



## VSTUPNĚ

### Název komplexní úlohy/projektu

Tvorba kalkulačního listu, normových 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 Samostatná odborná práce - zaměstnaná Kuchař

#### Ákola

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

#### Klíčové kompetence

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

#### Datum vytvoření

23. 04. 2019 23:47

#### Děložní úroveň - Odborná vzdělávací úroveň

4

#### Děložní úroveň - Všeobecná vzdělávací úroveň

#### Poznámka k děložní úloze

#### Ročník(y)

3. ročník

#### Číslo úlohy

skupinová

#### Doporučená početná skupina

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 normovat 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 v½počet jejich hmotnosti
2. Určí cenové náklady
3. Vyhotoví charakteristiku hotového v½robku a technologického postupu
4. Sestaví kalkulaci hlavního chodu

#### Specifikace hlavních ušebných činností a aktivit projektu v. doporučeného časového rozvrhu

1. Zhotoví seznam surovin a provede v½počet jejich hmotnosti
  - S pomocí Receptur vypíše suroviny potřebné k přípravě pokrmu do kalkulačního listu
  - Proveďte v½počet jedné porce a znáš sobě ji poětem porcí dle zadání
2. Určí cenové náklady
  - Stanoví cenovou relaci surovin za jednotku dle aktuálních cenů nabídky na trhu
  - Vypočítá podle hmotnosti surovin cenu celkem
3. Vyhotoví charakteristiku hotového v½robku a technologického postupu
  - Stručně popíše jeho vzhled, konzistenci, chuť a vůni
  - Popíše dájvkování surovin a pracovní úkony potřebné pro přípravu, daného pokrmu tak, aby v½sledně v½robené odpovídalo charakteristice pokrmu
4. Sestaví kalkulaci hlavního chodu
  - Samostatně zpracuje kalkulaci hlavního chodu na dvě porce ze slavnostního menu SOP

#### Metodický doporučení

Komplexní úlohu lze využít v rámci předmětu Technologie v teoretické v½uce a v odborném v½cviku uvedeného oboru Kuchař-šéfkuchař:

zaměřen Kuchař

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

Splnění komplexní úlohy *Tvorba kalkulačního listu, normování pokrmů* je pro zaměřen Kuchař podkladem pro realizaci komplexní úlohy *Připrava pokrmu ze samostatné odborné práce*. Žák využije vytvořeného kalkulačního listu ke splnění dájvkových úkolů *právit hlavní pokrm ze SOP nejmenší ve dvou porcích*.

#### Způsob realizace

Organizační forma vyučování: teoreticko-praktický, učebna odborného v½cviku

#### Pomůcky

Ušebná pomůcky nezbytné pro zdárnou realizaci úkolu:

Vybavení odborného učebny:

- PC, promítací technika

Ušebná pomůcky pro žáka:

- Psací potřeby
- Přizdaný kalkulační list
- Receptury teplých pokrmů
- Kalkulačku

## VÝSTUPNÁ ČÁST

#### Popis a kvantifikace výsledků nově zadaných v½stupů

3) Pracovní list č. 1 doplňovačka 1

Pracovní list č. 2 doplňovačka 2

Pracovní list č. 3 doplňovačka 3

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

#### Kritéria hodnocení

Žák bude individuálně bodově hodnocen za splnění úlohy. Kromě splnění dájvkových úkolů bude hodnocen aktivní přístup, samostatnost, aplikace teoretických znalostí, správné v½počet hmotnosti pokrmu a jeho cenové kalkulace.

3) Hodnotí se samostatnost a matematické správnost v½počtu hmotnosti surovin a ceny daného pokrmu ve dvou porcích (za v½počet 1 kalkulačního listu získá celkem 10 bodů; úspěšně dosažen 5 bodů)

4) Hodnotí se samostatnost a matematické správnost v½počtu hmotnosti surovin a ceny zvoleného pokrmu ve dvou porcích, správné popis charakteristiky a v½robního postupu pokrmu (za zpracování kalkulačního listu k hlavnímu chodu získá celkem 25 bodů; úspěšně dosažen 10 bodů)

#### Doporučená literatura

RUNÁ TUK J. a kolektiv. *Receptury teplých pokrmů 2001*, 3 vydání. Hradec Královce. ISBN 80-902492-3-X

#### Poznámky

Doporučené poěty v½skupin je 4-8.

## Obsahová úprava

OV RVP - Odborná vzdělávání ve vztahu k RVP

## Průřehy

- [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 jeho realizaci zajišťoval Národní pedagogický ústav České republiky. Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Vladimír Hlaváček. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) a Uveďte původ a

Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.