



## VSTUPNÁ ČÁST

### Název komplexního školního projektu

Pochutiny E

### Kód školního

65-u-2/AB74

### Využitelnost komplexního školního

#### Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouletý, EQF úroveň 2)

#### Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

#### Vazba na vzdělávací modul(y)

Pochutiny - koření, kávička, čaj, šokoláda (E)

#### Ákoly

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

#### Klíčové kompetence

Kompetence k učení

#### Datum vytvoření

16. 05. 2019 22:16

#### Děložní/účetní náročnost - Odborné vzdělávání

12

#### Děložní/účetní náročnost - Všeobecné vzdělávání

#### Poznámka k účelu školního

#### Ročník(y)

#### Školní školní

skupinový

#### Doporučená početná skupina

1

#### Charakteristika/anotace

Cílem komplexního školního 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 kávičce, čaji a kávovinách. Porozumí souvislosti mezi správnou výživou spojenou se zdravým životním stylem a předcházením nemocem.

## JÁDRO ŠKOLNÍHO

### Očekávané výsledky učení

Žák:

- rozliší různé druhy koření a bylinek
- opracuje a provede předem danou přípravu bylin

- p<sup>TM</sup>prav<sup>A</sup>, dohotov<sup>A</sup> a expeduje pokrmy
- ovl<sup>id</sup><sup>A</sup> znalosti zpracov<sup>án</sup><sup>A</sup> k<sup>í</sup>vy, r<sup>zn</sup><sup>é</sup> druhy k<sup>í</sup>vy,
- k<sup>í</sup>voviny a n<sup>á</sup>hra<sup>á</sup><sup>ky</sup> k<sup>í</sup>vy
- vysv<sup>tl</sup><sup>A</sup> p<sup>TM</sup>pravu a servis <sup>á</sup>aje

**Specifikace hlavn<sup>ích</sup> u<sup>á</sup>ebn<sup>ých</sup> áinnost<sup>í</sup> <sup>á</sup>ájk<sup>á</sup>/aktivit projektu v<sup>á</sup>. doporu<sup>á</sup>en<sup>á</sup>ho áasov<sup>á</sup>ho rozvrhu**

<sup>á</sup>ájk:

- charakterizuje a rozli<sup>á</sup><sup>á</sup> druhy ko<sup>á</sup><sup>TM</sup>en<sup>á</sup> a bylinek
  - sleduje prezentaci na dan<sup>é</sup> t<sup>á</sup>ma a reaguje na dotazy u<sup>á</sup>itele
  - samostatn<sup>á</sup>, nebo ve skupin<sup>á</sup>, <sup>á</sup>ájk<sup>á</sup> <sup>á</sup><sup>TM</sup>e<sup>á</sup><sup>á</sup> zadan<sup>á</sup><sup>½</sup> pracovn<sup>á</sup> list
- charakterizuje k<sup>í</sup>vu a druhy k<sup>í</sup>vy,
- pop<sup>á</sup><sup>á</sup>je p<sup>TM</sup>pravu a servis <sup>á</sup>aje,
  - sleduje prezentaci na dan<sup>é</sup> t<sup>á</sup>ma a reaguje na dotazy u<sup>á</sup>itele
  - samostatn<sup>á</sup>, nebo ve skupin<sup>á</sup>, <sup>á</sup>ájk<sup>á</sup> <sup>á</sup><sup>TM</sup>e<sup>á</sup><sup>á</sup> zadan<sup>á</sup><sup>½</sup> pracovn<sup>á</sup> list
- p<sup>á</sup><sup>TM</sup>prav<sup>á</sup> 1 pokrm a 1 pol<sup>á</sup><sup>ovku</sup> s vyu<sup>á</sup><sup>it</sup><sup>ám</sup> pochutin, dle zad<sup>á</sup><sup>ín</sup><sup>á</sup> u<sup>á</sup>itele
- p<sup>á</sup><sup>TM</sup>prav<sup>á</sup> 1 tepl<sup>á</sup><sup>½</sup> n<sup>á</sup>poj, dle zad<sup>á</sup><sup>ín</sup><sup>á</sup> u<sup>á</sup>itele
  - zvol<sup>á</sup> pro p<sup>TM</sup>pravu pokrm<sup>á</sup> vhodn<sup>á</sup><sup>½</sup> technologick<sup>á</sup><sup>½</sup> postup a zd<sup>á</sup><sup>vodn</sup><sup>á</sup>
  - pou<sup>á</sup><sup>á</sup>ije vhodn<sup>é</sup> suroviny
  - provede normov<sup>á</sup><sup>ín</sup><sup>á</sup> na dan<sup>á</sup><sup>½</sup> po<sup>á</sup>et porc<sup>á</sup> dle stanoven<sup>á</sup> receptury
  - p<sup>á</sup><sup>TM</sup>vezme suroviny a smyslov<sup>á</sup>, zkontroluje jejich nez<sup>á</sup>vadnost a kvalitu
  - vykon<sup>á</sup><sup>ív</sup><sup>á</sup> p<sup>TM</sup>pravn<sup>é</sup> pr<sup>á</sup>ce, opracuje suroviny, db<sup>á</sup> na dodr<sup>á</sup><sup>en</sup><sup>á</sup> ekologick<sup>á</sup><sup>½</sup>ch p<sup>á</sup><sup>TM</sup>edpis<sup>á</sup> p<sup>á</sup><sup>TM</sup>i nakl<sup>á</sup><sup>íd</sup><sup>ín</sup><sup>á</sup> s odpady
  - provede <sup>á</sup>pravu pokrmu, zhodnot<sup>á</sup> smyslov<sup>á</sup>, pokrm p<sup>á</sup><sup>TM</sup>ed vlastn<sup>á</sup> expedic<sup>á</sup>
  - v pr<sup>á</sup><sup>b</sup><sup>á</sup>-hu v<sup>á</sup>jech áinnost<sup>í</sup> dodr<sup>á</sup><sup>á</sup>uje z<sup>á</sup>sady BOZP a PO, hygienick<sup>á</sup> p<sup>á</sup><sup>TM</sup>edpisy, osobn<sup>á</sup> hygienu i hygienu pr<sup>á</sup>ce,
  - HACCP a sanita<sup>án</sup><sup>á</sup> <sup>á</sup><sup>TM</sup>ájd

