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

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

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
- 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 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.