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

MINISTERSTVO Š
MLÁDEŽE A TĚLO

VSTUPNÃ ÄŒÃST

NÃ¡zev komplexnÃ Ãºlohy/projektu

Ovoce v gastronomii

KÃ³d Ãºlohy

65-u-3/AB24

VyuÅ¾itelnost komplexnÃ Ãºlohy

Kategorie dosaÅ¾enÃ©ho vzdÄ›lÃ¡nÃ

H (EQF ÃºroveÅˆ 3)

L0 (EQF ÃºroveÅˆ 4)

M (EQF ÃºroveÅˆ 4)

Skupiny oborÅ¯

65 - Gastronomie, hotelnictvÃ a turismus

29 - PotravinÃ¡Å™stvÃ a potravinÃ¡Å™skÃ¡ chemie

Vazba na vzdÄ›lÃ¡vacÃ modul(y)

Potraviny rostlinnÃ©ho pÅ¯vodu

Å kola

StÅ™ednÃ Å¡kola prÅ¯myslovÃ¡, hotelovÃ¡ a zdravotnickÃ¡ UherskÃ© HradiÅ¡tÄ›, KollÃ¡rova, UherskÃ© HradiÅ¡tÄ›

KlÃÄovÃ© kompetence

Kompetence k uÄenÃ, Kompetence k pracovnÃmu uplatnÄ›nÃ a podnikatelskÃ½m aktivitÃ¡m

Datum vytvoÅ™enÃ

01. 04. 2019 19:54

DÃ©lka/ÄasovÃ¡ nÃ¡roÄnost - OdbornÃ© vzdÄ›lÃ¡vÃ¡nÃ

8

DÃ©lka/ÄasovÃ¡ nÃ¡roÄnost - VÅ¡eobecnÃ© vzdÄ›lÃ¡vÃ¡nÃ

PoznÃ¡mka k dÃ©lce Ãºlohy

RoÄnÃk(y)

1. roÄnÃk

Å¯eÅ¡enÃ Ãºlohy

individuÃ¡lnÃ, skupinovÃ©

DoporuÄenÃ½ poÄet Å¾Ã¡kÅ¯

25

Charakteristika/anotace

HlavnÃm cÃlem komplexnÃ Ãºlohy je nauÄit Å¾Ã¡ky poznÃ¡vat a rozdÄ›lit ovoce, umÄ›t ho popisovat, urÄovat jeho sprÃ¡vnÃ© pouÅ¾itÃ, zpracovÃ¡nÃ a zpÅ¯sob skladovÃ¡nÃ pro potÅ™eby v gastronomii, s ohledem na nabÃdku ovoce na souÄasnÃ©m trhu. VychÃ¡zÃme z bÄ›Å¾nÃ½ dostupnÃ©ho sortimentu. Å½Ã¡ci si zÃ¡roveÅˆ uvÄ›domujÃ vÃ½znam ovoce v racionÃ¡lnÃm stravovÃ¡nÃ vzhledem k jeho biologickÃ© hodnotÄ›. DÃlÄÃm cÃlem Ãºlohy je seznÃ¡mit Å¾Ã¡ky se Ã¡irokÃ½mi moÅ¾nostmi vyuÅ¾itÃ ovoce jak v kuchyni, tak za barem.

JÃDRO ÃšLOHY

OAekÅ¡vanÃ© vÃ½sledky uÄenÃ

Å½Ã¡k:

- vysvÄ›tlÃ pojem ovoce a jeho vÃ½znam a pouÅ¾itÃ v gastronomii

- rozliÅ¡uje jednotlivÃ© druhy ovoce, struÄnÄ› urÄÃ sloÅ¾enÃ, zaÅ™adÃ je do sprÃ¡vnÃ© skupiny

- vysvÄ›tlÃ moÅ¾nosti zpracovÃ¡nÃ a Ãºpravy ovoce v gastronomii, jeho vhodnÃ© pouÅ¾itÃ

- popÃÅ¡e podle obrÃ¡zkÅ¯ Äi fotografiÃ konkrÃ©tnÃ druhy ovoce, urÄÃ vhodnÃ½ zpÅ¯sob Ãºpravy a adekvÃ¡tnÃ pouÅ¾itÃ v gastronomii

- urÄÃ sprÃ¡vnÃ½ zpÅ¯sob skladovÃ¡nÃ ovoce s ohledem na jeho kvalitu a druh

Specifikace hlavnÃch uÄebnÃch Äinnostà Å¾Ã¡kÅ¯/aktivit projektu vÄ. doporuÄenÃ©ho ÄasovÃ©ho rozvrhu

