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

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

VSTUPNÍ ČÁST

Název komplexní úlohy/projektu

Praktické sestavení slavnostního menu

Kód úlohy

65-u-3/AB45

Využitelnost komplexní úlohy

Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Vazba na vzdělávací modul(y)

Odborná příprava ke zpracování Samostatné odborné práce - zaměření Číšník-servírka

Škola

Střední škola průmyslová, hotelová a zdravotnická Uherské Hradiště, Kollárova, Uherské Hradiště

Klíčové kompetence

Kompetence k učení, Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Datum vytvoření

23. 04. 2019 22:04

Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

8

Délka/časová náročnost - Všeobecné vzdělávání

Poznámka k délce úlohy

Ročník(y)

3. ročník

Řešení úlohy

skupinové

Doporučený počet žáků

8

Charakteristika/anotace

Komplexní úloha si klade za cíl naučit žáky sestavit slavnostní menu podle gastronomických pravidel s ohledem na racionální výživu, vhodně volit nápoje k jednotlivým chodům, dodržet posloupnost jednotlivých chodů.

JÁDRO ÚLOHY

Očekávané výsledky učení

Očekávané kompetence ve vazbě na NSK:

- Sestavení jídelního lístku a sledu pokrmů

Očekávané výsledky učení:

Žák:

1. Uvede hlediska pro sestavování slavnostního menu
2. Popíše grafickou úpravu menu
3. Vysvětlí pořadí pokrmů a nápojů v menu
4. Popíše základní pravidla výběru nápojů k daným pokrmům
5. Sestaví slavnostní menu

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

1. Uvede hlediska pro sestavování slavnostního menu
    - Definuje požadavky a představy hostitele
    - Vysvětlí podstatu tvorby slavnostního menu v návaznosti s počtem hostů, národností, náboženským vyznáním, příležitostí konání akce
2. Popíše grafickou úpravu menu
    - Vysvětlí možnosti grafické úpravy slavnostního menu
    - Popíše zásady sestavování slavnostního menu
3. Vysvětlí pořadí pokrmů a nápojů v menu
    - Uvede vhodné pořadí pokrmů a nápojů ve slavnostním menu
    - Určí počet chodů v souvislosti s typem menu
    - Navrhne vhodný studený předkrm, hlavní chod a teplý moučník
4. Popíše základní pravidla výběru nápojů k daným pokrmům
    - Odůvodní výběr nápojů k jednotlivým chodům
    - Navrhne vhodné víno k mezichodu z ryb, hlavnímu chodu a dezertu
5. Sestaví slavnostní menu
    - Samostatně sestaví slavnostní menu k zadané příležitosti

Metodická doporučení

Komplexní úlohu lze využít v rámci předmětu Stolničení, Technologie v teoretické výuce a v Odborném výcviku uvedeného oboru Kuchař-číšník ve všech zaměřeních.

Komplexní úloha je tvořena pěti dílčími částmi, které na sebe navazují. Znalosti potřebné ke splnění komplexní úlohy žák získá v teoretickém vyučování.

Splnění komplexní úlohy *Praktické sestavování slavnostního menu* je pro zaměření Číšník podkladem pro realizaci komplexní úlohy *Příprava, sestavení a založení tabule pro 6 osob*. Žák využije vytvořeného slavnostního menu k zadané příležitosti ke splnění dílčí části *založení inventáře*, který bude dán skladbou menu.

Způsob realizace

Organizační forma výuky: teoretická, učebna odborného výcviku/Stolničení

Pomůcky

Učební pomůcky nezbytné pro zdárnou realizaci úkolu:

Vybavení odborné učebny:

- PC, promítací technikou

Učební pomůcky pro žáka:

- Psací potřeby
- Vhodný typ archu papíru (A4)

VÝSTUPNÍ ČÁST

Popis a kvantifikace všech plánovaných výstupů

Na základě prezentace žáci vypracují příslušné pracovní listy.

1) Pracovní list – Grafická úprava menu

2) Pracovní list – Tvorba menu

3) Pracovní list – Doplňovačka pokrmů

4) Pracovní list – Doplňovačka nápojů

5) Žák sestaví slavnostní menu dle zadané příležitosti

Kritéria hodnocení

Žák bude individuálně bodově hodnocen za splnění úlohy. Kromě splnění dílčích úkolů bude hodnocen aktivní přístup, samostatnost, aplikace teoretických znalostí, využití gastronomických pravidel, pestrost pokrmů, nápaditost, originalita.

3, 4) Hodnotí se věcná správnost doplnění, samostatnost (celkem 3 pokrmy/nápoje; žák získá za každý 5 bodů; celkem 15 bodů; uspěl při dosažení 5 bodů)

5) Hodnotí se námět a obsah zpracování, gastronomická správnost, samostatnost při řešení a obhajoba své práce (celkový počet za zpracované menu 25 bodů; uspěl při dosažení celkem 10 bodů)

Doporučená literatura

SALAČ, Gustav. *Stolničení* 2002, vydání druhé. Praha. ISBN 80-7168-752-9

BUREŠOVÁ P., ZIMÁKOVÁ B.: *Gastronomické služby-servis*. Praha: Vysoká škola hotelová v Praze 8, spol. s.r.o., r.2010, ISBN 978-80-87411-06-3

RUNŠTUK J. a kolektiv: *Receptury teplých pokrmů*. Hradec Králové: R plus, r. 2001, ISBN 80-902492-3-X

Poznámky

Doporučený počet žáků ve skupině je 4–8.

Obsahové upřesnění

OV RVP - Odborné vzdělávání ve vztahu k RVP

Přílohy

- funkce_a_graficka_uprava_menu.pptx
- pl_graficka_uprava_menu.docx
- pl_graficka_uprava_menu-reseni.docx
- prehled_tvorby_menu.pptx
- pl_tvorba_menu.docx
- pl_tvorba_menu-reseni.docx
- doplnovacka_napoju_menu_c-1.docx
- reseni_doplnovacka_menu_c-1.docx
- doplnovacka_pokrmu_menu_c-2.docx
- reseni_doplnovacka_menu_c-2.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 Vladimíra Hlaváčková.
Creative Commons CC BY SA 4.0 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.