



## VSTUPNÁ ĎÍLOH

### Název komplexní Ďílohy/projektu

Druhy vĚřvarĚ

### KĚř Ďílohy

65-u-2/AB72

### VyuĚitelnost komplexní Ďílohy

#### Kategorie dosaĚného vzdĚlání

E (dvouletĚ, EQF ĚroveĚ 2)

#### Skupiny oborĚ

65 - Gastronomie, hotelnictvĚ a turismus

#### Vazba na vzdĚlávacĚ modul(y)

PĚřprava teplĚch pokrmĚ â€" polĚvky (E)

#### Ěkola

StĚřednĚ Ěkola SĚřMSD Praha, s.r.o., SlavĚtĚnskĚ, Praha 9 - KlĚřovice

#### KlĚřovĚ kompetence

Kompetence k uĚnĚ

#### Datum vytvořĚnĚ

14. 05. 2019 08:34

#### DĚřlka/ĚasovĚ nĚřroĚnost - OdbornĚ vzdĚlávĚnĚ

12

#### DĚřlka/ĚasovĚ nĚřroĚnost - VĚřeobecnĚ vzdĚlávĚnĚ

#### PoznĚmka k dĚřlce Ďílohy

#### RoĚnĚk(y)

1. roĚnĚk

#### ĚeĚenĚ Ďílohy

skupinovĚ

#### DoporuĚnĚ poĚet ĚĚĚkĚ

15

#### Charakteristika/anotace

ĚĚĚci si teoreticky upevnĚ vĚřdomosti pĚřpravy vĚřvarĚ a jejich vyuĚitĚ. VstupnĚ vĚřdomosti je znalost surovin a teplĚch Ěřprav.

## JĚřRO ĚřLOHY

### OĚĚĚvanĚ vĚřřsledky uĚnĚ

- uplatĚje poĚřřadavky na hygienu v praxi
- volĚ sprĚvnĚ suroviny pro danĚ vĚřvar
- opracovĚvĚ a upravuje suroviny
- pĚřpravĚ vĚřvar dle technologickĚho postupu
- dodrĚĚ dobu pĚřpravy, teplotu a mnoĚstvĚ surovin podle receptury
- pĚřpravĚ vĚřvar s typickĚmi poĚřřadovanĚmi vlastnostmi

- expeduje polÁvky, kontroluje hmotnost a estetickou Ápravu

## Specifikace hlavnÁch uÁebnÁch ÁinnostÁ Á¼Á¼kÁ~aktivit projektu vÁ. doporuÁenÁ©ho ÁasovÁ©ho rozvrhu

Á¼Á¼ci si pod vedenÁm uÁitele upevnÁ vÁ-domosti - pracovnÁ list. DÁ¼le pak formou individuÁlnÁ nebo skupinovÁ© prÁ¼ce si budou osvojovat dovednosti, nÁ¼vyky a budou rozvÁjet svÁ© schopnosti.

## MetodickÁ¼ doporuÁenÁ

TeoretickÁ¼ Á¼¼st: metoda slovnÁ - vysvÁtlovÁ¼nÁ a rozbor pracovnÁho listu, metoda demonstraÁnÁ - ukÁ¼zka pÁ¼pravy vÁ¼varu

PraktickÁ¼ Á¼¼st: praktickÁ© cviÁenÁ

## ZpÁ¼sob realizace

V odbornÁ© uÁebnÁ¼ - cviÁnÁ¼ kuchyÁ¼

## PomÁ¼cky

UÁitel i Á¼Á¼k: pracovnÁ obleÁenÁ do vÁ¼robnÁho stÁ¼mediska, noÁ¼e

OdbornÁ¼ uÁebna: funkÁnÁ¼ vybavenÁ¼ cviÁnÁ¼ kuchyÁ¼ + PC s pÁ¼ipojenÁm na internet, dataprojektor , plÁ¼tno na promÁtanÁ

# VÁSTUPNÁ ÁEÁST

## Popis a kvantifikace vÁ¼ech plÁ¼novanÁ¼ch vÁ¼stupÁ¼

Á¼Á¼k pÁ¼ipravÁ zÁ¼kladnÁ vÁ¼var.

## KritÁ©ria hodnocenÁ

PracovnÁ list bude hodnocen bodovÁ¼: max. 14 bodÁ¼

PraktickÁ¼ Á¼¼st:

Organizace prÁ¼ce, postup prÁ¼ce 5 bodÁ¼

DodrÁ¼enÁ technologickÁ©ho postupu 15 bodÁ¼

SenzomotorickÁ© vlastnosti vÁ¼varu 10 bodÁ¼

BOZP + hygiena 5 bodÁ¼

49 á€" 44 bodÁ¼ 1

43 á€" 37 bodÁ¼ 2

36 á€" 30 bodÁ¼ 3

29 á€" 23 bodÁ¼ 4

22 á€" 0 bodÁ¼ 5

## DoporuÁenÁ¼ literatura

ÁšvodnÁ strÁ¼nka - KulinÁ¼Á¼skÁ© umÁ¼nÁ. *ÁšvodnÁ strÁ¼nka - KulinÁ¼Á¼skÁ© umÁ¼nÁ* [online]. DostupnÁ© z: <http://www.kulinarskeumeni.cz>

## PoznÁ¼mký

DoporuÁenÁ© rozvrÁ¼enÁ hodin:

- teoretickÁ© vyuÁovÁ¼nÁ: 6 hodin
- praktickÁ© vyuÁovÁ¼nÁ: 6 hodin

## ObsahovÁ© upÁ¼tesnÁ¼nÁ

OV RVP - OdbornÁ© vzdÁ¼Á¼vÁ¼nÁ ve vztahu k RVP

## PÁ¼Á¼lohy

- [Tmavy-kureci-vyvar-HP.docx](#)
- [Pracovni-list-Vyvary.docx](#)

MaterÁ¼l vznikl v rÁ¼mci projektu Modernizace odbornÁ©ho vzdÁ¼Á¼vÁ¼nÁ (MOV), kterÁ¼ byl spolufinancovÁ¼n z EvropskÁ¼ch strukturÁ¼lnÁch a investicÁ¼nÁch fondÁ¼ a jehoÁ¼ realizaci zajiÁ¼oval NÁ¼rodnÁ pedagogickÁ¼ institut ÁEeskÁ© republiky. Autorem materiÁ¼lu a vÁ¼ech jeho Á¼¼stÁ¼, nenÁ¼-li uvedeno jinak, je KateÁ¼ina ZÁ¼viÁ¼kovÁ¼. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) á€" UveÁ¼te pÁ¼vod á€" Zachovejte licenci 4.0 MezinÁ¼rodnÁ.