VÃ½uka probÃhÃ¡ formou frontÃ¡lnÃho vÃ½kladu s vyuÅ¾itÃm prezentace a nÃ¡zornÃ½ch ukÃ¡zek k jednotlivÃ½m subtÃ©matÅ¯m za pouÅ¾itÃ-pracovnÃho seÅ¡itu. PouÅ¾ÃvÃ¡ se napÅ™. dataprojektor, TV Äi PC, konkrÃ©tnÃ druhy ÄerstvÃ©ho Äi suÅ¡enÃ©ho ovoce a dalÅ¡Ã pomÅ¯cky (obrÃ¡zky, fotografie, ilustrace, videoukÃ¡zky).

Å½Ã¡ci jsou vedeni k aktivnÃmu pÅ™Ãstupu pÅ™i vÃ½uce, svÃ© poznatky a zkuÅ¡enosti sdÃlÃ s ostatnÃmi, navzÃ¡jem se doplÅˆujÃ a podporujÃ. K Ãºspě›Å¡nÃ©mu dosaÅ¾enÃ vÃ½sledkÅ¯ je doporuÄeno Å™ÃzenÃ© procviÄovÃ¡nÃ a pravidelnÃ© opakovÃ¡nÃ uÄiva s vyuÅ¾itÃm nÃ¡zornÃ½ch ukÃ¡zek. SouÄÃ¡stÃ je prÃ¡ce v minitÃ½mech.

Å½Ã¡k:

- sleduje odbornÃ½ vÃ½klad uÄitele, prezentaci, ukÃ¡zky

- prÅ¯bÄ›Å¾nÄ› si vyplÅˆuje zadanÃ½ pracovnÃ seÅ¡it, uÄÃ se z nÄ›j

- pracuje se zÃskanÃ½mi informacemi a vybÃrÃ¡ si, kterÃ© vyuÅ¾ije pro danou problematiku

- aplikuje teoretickÃ© poznatky do praktickÃ½ch ukÃ¡zek

- spolupracuje s ostatnÃmi spoluÅ¾Ã¡ky dle pokynÅ¯ pedagoga

- zdÅ¯vodnÃ a obhÃ¡jÃ svÃ© stanovisko splnÄ›nÃ©ho Ãºkolu pÅ™ed vyuÄujÃcÃm a spoluÅ¾Ã¡ky

- uplatÅˆuje vzÃ¡jemnÃ© uÄenÃ se navzÃ¡jem.

1. vysvÄ›tlÃ pojem ovoce a jeho vÃ½znam a pouÅ¾itÃ v gastronomii (1 h.)

- seznamuje se s pojmem ovoce, jeho vÃ½znamem a zÃ¡kladnÃm pouÅ¾itÃm v gastronomii; pomÅ¯ckou jsou prezentace pedagoga a konkrÃ©tnÃ ukÃ¡zky rÅ¯znÃ½ch druhÅ¯ ovoce,

- uvede konkrÃ©tnÃ pÅ™Ãklady ovoce z vlastnÃch zkuÅ¡enostÃ, zpÅ¯soby jeho pouÅ¾itÃ, svÅ¯j nÃ¡zor zdÅ¯vodnÃ,

2. rozliÅ¡uje jednotlivÃ© druhy ovoce, struÄnÄ› urÄÃ sloÅ¾enÃ, zaÅ™adÃ je do sprÃ¡vnÃ© skupiny (2 h.)

- nauÄÃ se teoreticky rozdÄ›lovat ovoce do skupin; pomÅ¯ckou jsou prezentace pedagoga a konkrÃ©tnÃ ukÃ¡zky ovoce,

- rozliÅ¡uje a zatÅ™Ã¡dÃ jednotlivÃ© druhy ovoce podle zadÃ¡nÃ pedagoga,

- struÄnÄ› urÄÃ sloÅ¾enÃ konkrÃ©tnÃho druhu ovoce a vyuÅ¾itelnost jeho jednotlivÃ½ch ÄÃ¡stÃ,

3. vysvÄ›tlÃ moÅ¾nosti zpracovÃ¡nÃ a Ãºpravy ovoce v gastronomii, jeho vhodnÃ© pouÅ¾itÃ (2 h.)

