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

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

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
    - saláty
    - studené pokrmy z mas, ryb a darů moře
    - výrobky z ovoce a zeleniny
    - výrobky z vajec
    - výrobky ze sýrů
    - amuse-bouche
    - fingerfoods
    - jednohubky
    - kanapky
    - chlebíčky
    - 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
- tematicka-doplnovacka-sp.docx
- kontrolni-test-rautove-vyrobky.docx
- kontrolni-test-rautove-vyrobky-sp.docx
- 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 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*