## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Nápoje – alkoholické a nealkoholické

#### Kód modulu

65-m-3/AC35

#### Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

#### Typ modulu

odborný teoretický

### Využitelnost vzdělávacího modulu

#### Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

L0 (EQF úroveň 4)

#### Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

#### Komplexní úloha

Destiláty vinné

Péče o pivo

Pivo

#### Obory vzdělání - poznámky

65-51-H/01 Kuchař - číšník

65-41-L/01 Gastronomie

#### Délka modulu (počet hodin)

32

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

Rozdělení poživatin, význam nápojů v lidské výživě, vliv alkoholu na lidský organismus.

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Modul je zaměřen na nealkoholické a alkoholické nápoje. Žáci se seznámí s charakteristikou a výrobou různých skupin studených, teplých nealkoholických a alkoholických nápojů.

Po absolvování modulu bude žák schopen rozlišovat jednotlivé druhy nealkoholických a alkoholických nápojů, objasnit jejich výrobu, ošetření, skladování a význam ve výživě.  Dále určí vhodné teploty pro podávání nealkoholických a alkoholických nápojů.

#### Očekávané výsledky učení

Žák:

* charakterizuje nápoje a jejich význam ve výživě člověka
* charakterizuje vodu a minerální vodu, dokáže uvést jejich způsoby použití a význam ve výživě člověka,
* uvede vlastnosti a výrobu sodové vody a její další použití
* uvede rozdělení limonád a ovocných nápojů a způsoby jejich použití,
* charakterizuje nápoje z mléka a mléčných výrobků a možnosti jejich použití, charakterizuje pivo a vyjmenuje suroviny na jeho výrobu,
* popíše výrobu, balení, vlastnosti, vady a ošetření piva,
* vyjmenuje druhy piva,
* charakterizuje víno a vyjmenuje suroviny na jeho výrobu,
* vyjmenuje české a moravské vinařské oblasti a podoblasti,
* popíše výrobu přírodního vína a ostatních druhů vín, jejich vady a ošetřování,
* vyjmenuje tržní druhy vín,
* charakterizuje lihoviny a vyjmenuje suroviny na jejich výrobu,
* popíše výrobu, ošetření a vady lihovin,
* rozdělí lihoviny a vyjmenuje tržní druhy,
* charakterizuje teplé nealkoholické a alkoholické nápoje (káva, čaj, horké víno, grog,  punč, medovinu, Hot toddy a jiné teplé míchané nápoje),
* vysvětlí správný způsob skladování jednotlivých druhů nápojů,

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

1. Charakteristika a význam nápojů

* Charakteristika nápojů
* Význam nápojů ve výživě člověka

2. Rozdělení nápojů

* Rozdělení nápojů podle teploty
* Rozdělení nápojů podle obsahu alkoholu
* Rozdělení nápojů podle obsahu oxidu uhličitého
* Rozdělení nápojů podle významu pro lidský organismus

3. Nealkoholické nápoje

* Kvalitní pitná voda
* Minerální vody
* Sodová voda
* Limonády
* Mošty
* Ovocné a zeleninové nápoje
* Mléko a mléčné nápoje
* Čaj
* Káva

4. Alkoholické nápoje

* Pivo – charakteristika, výroba, druhy, balení, vlastnosti, vady, ošetření, skladování a dodávka piva,
* Víno – charakteristika, vinařské oblasti, výroba přírodního vína, výroba ostatních druhů vín, vady, ošetřování, skladování a dodávky vína
* Lihoviny – charakteristika, rozdělení, výroba, druhy, vady , ošetřování, skladování, tržní značky a možnosti nákupu lihovin
* Teplé alkoholické nápoje – horké víno, grog, punč, medovina Hot toddy a jiné teplé míchané nápoje

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Výuka probíhá v odborné učebně za využití názorných pomůcek a informačních a komunikačních technologií (PC, dataprojektor).

Ve výuce se doporučuje kombinovat uvedené metody výuky:

Metody slovní:

* monologické metody (popis, vysvětlování, výklad),
* dialogické metody (rozhovor, diskuse),
* metody práce s textem.

Metody názorně demonstrační:

* projekce statická a dynamická,
* názorná ukázka jednotlivých balení tržních druhů nápojů, etiket a značek.

Metody organizace výuky:

frontální výuka,

* skupinová výuka,
* individuální výuka,
* exkurze (např. pivovar, vinařství, palírna, likérka, velkoobchod s nápoji).

