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 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
- TEST-Omacky.docx
- 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 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.