- vyjmenuje zpÅ¯soby zpracovÃ¡nÃ ovoce studenou i teplou cestou, vysvÄ›tlÃ rozdÃly,

- uvede konkrÃ©tnÃ pÅ™Ãklady vhodnÃ©ho zpracovÃ¡nÃ zadanÃ½ch druhÅ¯ ovoce, urÄÃ dalÅ¡Ã alternativnÃ zpÅ¯soby Ãºpravy konkrÃ©tnÃho ovoce,

- na konkrÃ©tnÃm pÅ™Ãkladu ovoce popÃÅ¡e vÅ¡echny moÅ¾nÃ© zpÅ¯soby zpracovÃ¡nÃ a vyuÅ¾itÃ finÃ¡lnÃ Ãºpravy v praxi,

4. popÃÅ¡e podle obrÃ¡zkÅ¯ Äi fotografiÃ konkrÃ©tnÃ druhy ovoce, urÄÃ vhodnÃ½ zpÅ¯sob Ãºpravy a adekvÃ¡tnÃ pouÅ¾itÃ v gastronomii (2 h.)

- jednoduÅ¡e popÃÅ¡e/charakterizuje vybranÃ© druhy ovoce,

- navrhuje jeho konkrÃ©tnÃ opracovÃ¡nÃ, zpÅ¯sob Ãºpravy,

- navrhuje rÅ¯znorodÃ© moÅ¾nosti pouÅ¾itÃ konkrÃ©tnÃho ovoce v gastronomii; pomÅ¯ckou jsou ilustrace/ukÃ¡zky ovoce,

- urÄÃ alternativnÃ/zastupitelnÃ½ druh ovoce dle zadÃ¡nÃ pedagoga,

5. urÄÃ sprÃ¡vnÃ½ zpÅ¯sob skladovÃ¡nÃ ovoce s ohledem na jeho kvalitu a druh (1 h.)

- vyjmenuje pravidla pro sprÃ¡vnÃ© skladovÃ¡nÃ konkrÃ©tnÃch druhÅ¯ ovoce; uvÄ›domuje si rizika Å¡patnÃ©ho uskladnÄ›nÃ,

- popÃÅ¡e na pÅ™Ãkladech vÃ½znam sprÃ¡vnÃ©ho a dÅ¯sledky Å¡patnÃ©ho uskladnÄ›nÃ konkrÃ©tnÃch druhÅ¯ ovoce, svÅ¯j postoj zdÅ¯vodnÃ.

MetodickÃ¡ doporuÄenÃ

ProvÃ¡zanost Ãºlohy je v rÃ¡mci pÅ™edmÄ›tu technologie a poznatky lze vyuÅ¾Ãt dÃ¡le v pÅ™edmÄ›tu vÃ½Å¾iva.

Ãšloha mÃ¡ pÅ™esah do navazujÃcÃho oboru vzdÄ›lÃ¡nÃ kategorie L0 a M.

Å½Ã¡ci se navzÃ¡jem doplÅˆujÃ, uplatÅˆujÃ svÃ© vlastnÃ poznatky a zkuÅ¡enosti a dochÃ¡zÃ tak k upevnÄ›nÃ nejen odbornÃ½ch znalostÃ, ale takÃ© k rozvÃjenÃ komunikaÄnÃch, sociÃ¡lnÃch a prezentaÄnÃch schopnostÃ Å¾Ã¡kÅ¯.

Metodicky je komplexnÃ Ãºloha rozdÄ›lena do 2 ÄÃ¡stÃ:

1. teoretickÃ½ zÃ¡klad = obsah vzdÄ›lÃ¡vÃ¡nÃ 1, 2, 3 a 5

- uÄitel pomocÃ prezentace a rozmanitÃ½ch ilustrativnÃch ukÃ¡zek seznamuje a motivuje Ã¾Ã¡ky s obsahem uÄiva/Ãºlohy; prÅ¯bÄ›Ã¾nÃ› sleduje pÅ™itom zÃ¡jem Ã¾Ã¡kÅ¯ a vyÃ¾aduje uvÃ¡dÄ›nÃ jejich vlastnÃch poznatkÅ¯,

- uÄitel vysvÄ›tluje, popisuje a ilustruje jednotlivÃ© druhy ovoce jeho sloÅ¾enÃ, rozdÄ›lenÃ, pouÅ¾itÃ i skladovÃ¡nÃ; klade dÅ¯raz na pochopenÃ uÄiva a vÅ¡e demonstrativnÄ› prezentuje na praktickÃ½ch pÅ™Ãkladech; prÅ¯bÄ›Ã¾nÄ› si pochopenÃ uÄiva ovÄ›Å™uje zpÄ›tnÃ½m cÃlenÃ½m kladenÃm otÃ¡zek,

