## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název komplexní úlohy/projektu

Základní teplé omáčky

#### Kód úlohy

65-u-2/AD09

### Využitelnost komplexní úlohy

#### Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

E (tříleté, EQF úroveň 3)

#### Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

#### Vazba na vzdělávací modul(y)

#### Škola

Odborné učiliště Cvrčovice, příspěvková organizace, Cvrčovice

#### Klíčové kompetence

Kompetence k učení

#### Datum vytvoření

23. 06. 2019 01:53

#### Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

8

#### Délka/časová náročnost - Všeobecné vzdělávání

#### Poznámka k délce úlohy

#### Ročník(y)

2. ročník

#### Řešení úlohy

individuální

#### Charakteristika/anotace

Komplexní úloha je zaměřena na přípravu základních omáček. Žák se seznámí s charakteristikou, rozdělením, zásadami pro přípravu a samotnou přípravou omáček. Žáci při řešení pracují samostatně. Osvojené odborné znalosti ověří formou písemného testu.

## JÁDRO ÚLOHY

#### Očekávané výsledky učení

Žák:

* charakterizuje a rozdělí omáčky
* popíše jejich úpravu a základní zásady při přípravě omáček
* popíše přípravu základních omáček a uvede omáčky odvozené
* charakterizuje a rozdělí omáčky k vařenému hovězímu masu, popíše jejich přípravu.

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

Žák:

* charakterizuje a rozdělí omáčky,
* popíše jejich úpravu a základní zásady při přípravě omáček,
* popíše přípravu základních omáček bešamel, velouté a holandské omáčky a uvede omáčky odvozené,
* charakterizuje a rozdělí omáčky k vařenému hovězímu masu,
* popíše přípravu vybraných omáček,
* uvádí možnosti servisu a úpravy na talíři,
* volí vhodný inventář pro servis omáček,
* na základě prezentace si vytváří poznámky nebo pracuje s tištěnými podklady,
* aktivně se zapojuje do výuky a zodpovídá kontrolní otázky vyučujícího,
* · aktivně se podílí na domácí přípravě,
* osvojené odborné znalosti ověří pomocí písemné práce.

Časové rozvržení:

* Prezentace – Omáčky (3 hodiny)
* Kontrolní otázky, upevňování učiva (1 hodina)
* Domácí příprava (3 hodiny)
* Písemná práce – Test (1 hodina)

#### Metodická doporučení

Komplexní úlohu lze využít v teoretickém vyučování předmětu Technologie oboru Stravovací a ubytovací služby a Práce ve stravování.

#### Způsob realizace

Organizační forma výuky – teoretická

Prostředí realizace – učebna, odborná učebna

#### Pomůcky

Učební pomůcky pro žáka:

* psací pomůcky, nůžky, lepidlo
* učebnice
* sešit

Učební pomůcky pro učitele a technické vybavení:

* prezentace
* testy
* počítač
* dataprojektor
* plátno na promítání

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Popis a kvantifikace všech plánovaných výstupů

Na základě prezentace si žáci vytváří poznámky, popřípadě pracují s tištěnými podklady. Na základě prezentace ověří své znalosti formou písemné práce.

#### Kritéria hodnocení

Žák pracuje a je hodnocen individuálně.

Hodnotí se věcná správnost odpovědí, aktivní přístup a samostatnost.

Žák získá za písemný test % hodnocení.

Přepočet mezi procenty správných odpovědí a známkou:

* 100 % - 91 % výborný
* 90 % - 81 % chvalitebný
* 80 % - 51 % dobrý
* 50 % - 31 % dostatečný
* 30 % - 0 % nedostatečný

#### Doporučená literatura

ČERMÁKOVÁ, Ludmila a Ivana VYBÍRALOVÁ. *Kuchařské práce: technologie: učebnice pro odborná učiliště.* 2. díl. Praha: Parta, 2002. ISBN 80-7320-016-3.

#### Poznámky

#### Obsahové upřesnění

OV RVP - Odborné vzdělávání ve vztahu k RVP

### Přílohy

* [PPT-Omacky.pptx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/82409/PPT-Omacky.pptx)
* [TEST-Omacky.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/82410/TEST-Omacky.docx)
* [TEST-Omacky\_reseni.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/82411/TEST-Omacky_reseni.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 Lukáš Kučera. [Creative Commons CC BY SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.cs) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.