VSTUPNÍ ČÁST

Název komplexní úlohy/projektu

Tvorba kalkulačního listu, normování pokrmů

Kód úlohy

65-u-3/AB50

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 Kuchař

Škola

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

Klíčové kompetence

Kompetence k učení, Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám, Matematické kompetence, Digitální kompetence

Datum vytvoření

23. 04. 2019 23:47

Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

4

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 pracovat s recepturami teplých pokrmů, tvořit kalkulace pokrmů ke zvolenému

menu a naučit je jednotlivé chody správně nanormovat na daný počet porcí tak, aby odpovídala jejich gramáž, výrobní postup a charakteristika pokrmu.

JÁDRO ÚLOHY

Očekávané výsledky učení

Očekávané kompetence ve vazbě na NSK:

Očekávané výsledky učení:

Žák:

1. Zhotoví seznam surovin a provede výpočet jejich hmotnosti
2. Určí cenové náklady
3. Vyhotoví charakteristiku hotového výrobku a technologického postupu
4. Sestaví kalkulaci hlavního chodu

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

1. Zhotoví seznam surovin a provede výpočet jejich hmotnosti
    - S pomocí Receptur vypíše suroviny potřebné k přípravě pokrmu do kalkulačního listu
    - Provede výpočet jedné porce a znásobí ji počtem porcí dle zadání
2. Určí cenové náklady
    - Stanoví cenovou relaci surovin za jednotku dle aktuální cenové nabídky na trhu
    - Vypočítá podle hmotnosti surovin cenu celkem
3. Vyhotoví charakteristiku hotového výrobku a technologického postupu
    - Stručně popíše jeho vzhled, konzistenci, chuť a vůni
    - Popíše dávkování surovin a pracovní úkony při přípravě daného pokrmu tak, aby výsledný výrobek odpovídal charakteristice pokrmu
4. Sestaví kalkulaci hlavního chodu
    - Samostatně zpracuje kalkulaci hlavního chodu na dvě porce ze slavnostního menu SOP

Metodická doporučení

Komplexní úlohu lze využít v rámci předmětu Technologie v teoretické výuce a v odborném výcviku uvedeného oboru Kuchař-číšník:

zaměření Kuchař

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

Splnění komplexní úlohy *Tvorba kalkulačního listu, normování pokrmů* je pro zaměření Kuchař podkladem pro realizaci komplexní úlohy *Příprava pokrmu ze samostatné odborné práce*. Žák využije vytvořeného kalkulačního listu ke splnění dílčí části *připravit hlavní pokrm ze SOP nejméně ve dvou porcích* .

Způsob realizace

Organizační forma výuky: teoreticko-praktická, učebna odborného výcviku

Pomůcky

Učební pomůcky nezbytné pro zdárnou realizaci úkolu:

Vybavení odborné učebny:

- PC, promítací technika

Učební pomůcky pro žáka:

- Psací potřeby

- Prázdný kalkulační list
- Receptury teplých pokrmů
- Kalkulačku

VÝSTUPNÍ ČÁST

Popis a kvantifikace všech plánovaných výstupů

3) Pracovní list – doplňovačka č.1

Pracovní list – doplňovačka č.2

Pracovní list – doplňovačka č.3

4) Žák nanormuje a vykalkuluje hlavní pokrm ze své samostatné odborné práce nejméně ve dvou porcích

Kritéria hodnocení

Žák bude individuálně bodově hodnocen za splnění úlohy. Kromě splnění dílčích úkolů bude hodnocen aktivní přístup, samostatnost, aplikace teoretických znalostí, správný výpočet hmotnosti pokrmu a jeho cenové kalkulace.

3) Hodnotí se samostatnost a matematická správnost výpočtu hmotnosti surovin a ceny daného pokrmu ve dvou porcích (za výpočet 1 kalkulačního listu žák získá celkem 10 bodů; uspěl při dosažení 5 bodů)

4) Hodnotí se samostatnost a matematická správnost výpočtu hmotnosti surovin a ceny zvoleného pokrmu ve dvou porcích, správný popis charakteristiky a výrobního postupu pokrmu (za zpracované kalkulační listy k hlavnímu chodu žák získá celkem 25 bodů; uspěl při dosažení 10 bodů)

Doporučená literatura

RUNŠTUK J. a kolektiv. *Receptury teplých pokrmů 2001*, 3 vydání. Hradec Králové. 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

- Tvorba_kalkulace.pptx
- doplnovacka_kalkulacni_list_c-1.docx
- reseni_kalkulacni_list_c-1.docx
- doplnovacka_kalkulacni_list_c-2.docx
- reseni_kalkulacni_list_c-2.docx
- doplnovacka_kalkulacni_list_c-3.docx
- reseni_kalkulacni_list_c-3.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.