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

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

VSTUPNÍ ČÁST

Název komplexní úlohy/projektu

Kypřící prostředky a ostatní pochutiny

Kód úlohy

65-u-3/AA67

Využitelnost komplexní úlohy

Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Vazba na vzdělávací modul(y)

Pochutiny - koření, káva, čaj, čokoláda (E)

Škola

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

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

Datum vytvoření

04. 03. 2019 07:13

Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

Délka/časová náročnost - Všeobecné vzdělávání

12

Poznámka k délce úlohy

Ročník(y)

1. ročník

Řešení úlohy

individuální, skupinové

Doporučený počet žáků

1

Charakteristika/anotace

Cílem komplexní úlohy je naučit žáky sptávně využívat kypřící prostředky a ostatní pochutiny pro technologické zpracování, na dochucování pokrmů, s požadavky na jakost a skladování.

Seznámí se s kypřícími prostředky a ostatními pochutinami. Porozumí souvislosti mezi správnou výživou spojenou se zdravým životním stylem.

JÁDRO ÚLOHY

Očekávané výsledky učení

Žák:

- Charakterizuje pojem kypřící prostředky, koření a kořenící přípravky vyráběné průmyslově.
- Připraví, dohotoví a expeduje pokrmy s využitím kypřících a želírovacích prostředků.
- Připraví, dohotoví a expeduje pokrmy s využitím kořenících přípravků a ochucovadel.

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

1) Charakterizuje kypřící prostředky a ostatní ochucovadla - doporučený časový rozvrh 2 hodiny.

2) Vysvětlí rozdíl mezi želírovacími prostředky živočišného a rostlinného původu - doporučený časový rozvrh 2 hodiny.

- Sleduje prezentaci na dané téma a reaguje na dotazy učitele, samostatně nebo ve skupině žáků řeší zadaný pracovní list.

3) Připraví 2 hlavní pokrmy s využitím kypřících prostředků a dochucovadel, dle zadání učitele - doporučený časový rozvh 5 hodin.

4) Připraví 1 pokrm (předkrm nebo moučník), s využitím želírovacího prostředku - doporučený časový rozvrh 3 hodiny.

- Zvolí pro přípravu pokrmů vhodný technologický postup a zdůvodní,
- Použije vhodné suroviny, provede normování na dyný počet porcí dle stanovené receptury,
- Převezme suroviny a smylově zkontroluje jejich nezávadnost a kvalitu,
- Vykonává přípravné práce, opracuje suroviny s minimálními ztrátami, dbá dodržení ekologických předpisů a nakládání s odpady,
- Provede úpravu a estetizaci pokrmu, zkontroluje kvalitu, hmotnost a smyslově pokrm zhodnotí před vlastní expedicí.
- V průběhu všech činností dodržuje zásady BOZP a PO, hygienické předpisy, osobní hygienu i hygienu práce, postupy založené na principu kritických bodů HACCP a sanitační řád.

Metodická doporučení

Komplexní úloha může být využita v teoretické výuce i v odborné výcviku výše uvedených oborů a je rozdělena do dílčích částí.

1. dílčí část:

Prezentace slouží k vysvětlení a procvičení. Učitel vede žáky formou diskuse k doplnění požadovaných úkolů. Žáci se aktivně zapojují a opakují si získané teoretické poznatky. Žák konkrétní odpovědí obhájí před učitelem a třídou.

2 dílčí část

Pracovní list slouží k opakování a postupnému zapamatování učiva. Učitel vede žáky k samostatné činnosti, objasňuje a zodpovídá případné dotazy žáků k dané problematice. Učitel dohlíží na průběh činnosti, konzultuje se žáky jejich chyby, zkontroluje správnost výsledků.

3. dílčí část

Příprava pokrmů slouží k aplikaci teoretických poznatků do praxe. Učitel seznámí žáky se zadáním pokrmů, připomene technologický postup. Žák provede normování na daný počet porcí dle stanovené receptury. Následně pracují žáci samostatně, dodržují zásady BOZP a PO, hygienické předipsy, HACCP. Učitel dohlíží na průběh činnosti a konzultuje se žáky jejich chyby, zodpovídá na případné dotazy k dané problematice, zhodnotí přípravu pokrmů.

Způsob realizace

Učební činnosti žáků se odehrávají v reálném prostření (u zaměstnavatele) nebo simulovaném (školní jídelna) pracovní porstředí anebo ve cvičné kuchyni pro přípravu pokrmů.

Teoretická výuka bude probíhat v učebně pro teoretickou výuku.

Pomůcky

Technické vybavení: počítač, dataprojektor, interaktivní tabule

Učební pomůcky pro učitele: zadání komplexní úlohy - počet vyhotovení odpovídá počtu žáků ve třídě

Učební pomůcky žáka na teoretickou výuku: kalkulačka, učební dokumenty, psací potřeby, pracovní listy.

Učební pomůcky žáka na praktickou výuku: kuchyňské vybavení, inventář na vaření.

VÝSTUPNÍ ČÁST

Popis a kvantifikace všech plánovaných výstupů

1. dílčí část - není žádný písemný výstup, žáci opakují teoretické poznatky společně s učitelem

2. dílčí část - pracovní list, žáci pracují samostatně

3. dílčí část - příprava 2 hlavních pokrmů a 1 pokrmu (předkrm nebo moučník) s využitím želatiny

Kritéria hodnocení

1. dílčí část - posuzuje se věcná správnost výkladu pojmu, správná aplikace teoretických poznatků do praktických postupů, způsob formulace, aktivita žáka. Předpokládá se spolupráce učitele se žákem, dílčí část se nehodnotí.

2. dílčí část - hodnotí se věcná správnost doplnění, aktivní přístup, samostatnost. Celkem 1 pracovní list, žák získá za vypracování 15 dobů, uspěl při dosažní 6 bodů.

3. dílčí část - hodnotí se správnost normování pokrmu, samostatnost při výpočtech. Samostatnost při práci, dodržování technologického postupu, dodržování BOZP, hygienických předpisů, organizace práce, příprava a úklid pracoviště. Prezentace pokrmu před třídou.

Celkem 3 pokrmy, žák získá za každý pokrm 15 dobů, celkem 45 dobů, uspěl při dosažení 20 bodů.

Doporučená literatura

Mašek, L., *Potraviny a nápoje v kostce,* RATIO, Úvaly 2017, ISBN 978-5-637-00314-3

Šebelová, M., *Potraviny a výživa,* Praha: Parta 2002, ISBN 978-80-7320-190-6

Poznámky

Obsahové upřesnění

OV NSK - Odborné vzdělávání ve vztahu k NSK

Přílohy

- kyprici-prostredky-pl-reseni.docx
- kyprici-prostredky-pl.docx
- kyprici-prostredky-a-ostatni-pochutiny.pptx

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 Jana Procházková. Creative Commons CC BY SA 4.0 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.