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

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

VSTUPNÍ ČÁST

Název komplexní úlohy/projektu

Pochutiny E

Kód úlohy

65-u-2/AB74

Využitelnost komplexní úlohy

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Vazba na vzdělávací modul(y)

Pochutiny - koření, káva, čaj, čokoláda (E)

Škola

Střední škola dopravy, obchodu a služeb Moravský Krumlov, příspěvková organizace, nám. Klášterní, Moravský Krumlov

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

Datum vytvoření

16. 05. 2019 22:16

Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

12

Délka/časová náročnost - Všeobecné vzdělávání

Poznámka k délce úlohy

Ročník(y)

Řešení úlohy

skupinové

Doporučený počet žáků

1

Charakteristika/anotace

Cílem komplexní úlohy je naučit žáky správně využívat pochutiny pro technologické zpracování, na dochucování pokrmů, s požadavky na jakost a skladování.

Seznámí se s druhy koření a bylin, získají poznatky o kávě, čaji a kávovinách. Porozumí souvislosti mezi správnou

výživou spojenou se zdravým životním stylem a předcházení nemocem.

JÁDRO ÚLOHY

Očekávané výsledky učení

Žák:

- rozliší různé druhy koření a bylinek
- opracuje a provede předběžnou přípravu bylin
- připraví, dohotoví a expeduje pokrmy
- ovládá znalosti zpracování kávy, různé druhy kávy,
- kávoviny a náhražky kávy
- vysvětlí přípravu a servis čaje

Specifikace hlavních učebních činností žáků/aktivit projektu vč. doporučeného časového rozvrhu

Žák:

- charakterizuje a rozliší druhy koření a bylinek
    - sleduje prezentaci na dané téma a reaguje na dotazy učitele
    - samostatně nebo ve skupině žáků řeší zadaný pracovní list
- charakterizuje kávu a druhy kávy,
- popíše přípravu a servis čaje,
    - sleduje prezentaci na dané téma a reaguje na dotazy učitele
    - samostatně nebo ve skupině žáků řeší zadaný pracovní list
- připraví 1 pokrm a 1 polévku s využitím pochutin, dle zadání učitele
- připraví 1 teplý nápoj, dle zadání učitele
    - zvolí pro přípravu pokrmů vhodný technologický postup a zdůvodní
    - použije vhodné suroviny
    - provede normování na daný počet porcí dle stanovené receptury
    - převezme suroviny a smyslově zkontroluje jejich nezávadnost a kvalitu
    - vykonává přípravné práce, opracuje suroviny, dbá na dodržení ekologických předpisů při nakládání s odpady
    - provede úpravu pokrmu, zhodnotí smyslově pokrm před vlastní expedicí
    - v průběhu všech činností dodržuje zásady BOZP a PO, hygienické předpisy, osobní hygienu i hygienu práce,
    - HACCP a sanitační řád

Metodická doporučení

Komplexní úloha může být využita v teoretické výuce i v odborném výcviku výše uvedených oborů.

Teoretická výuka probíhá v učebně se standardním vybavením počítačem, projektorem, tabulí s možností zápisu. Učitel při svém výkladu aktivně využívá své prezentace, vede žáky formou diskuse k doplnění požadovaných úkolů. Žáci se aktivně zapojují a opakují si získané teoretické poznatky.

Učitel vede žáky k samostatné činnosti pomocí pracovních listů, které slouží k opakování a postupnému zapamatování učiva.

Praktická výuka probíhá ve cvičné kuchyni.

Učitel seznámí žáky se zadáním pokrmů, připomene technologický postup, příprava těchto pokrmů slouží k aplikaci teoretických poznatků do praxe.

Žáci provedou normování na daný počet porcí dle stanovené receptury. Následně pracují samostatně, dodržují zásady BOZP a PO, hygienické předpisy, HACCP.

Učitel dohlíží na průběh činnosti a konzultuje se žáky jejich chyby, odpovídá na případné dotazy k dané problematice a zhodnotí přípravu pokrmů.

Způsob realizace

Učební činnosti žáků se odehrávají v reálném

(u zaměstnavatele) nebo simulovaném (školní jídelna) pracovním prostředí nebo ve cvičné kuchyni pro přípravu pokrmů

Pomůcky

Učební (odborné) pomůcky pro žáka:

- Inventář na vaření
- Kuchyňské vybavení

Technické vybavení

- Počítač s připojením na internet
- Dataprojektor

Plátno na promítání

VÝSTUPNÍ ČÁST

Popis a kvantifikace všech plánovaných výstupů

Žák připraví 1 pokrm a 1 polévku s využitím pochutin dle zadání učitele. Pokrmy prezentuje ve skupině.

Žák připraví jeden teplý nápoj a prezentuje.

Kritéria hodnocení

Splněný modul je tehdy, když žák absolvuje 100 % docházky.

U ústního zkoušení jsou hodnoceny odborné znalosti a vědomosti, aktivita a samostatnost žáka, předpokládá se spolupráce učitele se žákem.

Každý pracovní list má samostatné hodnocení.

Hodnotí správnost normování, postup prací, dodržování technologického postupu, chuť, konzistence pokrmu. Dodržování BOZP, hygienických předpisů, organizace práce, příprava a úklid pracoviště.

Hodnocení slovní + známkou

Žák připraví celkem dva pokrmy, za každý získá 50 bodů.

- Organizace práce, postup práce 15 %
- Dodržení technologického postupu 40 %¨
- Správnost normování 10 %
- BOZP a hygiena 5 %
- Prezentace výrobku 30 %

Hodnotící tabulka:

- 100 – 85 % výborný
- 84 – 69 % chvalitebný
- 68 – 53 % dobrý
- 52 – 38 % dostatečný
- 37 – 0 % nedostatečný

Doporučená literatura

Mašek, L., *Potraviny a nápoje v kostce,* RATIO, Úvaly

Potraviny a výživa, Parta 2002, ISBN 978-80-7320-190-6

Poznámky

Doporučené rozvržení hodin:

- teoretické vyučování: 4 hodin
- praktické vyučování: 8 hodin

Obsahové upřesnění

OV RVP - Odborné vzdělávání ve vztahu k RVP

Přílohy

- pochutiny-pl.docx
- pochutiny-pl-reseni.docx
- kava-caj-pl.docx
- kava-caj-pl-reseni.docx
- kava-caj.pptx
- pochutiny.pptx

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 Jana Procházková. *Creative Commons CC BY SA 4.0 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*