



VSTUPNĚ AŠLOHY

NÁzev komplexní AŠLOHY/projektu

VÁřvar

Kód AŠLOHY

65-u-3/AB51

Využitelnost komplexní AŠLOHY

Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

L0 (EQF úroveň 4)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Vazba na vzdělávací modul(y)

Přímá práva teplé pokrmy - polévky

Ákola

Střední Ákola SÁCEMSD Praha, s.r.o., Slavětanská, 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 účelu AŠLOHY

Ročník(y)

1. ročník

Členové AŠLOHY

skupinové

Doporučená početní skupina

15

Charakteristika/anotace

Žáci si teoreticky upevní v domosti přímé právy v řadě a jejich využití. Následně budou přímě upravovat řadu, rozvinou tak své dovednosti a návyky.

JÁDRO AŠLOHY

Očekávané výsledky učení

Žák:

- uplatňuje požadavky na hygienu v praxi

- volá správně suroviny pro daný vliv
- upravuje suroviny
- připravá vliv dle technologického postupu
- dodržá dobu přípravy, teplotu a množství surovin podle receptury
- připravá vliv s typickými požadovanými vlastnostmi
- expeduje pokrmy, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu

Specifikace hlavních úkolů a činností a aktivit projektu v. doporučeného časového rozvrhu

Žáci si pod vedením učitele upevně v domosti své pracovní list. Dále pak formou individuálně nebo skupinově práce si budou osvojovat dovednosti, návyky a budou rozvíjet své schopnosti, volit suroviny a jejich přípravu, volbu technologického postupu a prezentaci výrobku.

Metodické doporučení

Teoretický žák:

- metoda slovní své vysvětlování a rozbor pracovního listu
- metoda demonstrační své ukázkou přípravy vlivu

Praktický žák:

- praktické cvičení

Způsob realizace

V odborném učebně své cvičení kuchyň

Pomůcky

Učitel i žák: pracovní oblečení do výrobního stolu, nože

Odborný učebna: funkční vybavení cvičení kuchyň + PC s připojením na internet, dataprojektor, plátno na promítání

VÁSTUPNÁ ČÁST

Popis a kvantifikace vložek plánovaného vstupu

V teoretické žáci si žák upevně v domosti příprav vliv. Dále pak žák v praktické žáci příprav základní vliv a následně z něj příprav pokrmy vliv s vložkou.

Kritéria hodnocení

Pracovní list bude hodnocen bodově: max. 15 bodů

Praktický žák:

- Organizace práce, postup práce své 5 bodů
- Dodržení technologického postupu své 10 bodů
- Správnost normování své 5 bodů
- Senzorické vlastnosti vlivu své 10 bodů
- BOZP + hygiena své 5 bodů

50 své 44 bodů své 1

43 své 37 bodů své 2

36 své 30 bodů své 3

29 své 23 bodů své 4

22 své 0 bodů své 5

Známková měřítku vřadí žákovi práci.

Doporučená literatura

Švédská stránka své Kulinářská umění. Švédská stránka své Kulinářská umění [online].

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

Poznámky

Obsahové upřesnění

OV NSK - Odborné vzdělávání ve vztahu k NSK

Přilohy

- [pracovní-list-vyvary-hp.docx](#)
- [pracovní-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 jeho realizaci zajišťoval Národní pedagogický ústav České republiky. Autorem materiálu a vložek jeho autorka, není-li uvedeno jinak, je Kateřina Závadilová. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) své Uveďte původ své

