1. Význam nápojů ve výživě člověka
2. Charakteristika nealkoholických nápojů – voda, minerální vody, sodová voda, limonády, ovocné nápoje, káva, čaj, kakao
3. Charakteristika alkoholických nápojů – pivo, víno, lihoviny

2. Rozdělení nápojů

* Studené nápoje
* Teplé nápoje

3. Skladování nápojů

4. Příprava nápojů

* Příprava běžných studených nápojů
* Příprava běžných teplých nápojů

5. Podávání nápojů

* Podávání běžných studených nápojů
* Podávání běžných teplých nápojů

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Ve výuce se doporučuje kombinovat uvedené metody výuky:

Metody slovní:

* monologické metody (popis, vysvětlování, výklad),
* dialogické metody (rozhovor, diskuse),
* metody práce s učebnicí, knihou, odborným časopisem.

Metody názorně demonstrační:

* projekce statická a dynamická,
* názorná ukázka vhodného inventáře.

Metody organizace výuky:

* frontální výuka,
* skupinová výuka,
* individuální výuky.

Metody praktické:

* instruktáž,
* nácvik pracovních činností,
* samostatná práce žáků.

Učební činnosti žáků:

* sleduje odborný výklad doplněný prezentací a praktickou ukázkou učitele
* charakterizuje nápoje a jejich význam ve výživě člověka,
* rozdělí nápoje na teplé a studené nápoje, charakterizuje vodu, minerální vodu, limonády, ovocné a zeleninové šťávy, iontové a energetické nápoje, mléčné koktejly a instantní nápoje, čaj, kávu, kakao, čokoládu,
* charakterizuje pivo, víno a lihoviny,
* během výkladu učitele pracuje s učebnicí,
* na základě výkladu učitele a práce s učebními texty a obrázky dokáže rozdělit teplé a studené nápoje,
* určí vhodné teploty pro podávání teplých a studených nápojů,
* určí zásady správného skladování nápojů, vhodného uložení ve skladu a skladovací teploty,
* připraví běžné teplé nápoje, jako je čaj, káva, kakao, čokoláda,
* popíše zásady podávání teplých a studených nápojů,
* seznámí se s druhy inventáře na podávání teplých a studených nápojů, jeho údržbou a ošetření,
* na základě výkladu učitele a práce s učebními texty a nákresy určuje vhodný inventář na podávání teplých a studených nápojů,
* aktivně se zapojuje do výuky, vyhledává informace v odborných časopisech, odpovídá na průběžné kontrolní otázky vyučujícího, pracuje názornými pomůckami,
* pro osvojení učiva pracují žáci ve skupinách nebo individuálně.

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

2., 3. ročník, Potraviny a nápoje ve výživě

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

* Písemné a ústní zkoušení.
* Samostatná práce žáků.
* Praktické zkoušení zvládnutí přípravy teplých a studených nápojů, volba vhodného inventáře.

Ověřování dosažených výsledků je realizováno písemnou a ústní zkouškou. Hodnoceno je využívání odborné terminologie a odborná správnost odpovědí.

Ověřované okruhy:

* charakteristika a význam nápojů,
* rozdělení nápojů,
* skladování nápojů,
* příprava nápojů,
* podávání nápojů.

V rámci výuky odborného výcviku jsou ověřovány především praktické dovednosti formou praktického předvedení přípravy a podávání základních studených a teplých nápojů žáky. Důraz je kladen na odbornou správnost, samostatnost, dodržování zásad hygieny a organizace práce.

#### Kritéria hodnocení

Pro splnění modulu žák musí splnit alespoň 75% docházku.

V rámci teoretické výuky žák absolvuje alespoň 2x písemné a 1x ústní zkoušení.

V rámci odborného výcviku žák absolvuje praktickou zkoušku.

Kritéria hodnocení:

* Stupeň 1 (výborný): Žák ovládá požadované poznatky, fakta, pojmy. Samostatně uplatňuje osvojené poznatky a dovednosti při řešení teoretických i praktických úkolů. Písemný i ústní projev je správný a přesný.
* · Stupeň 2 (chvalitebný): Žák ovládá požadované poznatky, fakta, pojmy v podstatě uceleně. Samostatně nebo podle menších podnětů učitele uplatňuje osvojené dovednosti při řešení teoretických i praktických úkolů. Písemný i ústní projev mívá menší nedostatky ve správnosti a přesnosti.
* · Stupeň 3 (dobrý): Žák má v osvojení požadavků, faktů, pojmů nepodstatné mezery. Podstatnější nepřesnosti a chyby dovede za pomoci učitele korigovat. V písemném a ústním projevu má nedostatky ve správnosti a přesnosti.
* · Stupeň 4 (dostatečný): Žák má v osvojení požadavků, faktů, pojmů závažné mezery. Závažné chyby dovede žák s pomocí učitele opravit. V písemném a ústním projevu se objevují vážné nedostatky ve správnosti a přesnosti. Žák je nesamostatný a není tvořivý.
* Stupeň 5 (nedostatečný): Žák má v osvojení požadavků, faktů, pojmů závažné a značné mezery. Neprojevuje samostatnost, vyskytují se časté nedostatky při řešení zadaných úkolů a nedovede své vědomosti a dovednosti uplatnit ani s podněty učitele. V písemném a ústním projevu má závažné nedostatky ve správnosti a přesnosti.

Bodové hodnocení:

100 % - 91 %    výborný

  90 % - 71 %    chvalitebný

  70 % - 41 %    dobrý

  40 % - 21 %    dostatečný

  20 % - 0 %      nedostatečný

#### Doporučená literatura

SALAČ, Gustav. Stolničení. Vyd. 2. - dotisk. Praha: Fortuna, 2001. ISBN 80-7168-752-9.

ŠEBEK, Luboš. Technologie kuchařských prací pro 1. - 3. ročník odborných učilišť. Praha: Septima, 2000. ISBN 80-7216-120-2.

ŠEBELOVÁ, Marie. Potraviny a výživa: učebnice pro odborná učiliště: obor kuchařské práce. Upr. 2. vyd. Praha: Parta, 2013. ISBN 978-80-7320-190-6.

#### Poznámky

#### Obsahové upřesnění

OV RVP - Odborné vzdělávání ve vztahu k RVP

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 Lukáš Kučera. [Creative Commons CC BY SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.cs) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.