



VSTUPNÁ ČÁST

Název komplexní školy/projektu

Základní škola a Střední odborná škola, Praha 1

Kód školy

65-u-2/AB81

Využitelnost komplexní školy

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouletý, EQF úroveň 2)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Vazba na vzdělávací modul(y)

Připravenost pokrmů - Střední odborná škola

Ákoly

SA a VO cestovního ruchu, Senovážná náměstí, Česká Budějovice

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

Datum vytvoření

20. 05. 2019 20:38

Dělo/časová jednotka - Odborná vzdělávací jednotka

16

Dělo/časová jednotka - Všeobecná vzdělávací jednotka

Poznámka k dělu

Ročník(y)

3. ročník

Učební plán

individuální

Charakteristika/anotace

Komplexní škola se vztahuje k matematickému souvislému s přípravou surovin vhodných pro výrobu pokrmů - Střední odborná škola, základní škola a Střední odborná škola, jejichž výrobou používají a prezentaci.

Žáci se naučí vyjmenovat jednotlivé skupiny výrobků z oblasti Střední odborná škola, získají znalosti o vlastnostech potravin nebo surovin při přípravě pokrmů - Střední odborná škola, jejichž způsobem zpracování a výroby, efektivně využít různé suroviny a potraviny, zohlednit moderní trendy v kombinaci se zdravou stravou při výrobě i prezentaci výrobků - Střední odborná škola a uchovávat jejich užitnou hodnotu a biologických vlastností. Žáci využívají praktické znalosti, získané z odborného pracovního prostředí.

JÁDRO ŠKOLY

Očekávané výsledky učení

Komplexní škola má vazbu na NSK a to konkrétně: Připravenost pokrmů - Střední odborná škola (kód: 65-002-H) a PK

- Volba postupu práce, potřebné suroviny a zařazení pro přípravu pokrmů
- Připravenost potravinářských surovin
- Připravenost surovin pro výrobu jídel

- PĀTMAprava produktĀ⁻ bĀ[•]Ā^¼nĀ[©] studenĀ[©] kuchynĀ[•]
- PĀTMAprava a estetickĀ^j Ā^ºprava studenĀ^½ch pokrmĀ⁻ pro slavnostnĀ[~] pĀTMĀleĀ^¾itosti
- ZpracovĀ^jnĀ[~] a Ā^ºprava polotovarĀ⁻
- NaklĀ^jdĀ^jnĀ[~] s inventĀ^jĀTMem
- SkladovĀ^jnĀ[~] potravinĀ^jĀTMskĀ^½ch surovin
- Obsluha technologickĀ^½ch zaĀTMĀzenĀ[~] v provozu
- ProvĀ^jdĀ[•]nĀ[~] hygienicko-sanitaĀnĀ[~] Āinnosti v potravinĀ^jĀTMskĀ^½ch provezech a dodrĀ[•]ovĀ^jnĀ[~] hygienickĀ^½ch pĀTMedpisĀ⁻
- OrganizovĀ^jnĀ[~] prĀ^jce v gastronomickĀ[©]m provozu.

Ā^½Ā^jk:

- zvolĀ[~] vhodnĀ^½ technologickĀ^½ postup pro pĀTMĀpravu zadanĀ[©]ho pokrmu
- vybere vhodnĀ[©] suroviny pro pĀTMi pravovanĀ^½ pokrm
- zvolĀ[~] vhodnĀ^j technologickĀ^j zaĀTMĀzenĀ[~] pro danĀ^½ Ā^ºĀel
- provede normovĀ^jnĀ[~] na danĀ^½ poĀ^{et} porcĀ⁻ podle stanovenĀ[©] receptury
- zvolĀ[~] vhodnĀ[©] technologickĀ[©] vybavenĀ[~] pro pĀTMĀpravu a opracovĀ^jnĀ[~] surovin
- vysvĀ[•]tlĀ[~] ekologickĀ[©] naklĀ^jdĀ^jnĀ[~] s odpady
- popĀĀ[~]je technologickĀ^½ postup pĀTMĀpravy zadanĀ[©]ho pokrmu a jeho typickĀ[©] vlastnosti, Ā^ºpravu na inventĀ^jĀTMi
- vysvĀ[•]tlĀ[~] oĀ^{jet}ĀTMovĀ^jnĀ[~], udrĀ^¾ovĀ^jnĀ[~] a skladovĀ^jnĀ[~] inventĀ^jĀTMe
- vysvĀ[•]tlĀ[~] skladovĀ^jnĀ[~] a oĀ^{jet}ĀTMovĀ^jnĀ[~] surovin podle hygienickĀ^½ch norem
- popĀĀ[~]je hygienu osobnĀ[~], hygienu prĀ^jce, postupy zaloĀ^¾enĀ[©] na principu kritickĀ^½ch bodĀ⁻ HACCP, sanitaĀnĀ[~] ĀTMĀ^jd, BOZP
- vysvĀ[•]tlĀ[~] organizaci prĀ^jce v gastronomickĀ[©]m provozu, posloupnost prĀ^jce a ĀasovĀ^½ harmonogram.

