



EVROPSKÁ UNIE  
Evropské strukturální a investiční fondy  
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

## VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Barmanské dovednosti

Kód modulu

65-m-3/AC55

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

Profesní kvalifikace

[Barman](#) (kód: 65-009-H)

Platnost standardu od

21. 08. 2019

Obory vzdělání - poznámky

65-51-H/01 Kuchař - číšník

65-41-L/01 Gastronomie

Délka modulu (počet hodin)

12

Poznámka k délce modulu

Platnost modulu od

30. 04. 2020

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

Absolvování modulu [Základy barmanství](#)

## JÁDRO MODULU

## Charakteristika modulu

Cílem modulu je předat žákům praktické dovednosti nezbytné pro výkon práce barmana. Žáci si osvojí a procvičí základní receptury míchaných nápojů, jejich technologické postupy pro přípravu a postup pro servis jednotlivých nápojů na baru. Žáci budou rovněž schopni používat s větší jistotou vhodný inventář, pracovní pomůcky a barové technologické zařízení.

## Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení vycházejí z kompetencí definovaných v profesní kvalifikaci Barman (kód: 65-009-H).

- Výroba míchaných nápojů
- Charakteristika výroby míchaných nápojů
- Organizování práce v baru
- Poskytnutí pomoci při výběru z nápojového lístku
- Vyřizování objednávek hostů
- Příprava nápojů - servis
- Podávání nápojů hostům

## Kompetence ve vazbě na NSK

Barman (kód: 65-009-H)

## Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

### 1. Výroba míchaných nápojů

- praktické dovednosti různých technologických postupů přípravy míchaných nápojů
- charakteristika přípravy míchaných nápojů
- základní receptury míchaných nápojů

### 2. Provoz a organizace práce barového pracoviště

- zásady přípravy pracoviště na provoz,
- požadavky na úklid pracoviště za provozu a po skončení provozu,

### 3. Zásady servisu

- objednávka hosta – převzetí a vyřízení
- servis míchaných nápojů v souladu s obecně platnými pravidly podávání nápojů

## Učební činnosti žáků a strategie výuky

Učební činnost žáků probíhá v odborné učebně nebo na odborném výcviku, forma organizace výuky je skupinová i individuální. Využity jsou metody slovní – popis, vysvětlování, výklad, rozhovor, diskuse a práce s knihou a odborným časopisem, metody názorně demonstrační – projekce statická a dynamická a názorná ukázky a především je využito metod praktických – instruktáž, nácvik pracovních dovedností a využito je i samostatné práce žáků.

K úspěšnému dosažení výsledků je doporučeno procvičování a pravidelné opakování učiva formou kontrolních otázek vyučujícího nebo praktických ukázek. Učitel navodí u žáků diskuzi, přičemž zachová principy interpersonálního dialogu, aby žáci byli aktivní, měli zájem o téma, vzájemně si naslouchali a poučili se navzájem z chyb.

## Žák:

- sleduje odborný výklad učitele
- při své činnosti uplatňuje práci s textem
- sleduje obrazovou a video projekci
- pozoruje názorné ukázky a instruktáže
- v průběhu výuky si osvojuje praktické dovednosti
- aplikuje teoretické poznatky do praktických ukázek
- aktivně se zapojuje do výuky a odpovídá na kontrolní otázky vyučujícího
- pracuje pod dohledem vyučujícího

## Učební činnosti žáků:

## Žák:

- Připraví pracoviště na provoz
- Převezme pracovní úkoly podle pracovních plánů
- Dodržuje posloupnost prací a časový harmonogram
- Orientuje hosty v nabídce nápojů
- Řeší obvyklé i neobvyklé situace u stolu hostů
- Přijme a vyřídí objednávku hosta – přesně a rychle
- Zvolí vhodné suroviny v požadovaném množství
- Zkontroluje, převezme a vydá požadované zboží
- Připraví nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku
- Použije adekvátní technologické vybavení a inventář
- Připraví míchaný nápoj podle receptur
- Vyplní kalkulační list míchaného nápoje podle receptur
- Zkontroluje a převezme požadovaný inventář
- Používá inventář v souladu s jeho určením
- Servíruje různé druhy nápojů v souladu s pravidly pro jejich podávání
- Obsluhuje kvalitně, efektivně
- Ošetřuje a udržuje inventář
- Zabezpečí a uskladní inventář po ukončení provozu
- Skladuje potraviny a nápoje podle hygienických norem
- Skladuje a ošetřuje potravinářské suroviny
- Proveďte úklid pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky
- Dodržuje BOZP, PO, hygienu osobní a hygienu práce v průběhu pracovních činností
- Během provozu i po jeho ukončení dodržuje sanitační řád

Zařazení do učebního plánu, ročník

3. ročník

## VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

Výsledky žáků jsou ověřovány ústním a písemným zkoušením a praktickým předvedením získaných dovedností.

Písemné zkoušení je realizováno formou testu s výběrem odpovědí a formou otevřených odpovědí.

Jsou ověřovány především praktické dovednosti formou praktického předvedení výroby míchaných nápojů za správného použití druhu inventáře a barových technologií a servisu připraveného nápoje hostům. Hodnocen je také způsob převzetí, vyřízení objednávky hosta a organizace práce v barovém pracovišti. Při všech činnostech žáka je hodnoceno dodržování zásad BOZP, PO a hygieny práce a osobní hygieny.

Ověřované okruhy:

- Výroba míchaných nápojů
- Provoz a organizace práce barového pracoviště
- Zásady servisu míchaných nápojů

Kritéria hodnocení

Modul bude považován za splněný, pokud se výsledky žáků ověří:

předvedením praktických dovedností doplněných písemným a ústním zkoušením.