- Ã¾Ã¡ci si zÃ¡roveÅˆ bÄ›hem vÃ½kladu uÄitele s jeho pomocÃ vyplÅˆujÃ zadanÃ½ pracovnÃ seÅ¡it,

- Ã¾Ã¡ci si prÅ¯bÄ›Ã¾nÄ› opakujÃ zÃskanÃ© teoretickÃ© znalosti a uplatÅˆujÃ svÃ© vlastnÃ poznatky a zkuÅ¡enosti,

- Ã¾Ã¡ci se bÄ›hem vÃ½uky zapojujÃ do diskuse o dÃlÄÃch tÃ©matech, pÅ™Ãmo s pedagogem i ostatnÃmi spoluÃ¾Ã¡ky,

- uÄitel klade prÅ¯bÄ›Ã¾nÄ› otÃ¡zky v rÃ¡mci opakovÃ¡nÃ uÄiva, sleduje aktivitu Ã¾Ã¡kÅ¯ a ÃºstnÄ› ovÄ›Å™uje, zda Ã¾Ã¡ci uÄivo Å™Ã¡dnÄ› pochopili,

- Ã¾Ã¡ci se navzÃ¡jem motivujÃ a povzbuzujÃ pÅ™i soutÄ›Ã¾i v poznÃ¡vÃ¡nÃ a Ãºpravě ovoce,

- Ã¾Ã¡ci samostatnÄ› vypracujÃ pÃsemnÃ½ test z teoretickÃ©ho zÃ¡kladu uÄiva.

2. tÃ½movÃ¡ Ãºloha = obsah vzdÄ›lÃ¡vÃ¡nÃ 4

- uÄitel rozdÄ›lÃ Ã¾Ã¡ky do minitÃ½mÅ¯ (3-4 Ã¾Ã¡ci/tÃ½m) a prezentuje zadÃ¡nÃ tÃ½movÃ© Ãºlohy vÄetnÄ› metodickÃ½ch pokynÅ¯; vysvÄ›tlÃ vhodnÃ½ postup pÅ™i plnÄ›nÃ Ãºlohy,

- uÄitel zadÃ¡ 6 konkrÃ©tnÃch druhÅ¯ ovoce formou obrÃ¡zkÅ¯, kterÃ© majÃ jednotlivÃ© tÃ½my poznat, zaÅ™adit, charakterizovat a dÃ¡le popsat u nich vhodnÃ½ zpÅ¯sob zpracovÃ¡nÃ/Ãºpravy vÄetnÄ› konkrÃ©tnÃho sprÃ¡vnÃ©ho pouÅ¾itÃ v gastronomii â€“ v kuchyni nebo za barem; nejprve navrhujÃ-kaÅ¾dÃ½ druh ovoce zvlÃ¡Å¡Å¥ a potÃ© uplatÅˆujÃ kombinaci dvou druhÅ¯ ovoce dohromady; svÃ© vÃ½sledky potÃ© jednotlivÃ© minitÃ½my prezentujÃ a obhajujÃ; zapojujÃ se tak vÅ¡ichni Älenové tÃ½mu,

- Ã¾Ã¡ci se spoleÄnÄ› s pedagogem spolupodÃlejÃ na hodnocenÃ vÃ½sledkÅ¯ jednotlivÃ½ch minitÃ½mÅ¯, sdÄ›lujÃ svÃ© postoje,

- uÄitel sleduje jak Ã¾Ã¡ci vhodnÄ› a navzÃ¡jem pÅ™emÃ½Å¡lÃ a aktivnÄ› spoleÄnÄ› diskutujÃ a pracujÃ na zadanÃ© tÃ©ma,

- uÄitel zodpovÃdÃ¡ pÅ™ÃpadnÃ© dotazy a prÅ¯bÄ›Ã¾nÄ› kontroluje Ãºroveň plnÄ›nÃ dÃlÄÃch Ãºkolů, upozorňuje na nedostatky a chyby, snaÅ¾Ã se usmÄ›rnit Ã¾Ã¡ky sprÃ¡vnÃ½m smÄ›rem vedoucÃm k Ãºspěšnému zvlÃ¡dnutÃ celÃ©ho tÃ½movÃ©ho cviÄenÃ,

- uÄitel nakonec zhodnotÃ vÃ½sledky minitÃ½mÅ¯, zdÅ¯vodnÃ svÃ© rozhodnutÃ hodnocenÃ pÅ™ed Ã¾Ã¡ky,

- na zÃ¡vÄ›r uÄitel sumarizuje poznatky a zÃ¡vÄ›ry ze splnÄ›nÃ celÃ© komplexnÃ Ãºlohy tÃ½kajÃcÃ se ovoce.

