EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Základy barmanství

Kód modulu

65-m-3/AF62

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

Způsoby přípravy studených míchaných nápojů

Barový inventář

Profesní kvalifikace

Barman (kód: 65-009-H)

Platnost standardu od

21. 08. 2019

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 hygienických zásad, BOZP,
- gastronomických a společenských pravidel,
- inventáře používaného při obsluze a jeho použití,
- technik a systémů obsluhy,
- jednoduché obsluhy,
- způsobů prodeje, nabídky a placení.

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Cílem modulu je předat žákům základní odborné teoretické znalosti a základní praktické dovednosti nezbytné pro výkon práce barmana.

Žáci získají základní odborné vědomosti, které jsou potřebné pro práci a obsluhu v barovém pracovišti, základní znalosti ohledně technologických postupů přípravy míchaných nápojů, použití vhodného inventáře a pracovních pomůcek barmana. Osvojí si také pracovní návyky při dodržování hygieny práce, BOZP a PO. Získají také vědomosti týkající se základních druhů lihovin, výroby a označování lihovin, skladování a ošetřování nápojů a potravinářských surovin potřebných pro výrobu míchaných nápojů.

Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení vycházejí z kompetencí definovaných v profesní kvalifikaci **Barman** (kód: 65-009-H).

- Charakteristika historie a vývoje míchaných nápojů ve světě i ČR
- Orientace ve významu a historii vývoje a současném působení IBA a CBA
- Zajištění bezpečnosti hostů, BOZP, PO
- Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů
- Nakládání s inventářem
- Obsluha zařízení v baru
- Zbožíznalství lihovin
- Skladování potravinářských surovin
- Ošetřování a skladování nápojů
- Výroba míchaných nápojů
- Vyplnění kalkulačních listů míchaných nápojů

Kompetence ve vazbě na NSK

Barman (kód: 65-009-H)

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

1. Historie výroby míchaných nápojů, organizace barmanů ve světě a v ČR
    - historie a vývoj míchaných nápojů ve světě i v ČR
    - význam, historie vývoje a současné působení organizací barmanů CBA a IBA.
2. BOZP, PO a hygiena při práci
    - pravidla BOZP a PO pro barový provoz
    - pravidla osobní hygieny a hygieny při práci v baru.
3. Inventář a obsluha zařízení
    - rozdělení barového inventáře a technologických zařízení používaných při práci v baru
    - ošetření a údržba inventáře a technologických zařízení.
4. Lihoviny: charakteristika a rozdělení lihovin, výroba lihu a základních druhů lihovin, označování lihovin dle zákona
5. Ošetřování a skladování nápojů a potravinářských surovin
    - pravidla pro správné skladování a ošetřování nápojů a potravinářských surovin
    - požadavky pro použití technologických zařízení při ošetřování a skladování nápojů a potravinářských surovin.
6. Výroba míchaných nápojů
    - správná volba surovin při přípravě jednotlivých druhů nápojů,
    - použití technologického vybavení na baru včetně inventáře
    - charakteristika technologických postupů přípravy míchaných nápojů
    - vyplnění receptur a kalkulací pro míchané nápoje.

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Učební činnost žáků probíhá ve třídě, odborné učebně nebo na odborném výcviku, forma výuky je frontální, skupinová i individuální. Výukovou metodou je výklad učitele doplněný prezentacemi na jednotlivá témata, práce s obrazem, statická a dynamická projekce tzn. využití informačních a komunikačních technologií, předvádění, pozorování, praktické ukázky a

jejich procvičování. Přípravy na vyučovací jednotku jsou zpracované na základě poznatků z odborné literatury a z odborných dovedností vyučujícího.

K úspěšnému dosažení výsledků je doporučeno procvičování (kladení vhodných otázek), pravidelné opakování učiva formou ústního a písemného zkoušení nebo praktických ukázek. Učitel při presentaci učiva podněcuje individuální projevy u žáků a shrne nejzávažnější chyby bránící k porozumění učiva.

