



## VSTUPNÍ ČÁST

### Název komplexní úlohy/projektu

Praktická 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 Samostatná odborná práce - zaměřená na řešení servírků

#### Ákoly

Střední škola pro město, hotelová a zdravotnická, Uherská Hradiště, Kollárova, Uherská Hradiště

#### Klíčové kompetence

Kompetence k učení, Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

#### Datum vytvoření

23. 04. 2019 22:04

#### Dělo/Áasová náročnost - Odborná vzdělávací

8

#### Dělo/Áasová náročnost - Všeobecná vzdělávací

#### Poznámka k dělu

#### Ročník(y)

3. ročník

#### Číslo úlohy

skupinová

#### Doporučená početná skupina

8

#### Charakteristika/anotace

Komplexní úloha si klade za cíl naučit žáky sestavit slavnostní menu podle gastronomických pravidel s ohledem na racionální vliv, 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:

1/2 A<sub>j</sub>k:

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

#### Specifikace hlavních úloh a hlavních částí projektu v. 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, pěstovanou stravou
2. Popíše grafickou část menu
  - Vysvětlí možnosti grafické části slavnostního menu
  - Popíše zásady sestavování slavnostního menu
3. Vysvětlí pořadí pokrmů a nápojů v menu
  - Uvede vhodnou pořadí pokrmů a nápojů ve slavnostním menu
  - Určí pořadí chodů v souvislosti s typem menu
  - Navrhne vhodný studený předkrm, hlavní chod a teplou moučnickou
4. Popíše základní pravidla výběru nápojů k danému pokrmům
  - Odvodí výběr nápojů k jednotlivému chodu
  - Navrhne vhodnou vlnu k mezichodu z ryb, hlavnímu chodu a dezertu
5. Sestaví slavnostní menu
  - Samostatně sestaví slavnostní menu k zadanému množství

#### Metodický doporučení

Komplexní úlohu lze využít v rámci předmětu Stolni, Technologie v teoretické části a v odborném cviku uvedeného oboru Kuchařství a jeho zaměření.

Komplexní úloha je tvořena pěti částmi, které na sebe navazují. Znalosti potřebné ke splnění komplexní úlohy získá v teoretické části.

Splnění komplexní úlohy *Praktická sestavování slavnostního menu* je pro zaměření učební podkladem pro realizaci komplexní úlohy *Připrava, sestavení a založení tabule pro 6 osob. Úloha využívá vytvořeného slavnostního menu k zadanému množství ke splnění dle základní inventáře, který bude dle skladby menu.*

#### Způsob realizace

Organizační forma učení: teoretický, učebna odborného cviku/Stolní

#### Pomůcky

Učební pomůcky nezbytné pro zdárnou realizaci úlohy:

Vybavení odborného učebny:

- PC, promítací technikou

Učební pomůcky pro úlohu:

- Psací potřeby
- Vhodný typ archu papíru (A4)

## VÝSTUPNÁ ČÁST

#### Popis a kvantifikace výsledků nového výstup

Na základě prezentace učící vypracují předmět sloužící pracovní listy.

- 1) Pracovní list „Grafická část menu“
- 2) Pracovní list „Tvorba menu“
- 3) Pracovní list „Doplňková pokrm“
- 4) Pracovní list „Doplňková nápoj“
- 5) Úloha sestaví slavnostní menu dle zadaného množství

#### Kritéria hodnocení

Úloha bude individuálně bodově hodnocena za splnění úlohy. Kromě splnění dílčích částí bude hodnocena 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; úloha získá za každou 5 bodů; celkem 15 bodů; úspěšně dosáhne 5 bodů)

5) Hodnotí se náležitý obsah zpracování, gastronomická správnost, samostatnost přímé úlohy a obhajoba své práce (celkově 1/2 počet za zpracování menu 25 bodů; úspěšně přímé dosáhne celkem 10 bodů)

#### Doporučená literatura

SALACE, Gustav. *Stolní* 2002, vydání druhé. Praha. ISBN 80-7168-752-9

BUREÅ OVA P., ZIMAKOVÅ B.: *GastronomickÅ sluÅby-servis*. Praha: VysokÅ Åkola hotelovÅj v Praze 8, spol. s.r.o., r.2010, ISBN 978-80-87411-06-3

RUNÅ TUK J. a kolektiv: *Receptury teplÅ½ch pokrmÅ*. Hradec KrÅlovÅ©: R plus, r. 2001, ISBN 80-902492-3-X

## PoznÅjmký

DoporuÅenÅ½ poÅet Å¼ÅjkÅ ve skupinÅ je 4â€8.

## ObsahovÅ© upÅ™mesnÅnÅ

OV RVP - OdbornÅ© vzdÅlÅjvÅjnÅ ve vztahu k RVP

## PÅ™Ålohy

- [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](#)

MateriÅl vznikl v rÅjmcí projektu Modernizace odbornÅ©ho vzdÅlÅjvÅjnÅ (MOV), kterÅ½ byl spolufinancovÅjn z EvropskÅ½ch strukturÅlnÅch a investiÅnÅch fondÅ a jehoÅ¼ realizaci zajiÅkoval NÅrodnÅ pedagogickÅ½ institut ÅEeskÅ© republiky. Autorem materiÅlu a vÅjech jeho Å½stÅ, nenÅ-li uvedeno jinak, je VladimÅra HlavÅkovÅj. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) â€ UveÅte pÅvod â€ Zachovejte licenci 4.0 MezinÅrodnÅ.