ZpÅ¯sob realizace

TeoretickÃ¡ forma

v odbornÃ© uÄebnÄ›

PomÅ¯cky

UÄebnÃ (odbornÃ©) pomÅ¯cky pro Ã¾Ã¡ka:

- pracovnÃ seÅ¡it

- psacÃ potÅ™eby vÄetnÄ› barevnÃ½ch zvÃ½raznňovačů

- ilustrujÃcÃ obrÃ¡zky/fotografie ovoce

UÄebnÃ (odbornÃ©) pomÅ¯cky/zaÅ™Ãzenà pro uÄitele:

- pracovnÃ seÅ¡it

- prezentace

- ilustrujÃcÃ obrÃ¡zky/fotografie ovoce/odbornÃ¡ kniha

- vÃ½stavnÃ prostor pro ukÃ¡zky ovoce, mapa/nÃ¡stěnka ovoce

TechnickÃ© vybavenÃ:

- poÄÃtaÄ s pÅ™ipojenÃm na internet

- dataprojektor

- plÃ¡tno na promÃtÃ¡nÃ

VÃSTUPNÃ ÄŒÃST

Popis a kvantifikace vÅ¡ech plÃ¡novanÃ½ch vÃ½stupÅ¯

- vyplnÄ›nÃ½ pracovnÃ seÅ¡it

- osvojenÃ teoretickÃ½ch znalostÃ splnÄ›nÃm testovÃ© Ãºlohy

- osvojenÃ souvislostÃ uÄiva komplexnÃ Ãºlohy splnÄ›nÃm a obhÃ¡jenÃm tÃ½movÃ© Ãºlohy

- referÃ¡t/prezentace konkrÃ©tnÃho druhu ovoce

- aktivnÃ pÅ™Ãstup v hodinÃ¡ch, Ãºroveň sprÃ¡vnÃ½ch odpovědí na kladenÃ© otÃ¡zky

- sprÃ¡vnÃ© oznaÄovÃ¡nÃ ovoce dle zadÃ¡nÃ pedagoga

- tÃ½movÃ¡ spoluprÃ¡ce â€“ diskuze, uplatnÄ›nÃ komunikaÄnÃch a prezentaÄnÃch dovednostÃ

- ÃºspěšnÃ½ splnit vÅ¡echna kritÃ©ria hodnocenÃ a oÄekÃ¡vanÃ½ch vÃ½sledkÅ¯ uÄenÃ tÃ©to komplexnÃ Ãºlohy

KritÃ©ria hodnocenÃ

SlovnÃ hodnocenÃ dosahovanÃ© Ãºrovně prÅ¯bÄ›Å¾nÃ©ho plnÄ›nÃ zadanÃ½ch ÃºkolÅ¯, mÃra aktivizace Å¾Ã¡ka, individuÃ¡lnÃ i skupinovÃ½ pÅ™Ãstup k zadanÃ½m ÃºkolÅ¯m (podle charakteru dÃlÄÃch ÄÃ¡stÃ Ãºlohy). DÃ¡le ovÅ¯Å™ujeme teoretickÃ© znalosti formou uzavÅ™enÃ½ch a otevÅ™enÃ½ch otÃ¡zek v pÃsemnÃ© Äi elektronickÃ© formÄ› testÅ¯.

ÃšstnÃ zkouÅ¡enÃ je prÅ¯bÄ›Å¾nÃ©, kombinujeme Ãºroveň osvojenÃ teoretickÃ½ch znalostÃ a Ãºstnà obhajobu/postoj Äi stanovisko Å¾Ã¡ka a minitÃ½mu. Konzultujeme vÃ½sledky s nÃm i pÅ™ed ostatnÃmi Å¾Ã¡ky ve skupinÄ›.

VÃ½slednÃ© hodnocenÃ vychÃ¡zÃ z Ãºstnãho a pÃsemnÃ©ho zkouÅ¡enÃ/ovÄ›Å™ovÃ¡nÃ znalostÃ.

U ÃºstnÃho zkouÅ¡enÃ jsou hodnoceny odbornÃ© znalosti a vÄ›domosti, vztahy mezi probranÃ½mi tÃ©maty, srozumitelnost, vÄ›cnÃ¡ obhajoba tÃ½movÃ© Ãºlohy.