Specifikace hlavnĀch uĀebnĀch ĀinnostĀ Ā^¾Ā^jkĀ⁻/aktivit projektu vĀ. doporuĀenĀ[©]ho ĀasovĀ[©]ho rozvrhu

UĀebnĀ Āinnost Ā^¾Ā^jkĀ⁻ probĀhĀ^j ve tĀTMĀdĀ[•] nebo odbornĀ[©] uĀebnĀ[•], forma vĀ^½uku je frontĀ^jlnĀ[~], skupinovĀ^j i individuĀ^jlnĀ[~]. VĀ^½ukovou metodou je vĀ^½klad uĀitele doplnĀ[•]nĀ^½ prezentacemi na jednotlivĀ^j tĀ[©]mata, prĀ^jce s obrazem, statickĀ^j a dynamickĀ^j projekce tzn. vyuĀ^¾itĀ informaĀnĀch a komunikaĀnĀch technologiĀ, pĀTMedvĀ^jdĀ[•]nĀ[~], pozorovĀ^jnĀ[~]. PĀTMĀpravy na vyuĀovacĀ[~] jednotku jsou zpracovĀ[©] na zĀ^jkladĀ⁻ poznatkĀ⁻ z odbornĀ[©] literatury a z odbornĀ^½ch dovednostĀ vyuĀ^jĀ[©]ho.

K Ā^ºspĀ[•]Ā^jnĀ[©]mu dosaĀ^¾enĀ[~] vĀ^½sledkĀ⁻ je doporuĀeno procviĀovĀ^jnĀ[~] (kladenĀ[~] vhodnĀ^½ch otĀ^jzek), pravidelnĀ[©] opakovĀ^jnĀ[~] uĀiva formou Ā^ºstnĀ⁻ho a pĀsemnĀ[©]ho zkouĀ^jenĀ[~] nebo praktickĀ^½ch ukĀ^jzek.

Ā^½Ā^jk:

- sleduje odbornĀ^½ vĀ^½klad uĀitele
- pĀTMi svĀ[©] Āinnosti uplatĀ[•]uje prĀ^jci s textem
- vyuĀ^¾ĀvĀ^j internetovĀ[©] zdroje
- sleduje obrazovou a video projekci
- pozoruje nĀ^jzornĀ[©] ukĀ^jzky
- pracuje se zĀskanĀ^½mi informacemi a vybĀ[•]rĀ^j si, kterĀ[©] vyuĀ^¾ije pro danou problematiku
- aplikuje teoretickĀ[©] poznatky do praktickĀ^½ch ukĀ^jzek na odbornĀ[©]m vĀ^½cviku.

1. charakterizuje studenou kuchyni a vysvĀ[•]tlĀ[~] jejĀ[~] vĀ^½znam v gastronomii

2. objasnĀ[~] dĀ[~]leĀ^¾itost osobnĀ[~] (tĀ[•]lesnĀ^j hygiena, vkusnĀ^½ vzhled, pĀTMedpisovĀ[©] obleĀenĀ[~] ĀistĀ[©] a rezervnĀ[~]) i provoznĀ[~] hygieny (sanitaĀnĀ[~] a asanaĀnĀ[~] plĀ^jn, druhy Ā^ºklidu podle ĀasovĀ[©]ho obdobĀ[~], hubenĀ[~] Ā^jkĀ⁻dcĀ[~]), BOZP (druhy a pĀTMĀĀiny Ā^ºrazĀ⁻, sprĀ^jvnĀ[©] postupy pĀTMi ĀTMeĀ^jenĀ⁻ Ā^ºrazĀ⁻, povinnosti zamĀ[•]stnavatele a prĀ^jva zamĀ[•]stnance) a princip sprĀ^jvnĀ[©]ho uchovĀ^jvĀ^jnĀ[~] pouĀ^¾ĀvanĀ^½ch surovin a potravin, z dĀ[~]vodu minimalizovĀ^jnĀ[~] rizik alimentĀ^jrnĀch onemocnĀ[•]nĀ[~] a ekonomickĀ^½ch ztrĀ^jt

3. vyjmenuje jednotlivĀ[©] skupiny vĀ^½robnĀ⁻ studenĀ[©] kuchynĀ[•] a charakterizuje jednotlivĀ[©] vĀ^½robnky ve skupinĀ^jch, znĀ^j zĀ^jkladnĀ[~] techniky vĀ^½roby (aspik a rosol, pochoutkovĀ^j mĀ^jsla, pomazĀ^jnky, pĀ[•]ny, majonĀ[©]zy, zĀ^jlivky, dresinky, dipy, salsy, pesta, krĀ[©]m freĀ^j)

4. orientuje se ve vhodnĀ[©]m vĀ^½rbĀ[•]ru a kombinacĀch surovin a potravin s ohledem na zdravou stravu a modernĀ trendy

5. zapojĀ[~] estetiku do prezentace vĀ^½robnĀ⁻ studenĀ[©] kuchynĀ[•].

