



Metodika

Úroveň čtenáře	5. úroveň – profík
Časový odhad	Lekce – 40 minut Sebehodnocení – 5 minut
Forma aktivity	Kombinace individuální a skupinové práce
Cílová dovednost	Zpracování a vyhledání informací v obtížnějším textu
Popis dovednosti	Čtenář rozliší subjektivní názory a objektivní informace obsažené v textu. Dle zadaných kritérií vyhledává v obtížnějším textu potřebné informace.
Pomůcky	Pracovní list, pomůcky pro úvodní vytváření představ (čaj, cukr, citrón, ...)
Použité metody	Vytváření představ, brainstorming, tvrzení ano/ne
Využití	1. ročník SOŠ/SOU
Předmět	Odborné předměty
Téma	Příprava koktejlů
Klíčová slova	koktejl, mixologie, báze, bar, barman

Struktura lekce

Evokace – vytváření představ + brainstorming (15 minut)

Pedagog si do hodiny přinese krabici s pomůckami, které žákům vystaví: sáček čaje, citrón, cukr, hrneček, sklo, lahev s nápojem dle vlastní volby, shaker, ovoce, mléko a další dle vlastního uvážení. Prvním úkolem žáků je do pracovního listu zapsat, co potřebují k vytvoření koktejlu. Zápis by měl být v celých větách. Učitel pracuje společně s žáky a modeluje jim, jak si zápis představuje, na co se mají zaměřit. Poté žáci pracují samostatně a své návrhy vzájemně sdílejí, sdílení může probíhat i hlasitě před třídou. Učitel jejich nápady nikterak nekomentuje.

Poté učitel položí otázku: Co je to koktejl? Nechá žákům chvíli na rozmyšlenou a jejich nápady zapisuje na tabuli, tato aktivita probíhá formou společného *brainstormingu*.

Uvědomění – tabulka tvrzení ano/ne (15–20 minut)

Žáci dostanou nakopírovaný text zaměřený na definici koktejlu. Cílem práce s textem je žáky naučit hledat v textu informace tak, aby potvrdily, či vyvrátily jejich názory. Využijí pro to metody *Tvrzení ano/ne*. Před samotnou četbou žáci vyplní první sloupec v předpřipravené tabulce tvrzení. Po skončení samostatné četby žáci revidují své domněnky z prvního sloupce a doplní druhý a třetí sloupec. Vždy je důležité, aby žáci dbali na doložení tvrzení na základě textu a informací z něj vyplývajících.

Reflexe (5 minut)

Vyučující se společně s žáky vrátí k prvotnímu úkolu – jejich definici koktejlu. Porovnájí vlastní definici s definicí z textu. Zaměří se na shody i rozdíly. Ve zbývajícím čase je možné se navrátit k brainstormingu a společně projít, zda se všechna zapsaná slova vztahují k tématu a jsou pravdivá, popř. do jaké míry se shodují s definicí koktejlu z textu.

Sebehodnocení

Tabulka sebe/hodnocení (uvedená v pracovním listě) umožňuje žákovi a učiteli ohodnotit zvládnutí konkrétní dovednosti na základě výkonu žáka v aktivitě. Sebe/hodnocení provádí žák samostatně nebo dle možností žáci navzájem po skončení aktivity, učitel pomáhá vysvětlením rozdílů mezi jednotlivými úrovněmi zvládnutí, aby se žáci dokázali ohodnotit, např. pomocí otázek reflektujících proběhnuvší aktivitu nebo na jejich pracích ukazuje konkrétní projevy rozdílné míry zvládnutí úkolu.

Použité metody

Brainstorming

Evokační aktivita, jejímž cílem je od žáků získat informace (popř. představy a asociace) o tématu, které žáci vědí nebo si myslí, že vědí. Při této činnosti učitel neopravuje špatné informace, ale zapisuje vše, co mu žáci diktují. Revize brainstormingu může proběhnout po přečtení textu nebo v závěrečné části hodiny. Tato aktivita může probíhat individuálně, skupinově, ale i ve dvojicích. Důležité je sdílení nápadů.

Tvrzení ano/ne

Zpracování informací a vysuzování z textu lze žáky učit právě díky *tabulce ano/ne*. Před samotným čtením textu žáci sami rozhodnou, zda jsou učitelem předkládaná tvrzení pravdivá, či lživá. Po přečtení textu revidují své názory a dokládají tak na základě konkrétních důkazů (slov, slovních spojení, vět) z textu.

