



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



## 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 . [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*