PÅ™i hodnocenÃ testÅ¯ je posuzovÃ¡na vÄ›cnÃ¡ sprÃ¡vnost odpovÄ›di.

PÅ™epoÄet mezi procenty sprÃ¡vnÃ½ch odpovÄ›dÃ a znÃ¡mkou:

- sprÃ¡vnÄ› je mÃ©nÄ› neÅ¾ 35 % vÅ¡ech odpovÄ›dÃ, znÃ¡mka 5
- sprÃ¡vnÄ› je alespoÅˆ 35 % a mÃ©nÄ› neÅ¾ 50 %, znÃ¡mka 4
- sprÃ¡vnÄ› je alespoÅˆ 50 % a mÃ©nÄ› neÅ¾ 70 %, znÃ¡mka 3
- sprÃ¡vnÄ› je alespoÅˆ 70 % a mÃ©nÄ› neÅ¾ 85 %, znÃ¡mka 2
- sprÃ¡vnÄ› je alespoÅˆ 85 % vÅ¡ech odpovÄ›dÃ, znÃ¡mka 1

Å½Ã¡k je Ãºspěšnà, pokud splnÃ nÃ¡sledujÃcÃ kritÃ©ria:

- Å™Ã¡dnÃ¡ dochÃ¡zka min. 6 hodin vÃ½uky,
- 1 x ÃºstnÃ zkouÅ¡enÃ teoretickÃ½ch znalostÃ (z tÃ©mat 2, 3, 5)
- 1 x pÃsemnÃ© ovÄ›Å™enÃ znalostÃ (z tÃ©mat 1, 2, 3, 5)
- aktivnÃ ÃºÄast v minitÃ½mu pÅ™i obhajobÄ› tÃ½movÃ© Ãºlohy.

HodnocenÃ slovnÃ + znÃ¡mkou.

DoporuÄenÃ¡ literatura

Å EBELOVÃ, Marie. *Potraviny a vÃ½Å¾iva â€“ uÄebnice pro odbornÃ¡ uÄiliÅ¡tÄ›*. Praha: Parta, 2012. ISBN 8073200104

TETERA, VÃ¡clav. *Ovoce BÃlÃ½ch Karpat* VeselÃ Nad Moravou: ZO ÄŒSOP, 2014. ISBN 80-903444-5-3

PoznÃ¡mky

ObsahovÃ© upÅ™esnÄ›nÃ

OV RVP - OdbornÃ© vzdÄ›lÃ¡vÃ¡nÃ ve vztahu k RVP

PÅ™Ãlohy

- ovoce-prezentace.pptx
- pracovni-sesit-pro-zaka.docx
- pracovni-sesit-pro-pedagoga.docx
- vyuziti-ovoce-za-barem-otazky.pptx
- poznavani-ovoce-zahrad-zadani.docx
- poznavani-ovoce-zahrad-reseni.docx
- prakticke-procviceni-ovoce-ustne.docx
- sezonni-ovoce-zadani.docx
- sezonni-ovoce-reseni.docx
- skladovani-ovoce-prehled-kontrolni-ukol.docx
- prakticka-uloha-ovoce-v-kuchyni-zadani.docx
- prakticka-uloha-ovoce-v-kuchyni-reseni.docx
- prakticke-cviceni-pro-minitymy-zadani.docx
- prakticke-cviceni-pro-minitymy-reseni.docx
- pisemna-prace-ovoce-zadani.docx
- pisemna-prace-ovoce-reseni.docx
- inspirace-pro-vyuziti-ovoce-v-gastronomii.docx

MateriÃ¡l vznikl v rÃ¡mci projektu Modernizace odbornÃ©ho vzdÄ›lÃ¡vÃ¡nÃ (MOV), kterÃ½ byl spolufinancovÃ¡n z EvropskÃ½ch strukturÃ¡lnÃch a investiÄnÃch fondÅ¯ a jehoÅ¾ realizaci zajiÅ¡Å¥oval NÃ¡rodnÃ pedagogickÃ½ institut ÄŒeskÃ© republiky. Autorem materiÃ¡lu a vÅ¡ech jeho ÄÃ¡stÃ, nenÃ-li uvedeno jinak, je Martina JanÃ¡sovÃ¡. Creative Commons CC BY SA 4.0 â€“ UveÅte pÅ¯vod â€“ Zachovejte licenci 4.0 MezinÃ¡rodnÃ.