Žák:

- sleduje odborný výklad učitele
- při své činnosti uplatňuje práci s textem
- sleduje obrazovou a video projekci
- pozoruje názorné ukázky a instruktáže
- pracuje se získanými informacemi a vybírá si, které využije pro danou problematiku
- aktivně se zapojuje do výuky a odpovídá na kontrolní otázky vyučujícího
- pracuje pod dohledem vyučujícího
- připraví míchaný nápoj podle receptur
- expeduje výrobek a posoudí kvalitu výsledného produktu
- aplikuje teoretické poznatky do praktických ukázek

Učební činnosti žáků:

Žák:

- Stručně charakterizuje historii a vývoj míchaných nápojů v ČR i ve světě
- Objasní význam, vývoj historie a současné působení IBA a CBA
- Charakterizuje míchané nápoje
- Charakterizuje základní druhy lihovin a jejich rozdělení, vysvětlí jejich označování dle zákona a stručně popíše jejich výrobu
- Vysvětlí techniky výroby a druhy míchaných nápojů
- Vyjmenuje a popíše barový inventář, pomůcky a barové technologické zařízení
- Vysvětlí přejímku požadovaného inventáře a surovin
- Vysvětlí ošetřování a skladování inventáře, surovin a nápojů
- Připraví pracoviště na provoz
- Dodržuje posloupnost prací a časový harmonogram
- Zvolí vhodné suroviny v požadovaném množství
- Zkontroluje, převezme a vydá požadované zboží
- Připraví nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku
- Použije adekvátní technologické vybavení a inventář
- Připraví míchaný nápoj podle receptur
- Vyplní kalkulační list míchaného nápoje podle receptur
- Zkontroluje a převezme požadovaný inventář
- Používá inventář v souladu s jeho určením
- Ošetřuje a udržuje inventář
- Zabezpečí a uskladní inventář po ukončení provozu
- Skladuje potraviny a nápoje podle hygienických norem
- Skladuje a ošetřuje potravinářské suroviny
- Provede úklid pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky
- Dodržuje BOZP, PO, hygienu osobní a hygienu práce v průběhu pracovních činností
- Během provozu i po jeho ukončení dodržuje sanitační řád

Zařazení do učebního plánu, ročník

3. ročník

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

Výsledky žáků jsou ověřovány teoretické znalosti a praktické dovednosti, a to ústním a písemným zkoušením a praktickým předvedením získané dovednosti.

Písemné zkoušení je realizováno formou testu s výběrem odpovědí a formou otevřených odpovědí.

Ověřované okruhy:

- Historie výroby míchaných nápojů, organizace barmanů ve světě a v ČR
- BOZP, PO a hygiena při práci
- Inventář a obsluha zařízení
- Zbožíznalství lihovin
- Ošetřování a skladování nápojů a potravinářských surovin
- Výroba míchaných nápojů

Kritéria hodnocení

Modul bude považován za splněný, pokud se výsledky žáků ověří:

1x ústním, 2x písemným zkoušením a 1x předvedením praktických dovedností.

Písemné zkoušení je realizováno formou testu s výběrem odpovědí a formou otevřených odpovědí. Hodnotí se znalosti historie výroby míchaných nápojů, organizace barmanů ve světě a v ČR; BOZP, PO, hygieny při práci a osobní hygieny; výběr vhodného druhu inventáře a teoretické znalosti jeho obsluhy; charakteristika základních druhů lihovin, výroba a označování lihovin; ošetřování a skladování nápojů a potravinářských surovin; teoretická znalost přípravy míchaných nápojů a vyplnění kalkulačních listů.

U ústního zkoušení jsou hodnoceny odborné znalosti a vědomosti, provázanost jednotlivých témat.

U praktického předvedení získaných dovedností se hodnotí správná posloupnost jednotlivých kroků při výrobě míchaných nápojů a dodržování všech získaných teoretických vědomostí při výrobě.

Při hodnocení testů je posuzována věcná správnost odpovědi.

Písemné testování dílčích schopností a dovedností po ukončení tematického celku. Průběžné ověřování ústní individuální prezentace žáků.

