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

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

VSTUPNÍ ČÁST

Název komplexní úlohy/projektu

Základní výrobky studené kuchyně

Kód úlohy

65-u-2/AB81

Využitelnost komplexní úlohy

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Vazba na vzdělávací modul(y)

Příprava pokrmů studené kuchyně

Škola

SŠ a VOŠ cestovního ruchu, Senovážné nám., České Budějovice

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

Datum vytvoření

20. 05. 2019 20:38

Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

16

Délka/časová náročnost - Všeobecné vzdělávání

Poznámka k délce úlohy

Ročník(y)

3. ročník

Řešení úlohy

individuální

Charakteristika/anotace

Komplexní úloha se věnuje tématům souvisejícím s úpravou surovin vhodných pro výrobu pokrmů studené kuchyně, základními výrobky studené kuchyně, jejich výrobou použitím a prezentací.

Žák se naučí vyjmenovat jednotlivé skupiny výrobků z oblasti studené kuchyně, získá znalosti o vlastnostech potravin nebo surovin při přípravě výrobků studené kuchyně, jejich způsob zpracování a výroby, efektivní využití různých částí

surovin a potravin, zohlední moderní trendy v kombinaci se zdravou stravou při výrobě i prezentaci výrobků studené kuchyně a uchovávání jejich užitných a biologických vlastností. Žák využívá praktické znalosti, získané z odborného pracoviště.

JÁDRO ÚLOHY

Očekávané výsledky učení

Komplexní úloha má vazbu na NSK a to konkrétně: Příprava pokrmů studené kuchyně (kód: 65-002-H) a PK

- Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů
- Přejímka potravinářských surovin
- Příprava surovin pro výrobu jídel
- Příprava produktů běžné studené kuchyně
- Příprava a estetická úprava studených pokrmů pro slavnostní příležitosti
- Zpracování a úprava polotovarů
- Nakládání s inventářem
- Skladování potravinářských surovin
- Obsluha technologických zařízení v provozu
- Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů
- Organizování práce v gastronomickém provozu.

Žák:

- zvolí vhodný technologický postup pro přípravu zadaného pokrmu
- vybere vhodné suroviny pro připravovaný pokrm
- zvolí vhodná technologická zařízení pro daný účel
- provede normování na daný počet porcí podle stanovené receptury
- zvolí vhodné technologické vybavení pro přípravu a opracování surovin
- vysvětlí ekologické nakládání s odpady
- popíše technologický postup přípravy zadaného pokrmu a jeho typické vlastnosti, úpravu na inventáři
- vysvětlí ošetřování, udržování a skladování inventáře
- vysvětlí skladování a ošetřování surovin podle hygienických norem
- popíše hygienu osobní, hygienu práce, postupy založené na principu kritických bodů HACCP, sanitační řád, BOZP
- vysvětlí organizaci práce v gastronomickém provozu, posloupnost práce a časový harmonogram.

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

Učební činnost žáků probíhá ve třídě nebo odborné učebně, forma výuky je frontální, skupinová i individuální. Výukovou metodou je výklad učitele doplněný prezentacemi na jednotlivá témata, práce s obrazem, statická a dynamická projekce tzn. využití informačních a komunikačních technologií, předvádění, pozorování. Přípravy na vyučovací jednotku jsou zpracované na základě poznatků z odborné literatury a z odborných dovedností vyučujícího.

K úspěšnému dosažení výsledků je doporučeno procvičování (kladení vhodných otázek), pravidelné opakování učiva formou ústního a písemného zkoušení nebo praktických ukázek.

Žák:

- sleduje odborný výklad učitele
- při své činnosti uplatňuje práci s textem
- využívá internetové zdroje
- sleduje obrazovou a video projekci
- pozoruje názorné ukázky
- pracuje se získanými informacemi a vybírá si, které využije pro danou problematiku
- aplikuje teoretické poznatky do praktických ukázek na odborném výcviku.

1. charakterizuje studenou kuchyni a vysvětlí její význam v gastronomii

2. objasní důležitost osobní (tělesná hygiena, vkusný vzhled, předpisové oblečení čisté a rezervní) i provozní hygieny

(sanitační a asanační plán, druhy úklidu podle časového období, hubení škůdců), BOZP (druhy a příčiny úrazů, správné postupy při řešení úrazů, povinnosti zaměstnavatele a práva zaměstnance) a princip správného uchovávání používaných surovin a potravin, z důvodu minimalizování rizik alimentárních onemocnění a ekonomických ztrát

3. vyjmenuje jednotlivé skupiny výrobků studené kuchyně a charakterizuje jednotlivé výrobky ve skupinách, zná základní techniky výroby (aspik a rosol, pochoutková másla, pomazánky, pěny, majonézy, zálivky, dresinky, dipy, salsy, pesta, krém freš)

4. orientuje se ve vhodném výběru a kombinacích surovin a potravin s ohledem na zdravou stravu a moderní trendy

5. zapojí estetiku do prezentace výrobků studené kuchyně.