MetodickĀ^j doporuĀenĀ[~]

KomplexnĀ[~] Ā^ºlohu lze vyuĀ^¾Āt v teoretickĀ[©]m vyuĀovĀ^jnĀ[~] v oboru

65 - 51 - E/01 StravovacĀ[~] a ubytovacĀ[~] sluĀ^¾by

65 - 51 - E/02 PrĀ^jce ve stravovĀ^jnĀ[~]

Pro vĀ^½uku je vhodnĀ^j uĀebna se standardnĀ[~]m vybavenĀ[~]m - poĀĀ[•]taĀ[~], projektor, tabule s moĀ^¾nostĀ[~] zĀ^jpisu nebo v odbornĀ[©] uĀebnĀ[•] s vybavenĀ[~]m odpovĀ^jdajĀ[©]m pro vĀ^½uku odbornĀ^½ch pĀTMedmĀ[•]tĀ⁻. VyuĀ^jĀ[©] pouĀ^¾ĀvĀ^j ke kvalitnĀ[~] a efektivnĀ[~] vĀ^½uce vĀ^jechny ovĀ[•]ĀTMenĀ[©] odbornĀ[©] zdroje, pomĀ[•]cky, vlastnĀ[~] odbornĀ[©] znalosti, zkuĀ^jenosti a dovednosti. PouĀ^¾ĀvĀ^j vhodnou kombinaci vĀ^½ukovĀ^½ch metod, napĀTMĀklad metody slovnĀ[~], nĀ^jzornĀ[•] demonstraĀnĀ[~].

ZpĀ⁻sob realizace

TeoretickĀ^j vĀ^½uka probĀhĀ^j v uĀebnĀ[•] se standardnĀ[~]m vybavenĀ[~]m - poĀĀ[•]taĀ[~], projektor, tabule s moĀ^¾nostĀ[~] zĀ^jpisu.

UĀitel pĀTMi svĀ[©]m vĀ^½kladu aktivnĀ[~] vyuĀ^¾ĀvĀ^j vlastnĀ[~] odbornou literaturu, pĀTMĀpravy na vyuĀovĀ^jnĀ[~], vlastnĀ[~] prezentace, kterĀ[©] pro zvĀ^½Ā^jenĀ⁻nĀ^jzornosti doplĀ[•]uje odbornĀ^½m vĀ^½kladem nebo nĀ^jkresy na tabuli. DĀ^jle vyuĀ^¾ĀvĀ^j obrĀ^jzky, odbornĀ^j videa, odbornou literaturu nebo pĀTMedmĀ[•]ty pro lepĀ^jĀ[~] nĀ^jzornost.[MN1]

VĀ^½uka je vhodnĀ^j takĀ[©] v odbornĀ[©] uĀebnĀ[•] s vybavenĀ[~]m odpovĀ^jdajĀ[©]m pro vĀ^½uku odbornĀ^½ch pĀTMedmĀ[•]tĀ⁻ Ā[©]“ kuchaĀTMskĀ^½ inventĀ^jĀTM (nĀ^jĀinĀ[~]), kuchyĀ[•]skĀ[©] vybavenĀ[~] (stroje, pĀTMĀstroje), kde vyuĀ^jĀ[©] k posĀ[•]lenĀ[~] teoretickĀ[©] vĀ^½uky pouĀ^¾Āije nĀ^jzornĀ[©] ukĀ^jzky a reĀ^jlnĀ[©] pĀTMedmĀ[•]ty.

[MN1]TĀ[©]Ā^¾ prosĀ[~]m dopracovat dle vzoru

PomĀ[•]cky

UĀebnĀ[~] (odbornĀ[©]) pomĀ[•]cky pro Ā^¾Ā^jka:

SeĀĵit a psacĀ potĀ™eby

UĀebnĀ (odbornĀ©) pomĀĵcky pro uĀitele:

TechnickĀ© vybavenĀ:

- poĀĀtaĀ s MS Office a pĀ™ipojenĀm na internet
- dataprojektor
- plĀĵtno na promĀtĀĵnĀ
- tabule a fix

VĀSTUPNĀ ĀĖĀST

Popis a kvantifikace vĀĵech plĀĵnovanĀ½ch vĀ½stupĀĵ

1. SlovnĀ zadĀĵnĀ teoretickĀ© ĀĀĵsti

- Ā¼Āĵci si samostatnĀĵ vytvĀĵĀ™ejĀ poznĀĵmky na zĀĵkladĀĵ uĀebnĀho textu a odbornĀ©ho vĀ½kladu.

