



VSTUPNÍ ČÁST

Název komplexní části projektu

MIŠKO a zakysaná mláča v 1/2 roby

Kód části

65-u-2/AB64

Využitelnost komplexní části

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouletý, EQF úroveň 2)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Vazba na vzdělávací modul(y)

MIŠKO, mláča v 1/2 roby a vejce

Ákola

Střední škola živnostenská Sokolov, příspěvková organizace, Školní Sokolov

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

Datum vytvoření

05. 05. 2019 22:05

Děložní/účetní náročnost - Odborná vzdělávání

4

Děložní/účetní náročnost - Všeobecná vzdělávání

4

Poznámka k části

Ročník(y)

1. ročník

Členění části

individuální, skupinová

Doporučená početná skupina

1

Charakteristika/anotace

Cílem komplexní části je poskytnout žákům teoretické základní znalosti o mláči a mláči v 1/2 roby.

Žák získá vědomosti o mláči a mláči v 1/2 roby, je svou rozmanitostí, pestrostí obohacující.

Komplexní část je rozdělena do tří částí, které jsou uvedeny ve formuláři komplexní části. Zadání a čtení jsou uvedeny v jednotlivých přílohách.

Cílem komplexní části je poskytnout žákům teoretické základní znalosti o mláči a mláči v 1/2 roby.

Žák získá vědomosti o mláči a mláči v 1/2 roby, je svou rozmanitostí, pestrostí obohacující.

je možná hodnotit aktivitu A₁ka

Hodnocení v_{1/2}born_{1/2}

A_{1/2}jk samostatná, v_{1/2}cná a správná popá je t_{1/2}ma mláko a zakysaná mláko v_{1/2}robky, jejich složení, v_{1/2}znam ve v_{1/2}ivá, používání v gastronomii, využití p_{1/2}mi p_{1/2}pravá pokrm.

Jeho vyjadřování je logické, projev je kultivovaný a jazykový správný. Orientuje se v problematice, je pohotový, využívá odborné terminologie.

Hodnocení chvalitebn_{1/2} - dobr_{1/2}

A_{1/2}jk s drobnými chybami a pomocí u_{1/2}itele popá je t_{1/2}ma mláko a zakysaná mláko v_{1/2}robky, jejich složení, v_{1/2}znam ve v_{1/2}ivá, používání v gastronomii, využití p_{1/2}mi p_{1/2}pravá pokrm.

Hodnocení dostatečn_{1/2} - nedostatečn_{1/2}

A_{1/2}jk se orientuje v dané problematice se značnými obtížemi, jeho projev vyjadřuje neustálé vedení a doplňování u_{1/2}itelem, A_{1/2}jk se dopouští chyb i v odborné terminologii.

2. dle A_{1/2}st

A_{1/2}jk z_{1/2}aská za pracovní list maximálně 5 body, úspěšně z_{1/2}aská 3 bodů

Doporučená literatura

SEDLÁČEKOVÁ, H. Technologie přípravy pokrmů 2, 2. vyd. Fortuna. Praha 2011. ISBN 978-80-7168-952-2

Á. BELOVÁ, Marie. Potraviny a výživa - obor Kuchařská práce (učebnice pro odborníky učiteli). Praha, Parta ISBN: 97-8807-320-2613

Poznámky

Obsahové upřesnění

OV RVP - Odborné vzdělávání ve vztahu k RVP

Přilohy

- [pl_mleko_kysane_mlecne_vyrobky.docx](#)
- [pl_mleko_kysane_mlecne_vyrobky_reseni.docx](#)
- [Mleko-mlecne-vyrobky.pdf](#)

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který byl spolufinancován z Evropské strukturalní a investiční fondů a jeho realizaci zajišťoval Národní pedagogický ústav České republiky. Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Dagmar Vaňurová. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) a¹ Uveďte původ a² Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.