## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název komplexní úlohy/projektu

Rautové výrobky studené kuchyně

#### Kód úlohy

65-u-3/AB41

### Využitelnost komplexní úlohy

#### Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

#### Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

#### Vazba na vzdělávací modul(y)

Příprava pokrmů studené kuchyně

#### Škola

SŠ a VOŠ cestovního ruchu, Senovážné nám., České Budějovice

#### Klíčové kompetence

Kompetence k učení, Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

#### Datum vytvoření

23. 04. 2019 16:31

#### Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

16

#### Délka/časová náročnost - Všeobecné vzdělávání

#### Poznámka k délce úlohy

#### Ročník(y)

3. ročník

#### Řešení úlohy

individuální

#### Charakteristika/anotace

Komplexní úloha se věnuje tématům souvisejícím s úpravou surovin vhodných pro výrobu pokrmů studené kuchyně, především na raut, ale i další společenské události a akce, jejich výrobou, použitím a prezentací.

Žák se naučí vyjmenovat jednotlivé skupiny výrobků z oblasti studené kuchyně, získá znalosti o vlastnostech potravin nebo surovin při přípravě výrobků studené kuchyně, jejich způsob zpracování a výroby, efektivní využití různých částí surovin a potravin, zohlední moderní trendy v kombinaci se zdravou stravou při výrobě i prezentaci výrobků studené kuchyně a uchovávání jejich užitných a biologických vlastností.

## JÁDRO ÚLOHY

#### Očekávané výsledky učení

Komplexní úloha má vazbu na NSK a to konkrétně: Příprava pokrmů studené kuchyně (kód: 65-002-H) a PK

* volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů
* přejímka potravinářských surovin
* příprava surovin pro výrobu jídel
* příprava produktů běžné studené kuchyně
* příprava a estetická úprava studených pokrmů pro slavnostní příležitosti
* zpracování a úprava polotovarů
* nakládání s inventářem
* skladování potravinářských surovin
* obsluha technologických zařízení v provozu
* provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů
* organizování práce v gastronomickém provozu.

Žák:

* popíše vhodný technologický postup pro přípravu zadaného pokrmu
* vysvětlí výběr surovin pro připravovaný pokrm
* zdůvodní volbu vhodných technologických zařízení pro daný účel
* popíše normování na daný počet porcí podle stanovené receptury
* zdůvodní volbu vhodných technologických vybavení pro přípravu a opracování surovin
* vysvětlí ekologické nakládání s odpady
* popíše technologický postup přípravy zadaného pokrmu a jeho typické vlastnosti, úpravu na inventáři
* vysvětlí ošetřování, udržování a skladování inventáře
* vysvětlí skladování a ošetřování surovin podle hygienických norem
* popíše hygienu osobní, hygienu práce, postupy založené na principu kritických bodů HACCP, sanitační řád, BOZP
* vysvětlí organizaci práce v gastronomickém provozu, posloupnost práce a časový harmonogram.

#### Specifikace hlavních učebních činností žáků/aktivit projektu vč. doporučeného časového rozvrhu

Učební činnost žáků probíhá ve třídě nebo odborné učebně, 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. 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.

Žák:

* sleduje odborný výklad učitele
* při své činnosti uplatňuje práci s textem
* využívá internetové zdroje
* sleduje obrazovou a video projekci
* pozoruje názorné ukázky
* pracuje se získanými informacemi a vybírá si, které využije pro danou problematiku
* aplikuje teoretické poznatky do praktických ukázek na odborném výcviku.

