



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](#).

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

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