## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Destiláty

#### Kód modulu

65-m-3/AF33

#### 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

Destiláty obilné

Destiláty vinné

Destiláty ovocné

#### Obory vzdělání - poznámky

65-51-H/ 01 Kuchař-číšník

65-41-L/01 Gastronomie

#### Délka modulu (počet hodin)

16

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

Žák má znalosti o skleněném inventáři. Ovládá servis nápojů, jejich skladování a ošetřování v jednoduché obsluze. Vymezí základní pojmy - alkoholické, nealkoholické nápoje. Žák má základní znalosti o destilátech.

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Hlavním cílem modulu je, že žák uvede rozdíly mezi jednotlivými druhy destilátů. Poukáže na závažnost míry konzumace alkoholických nápojů s jejich negativními důsledky.

Na konci modulu žák rozlišuje destiláty na ovocné, obilné a vinné, vybere správný inventář na servis. Ovládá zásady pro skladování nápojů, teplotu při podávání a množství podávaného destilátu.

Žák si rozšíří vědomosti a dovednosti v oblasti nápojové gastronomie – destilátů.

#### Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení s vazbou na RVP 65-51-H/01 Kuchař-číšník, 65-41-L/01 Gastronomie

**Očekávané kompetence**:

Žák:

* ovládá techniku odbytu.

**Očekávané výsledky učení**:

Žák:

* rozlišuje druhy destilátů,
* uvede negativní důsledky konzumace alkoholických nápojů,
* dodržuje zásady pro skladování nápojů,
* podává nápoje v optimální teplotě,
* používá při servisu správný inventář,
* vysvětlí rozdíly ve výrobě jednotlivých skupin destilátů,
* určí správné množství podávaného nápoje,
* nápoje doporučí k vhodným pokrmům,
* provádí odborný servis nápojů.

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

**Rozpis učiva**:

* destiláty – historie, druhy destilace
* negativní důsledky konzumace alkoholických nápojů
* obilné destiláty – suroviny, výroba, skladování, zařazení v menu, servis
	+ vodka, gin, whisky
* vinné destiláty – suroviny, výroba, skladování, zařazení v menu, servis
	+ koňak, brandy
* ovocné destiláty – suroviny, výroba, skladování, zařazení v menu, servis
	+ hruškovice, třešňovice, slivovice
* ostatní destiláty – suroviny, výroba, skladování, zařazení v menu, servis
	+ tequilla, rum

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Učební činnosti žák:

* sleduje odborný výklad učitele,
* pracuje s textem (skripta, prezentace),
* aplikuje teoretické znalosti do praktických činností,
* spolupracuje se spolužáky při řešení problémů,
* prezentuje své výsledky před vyučujícím a spolužáky.
1. vysvětlí rozlišení mezi destiláty:
	* ovládá jednotlivé skupiny destilátů,
	* uvede rozdíly ve výrobě a použití surovin,
	* získává vědomosti o využití v gastronomii,
	* vysvětlí, v jakém množství se nápoje podávají.
2. uvede zásady pro skladování:
	* na příkladech vysvětlí rozdíly ve skladování,
	* vysvětlí, jak může teplota ovlivnit nápoje.
3. provede zařazení destilátů v menu:
	* posoudí podle druhu destilátu vhodnost využití v menu.
4. vysvětlí pojem inventář a jeho využití v podmínkách praxe:
	* uvede skleněný inventář na podávání destilátů,
	* vybere správnou sklenici na servis,
	* dodržuje zásady hygieny a BOZP v souvislosti s inventářem.
5. servíruje nápoje dle zásad restaurační obsluhy:
	* ovládá techniku podávání destilátů a její praktické využití v obsluze.
6. vysvětlí, co jsou negativní důsledky konzumace alkoholických nápojů:
	* ovládá pravidla prodeje alkoholických nápojů,
	* uvede, jaké problémy v provozu znamenají tzv. nežádoucí hosté,
	* dodržuje podmínky zákona o prodeji alkoholických nápojů osobám mladším 18 let.

Strategie výuky: výklad, předvedení, procvičení, aplikace teoretických znalostí na zadaném úkolu v praxi.

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

65-51-H/ 01 Kuchař-číšník

2. ročník

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

Ověřování znalostí žáků proběhne ústně, písemně.

Výukový materiál:

pracovní sešit,

pracovní listy.

V teoretické části žák písemně (test) nebo slovně obhájí zadané otázky z výukového materiálu.

V odborném výcviku provede minimálně dvakrát servis obilných, vinných a ovocných destilátů.

Žák:

* si připraví pracoviště,
* usadí hosty,
* nabídne hostům destilát,
* zvolí vhodný typ sklenice,
* odměří a nalije vybraný nápoj,
* dodrží požadovanou teplotu,
* posoudí senzoricky kvalitu nápoje,
* provede servis,
* po konzumaci uklidí použitý inventář,
* rozloučí se s hosty.

#### Kritéria hodnocení

Je vyžadována 80 % docházka.

Teoretické ověřování 40 %

Teoretické ověřování proběhne písemně formou (test) a ústně.

V teoretické části žák slovně obhájí zadané otázky z výukového materiálu.

Hodnocení testů - procentuální:

100-90 % - výborný

89 - 90 % - chvalitebný

79-65 % - dobrý

64-51 % - dostatečný

50 % - nedostatečný

Praktické ověřování 60 %

Hodnocení praktické části modulu bude probíhat v odborném výcviku.

Hodnocení procentuální:

10 % - připraví pracoviště,

10 % - usadí hosty, nabídne hostům destilát,

20 % - zvolí vhodný typ sklenice, odměří a nalije vybraný nápoj,

10 % - dodrží požadovanou teplotu, posoudí senzoricky kvalitu nápoje, provede servis,

10 % - po konzumaci uklidí použitý inventář, rozloučí se s hosty.

Hodnocení vychází z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků, která jsou nedílnou součástí školního řádu. Průběžné hodnocení je prováděno známkováním.

#### Doporučená literatura

MIKŠOVIČ, Alexander a kol. *Bar. Praha:* CONSOFF, s.r.o., 2009. ISBN 978-80-254-3983-8.

HARRISON Joel a RIDLEY Neil. *Destiláty*.Bratislava: 1.vyd. Slovart, s.r.o., 2017. ISBN 978-80-7529-301-5.

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

#### 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 Zdeňka Pařízková. [Creative Commons CC BY SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.cs) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.