



# VSTUPNÍ ČÁST

## Název modulu

Baristické dovednosti

## Kód modulu

65-m-3/AC28

## Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

## Typ modulu

odborný praktický

## Využitelnost vzdělávacího modulu

### Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

L0 (EQF úroveň 4)

### Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

### Komplexní úloha

Technika Latte Art

Káva a její příprava

### Obory vzdělání - poznámky

65-51-H/01 Kuchař – číšník

65-41-L/01 Gastronomie

### Délka modulu (počet hodin)

24

### Poznámka k délce modulu

### Platnost modulu od

30. 04. 2020

### Platnost modulu do

### Vstupní předpoklady

Absolvování vzdělávacího modulu [Káva a její příprava](#).

# JADRO MODULU

## Charakteristika modulu

Praktický modul je zaměřen na baristické dovednosti. Žák se seznámí s oborem baristy a jeho funkcí, kávovou kulturou, přípravou mleté kávy, ovládním a údržbou profesionálních kávovarů a přípravou kávy.

Po absolvování modulu bude žák schopen připravovat mletou kávu, udržovat mlýnek na kávu, ovládat a udržovat profesionální kávovar, naučí se připravovat kávu espresso a cappuccino a pozná, jak se připravují další druhy káv.

## Očekávané výsledky učení

Žák:

- charakterizuje baristu a jeho funkci,
- uvede kodex baristy a potřebné znalosti a dovednosti baristy,
- charakterizuje kávovou kulturu u nás a ve světě,
- popíše organizaci kavárny,
- připraví mletou kávu,
- obsluhuje mlýnek na kávu a správným způsobem čistí jednotlivé části,
- obsluhuje profesionální kávovar a rozlišuje jeho části,
- správným způsobem čistí kávovar,
- volí vhodnou vodu pro přípravu kávy,
- připravuje kávovar na denní provoz,
- vypíná a připravuje kávovar na noc,
- připravuje kávu espresso,
- ovládá správnou techniku šlehání a nalévání mléčné mikropěny při kompletaci cappuccina a dalších druhů káv,
- volí vhodný způsob servisu kávy dle typu provozovny,
- rozlišuje a zná různé druhy přípravy kávy – moka express, french press, džezva, filtrovaná káva, kapslový kávovar.

## Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

### 1. Obor barista

- Profil a funkce baristy
- Kodex baristy
- Znalosti a dovednosti baristy

### 2. Kávová kultura

- Kávová kultura u nás a ve světě
- Organizace kavárny

### 3. Mletí kávy

- Mlýnky na kávu
- Násypka a čištění násypky
- Mlecí kameny a čištění mlecích kamenů
- Dávkovač a čištění dávkovače

### 4. Profesionální kávovary

- Kávovary a jejich části
- Čištění kávovaru
- Voda, čištění vody a filtry
- Ranní příprava kávovaru
- Vypínání kávovaru na noc

### 5. Příprava kávy

- Espresso

- Cappuccino
- Caffé macchiato
- Caffé latte
- Ledové caffé latte, Frappé

## 6. Domácí příprava kávy

- Způsoby přípravy kávy v domácím prostředí

## Učební činnosti žáků a strategie výuky

### Metody slovní:

- monologické metody (popis, vysvětlování, výklad),
- dialogické metody (rozhovor, diskuse),
- práce s chybou při prezentaci učiva,
- metody práce s učebnicí, knihou, odborným časopisem.

### Metody názorně demonstrační:

- projekce statická a dynamická,
- názorná ukázka.

### Metody organizace výuky:

- skupinová výuka,
- individuální výuky,
- odborná exkurze do kavárny nebo pražírny kávy,
- odborné instruktáže a školení firmou zabývající prodejem kávovarů.

### Metody praktické:

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

### Učební činnosti žáků:

- objasní profil baristy a jeho funkci,
- seznámí se s kodexem baristy a potřebnými znalostmi a dovednostmi baristy,
- seznámí se s kávovou kulturou u nás a ve světě a organizací kavárny,
- seznámí se s přípravou mleté kávy, obsluhou mlýnku na kávu a způsoby čištění jednotlivých částí,
- seznámí se základní obsluhou profesionálního kávovaru a jeho částí,
- provede čištění kávovaru a jeho částí,
- připraví kávovar na denní provoz a vypínání na noc,
- připraví kávu espresso,
- ukáže zručnost správného způsobu šlehání mléka,
- nalévá mléčnou mikropěnu při kompletování capuccina,
- seznámí se s dalšími způsoby přípravy kávy,
- pracuje pod dohledem vyučujícího,
- v průběhu výuky si osvojuje potřebné dovednosti,
- využívá poznatky z jiných odborných předmětů,
- aktivně se zapojuje do výuky a zodpovídá kontrolní otázky vyučujícího.

## Zařazení do učebního plánu, ročník

65-51-H/01 Kuchař – číšník

65-41-L/01 Gastronomie

2., 3. ročník

# VÝSTUPNÍ ČÁST

## Způsob ověřování dosažených výsledků

- Praktická zkouška.
- Písemné a ústní zkoušení.

V rámci výuky odborného výcviku jsou ověřovány především praktické dovednosti žáků formou praktického předvedení mletí kávy, čištění mlýnku na kávu, obsluhy kávovaru a údržby jeho částí, přípravy kávy espresso, cappuccino a dalších druhů káv. Důraz je kladen na odbornou správnost, samostatnost, dodržování zásad BOZP, hygieny a organizace práce. Učitel cíleně pracuje se skrytou chybou tak, aby navodil příležitost k dalšímu učení a průběžně si overil aktivitu žáka.

Při posuzování kvality výrobku (degustace) je hodnocen vizuální vzhled, chuť a vůně připravené kávy.

Ověřované okruhy:

- obor barista,
- kávová kultura,
- mletí kávy,
- profesionální kávovary,
- příprava kávy,
- domácí příprava kávy.

Žák prakticky předvede přípravu kávy dle zadání:

- Espresso
- Cappuccino
- Caffé macchiato
- Caffé latte
- Ledové caffé latte, Frappé

Praktické předvedení konkrétní odborné kompetence žákem bude doplněno jeho ústním ověřením nebo písemným ověřením dosažených znalostí.

## Kritéria hodnocení

Pro splnění modulu ho musí žák absolvovat s maximální absencí do 20 %.

V rámci odborného výcviku žák absolvuje praktickou zkoušku doplněnou písemným a ústním zkoušením.

Za splněný se považuje modul při dodržení následujících kritérií:

- 2x ústní zkoušení znalostí za dobu realizace modulu
- 3x praktické předvedení za dobu realizace modulu
  
- 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 % - 51 % dobrý

- 50 % - 31 % dostatečný
- 30 % - 0 % nedostatečný

## Doporučená literatura

BURDA, Alexandr. Nápojová kultura 2: nealkoholické nápoje. Opava: Slezská univerzita v Opavě, Filozoficko-přírodovědecká fakulta v Opavě, Ústav lázeňství gastronomie a turismu, 2013. ISBN 978-80-7248-857-5.

VESELÁ, Petra. Kniha o kávě: průvodce světem kávy s recepty na její přípravu. Praha: Smart Press, 2010. ISBN 978-80-87049-34-1.

## Poznámky

V rámci realizace modulu se doporučuje zajistit pro žáky odbornou exkurzi – instruktáž do firem, které se zabývají prodejem jednotlivých značek kávovarů. Žáci získají jedinečnou příležitost poznat v praxi různé typy kávovarů, kritéria jejich kvality a jejich obsluhu.

## 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.*