Učební činnosti žáků:

* charakterizuje nápoje a jejich význam ve výživě člověka,
* rozdělí nápoje, charakterizuje jednotlivé druhy nealkoholických nápojů a určí rozdíly mezi nimi,
* během výkladu učitele pracuje s učebnicí, odbornými knihami a časopisy, na základě výkladu učitele a práce s učebními texty dokáže rozdělit nápoje podle různých hledisek,
* popíše zásady správného skladování nealkoholických nápojů, vhodné uložení ve skladu a skladovací teploty,
* charakterizuje pivo a popíše jeho výrobu (tvoří schematický nákres),
* určuje druhy piva, jeho vlastnosti, způsoby balení, vady, ošetření a skladování,
* charakterizuje víno, popíše jeho výrobu včetně dalších druhů vín,
* určuje české a zahraniční vinařské oblasti dle mapy,
* charakterizuje víno a popíše jeho výrobu (tvoří schematický nákres),
* určuje odrůdy vinné révy, vlastnosti vína, způsoby balením vady, ošetření a skladování,
* charakterizuje lihoviny, rozdělí je do skupin a popíše jejich výrobu (tvoří schematický nákres),
* určí jednotlivé druhy lihovin, jejich vady, ošetření a skladování,
* ·opisuje význam pojmů na etiketách nápojových obalů,
* žák se aktivně zapojuje do výuky, vyhledává informace v učebnici a odborných knihách, odpovídá na průběžné kontrolní otázky vyučujícího, zpracovává zadané úkoly a předkládá
* pro osvojení učiva pracují žáci ve skupinách nebo individuálně, pravidelně si učivo opakují a uvědomují si souvislosti mezi jednotlivými obsahovými okruhy.

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

65-51-H/01 Kuchař - číšník

65-41-L/01 Gastronomie

2. ročník

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

Písemné a ústní zkoušení.

Samostatná práce žáků: referáty, prezentace.

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

Ověřované okruhy:

* charakteristika a význam nápojů,
* rozdělení nápojů,
* nealkoholické nápoje studené - voda, limonády, mošty, ovocné a zeleninové nápoje, mléko a mléčné nápoje,
* nealkoholické nápoje teplé - káva, čaj, kakao a čokoláda,
* alkoholické nápoje studené - pivo, víno, lihoviny,
* alkoholické nápoje teplé,
* ošetřování a skladování nápojů

#### Kritéria hodnocení

Pro splnění modulu je tolerance maximální absence do 20 %.

V rámci teoretické výuky žák absolvuje písemné a ústní zkoušení, a to minimálně:

* 2x písemné zkoušení
* 1x ústní zkoušení,
* 1x prezentace na zadané téma nebo
* 1x referát (např. z exkurze).

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 pro písemné testy:

* 100 % - 91 %    výborný
* 90 % - 81 %    chvalitebný
* 80 % - 51 %    dobrý
* 50 % - 31 %    dostatečný
* 30 % - 0 %      nedostatečný

#### Doporučená literatura

BOROWIEC, Pavel a Marcela TITZLOVÁ. Kniha o pivu: jak pivo poznávat, ochutnávat a párovat s jídlem. Praha: Smart Press, 2017. ISBN 978-80-87049-96-9.

DOMINÉ, André, Eckhard SUPP, David SCHWARZWÄLDER, et al. Víno. Třetí, upravené vydání. Praha: Slovart, 2015. ISBN 978-80-7391-701-2.

FIŠERA, Miroslav. Gastronomie: vybrané kapitoly. Český Těšín: 2 Theta, 2016. ISBN 978-80-86380-78-0.

HARRISON, Joel a Neil RIDLEY. Destiláty: objevte, poznejte a vychutnejte si nejkvalitnější lihoviny světa - od absintu a brandy až po vodku a whisky. Praha: Slovart, 2017. ISBN 978-80-7529-301-5.

PAVLOUŠEK, Pavel a Pavla BUREŠOVÁ. Vše, co byste měli vědět o víně: --a nemáte se koho zeptat. Praha: Grada, 2015. ISBN 978-80-247-4351-6.

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

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

Internetové odkazy:

* www.stream.cz/porady/jidlo-s-r-o
* www.stream.cz/porady/peklonataliri
* https://www.youtube.com/user/ivovovidea/videos?sort=dd&shelf\_id=0&view=0

#### 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.