



# 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 – Uvedte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*