## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název komplexní úlohy/projektu

Druhy vývarů

#### Kód úlohy

65-u-2/AB72

### Využitelnost komplexní úlohy

#### Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

#### Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

#### Vazba na vzdělávací modul(y)

Příprava teplých pokrmů – polévky (E)

#### Škola

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

#### Klíčové kompetence

Kompetence k učení

#### Datum vytvoření

14. 05. 2019 08:34

#### Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

12

#### 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. Vstupní vědomosti je znalost surovin a tepelných úprav.

## JÁDRO ÚLOHY

#### Očekávané výsledky učení

* 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.

#### 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 promítaní

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Popis a kvantifikace všech plánovaných výstupů

Žák připraví základní vývar.

#### Kritéria hodnocení

Pracovní list bude hodnocen bodově: max. 14 bodů

Praktická část:

Organizace práce, postup práce   5 bodů

Dodržení technologického postupu  15 bodů

Senzomotorické vlastnosti vývaru  10 bodů

BOZP + hygiena  5 bodů

49 – 44 bodů      1

43 – 37 bodů      2

36 – 30 bodů      3

29 – 23 bodů      4

22 – 0 bodů        5

#### Doporučená literatura

Úvodní stránka - Kulinářské umění. *Úvodní stránka - Kulinářské umění* [online]. Dostupné z: http://www.kulinarskeumeni.cz

#### Poznámky

Doporučené rozvržení hodin:

* teoretické vyučování: 6 hodiny
* praktické vyučování: 6 hodin

#### Obsahové upřesnění

OV RVP - Odborné vzdělávání ve vztahu k RVP

### Přílohy

* [Tmavy-kureci-vyvar-HP.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/86404/Tmavy-kureci-vyvar-HP.docx)
* [Pracovni-list-Vyvary.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/91191/Pracovni-list-Vyvary.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.