



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](#) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.