## Metodick<sup>á</sup> doporu<sup>á</sup>en<sup>á</sup>

Komplexn<sup>á</sup> <sup>á</sup>loha m<sup>á</sup> <sup>á</sup>e b<sup>á</sup><sup>½</sup>t vyu<sup>á</sup><sup>á</sup>ita v teoretick<sup>á</sup> v<sup>á</sup><sup>½</sup>uce i v odborn<sup>á</sup> v<sup>á</sup><sup>½</sup>cviku v<sup>á</sup><sup>½</sup>áje uveden<sup>á</sup><sup>½</sup>ch obor<sup>á</sup>.

Teoretick<sup>á</sup> v<sup>á</sup><sup>½</sup>uka prob<sup>á</sup><sup>h</sup><sup>á</sup> v u<sup>á</sup>ebn<sup>á</sup>. se standardn<sup>ám</sup> vybaven<sup>ám</sup> po<sup>á</sup><sup>á</sup>ta<sup>em</sup>, projektorem, tabul<sup>á</sup> s mo<sup>á</sup><sup>á</sup>nost<sup>á</sup> z<sup>á</sup>ípisu. U<sup>á</sup>itel p<sup>á</sup><sup>TM</sup>i sv<sup>á</sup> v<sup>á</sup><sup>½</sup>kla du aktivn<sup>á</sup>, vyu<sup>á</sup><sup>á</sup>v<sup>á</sup> sv<sup>á</sup> prezentace, vede <sup>á</sup>ájk<sup>á</sup> formou diskuse k dopln<sup>á</sup><sup>ín</sup><sup>á</sup> po<sup>á</sup><sup>á</sup>adovan<sup>á</sup><sup>½</sup>ch <sup>á</sup>kol<sup>á</sup>. <sup>á</sup>ájk<sup>á</sup> se aktivn<sup>á</sup>, zapojuj<sup>á</sup> a opaku<sup>á</sup> si z<sup>á</sup>skan<sup>á</sup> teoretick<sup>á</sup> poznatky.

U<sup>á</sup>itel vede <sup>á</sup>ájk<sup>á</sup> k samostatn<sup>é</sup> áinnosti pomoc<sup>á</sup> pracovn<sup>ých</sup> list<sup>á</sup>, kter<sup>é</sup> slou<sup>á</sup><sup>á</sup> k opakov<sup>á</sup><sup>ín</sup><sup>á</sup> a postupn<sup>é</sup>mu zapamatov<sup>á</sup><sup>ín</sup><sup>á</sup> u<sup>á</sup>íva.

Praktick<sup>á</sup> v<sup>á</sup><sup>½</sup>uka prob<sup>á</sup><sup>h</sup><sup>á</sup> ve cvi<sup>án</sup><sup>é</sup> kuchyni.