Metodická doporučení

Komplexní úlohu lze využít v teoretickém vyučování v oboru

65 - 51 - E/01 Stravovací a ubytovací služby

65 - 51 - E/02 Práce ve stravování

Pro výuku je vhodná učebna se standardním vybavením - počítač, projektor, tabule s možností zápisu nebo v odborné učebně s vybavením odpovídajícím pro výuku odborných předmětů. Vyučující používá ke kvalitní a efektivní výuce všechny ověřené odborné zdroje, pomůcky, vlastní odborné znalosti, zkušenosti a dovednosti. Používá vhodnou kombinaci výukových metod, například metody slovní, názorně demonstrační.

Způsob realizace

Teoretická výuka probíhá v učebně se standardním vybavením - počítač, projektor, tabule s možností zápisu.

Učitel při svém výkladu aktivně využívá vlastní odbornou literaturu, přípravy na vyučování, vlastní prezentace, které pro zvýšení názornosti doplňuje odborným výkladem nebo nákresy na tabuli. Dále využívá obrázky, odborná videa, odbornou literaturu nebo předměty pro lepší názornost.[MN1]

Výuka je vhodná také v odborné učebně s vybavením odpovídajícím pro výuku odborných předmětů – kuchařský inventář (náčiní), kuchyňské vybavení (stroje, přístroje), kde vyučující k posílení teoretické výuky použije názorné ukázky a reálné předměty.

[MN1]Též prosím dopracovat dle vzoru

Pomůcky

Učební (odborné) pomůcky pro žáka:

Sešit a psací potřeby

Učební (odborné) pomůcky pro učitele:

Technické vybavení:

- počítač s MS Office a připojením na internet
- dataprojektor
- plátno na promítání
- tabule a fix

VÝSTUPNÍ ČÁST

Popis a kvantifikace všech plánovaných výstupů

1. Slovní zadání teoretické části

- žáci si samostatně vytvářejí poznámky na základě učebního textu a odborného výkladu.

2. Tematická osmisměrka

- žáci si samostatně vyplní tematickou osmisměrku, ze které získají tajenku. Tím si zopakují si získané vědomosti.

3. Kontrolní test

- Žáci vypracují kontrolní test, který poslouží jako výsledné hodnocení a zpětná vazba.

Kritéria hodnocení

Výsledky žáků jsou ověřovány ústním a písemným zkoušením.

Písemné zkoušení je realizováno formou testu s výběrem odpovědí.

Při využití ústního zkoušení formou otevřených otázek s tématy:

1. Charakteristika studené kuchyně, studených pokrmů a rautových výrobků

2. Základní výrobky studené kuchyně

- aspik a rosol
- pochoutková másla
- pomazánky
- pěny
- majonézy
- zálivky, dresinky
- dipy, salsy, pesta
- krém freš

U ústního zkoušení jsou hodnoceny odborné znalosti a vědomosti, provázanost jednotlivých témat

Při hodnocení testů je posuzována věcná správnost odpovědi.

Písemné testování dílčích schopností a dovedností po ukončení tematického celku. Průběžné ověřování ústní individuální prezentace žáků.

Metoda hodnocení je slovní a pětistupňové číselné hodnocení

- 1 = výborný
- 2 = chvalitebný
- 3 = dobrý
- 4 = dostatečný
- 5 = nedostatečný

Doporučená literatura

ŠINDLER, Michal. *Gastronomie a technologie přípravy pokrmů.* Brno: Masarykova univerzita, 2015. ISBN 978-80-210-7878-9.

Poznámky

Obsahové upřesnění

OV NSK - Odborné vzdělávání ve vztahu k NSK

Přílohy

- tematicka-osmismerka.docx
- tematicka-osmismerka-reseni.docx
- kontrolni-test-zakladni-vyrobky.docx
- kontrolni-test-zakladni-vyrobky-reseni.docx
- zakladni-vyrobky-studene-kuchyne.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 Petra Přibylová. *Creative Commons CC BY SA 4.0 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*