



# 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, sítko 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 přídatnými 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 nácviiku 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 aktivita 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](#) – Uvedte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.