2. TematickĀĵ osmismĀĵrka

- Ā¼Āĵci si samostatnĀĵ vyplnĀ tematickou osmismĀĵrku, ze kterĀ© zĀskajĀ tajenku. TĀm si zopakujĀ si zĀskanĀ© vĀĵdomosti.

3. KontrolnĀ test

- Ā½Āĵci vypracujĀ kontrolnĀ test, kterĀ½ poslouĀ¼Ā jako vĀ½slednĀ© hodnocenĀ a zpĀĵtnĀĵ vazba.

KritĀ©ria hodnocenĀ

VĀ½sledky Ā¼ĀĵkĀĵ jsou ovĀĵĀ™ovĀĵny ĀĵstnĀm a pĀsemnĀ½m zkouĀĵenĀm.

PĀsemnĀ© zkouĀĵenĀ je realizovĀĵno formou testu s vĀ½bĀĵrem odpovĀĵdĀ.

PĀ™ĵ vyuĀĵitĀ ĀĵstnĀho zkouĀĵenĀ formou otevĀ™enĀ½ch otĀĵzek s tĀ©maty:

1. Charakteristika studenĀ© kuchynĀĵ, studenĀ½ch pokrmĀĵ a rautovĀ½ch vĀ½robkĀĵ

2. ZĀĵkladnĀ vĀ½robky studenĀ© kuchynĀĵ

- aspik a rosol
- pochoutkovĀĵ mĀĵsla
- pomazĀĵnky
- pĀĵny
- majonĀ©zy
- zĀĵlivky, dresinky
- dipy, salsy, pesta
- krĀ©m freĀĵ

U ĀĵstnĀho zkouĀĵenĀ jsou hodnoceny odbornĀ© znalosti a vĀĵdomosti, provĀĵzanost jednotlivĀ½ch tĀ©mat

PĀ™ĵ hodnocenĀ testĀĵ je posuzovĀĵna vĀĵcnĀĵ sprĀĵvnost odpovĀĵdi.

PĀsemnĀ© testovĀĵnĀ dĀĀĀch schopnostĀ a dovednostĀ po ukonĀenĀ tematickĀ©ho celku. PrĀĵbĀĀ¼nĀ© ovĀĵĀ™ovĀĵnĀ ĀĵstnĀ individuĀĵlnĀĵ prezentace Ā¼ĀĵkĀĵ.

Metoda hodnocenĀ je slovnĀ a pĀĵtistupĀĵovĀ© ĀĀselnĀ© hodnocenĀ

- 1 = vĀ½bornĀ½
- 2 = chvalitebnĀ½
- 3 = dobrĀ½
- 4 = dostateĀnĀ½
- 5 = nedostateĀnĀ½

DoporuĀenĀĵ literatura

Ā INDLER, Michal. *Gastronomie a technologie pĀ™Āpravy pokrmĀĵ*. Brno: Masarykova univerzita, 2015. ISBN 978-80-210-7878-9.

PoznĀĵmky

ObsahĀ© upĀ™mesnĀĵnĀ

OV NSK - OdbornĀ© vzdĀĵĀĵvĀĵnĀ ve vztahu k NSK

PĀ™ĀĀlohy

- [tematicka-osmismerka.docx](#)
- [tematicka-osmismerka-reseni.docx](#)
- [kontrolni-test-zakladni-vyroby.docx](#)
- [kontrolni-test-zakladni-vyroby-reseni.docx](#)
- [zakladni-vyroby-studene-kuchyne.docx](#)

MaterĀĵl vznikl v rĀĵmci projektu Modernizace odbornĀ©ho vzdĀĵĀĵvĀĵnĀ (MOV), kterĀ½ byl spolufinancovĀĵn z EvropskĀ½ch strukturĀĵlnĀch a investiĀnĀch fondĀĵ a jehoĀ¼ realizaci zajiĀĀĀoval NĀĵrodnĀ pedagogickĀ½ institut ĀĖeskĀ© republiky. Autorem materiĀĵlu a vĀĵech jeho ĀĀĵstĀ, nenĀ-li uvedeno jinak, je Petra PĀ™ĵbylovĀĵ. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) ĀĖ" UveĀĀte pĀĵvod ĀĖ" Zachoveĵte licenci 4.0 MezinĀĵrodnĀ.