Metoda hodnocení je slovní a pětistupňové číselné hodnocení

1 = výborný: žák ovládá požadované poznatky, fakta, pojmy ze všech ověřovaných okruhů modulu uceleně, přesně a úplně a chápe vztahy mezi nimi. Samostatně, pohotově a tvořivě uplatňuje osvojené poznatky a dovednosti při řešení teoretických a praktických úkolů. Jeho ústní a písemný projev je správný, přesný a výstižný. Výsledky jeho činnosti jsou kvalitní, pouze s menšími nedostatky.

2 = chvalitebný: žák ovládá požadované poznatky, fakta, pojmy ze všech ověřovaných okruhů modulu v podstatě uceleně, přesně a úplně a chápe vztahy mezi nimi. Samostatně a produktivně nebo podle menších podnětů učitele uplatňuje osvojené poznatky a dovednosti při řešení teoretických a praktických úkolů. Jeho ústní a písemný projev mívá menší nedostatky ve správnosti, přesnosti a výstižnosti. Výsledky jeho činnosti jsou zpravidla kvalitní bez podstatných nedostatků.

3 = dobrý: žák má v ucelenosti, přesnosti a úplnosti osvojení požadovaných poznatků, faktů a pojmů ze všech ověřovaných okruhů modulu nepodstatné mezery. Ve vykonávání požadovaných teoretických a praktických úkolů projevuje nedostatky. Podstatnější nedostatky a chyby dokáže pomocí učitele korigovat. V uplatňování osvojených poznatků a dovedností při řešení teoretických a praktických úkolů se dopouští chyb. Jeho ústní a písemný projev má nedostatky ve správnosti, přesnosti a výstižnosti. V kvalitě výsledků jeho činnosti se projevují častější nedostatky.

4 = dostatečný: žák má v ucelenosti, přesnosti a úplnosti osvojení požadovaných poznatků, faktů a pojmů ze všech ověřovaných okruhů modulu závažné mezery. Ve vykonávání požadovaných teoretických a praktických úkolů, se projevují závažné chyby. V uplatňování osvojených poznatků a dovedností při řešení teoretických a praktických úkolů se dopouští závažných chyb, je nesamostatný a myšlení není tvořivé. Jeho ústní a písemný projev má závažné nedostatky ve správnosti, přesnosti a výstižnosti. V kvalitě výsledků jeho činnosti se projevují nedostatky, závažné nedostatky a chyby dokáže s pomocí učitele opravit.

5 = nedostatečný: žák si požadované poznatky ze všech ověřovaných okruhů modulu neosvojil uceleně, přesně a úplně a má v nich závažné a značné mezery. Ve vykonávání požadovaných teoretických a praktických úkolů se vyskytují velmi závažné chyby. V uplatňování osvojených poznatků a dovedností při řešení teoretických a praktických úkolů se vyskytují velmi závažné chyby, nedovede své vědomosti uplatnit ani s podněty učitele, neprojevuje samostatnost v myšlení. Jeho ústní a písemný projev, má závažné nedostatky ve správnosti, přesnosti a výstižnosti. V kvalitě výsledků jeho činnosti má vážné nedostatky, závažné nedostatky a chyby nedokáže s pomocí učitele opravit.

Doporučená literatura

MIKŠOVIC, Alexander. *Bar: mixologie, historie, management*. Praha: Consoff, 2009. ISBN isbn978-80-254-3983-8.

VESELÝ, Petr a Alexander MIKŠOVIC. *Výroba míšených nápojů: učební text pro kvalifikační kursy obchodně provozních pracovníků*. Praha: Merkur, 1991. Výchova v obchodě.

MIKŠOVIC, Alexander. *Umění koktejlu*. České vyd. 2. Praha: Svojtka & Co., 2000. ISBN 80-7237-361-7

Poznámky

Obsahové upřesnění

OV NSK - Odborné vzdělávání ve vztahu k NSK

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 Erhartová. *Creative Commons CC BY SA 4.0 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*