U<sup>á</sup>itel sezn<sup>á</sup><sup>ím</sup><sup>á</sup> <sup>á</sup>ájk<sup>á</sup> se zad<sup>á</sup><sup>ín</sup><sup>ám</sup> pokrm<sup>á</sup>, p<sup>á</sup><sup>TM</sup>ipomene technologick<sup>á</sup><sup>½</sup> postup, p<sup>á</sup><sup>TM</sup>prava t<sup>á</sup>-chto pokrm<sup>á</sup> slou<sup>á</sup><sup>á</sup> k aplikaci teoretick<sup>á</sup><sup>½</sup>ch poznatk<sup>á</sup> do praxe.

<sup>á</sup>ájk<sup>á</sup> provedou normov<sup>á</sup><sup>ín</sup><sup>á</sup> na dan<sup>á</sup><sup>½</sup> po<sup>á</sup>et porc<sup>á</sup> dle stanoven<sup>á</sup> receptury. N<sup>á</sup>jsledn<sup>á</sup>, pracuj<sup>á</sup> samostatn<sup>á</sup>, dodr<sup>á</sup><sup>á</sup>uj<sup>á</sup> z<sup>á</sup>sady BOZP a PO, hygienick<sup>á</sup> p<sup>á</sup><sup>TM</sup>edpisy, HACCP.

U<sup>á</sup>itel dohl<sup>á</sup><sup>á</sup><sup>á</sup> na pr<sup>á</sup><sup>b</sup><sup>á</sup>-h áinnosti a konzultuje se <sup>á</sup>ájk<sup>á</sup> jejich chyby, odpov<sup>á</sup>d<sup>á</sup> na p<sup>á</sup><sup>TM</sup>apadn<sup>é</sup> dotazy k dan<sup>é</sup> problematice a zhodnot<sup>á</sup>-p<sup>á</sup><sup>TM</sup>pravu pokrm<sup>á</sup>.

## Zp<sup>á</sup><sup>á</sup> sob realizace

U<sup>á</sup>ebn<sup>á</sup> áinnosti <sup>á</sup>ájk<sup>á</sup> se odehr<sup>á</sup><sup>ív</sup><sup>á</sup> v re<sup>á</sup>íln<sup>é</sup> m

(u zam<sup>á</sup>-stnavatele) nebo simulovan<sup>ém</sup> (<sup>á</sup>íkoln<sup>á</sup> j<sup>á</sup>delna) pracovn<sup>ám</sup> prost<sup>á</sup><sup>TM</sup>ed<sup>á</sup> nebo ve cvi<sup>án</sup><sup>é</sup> kuchyni pro p<sup>á</sup><sup>TM</sup>pravu pokrm<sup>á</sup>

## Pom<sup>á</sup><sup>á</sup>cky

U<sup>á</sup>ebn<sup>á</sup> (odborn<sup>é</sup>) pom<sup>á</sup><sup>á</sup>cky pro <sup>á</sup>ájk<sup>á</sup>:

- Invent<sup>á</sup><sup>á</sup><sup>TM</sup> na va<sup>á</sup><sup>TM</sup>en<sup>á</sup>
- Kuchy<sup>á</sup><sup>sk</sup><sup>é</sup> vybaven<sup>á</sup>

Technick<sup>á</sup> vybaven<sup>á</sup>

- Po<sup>á</sup><sup>á</sup>ta<sup>á</sup> s p<sup>á</sup><sup>TM</sup>ípojen<sup>ám</sup> na internet
- Dataprojektor

Pl<sup>á</sup>ítno na prom<sup>á</sup>t<sup>á</sup><sup>ín</sup><sup>á</sup>

# V<sup>á</sup>STUPN<sup>á</sup> <sup>á</sup>Ě<sup>á</sup>ST

## Popis a kvantifikace v<sup>á</sup>jech pl<sup>á</sup><sup>í</sup>novan<sup>á</sup><sup>½</sup>ch v<sup>á</sup><sup>½</sup>stup<sup>á</sup>

<sup>á</sup>ájk p<sup>á</sup><sup>TM</sup>prav<sup>á</sup> 1 pokrm a 1 pol<sup>á</sup><sup>ovku</sup> s vyu<sup>á</sup><sup>it</sup><sup>ám</sup> pochutin dle zad<sup>á</sup><sup>ín</sup><sup>á</sup> u<sup>á</sup>itele. Pokrmy prezentuje ve skupin<sup>á</sup>.

<sup>á</sup>ájk p<sup>á</sup><sup>TM</sup>prav<sup>á</sup> jeden tepl<sup>á</sup><sup>½</sup> n<sup>á</sup>poj a prezentuje.

