## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Nápoje – příprava nápojů E

#### Kód modulu

65-m-2/AI96

#### Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

#### Typ modulu

odborný praktický

### Využitelnost vzdělávacího modulu

#### Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

E (tříleté, EQF úroveň 3)

#### Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

#### Komplexní úloha

#### Obory vzdělání - poznámky

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

65-51-E/02 Práce ve stravování

#### Délka modulu (počet hodin)

16

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

Základní znalost surovin pro přípravu nápojů.

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Modul je zaměřen na přípravu základních studených a teplých nápojů. Žák se seznámí s charakteristikou nápojů, jejich rozdělením a skladováním. Získá dovednosti v přípravě a podávání studených a teplých nápojů.

#### Očekávané výsledky učení

Žák:

* rozlišuje a charakterizuje studené a teplé nápoje,
* popíše přípravu studených a teplých nápojů,
* určí teploty jednotlivých nápojů při podávání,
* vysvětlí správný způsob skladování jednotlivých druhů nápojů,
* podává běžné studené nápoje,
* připravuje a podává běžné teplé nápoje,
* dodržuje hygienické předpisy a zásady bezpečnosti práce,
* volí vhodný inventář na podávání studených a teplých nápojů.

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

1. Význam a charakteristika nápojů
2. Rozdělení nápojů
3. Skladování nápojů
4. Podávání základních studených nápojů
5. Příprava a podávání základních teplých 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 výuky.

Metody praktické:

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

Žák v rámci praktické výuky:

* rozlišuje a charakterizuje studené a teplé nápoje,
* popíše přípravu studených a teplých nápojů,
* určí teploty jednotlivých nápojů při podávání,
* vysvětlí správný způsob skladování jednotlivých druhů nápojů,
* provádí servis studených nápojů podle jejich charakteru,
* používá vhodný inventář při servisu studených nápojů,
* volí vhodné suroviny v požadovaném množství při přípravě teplých nápojů,
* připravuje teplé nápoje běžně zařazené na nápojovém lístku,
* používá adekvátní technologické vybavení,
* provádí servis teplých nápojů podle jejich charakteru,
* používá vhodný inventář při servisu teplých nápojů,
* provádí úklid pracoviště v průběhu práce i po ukončení,
* dodržuje BOZP, hygienu osobní a hygienu práce v průběhu pracovních činností,
* provádí ošetření, údržbu a uskladnění inventáře po ukončení provozu.

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

2. ročník

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

V rámci praktického vyučování:

Ústní zkoušení a praktická příprava nápojů.

Žák samostatně provede:

* Servis dvou běžných studených nápojů za použití vhodného inventáře.
* Přípravu a servis dvou teplých nápojů, káva (překapávaná nebo Espresso) a čaj.

#### Kritéria hodnocení

Pro splnění modulu je tolerance maximální absence do 20 %.

V rámci praktického vyučování žák samostatně provede servis dvou běžných studených nápojů a přípravu a servis dvou teplých nápojů (káva, 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

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

ŠEBEK, Luboš. *Technologie kuchařských prací pro 1.*–*3. ročník odborných učilišť*. Praha: Septima, 2000. ISBN 80-7216-120-2.

ŠEBELOVÁ, Marie. *Potraviny a výživa: učebnice pro odborná učiliště: obor kuchařské práce*. Upr. 2. vyd. Praha: Parta, 2013. ISBN 978-80-7320-190-6.

#### 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.