



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.

JADRO 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 sensoricky 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 sensoricky 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](#) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.