1. charakterizuje studenou kuchyni a vysvětlí její význam v gastronomii
2. objasní důležitost osobní (tělesná hygiena, vkusný vzhled, předpisové oblečení čisté a rezervní) i provozní hygieny (sanitační a asanační plán, druhy úklidu podle časového období, hubení škůdců), BOZP (druhy a příčiny úrazů, správné postupy při řešení úrazů) a princip správného uchovávání používaných surovin a potravin, z důvodu minimalizování rizik alimentárních onemocnění a ekonomických ztrát
3. vyjmenuje jednotlivé skupiny výrobků studené kuchyně a charakterizuje jednotlivé výrobky ve skupinách, zná základní techniky výroby
4. orientuje se ve vhodném výběru a kombinacích surovin a potravin s ohledem na zdravou stravu a moderní trendy
5. zapojí estetiku do prezentace výrobků studené kuchyně
6. charakterizuje, rozdělí a popíše druhy salátů a jejich výrobu
7. charakterizuje, rozdělí a popíše studené pokrmy, jejich výrobu – z mas, ryb a mořských plodů (koktejly, paštiky, galantiny, rolády, teriny, huspeniny, masa v krustě, masa v aspiku, marinovaná masa, grawlax)
8. charakterizuje, rozdělí, popíše výrobky studené kuchyně vhodné na raut a jejich výrobu (výrobky z ovoce a zeleniny, amuse – bouche, koktejly, fingerfood, kanapky, chlebíčky, výrobky ze sýrů, výrobky z vajec)

#### Metodická doporučení

Komplexní úlohu lze využít v teoretickém vyučování v oboru Kuchař-číšník

#### Způsob realizace

Povinná

Organizační forma výuky

Učebna pro teoretickou výuku

#### Pomůcky

Učební (odborné) pomůcky pro žáka:

Odborná učebnice, sešit a psací potřeby

Učební (odborné) pomůcky pro učitele:

Technické vybavení:

* počítač s MS Office a připojením na internet
* dataprojektor
* plátno na promítání
* tabule, fix a sada tiskopisů k realizaci 4. dílčí části komplexní úlohy

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Popis a kvantifikace všech plánovaných výstupů

1. Slovní zadání teoretické části
   * žáci si samostatně vytvářejí poznámky na základě učebního textu a odborného výkladu.
2. Tematická doplňovačka
   * žáci si samostatně vyplní tematickou doplňovačku, ze které získají tajenku a zopakují si získané vědomosti.
3. Kontrolní test
   * žáci vypracují kontrolní test, který poslouží jako výsledné hodnocení a zpětná vazba.

#### Kritéria hodnocení

Výsledky žáků jsou ověřovány ústním a písemným zkoušením.

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

Při využití písemného zkoušení formou otevřených otázek s tématy:

1. Charakteristika studené kuchyně, studených pokrmů a rautových výrobků
2. Rautové výrobky studené kuchyně
   1. saláty
   2. studené pokrmy z mas, ryb a darů moře
   3. výrobky z ovoce a zeleniny
   4. výrobky z vajec
   5. výrobky ze sýrů
   6. amuse-bouche
   7. fingerfoods
   8. jednohubky
   9. kanapky
   10. chlebíčky
   11. sushi

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

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

2 = chvalitebný

3 = dobrý

4 = dostatečný

5 = nedostatečný.

#### Doporučená literatura

ŠINDLER, Michal. *Gastronomie a technologie přípravy pokrmů*. Brno: Masarykova univerzita, 2015. ISBN 978-80-210-7878-9.

#### Poznámky

#### Obsahové upřesnění

OV NSK - Odborné vzdělávání ve vztahu k NSK

### Přílohy

* [tematicka-doplnovacka.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78811/tematicka-doplnovacka.docx)
* [tematicka-doplnovacka-sp.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78812/tematicka-doplnovacka-sp.docx)
* [kontrolni-test-rautove-vyrobky.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78813/kontrolni-test-rautove-vyrobky.docx)
* [kontrolni-test-rautove-vyrobky-sp.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78814/kontrolni-test-rautove-vyrobky-sp.docx)
* [rautove-vyrobky-studene-kuchyne.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/89703/rautove-vyrobky-studene-kuchyne.docx)

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 Petra Přibylová. [Creative Commons CC BY SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.cs) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.