Písemné zkoušení je realizováno formou testu s výběrem odpovědí a formou otevřených odpovědí. Hodnotí se znalosti charakteristiky přípravy míchaných nápojů, základních receptur míchaných nápojů, včetně vyplnění kalkulačního listu.

U ústního zkoušení jsou hodnoceny odborné znalosti a vědomosti, provázanost jednotlivých témat.

U praktického předvedení získaných dovedností se hodnotí správná posloupnost jednotlivých kroků při výrobě míchaných nápojů a dodržování všech získaných teoretických vědomostí a praktických dovedností při přípravě míchaných nápojů a při přípravě pracoviště na provoz, hygieně při provozu a úklidu pracoviště po ukončení provozu barového pracoviště. Dále je hodnocena objednávka a servis připraveného nápoje. Při všech činnostech žáka se hodnotí dodržování BOZP, PO, hygieny práce i osobní hygieny.

Průběžné ověřování ústní individuální prezentace žáků.

Metoda hodnocení je slovní a pětistupňové číselné hodnocení

**1 = výborný:** žák pohotově, samostatně a tvořivě využívá získané teoretické poznatky ze všech ověřovaných okruhů při praktické činnosti. Jeho ústní a písemný projev je správný, přesný a výstižný. Praktické činnosti vykonává pohotově, samostatně uplatňuje získané dovednosti a návyky. Bezpečně ovládá postupy a způsoby práce, dopouští se jen menších chyb, účelně si organizuje vlastní práci a udržuje pořádek na pracovišti. Dodržuje předpisy BOZP, hospodárně využívá suroviny a vzorně udržuje inventář a obsluhuje technologická zařízení. Žák projevuje kladný vztah k práci a aktivně překonává vyskytující se překážky v práci.

**2 = chvalitebný:** žák samostatně, ale méně tvořivě a s menší jistotou využívá získané teoretické poznatky ze všech ověřovaných okruhů při praktické činnosti. Jeho ústní a písemný projev má menší nedostatky ve správnosti, přesnosti a výstižnosti. Praktické činnosti vykonává samostatně, v postupech a způsobech práce se nevyskytují podstatné chyby. Výsledky jeho práce mají drobné nedostatky, účelně si organizuje vlastní práci a udržuje pořádek na pracovišti. Dodržuje předpisy BOZP, při hospodárném využití surovin a udržování inventáře se dopouští malých chyb a s drobnými nedostatky obsluhuje technologická zařízení. Žák projevuje kladný vztah k práci a překážky v práci překonává s občasnou pomocí učitele.

**3 = dobrý:** žák za pomoci učitele uplatňuje získané teoretické poznatky ze všech ověřovaných okruhů při praktické činnosti. Jeho ústní a písemný projev má nedostatky ve správnosti, přesnosti a výstižnosti. V praktických činnostech se dopouští chyb a při postupech a způsobech práce potřebuje občasnou pomoc učitele. Výsledky práce mají nedostatky, vlastní práci si organizuje méně uceleně, udržuje pořádek na pracovišti. Dodržuje předpisy BOZP, na podněty učitele je schopen hospodárně využít suroviny, používat technologická zařízení a k údržbě inventáře musí být částečně podněcován. Žák projevuje vztah k práci a překážky v práci překonává jen s častou pomocí učitele.

**4 = dostatečný:** žák získané teoretické poznatky ze všech ověřovaných okruhů při praktické činnosti dovede využít jen za soustavné pomoci učitele. Jeho ústní a písemný projev má závažné nedostatky ve správnosti, přesnosti a výstižnosti. V praktických činnostech se dopouští větších chyb a při postupech a způsobech práce potřebuje soustavnou pomoc učitele. Výsledky práce mají závažné nedostatky, práci dovede organizovat za soustavné pomoci učitele, méně dbá na pořádek na pracovišti a na dodržování předpisů BOZP. Porušuje zásady hospodárnosti využívání surovin a údržby inventáře a v obsluze technologických zařízení se dopouští závažných nedostatků. Žák pracuje bez zájmu a vztahu k práci a překážky v práci překonává jen s pomocí učitele.

**5 = nedostatečný:** žák nedokáže uplatnit ani s pomocí učitele získané teoretické poznatky ze všech ověřovaných okruhů při praktické činnosti. Jeho ústní a písemný projev, má závažné nedostatky ve správnosti, přesnosti a výstižnosti. V praktických činnostech, dovednostech a návycích má podstatné nedostatky. Nedokáže postupovat při práci ani s pomocí učitele, výsledky práce jsou nedokončené, neúplné a nepřesné. Práci na pracovišti si nedokáže zorganizovat a nedbá na pořádek na pracovišti. Neovládá předpisy BOZP, nevyužívá hospodárně suroviny, neudržuje inventář a v obsluze technologických zařízení se dopouští závažných nedostatků. Žák neprojevuje zájem o práci a vztah k ní.

Doporučená literatura

MIKŠOVIC, Alexander. Bar: mixologie, historie, management. Praha: Consoff, 2009. ISBN isbn978-80-254-3983-8.

VESELÝ, Petr a Alexander MIKŠOVIC. Výroba míšených nápojů: učební text pro kvalifikační kursy obchodně provozních pracovníků. Praha: Merkur, 1991. Výchova v obchodě.

MIKŠOVIC, Alexander. Umění koktejlu. České vyd. 2. Praha: Svojtka & Co., 2000. ISBN 80-7237-361-7

Poznámky

Obsahové upřesnění

OV NSK - Odborné vzdělávání ve vztahu k NSK

*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 Zdeňka Erhartová. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*