## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Teatender

#### Kód modulu

65-m-3/AF50

#### 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

#### 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

Znalost základních pravidel přípravy a servisu teplých nápojů

Znalost čajového inventáře

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Modul je zaměřen na čaj - jeho pěstování, sklizeň a zpracování; zároveň se zabývá přípravou a pitím čaje. Žáci se seznámí s charakteristikou, růstem a sklizní čaje.

Po absolvování modulu bude žák schopen vysvětlit pojem teatender, rozlišovat odrůdy čaje, vysvětlit specifika způsobu pití čaje z různých oblastí, připravovat čajový nálev do konviček a degustovat, připravovat jednoduchý nápoj na bázi čaje.

#### Očekávané výsledky učení

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

Žák:

* charakterizuje nápojového specialistu - teatendera
* uvede charakteristiku čaje
* popíše botaniku rostliny
* uvede nároky a podmínky pěstování
* určí odrůdy čaje
* popíše sklizeň čaje
* uvede zpracování čaje
* vysvětlí geografii a druhy čajů pro určitou oblast
* uvede zásady skladování čaje
* popíše čajový obřad
* vysvětlí zásady správné přípravy čajového nálevu a jeho degustace
* připraví jednoduchý nápoj z čaje, vysvětlí pojem mixologie

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

1. charakteristika nápojového specialisty
2. charakteristika čaje
	* význam čaje pro lidský organismus
	* charakteristika čaje
3. Botanika rostliny
4. Nároky a podmínky pěstování
	* prostředí, živiny, pěstování
5. Odrůdy čaje
6. Sklizeň čaje
	* rozdělení sklizně podle období
	* způsoby sklizně (strojově, ručně)
7. Zpracování čaje
	* zpracování podle druhu čaje
8. Geografie a druhy čajů pro určitou oblast
	* způsoby pití čaje typické pro danou oblast
9. Skladování čaje
	* zásady skladování
	* kvalitativní znaky čaje
10. Čajový obřad
	* principy, typy, provedení
11. Příprava čajového nálevu a jeho podávání
	* příprava správného inventáře
	* zahřátí a vypláchnutí konvičky, sítka a šálků
	* zalévání čaje vodou ve správné teplotě
	* doba louhování
	* slévání čaje do servírovací konvičky
	* servis čaje
12. Degustace čaje
	* chuťové a aromatické profily čajů
13. Příprava nápoje z čaje, pojem mixologie
	* párování čaje s různými přídavnými látkami (ingrediencemi)

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Učební činnosti žáků se odehrávají v odborné učebně stolničení či techniky obsluhy za přítomnosti odborného pedagoga, který na žáky soustavně dohlíží.

Výuka probíhá formou výkladu s využitím prezentací a názorných ukázek k jednotlivým tématům. Využívá se např. dataprojektor, TV či PC, reálný inventář a další pomůcky.

Žáci se aktivně zapojují do nácviku dovedností pro práci s čajem a vhodným inventářem. K úspěšnému dosažení výsledků je doporučeno řízené procvičování a pravidelné opakování učiva s využitím názorných ukázek a praktických cvičení.

Učební činnosti žáků:

* sledují odborný výklad učitele
* při své činnosti uplatňují práci s textem (učební text, prezentace) a využívají internetové zdroje
* pracují se získanými informacemi a vybírají si, které využijí pro danou problematiku
* aplikují teoretické poznatky do praktických ukázek
* při hledání řešení spolupracují s ostatními spolužáky
* prezentují a zdůvodňují své výsledky před vyučujícím a spolužáky
* vysvětlí pojem teatender - jeho schopnosti, dovednosti
* uvedou charakteristiku čaje
* popíší botaniku rostliny
* uvedou nároky a podmínky pěstování
* určí odrůdy čaje
* popíší sklizeň čaje
* uvedou zpracování čaje
* vysvětlí geografii a druhy čajů pro určitou oblast
* uvedou zásady skladování čaje
* popíší čajový obřad
* připraví čajový nálev
* vysvětlí zásady degustace
* připraví nápoj z čaje, vysvětlí pojem mixologie

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

65-51-H/01 Kuchař-číšník,  2. ročník

65-41-L/01 Gastronomie,  2. ročník

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

Výsledky žáků jsou ověřovány ústním a písemným zkoušením, praktickým předvedením a ústní obhajobou zadaných úkolů.

Testování teoretických znalostí – písemné/elektronické s využitím uzavřených i otevřených otázek.

Praktické předvedení přípravy čajových nálevů a jejich degustace, příprava jednoduchého nápoje z čaje a ostatních ingrediencí. Hodnocení je provedeno ústně po dokončení úkolu nebo v jeho průběhu.

Ústní a písemné zkoušení z témat (obsahových okruhů):

* Charakteristika čaje
* Botanika rostliny
* Nároky a podmínky pěstování
* Odrůdy čaje
* Sklizeň čaje
* Zpracování čaje
* Geografie a druhy čajů pro určitou oblast
* Skladování čaje
* Čajový obřad
* Pojem mixologie

Praktické předvedení zadaného úkolu z témat (obsahových okruhů):

* Inventář a pomůcky teatendera
* Příprava čajového nálevu
* Degustace čaje
* Příprava jednoduchého nápoje na bázi čaje

Průběžné sledování úrovně plnění zadaných úkolů a dodržování zásad hygieny a BOZP, přístup k zadaným úkolům, vlastní aktivita žáka.

#### Kritéria hodnocení

Vycházejí z pravidel pro hodnocení žáků školy a dále zohledňujeme slovní hodnocení dosahované úrovně průběžného plnění zadaných úkolů a dodržování zásad hygieny a BOZP, přístup k zadaným úkolům, vlastní aktivity žáka.

Výsledné hodnocení vychází z kombinace výše uvedených forem ověřování znalostí a dovedností žáka při plnění zadaných úkolů.

U ústního zkoušení jsou hodnoceny odborné znalosti a vědomosti, vztahy mezi probranými obsahovými okruhy, srozumitelnost, plynulost projevu.

Při hodnocení testů je posuzována věcná správnost odpovědi.

Přepočet mezi procenty správných odpovědí a známkou:

* správně je méně než 35 % – známka 5
* správně je alespoň 35 a méně než 50 % – známka 4
* správně je alespoň 50 a méně než 70 % – známka 3
* správně je alespoň 70 a méně než 85 % – známka 2
* správně je alespoň 85 % – známka 1

Za splněný se považuje modul při dodržení následujících kritérií:

* žák je povinen splnit min. 85 % docházky do výuky
* 1x ústní zkoušení znalostí za dobu realizace modulu
* 1x písemné ověření znalostí a dovedností z navržených obsahových okruhů
* praktická zkouška dle zadání pedagoga z výše navržených obsahových okruhů

Hodnocení slovní + známkou.

#### Doporučená literatura

SOON Edwin: *Cesta čaje Dilmah*. Euromedia Group Praha, 2009. ISBN 978-80-249-1757-3

VALTER Karel: *Vše o čaji pro čajomily*. Granit Praha, 2010. ISBN 978-80-7296-072-9

#### Poznámky

Doporučené rozvržení modulu:

- teoretická část  8 hodin

- praktická část   8 hodin

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