## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Nápoje – příprava nápojů

#### Kód modulu

65-m-3/AF39

#### 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

#### Obory vzdělání - poznámky

65-51-H/01 Kuchař-číšník

65-41-L/01 Gastronomie

#### Délka modulu (počet hodin)

24

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

Absolvování vzdělávacího modulu [Nápoje - alkoholické a nealkoholické](https://mov.nuv.cz/mov/educational_modules/247).

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Praktický modul je zaměřený na přípravu běžných studených a teplých nápojů, nealkoholických i alkoholických nápojů. Žák se seznámí s charakteristikou různých nápojů, jejich rozdělením a skladováním. Získá dovednosti v přípravě a podávání běžných studených a teplých nápojů, míchaných nápojů a čepování piva.

#### Očekávané výsledky učení

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

Žák:

* rozlišuje a charakterizuje studené a teplé, nealkoholické a alkoholické nápoje,
* popíše přípravu vybraných nápojů,
* určí teploty jednotlivých nápojů při podávání,
* vysvětlí správný způsob skladování jednotlivých druhů nápojů,
* podává běžné studené nápoje,
* připravuje a podává běžné míchané nápoje,
* obsluhuje výčepní zařízení,
* připravuje a podává běžné teplé nápoje,
* volí vhodný inventář na podávání nápojů
* obsluhuje hosty v souladu s pravidly techniky obsluhy,
* zajišťuje bezpečnost hostů, BOZP a PO,
* provádí hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů.

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

1. Význam a charakteristika nápojů
2. Rozdělení nápojů
3. Skladování nápojů
4. Podávání běžných studených nápojů
5. Příprava a podávání běžných míchaných nápojů
6. Obsluha výčepního zařízení a čepování piva
7. Příprava a podávání běžných teplých nápojů
8. Zajištění bezpečnosti hostů, BOZP a PO
9. Dodržování hygienických předpisů v potravinářských provozech
10. Příprava vybraných nápojů

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Ve výuce se doporučuje kombinovat uvedené metody výuky:

Metody slovní:

* monologické metody (popis, vysvětlování, výklad),
* dialogické metody (rozhovor, diskuse),
* metody práce s učebnicí, knihou, odborným časopisem.

Metody organizace výuky:

* skupinová výuka,
* individuální výuka.

Metody praktické:

* instruktáž,
* nácvik pracovních činností,
* samostatná práce žáků.

Žák v rámci praktické výuky:

* rozlišuje a charakterizuje studené a teplé nápoje, nealkoholické a alkoholické nápoje
* popíše přípravu vybraných nápojů,
* určí teploty jednotlivých nápojů při podávání,
* vysvětlí správný způsob skladování jednotlivých druhů nápojů,
* provádí servis studených nápojů podle jejich charakteru,
* charakterizuje přípravu míchaných nápojů a používané suroviny,
* volí vhodné suroviny na přípravu míchaných nápojů v požadovaném množství,
* připravuje vybrané míchané nápoje podle receptury,
* používá adekvátní technologická zařízení inventář pro přípravu míchaných nápojů,
* obsluhuje výčepní zařízení v souladu s hygienickými a technologickými normami,
* obsluhuje výčepní zařízení a čepuje pivo,
* volí vhodné suroviny v požadovaném množství při přípravě teplých nápojů,
* připravuje teplé nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku,
* používá adekvátní technologické vybavení a inventář pro přípravu teplých nápojů,
* volí vhodný inventář na podávání nápojů,
* provádí ošetření, údržbu a uskladnění inventáře po ukončení provozu,
* obsluhuje hosty v souladu s pravidly techniky obsluhy,
* komunikuje s hostem a dodržuje profesní etiku,
* dodržuje bezpečnostní pravidla spojená s ochranou majetku a zdraví hostů, pravidla BOZP a požární ochrany,
* dodržuje hygienu osobní a hygienu práce v průběhu pracovních činností,
* uplatňuje postupy založené na principu kritických bodů HACCAP,
* během pracovních činností i po jejich ukončení dodržuje sanitační řád.

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

3. ročník, obor Kuchař-číšník, Gastronomie

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

V rámci praktického vyučování:

Ústní zkoušení a praktická příprava nápojů.

Oblasti ústního zkoušení:

* Význam a charakteristika nápojů
* Rozdělení nápojů
* Skladování nápojů
* Zajištění bezpečnosti hostů, BOZP a PO
* Dodržování hygienických předpisů v potravinářských provozech

Žák samostatně provede:

* Servis dvou běžných studených nápojů za použití vhodného inventáře
* Přípravu a servis dvou běžných míchaných nápojů
* Obsluhu výčepního zařízení, čepování piva a jeho servis
* Přípravu a servis dvou teplých nápojů, káva espresso a čaj

#### Kritéria hodnocení

Pro splnění modulu je tolerance maximální absence do 20 %.

Při ústním zkoušení je hodnoceno využívání odborné terminologie a odborná správnost odpovědí.

V rámci praktického vyučování žák samostatně provede servis dvou běžných studených nápojů, přípravu a servis míchaných nápojů, čepování a servis piva, přípravu a servis dvou teplých nápojů (espresso, čaj).

Při plnění úkolu je žák hodnocen v oblastech:

* dodržování BOZP a hygieny,
* organizace práce,
* dodržení technologického postupu,
* způsob servisu, estetika a prezentace hotového nápoje.

Žák je hodnocen známkou a slovně.

Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení a individuální přístup k žákovi se specifickými poruchami učení.

#### Doporučená literatura

BUŠINA, Radek. *Barmanem od A do Z*. Brno: Littera, 2011. ISBN 978-80-85763-62-1.

DAVIES VESELÁ, Petra. *Velká kniha o kávě*. Praha: Smart Press, 2018. ISBN 978-80-88244-05-9.

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

VALTER, Karel. *Lexikon dobrých čajů.* V Praze: Granit, 2016. ISBN 978-80-7296-103-0.

#### 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.