



VSTUPNĚ

Název komplexní šlohy/projektu

Kypřácká prostědky a ostatní pochutiny

Kód šlohy

65-u-3/AA67

Využitelnost komplexní šlohy

Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Vazba na vzdělávací modul(y)

Pochutiny - kořmení, káiva, áaj, áokoláda (E)

Ákola

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

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

Datum vytvoření

04. 03. 2019 07:13

Dělo/úroveň - Odborné vzdělávání

Dělo/úroveň - Všeobecné vzdělávání

12

Poznámka k dělu šlohy

Ročník(y)

1. ročník

Účel šlohy

individuální, skupinové

Doporučený počet žáků

1

Charakteristika/anotace

Cílem komplexní šlohy je naučit žáky sptávně využívat kypřácká prostědky a ostatní pochutiny pro technologické zpracování, na dochucování pokrmů, s požadavky na jakost a skladování.

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

JÁDRO ŠLOHY

Očekávané výsledky učení

Žák:

- Charakterizuje pojem kypTMAcTM prostTMedky, koTMenTMAcTM a koTMenTMAcTM pTMApravky vyrTMibTM·nTM© prTMmyslovTM·.
- PTMipravTM·, dohotovTM· a expeduje pokrmy s vyuTM·itTM·m kypTMAcTM·ch a ·elTM·rovacTM·ch prostTMedkTM·.
- PTMipravTM·, dohotovTM· a expeduje pokrmy s vyuTM·itTM·m koTMenTMAcTM·ch pTMApravkTM· a ochucovadel.

Specifikace hlavnTM·ch uTMebnTM·ch ·innostTM· ··kTM·kTM·/aktivit projektu vTM·. doporuTM·enTM··ho ·asovTM··ho rozvrhu

- 1) Charakterizuje kypTMAcTM prostTMedky a ostatnTM· ochucovadla - doporuTM·enTM·^{1/2} ·asovTM·^{1/2} rozvrh 2 hodiny.
- 2) VysvTM·tlTM· rozdTM·l mezi ·elTM·rovacTM·mi prostTMedky ·ivoTM·iTM·nTM·ho a rostlinnTM·ho pTM·vodu - doporuTM·enTM·^{1/2} ·asovTM·^{1/2} rozvrh 2 hodiny.
 - Sleduje prezentaci na danTM· tTM·ma a reaguje na dotazy uTMitele, samostatnTM· nebo ve skupinTM·, ··kTM·kTM· ·TMmeTM·jTM· zadanTM·^{1/2} pracovnTM· list.
- 3) PTMipravTM· 2 hlavnTM· pokrmy s vyuTM·itTM·m kypTMAcTM·ch prostTMedkTM· a dochucovadel, dle zadTM·jTM·nTM· uTMitele - doporuTM·enTM·^{1/2} ·asovTM·^{1/2} rozvrh 5 hodin.
- 4) PTMipravTM· 1 pokrm (pTMedkrm nebo mouTMnTM·k), s vyuTM·itTM·m ·elTM·rovacTM·ho prostTMedku - doporuTM·enTM·^{1/2} ·asovTM·^{1/2} rozvrh 3 hodiny.
 - ZvolTM· pro pTMApravu pokrmTM· vhodnTM·^{1/2} technologickTM·^{1/2} postup a zdTM·vodnTM·,
 - PouTM·iTM·e vhodnTM·· suroviny, provede normovTM·jTM·nTM· na dynTM·^{1/2} poTMet porcTM· dle stanovenTM· receptury,
 - PTMevezme suroviny a smylovTM· zkontroluje jejich nezTM·vadnost a kvalitu,
 - VykonTM·vTM·jTM· pTMApravnTM· prTMice, opracuje suroviny s minimTM·jTM·nTM·mi ztrTM·itTM·mi, dbTM·jTM· dodrTM··enTM· ekologickTM·^{1/2}ch pTMedpisTM· a naklTM·dTM·jTM·nTM· s odpady,
 - ProveTM· Apravu a estetizaci pokrmu, zkontroluje kvalitu, hmotnost a smyslovTM· pokrm zhodnotTM· pTMed vlastnTM· expedicTM·.
 - V prTM·bTM·hu vTM·jTM·ch ·innostTM· dodrTM··uje zTM·sady BOZP a PO, hygienickTM· pTMedpisy, osobnTM· hygienu i hygienu prTMice, postupy zaloTM··enTM· na principu kritickTM·^{1/2}ch bodTM· HACCP a sanitaTMnTM· ·TMjdTM·.

