



# 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.

# JADRO 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 balení, 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

# VYSTUPNI CAST

## 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 absoluuje 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 má 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](http://www.stream.cz/porady/jidlo-s-r-o)
- [www.stream.cz/porady/peklonataliri](http://www.stream.cz/porady/peklonataliri)
- [https://www.youtube.com/user/ivovovidea/videos?sort=dd&shelf\\_id=0&view=0](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](#) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*