EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

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
- pracovni-list-vyvary-reseni-hp.docx
- tmavy-kureci-vyvar-hp.docx
- svetly-kureci-vyvar-hp.docx
- 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 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*