MetodickTM·jTM· doporuTM·enTM·

KomplexnTM· ·loha mTM· ·e bTM·t vyuTM·ita v teoretickTM· vTM·uce i v odbornTM· vTM·cviku vTM·je uvedenTM·^{1/2}ch oborTM· a je rozdTM·lena do dTM·lTM·ch ·jTMstTM·.

1. dTM·lTM· ·jTMst:

Prezentace slouTM· k vysvTM·tlenTM· a procviTM·enTM·. UTMitel vede ··kTM·ky formou diskuse k doplnTM·nTM· poTMadovanTM·^{1/2}ch ·kolTM·. ·TM·jTMci se aktivnTM· zapojujTM· a opakujTM· si zTM·skanTM· teoretickTM· poznatky. ·TM·k konkrTM·tnTM· odpovTM·dTM· obhTM·jTM· pTMed uTMitelem a tTM·dou.

2 dTM·lTM· ·jTMst

PracovnTM· list slouTM· k opakovTM·jTM·nTM· a postupnTM·mu zapamatovTM·jTM·nTM· uTMiva. UTMitel vede ··kTM·ky k samostatnTM· ·innosti, objasTM·uje a zodpovTM·dTM·jTM· pTMApadnTM· dotazy ··kTM·kTM· k danTM· problematice. UTMitel dohlTM··TM· na pTM·bTM·h ·innosti, konzultuje se ··kTM·ky jejich chyby, zkontroluje sprTM·vnost vTM·sledkTM·.

3. dTM·lTM· ·jTMst

PTMAprava pokrmTM· slouTM· k aplikaci teoretickTM·^{1/2}ch poznatkTM· do praxe. UTMitel seznTM·jmTM· ··kTM·ky se zadTM·jTM·nTM·m pokrmTM·, pTMipomene technologickTM·^{1/2} postup. ·TM·k provede normovTM·jTM·nTM· na danTM·^{1/2} poTMet porcTM· dle stanovenTM· receptury. NTM·slednTM· pracujTM· ··kTM·ci samostatnTM·, dodrTM·ujTM· zTM·sady BOZP a PO, hygienickTM· pTMedipsy, HACCP. UTMitel dohlTM··TM· na pTM·bTM·h ·innosti a konzultuje se ··kTM·ky jejich chyby, zodpovTM·dTM·jTM· na pTMApadnTM· dotazy k danTM· problematice, zhodnotTM· pTMApravu pokrmTM·.

ZpTM·sob realizace

UTMebnTM· ·innosti ··kTM·kTM· se odehrTM·jTM·vajTM· v reTM·jTM·nTM·m prostTMenTM· (u zamTM·stnavatele) nebo simulovanTM·m (jTMkolnTM· jTMdelna) pracovnTM· porstTM·medTM·-anebo ve cviTM·nTM· kuchyni pro pTMApravu pokrmTM·.

TeoretickTM·jTM· vTM·uka bude probTM·hat v uTMebnTM· pro teoretickou vTM·uku.

PomTM·cky

TechnickTM· vybavenTM·: poTM·ta, dataprojektor, interaktivnTM· tabule

UTMebnTM· pomTM·cky pro uTMitele: zadTM·jTM·nTM· komplexnTM· ·lohy - poTMet vyhotovenTM· odpovTM·dTM·jTM· poTMtu ··kTM·kTM· ve tTM·dTM·.

UTMebnTM· pomTM·cky ··kTM·ka na teoretickou vTM·uku: kalkulaTM·ka, uTMebnTM· dokumenty, psacTM· potTM·mby, pracovnTM· listy.

UTMebnTM· pomTM·cky ··kTM·ka na praktickou vTM·uku: kuchyTM·skTM· vybavenTM·, inventTM·jTM·TM na vaTM·enTM·.

