## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název komplexní úlohy/projektu

Vývary

#### Kód úlohy

65-u-3/AB51

### Využitelnost komplexní úlohy

#### Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

L0 (EQF úroveň 4)

#### Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

#### Vazba na vzdělávací modul(y)

Příprava teplých pokrmů - polévky

#### Škola

Střední škola SČMSD Praha, s.r.o., Slavětínská, Praha 9 - Klánovice

#### Klíčové kompetence

Kompetence k učení, Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

#### Datum vytvoření

24. 04. 2019 00:06

#### Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

8

#### Délka/časová náročnost - Všeobecné vzdělávání

#### Poznámka k délce úlohy

#### Ročník(y)

1. ročník

#### Řešení úlohy

skupinové

#### Doporučený počet žáků

15

#### Charakteristika/anotace

Žáci si teoreticky upevní vědomosti přípravy vývarů a jejich využití. Následně budou připravovat vývar, rozvinou tak své dovednosti a návyky.

## JÁDRO ÚLOHY

#### Očekávané výsledky učení

Žák:

* uplatňuje požadavky na hygienu v praxi
* volí správné suroviny pro daný vývar
* opracovává a upravuje suroviny
* připraví vývar dle technologického postupu
* dodrží dobu přípravy, teplotu a množství surovin podle receptury
* připraví vývar s typickými požadovanými vlastnostmi
* expeduje polévky, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu

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

Žáci si pod vedením učitele upevní vědomosti – pracovní list. Dále pak formou individuální nebo skupinové práce si budou osvojovat dovednosti, návyky a budou rozvíjet své schopnosti, volit suroviny a jejich opracování, volbu technologického postupu a prezentaci výrobku.

#### Metodická doporučení

Teoretická část:

* metoda slovní – vysvětlování a rozbor pracovního listu
* metoda demonstrační – ukázka přípravy vývaru

Praktická část:

* praktické cvičení

#### Způsob realizace

V odborné učebně – cvičná kuchyň

#### Pomůcky

Učitel i žák: pracovní oblečení do výrobního střediska, nože

Odborná učebna: funkčně vybavená cvičná kuchyň + PC s připojením na internet, dataprojektor, plátno na promítání

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Popis a kvantifikace všech plánovaných výstupů

V teoretické části si žák upevní vědomosti přípravy vývarů. Dále pak žák v praktické části připraví základní vývar a následně z něj připraví polévkový vývar s vložkou.

#### Kritéria hodnocení

Pracovní list bude hodnocen bodově: max. 15 bodů

Praktická část:

* Organizace práce, postup práce – 5 bodů
* Dodržení technologického postupu – 10 bodů
* Správnost normování – 5 bodů
* Senzomotorické vlastnosti vývaru – 10 bodů
* BOZP + hygiena – 5 bodů

50–44 bodů – 1

43–37 bodů – 2

36–30 bodů – 3

29–23 bodů – 4

22–0 bodů – 5

Známka má váhu čtvrtletní práce.

#### Doporučená literatura

Úvodní stránka – Kulinářské umění. *Úvodní stránka* –*Kulinářské umění* [online].

Dostupné z: http://www.kulinarskeumeni.cz

#### Poznámky

#### Obsahové upřesnění

OV NSK - Odborné vzdělávání ve vztahu k NSK

### Přílohy

* [pracovni-list-vyvary-hp.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78866/pracovni-list-vyvary-hp.docx)
* [pracovni-list-vyvary-reseni-hp.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78867/pracovni-list-vyvary-reseni-hp.docx)
* [tmavy-kureci-vyvar-hp.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78868/tmavy-kureci-vyvar-hp.docx)
* [svetly-kureci-vyvar-hp.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78869/svetly-kureci-vyvar-hp.docx)
* [prakticky-ukol-vyvary-hp.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78870/prakticky-ukol-vyvary-hp.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 Kateřina Závišková. [Creative Commons CC BY SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.cs) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.