## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Káva a její příprava

#### Kód modulu

65-m-3/AC32

#### Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

#### Typ modulu

(odborný) teoreticko–praktický

### Využitelnost vzdělávacího modulu

#### Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

L0 (EQF úroveň 4)

#### Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

#### Komplexní úloha

#### Obory vzdělání - poznámky

65-51-H/01 Kuchař – číšník

65-41-L/01 Gastronomie

#### Délka modulu (počet hodin)

28

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

nejsou stanoveny

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Modul je rozdělen na dvě části, teoretickou a praktickou se zaměřením na kávu a její přípravu. Žák se seznámí s charakteristikou kávy, různými druhy, sběrem a zpracováním kávy a procesem pražení kávy. V praktické části získá žák dovednosti v přípravě a podávání kávy espresso a ristretto.

#### Očekávané výsledky učení

Žák:

* charakterizuje a popíše kávovník,
* rozlišuje a charakterizuje jednotlivé druhy kávovníků Arabika a Robusta,
* charakterizuje kávu výběrovou a cibetkovou kávu,
* popíše česání kávy, ruční a strojový sběr kávy,
* popíše suché, mokré a polopromyté zpracování kávy, loupání a leštění zrn a způsoby vývozu a dopravy zrna,
* charakterizuje pražičku kávy a rozlišuje různé druhy,
* popíše proces pražení kávy,
* charakterizuje kávu espresso a její servis,
* popíše obsluhu kávovaru, mletí kávy na espresso a ristretto, správnou teplotu a tlak vody,
* připraví kávu espresso a volí vhodný inventář na podávání kávy.

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

1. Pěstování kávy

* Kávovník
* Arabika
* Robusta
* Výběrová káva
* Kopi luwak (cibetková káva)

2. Sklizeň kávy

* Ruční sběr
* Česání
* Strojový sběr

3. Zpracování zrn

* Suché a mokré zpracování
* Polopromyté zpracování
* Loupání a leštění zrn
* Vývoz zrna a doprava

4. Pražení kávy

* Pražička a druhy pražiček
* Proces pražení kávy

5. Příprava kávy – Espresso, Ristretto

* Charakteristika a servis kávy espresso a ristretto
* Obsluha kávovaru
* Příprava espressa a ristretta
* Mletí kávy na espresso, teplota, tlak

#### Učební činnosti žáků a strategie 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.

Učitel cíleně pracuje s chybou tak, aby chyba byla vnímána žákem jako přirozená součást procesu a příležitost k dalšímu učení.

Metody organizace výuky:

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

Metody praktické:

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

Učební činnosti žáků – teoretická část:

* charakterizuje a popíše jednotlivé části kávovníku,
* definuje kávu Arabika, Robusta, výběrovou kávu a kávu cibetkovou,
* rozlišuje různé způsoby sběru a zpracování kávy,
* seznamuje se s procesem pražení kávy,
* na základě výkladu učitele se seznamuje se stupni pražení kávy, chemickými procesy v zrnu během pražení, chlazením, uskladněním upražené kávy, míchání kávových směsí, mletím a balením kávy,
* během výkladu učitele pracuje s odbornou literaturou a učebními pomůckami,
* využívá poznatky z různých předmětů,
* aktivně se zapojuje do teoretické výuky a zodpovídá kontrolní otázky vyučujícího.

Učební činnosti žáků – teoretická část:

* učí se charakterizovat správně připravenou kávu espresso a seznamuje se se správným způsobem servisu,
* učí se základní obsluze kávovaru,
* učí se správného umletí kávy na espresso a seznamuje se s dalšími možnostmi,
* učí se přípravě kávy espresso a jejího servisu,
* využívá poznatky z jiných odborných předmětů,
* aktivně se zapojuje do praktického vyučování.

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

2., 3. ročník

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

* Písemné a ústní zkoušení.
* Samostatná práce žáků.
* Praktické zkoušení přípravy kávy espresso a ristretto.

V rámci teoretické části je ověřování dosažených výsledků realizováno písemnou a ústní zkouškou. Hodnoceno je využívání odborné terminologie a odborná správnost odpovědí.

V rámci výuky odborného výcviku jsou ověřovány především praktické dovednosti formou praktického předvedení přípravy a podávání kávy espress a ristretta žáky. Důraz je kladen na odbornou správnost, samostatnost, dodržování zásad  BOZP, hygieny a organizace práce.

Ověřované okruhy:

* pěstování kávy,
* sklizeň kávy,
* zpracování zrn,
* pražení kávy,
* espresso a ristretto.

Žák prakticky předvede přípravu kávy dle zadání:

* espresso,
* ristretto.

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 %.

Kritéria hodnocení:

Za splněný se považuje modul při dodržení následujících kritérií:

* 2x ústní zkoušení znalostí za dobu realizace modulu
* 1x písemné zkoušení za dobu realizace modulu
* 3x praktické předvedení za dobu realizace modulu

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 % - 51 %    dobrý
* 50 % - 31 %    dostatečný
* 30 % - 0 %      nedostatečný

#### Doporučená literatura

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

#### Poznámky

Délka modulu 28 hodin:

* 16 hodin teorie,
* 12 hodin praxe

#### 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.