



# 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 zrně 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 obsluhu 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](#)*