VTM·STUPNTM· ···ST

Popis a kvantifikace vTM·jTM·ch plTM·jTM·novanTM·^{1/2}ch vTM·stupTM·

1. dTM·lTM· ·jTMst - nenTM· ··kTM·dnTM·^{1/2} pTMsemnTM·^{1/2} vTM·stup, ··kTM·ci opakujTM· teoretickTM· poznatky spoTM·nTM· s uTMitelem
2. dTM·lTM· ·jTMst - pracovnTM· list, ··kTM·ci pracujTM· samostatnTM·
3. dTM·lTM· ·jTMst - pTMAprava 2 hlavnTM·ch pokrmTM· a 1 pokrmu (pTMedkrm nebo mouTMnTM·k) s vyuTM·itTM·m ··elatiny

KritTM·ria hodnocenTM·

1. dĀlĀĀ ĀĀjst - posuzuje se vĀ·cnĀj sprĀjvnost vĀ½kladu pojmu, sprĀjvnĀj aplikace teoretickĀ½ch poznatkĀ½ do praktickĀ½ch postupĀ½, zpĀ½sob formulace, aktivita Ā¼Ājka. PĀ™edpoklĀjdĀj se spoluprĀjce uĀitele se Ā¼Ājkem, dĀlĀĀ ĀĀjst se nehodnotĀ.
 2. dĀlĀĀ ĀĀjst - hodnotĀ se vĀ·cnĀj sprĀjvnost doplnĀ·nĀ, aktivnĀ pĀ™Āstup, samostatnost. Celkem 1 pracovnĀ list, Ā¼Ājk Ā¼ĀskĀj za vypracovĀjnĀ-15 dobĀ½, uspĀ½l pĀ™i dosaĀ¼nĀ 6 bodĀ½.
 3. dĀlĀĀ ĀĀjst - hodnotĀ se sprĀjvnost normovĀjnĀ pokrmu, samostatnost pĀ™i vĀ½poĀtech. Samostatnost pĀ™i prĀjci, dodrĀ¼ovĀjnĀ-technologickĀ½ho postupu, dodrĀ¼ovĀjnĀ BOZP, hygienickĀ½ch pĀ™edpisĀ½, organizace prĀjce, pĀ™Āprava a Ā¼klid pracovĀjtĀ½. Prezentace pokrmu pĀ™ed tĀ™Ādou.
- Celkem 3 pokrmy, Ā¼Ājk zĀskĀj za kaĀ¼dĀ½ pokrm 15 dobĀ½, celkem 45 dobĀ½, uspĀ½l pĀ™i dosaĀ¼enĀ 20 bodĀ½.

DoporuĀenĀ literatura

MaĀjek, L., *Potraviny a nĀjpoje v kostce*, RATIO, Āšvaly 2017, ISBN 978-5-637-00314-3

ĀebelovĀj, M., *Potraviny a vĀ½Ā¼iva*, Praha: Parta 2002, ISBN 978-80-7320-190-6

PoznĀmký

ObsahovĀ© upĀ™esnĀ·nĀ

OV NSK - OdbornĀ© vzdĀ½lĀjvĀjnĀ ve vztahu k NSK

PĀ™Ālohy

- [kyprici-prostredky-pl-reseni.docx](#)
- [kyprici-prostredky-pl.docx](#)
- [kyprici-prostredky-a-ostatni-pochutiny.pptx](#)

MaterĀj vznikl v rĀjmci projektu Modernizace odbornĀ©ho vzdĀ½lĀjvĀjnĀ (MOV), kterĀ½ byl spolufinancovĀjn z EvropskĀ½ch strukturĀjnĀch a investicnĀch fondĀ½ a jehoĀ¼ realizaci zajiĀĀoval NĀrodnĀ pedagogickĀ½ institut ĀĀeskĀ© republiky. Autorem materiĀjlu a vĀjch jeho ĀĀjstĀ, nenĀ-li uvedeno jinak, je Jana ProchĀjkovĀj. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) ĀĀ UveĀte pĀ½vod ĀĀ Zachovejte licenci 4.0 MezinĀrodnĀ.