## Krit<sup>á</sup><sup>é</sup>ria hodnocen<sup>á</sup>

Spln<sup>á</sup><sup>ín</sup><sup>á</sup><sup>½</sup> modul je tehdy, kdy<sup>á</sup><sup>á</sup> <sup>á</sup>ájk absolvuje 100 % doch<sup>á</sup><sup>á</sup>zky.

U <sup>á</sup>stn<sup>á</sup>ho zkou<sup>á</sup><sup>í</sup>en<sup>á</sup> jsou hodnoceny odborn<sup>é</sup> znalosti a v<sup>á</sup>-domosti, aktivita a samostatnost <sup>á</sup>ájk<sup>á</sup>, p<sup>á</sup><sup>TM</sup>edpokl<sup>á</sup><sup>íd</sup><sup>á</sup> se spolupr<sup>á</sup><sup>á</sup>ce u<sup>á</sup>itele se <sup>á</sup>ájkem.

Ka<sup>á</sup><sup>á</sup>d<sup>á</sup><sup>½</sup> pracovn<sup>á</sup> list m<sup>á</sup> samostatn<sup>é</sup> hodnocen<sup>á</sup>.

Hodnot<sup>á</sup> spr<sup>á</sup><sup>í</sup>vnost normov<sup>á</sup><sup>ín</sup><sup>á</sup>, postup prac<sup>á</sup>, dodr<sup>á</sup><sup>á</sup>ov<sup>á</sup><sup>ín</sup><sup>á</sup> technologick<sup>á</sup>ho postupu, chu<sup>á</sup>ř, konzistence pokrmu. Dodr<sup>á</sup><sup>á</sup>ov<sup>á</sup><sup>ín</sup><sup>á</sup> BOZP,

hygienick½ch pÅ™edpisÅ™, organizace prÅ™ice, pÅ™Aprava a Å™klid pracoviÅ™tÅ™.

HodnocenÅ™ slovnÅ™ + znÅ™mkou

Å™Å™ik pÅ™pravÅ™ celkem dva pokrmy, za kaÅ™dÅ™ zÅ™skÅ™ 50 bodÅ™.

- Organizace prÅ™ice, postup prÅ™ice 15 %
- DodrÅ™enÅ™ technologickÅ™ho postupu 40 %Å™
- SprÅ™ivnost normovÅ™nÅ™ 10 %
- BOZP a hygiena 5 %
- Prezentace vÅ™zrobku 30 %

HodnotÅ™ tabulka:

- 100 Å™ 85 % vÅ™bornÅ™½
- 84 Å™ 69 % chvalitebnÅ™½
- 68 Å™ 53 % dobrÅ™½
- 52 Å™ 38 % dostateÅ™nÅ™½
- 37 Å™ 0 % nedostateÅ™nÅ™½

## DoporuÅ™enÅ™ literatura

MaÅ™ek, L., *Potraviny a nÅ™poje v kostce*, RATIO, Å™valy

*Potraviny a vÅ™zÅ™iva*, Parta 2002, ISBN 978-80-7320-190-6

## PoznÅ™mký

DoporuÅ™enÅ™ rozvrÅ™enÅ™ hodin:

- teoretickÅ™ vyuÅ™ovÅ™nÅ™: 4 hodin
- praktickÅ™ vyuÅ™ovÅ™nÅ™: 8 hodin

## ObsahovÅ™ upÅ™esnÅ™nÅ™

OV RVP - OdbornÅ™ vzdÅ™lÅ™vÅ™nÅ™ ve vztahu k RVP

## PÅ™Å™lohy

- [pochutiny-pl.docx](#)
- [pochutiny-pl-reseni.docx](#)
- [kava-caj-pl.docx](#)
- [kava-caj-pl-reseni.docx](#)
- [kava-caj.pptx](#)
- [pochutiny.pptx](#)

MateriÅ™l vznikl v rÅ™imci projektu Modernizace odbornÅ™ho vzdÅ™lÅ™vÅ™nÅ™ (MOV), kterÅ™½ byl spolufinancovÅ™n z EvropskÅ™ch strukturÅ™lnÅ™ch a investicnÅ™ch fondÅ™ a jehoÅ™ realizaci zajiÅ™oval NÅ™rodnÅ™ pedagogickÅ™ institut Å™eskÅ™ republiky. Autorem materiÅ™lu a vÅ™ech jeho Å™Å™stÅ™, nenÅ™-li uvedeno jinak, je Jana ProchÅ™zkovÅ™. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) Å™ UveÅ™te pÅ™vod Å™ Zachovejte licenci 4.0 MezinÅ™rodnÅ™.