Odkazy, zdroje

TEXT: MIKŠOVIC, Alexander. *Bar: mixologie, historie, management*. 1. vyd. [Praha]: Consoff, 2009. 610 s. ISBN 978-80-254-3983-8. str. 23-24

Pracovní list 1 – Úryvek textu

Vymezení pojmu koktejl

Zkusme eliminovat požadavek, že jedna z ingrediencí musí být alkohol. Okamžitě se dostáváme mimo stopu; smíchám-li brusinky s borůvkami, není přeci výsledkem koktejl! Takže bude zřejmě nutno určit skupenství surovin. Alespoň jedna z nich musí být ve skupenství tekutém. V té chvíli ovšem číhá na mixologa otázka: A což čaj s citrónem a cukrem? Nu, teplota nápoje nepředstavuje problém. Mixologie se zabývá i teplými míšenými nápoji a dokonce se pořádají soutěže v jejich přípravě. A konečně jaký je rozdíl mezi *Whisky Sour* (whisky, citrónová šťáva, cukrový sirup) a *Tea Sour* (čaj, citrónová šťáva, cukr)?

Rozhodující tedy bude zřejmě cíl této kombinace. Tím je bezpochyby změna organoleptických vlastností základu nápoje, jemuž říkáme obvykle báze. V té chvíli ovšem i tak jednoduchý nápoj jako je *whisky on the rocks with a twist* (Whisky s ledem a závitkem citrónové kůry) je nápojem míšeným... stejně jako ten zmíněný čaj. Konečně, proč ne? Jde vlastně jen o posun v myšlení a ochotu připustit si, že každý, kdo si ráno přidává cukr a citrónovou šťávu do čaje, je v podstatě barman-amatér a že již pouhý zástřík nápoje citrónovou šťávou mění vůni i chuť báze. Což potvrdí každý, kdo takový drink ochutnal.

Nabízíme tedy tuto definici: Míšený nápoj je kombinací nejméně dvou surovin, z nichž alespoň jedna je tekutého skupenství, přičemž cílem je obměna organoleptických vlastností každé z nich. Místem, kde se tato kombinace nejčastěji uskutečňuje, je bar a tím, kdo se touto činností nejčastěji zabývá, je barman.

Příprava koktejlu

Pracovní list 2 – Úkoly k textu

1. Pozorně si prohlédněte všechny vystavené předměty/ingredience?
Které z nich použijete, abyste namíchali koktejl? Svůj výběr zdůvodněte.
(Nemusíte zaplnit všechna pole, stačí vybrat minimálně 3 položky.)

Předměty/ingredience	Proč si myslím, že je předmět/ingredience nezbytná?
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	




2. Co je to koktejl?

(Vlastními slovy se pokuste o definování toho, co je to koktejl.)

ODPOVÍDÁ TOTO TVRZENÍ SKUTEČNOSTI?	PŘED ČTENÍM Ano/Ne	PO ČTENÍ Ano/Ne	Poznámka (konkrétní pasáž textu- (slovo, slovní spojení potvrzující či vyvracejí tvrzení)
V koktejlů musí být vždy jedna složka tekutá.			
V koktejlů musí být vždy jednou složkou alkohol.			
V míšeném nápoji jde vždy o obměnu báze.			
Koktejl obsahuje vždy pouze tři suroviny.			
Barman-amatér může být každý, kdo umí uvařit čaj s cukrem a citrónem.			

Příprava koktejlu

Tabulka sebehodnocení

	Při řešení jsem ještě potřeboval/a pomoci. Při práci ve skupině zatím spoléhám více na ostatní.	Z větší části jsem to zvládl/a správně, při řešení jsem občas potřeboval/a pomoci. Do práce ve skupině jsem se snažil/a aktivně zapojit.	Zvládl/a jsem to bez výrazné chyby. Do práce ve skupině jsem se aktivně zapojil/a.
			
Všímám si klíčových slov, díky kterým mohu nalézt podstatné informace v textu.			
Dokážu v textu vyhledat informace potvrzující nebo vyvracející mé subjektivní názory.			

Jak mě to bavilo?

