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

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

VSTUPNÍ ČÁST

Název komplexní úlohy/projektu

Restaurační moučníky a nové trendy

Kód úlohy

65-u-3/AA89

Využitelnost komplexní úlohy

Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Vazba na vzdělávací modul(y)

Základní restaurační moučníky

Škola

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

Klíčové kompetence

Kompetence k učení, Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Datum vytvoření

11. 03. 2019 09:32

Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

36

Délka/časová náročnost - Všeobecné vzdělávání

Poznámka k délce úlohy

Ročník(y)

3. ročník

Řešení úlohy

individuální, skupinové

Doporučený počet žáků

1

Charakteristika/anotace

Cílem komplexní úlohy je poskytnout žákům teoretické a praktické znalosti v oblasti restauračních moučníků, přehled o jejich výrobě za použití různých technologií. Komplexní úloha seznámí žáky s legislativou týkající se hygienických

předpisů ve veřejném stravování. Výuka bude doplněna praktickými ukázkami výběru vhodného inventáře a servisu moučníků.

Po absolvování komplexní úlohy žáci ovládají výrobu, zpracování, podávání restauračních moučníků.

Žáci se seznámí s moderní přípravou restauračních moučníků, novými technologickými postupy a trendy v gastronomii.

JÁDRO ÚLOHY

Očekávané výsledky učení

Žák:

sestavuje receptury pro restaurační moučníky

navrhuje vlastní inovativní receptury pro restaurační moučníky

normuje moučníky na daný počet porcí

volí správné suroviny pro daný moučník

připraví moučník dle technologického postupu

volí vhodné technologické vybavení a využívá moderní technologie a zařízení při výrobě moučníků

připraví moučník s požadovanými vlastnostmi

expeduje moučník, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu

ovládá technologické postupy a skladování moučníků

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

1) Charakterizuje jednoduché restaurační moučníky - doporučený časový rozvrh 2 hodiny

2) Charakterizuje moderní restaurační moučníky, cukrářské trendy, skladbu restauračních moučníků - doporučený časový rozvrh 1 hodiny

3) Rozlišuje moučníky dle rozdělení a způsobu přípravy doporučený časový rozvrh 3 hodiny

- sleduje prezentaci na dané téma a reaguje na dotazy učitele
- při své činnosti uplatňuje práci s textem (učební tet, prezentace, pracovní listy)
- pracuje se získanými informacemi
- ovládá nové trendy v nabídce specifických restauračních moučníků

4) Připraví dva jednoduché moučníky dle zadání učitele - doporučený časový rozvrh 15 hodin

5) Připraví jeden moderní restaurační moučník a jeden studený dezert dle zadání učitele doporučený časový rozvrh 15 hodin

- zvolí pro přípravu moučníků vhodný technologický postup
- použije vhodné suroviny
- provede normování na daný počet porcí dle stanovené nebo vlastní receptury, zkontroluje deklarovaný druh surovin a jejich gramáž
- pro přípravu moučníků zvolí a použije vhodné suroviny a připraví k provozu vhodná technologická zařízení
- provede úpravu a estetizaci moučníku, zkontroluje kvalitu, hmotnost a smyslově moučník zhodnotí před vlastní expedicí
- v průběhu všech činností dodržuje zásada BOZP a PO, hygienické předpisy, HACCP

Metodická doporučení

Komplexní úloha může být využita v teoretické výuce i v odborném výcviku uvedeného oboru 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

2. dílčí část

- pracovní list slouží k opakování a postupnému zapamatování učiva
- učitel vede žáky k samostatné činnosti, objasňuje a zodpovívá případné dotazy žáků k dané problematice
- učitel dohlíží na průběh činností
- učitel zkontroluje správnost výsledků

3. dílčí část

- příprava moučníků slouží k aplikaci teoretických poznatků do praxe
- učitel seznámí žáky se zadáním restauračních moučníků, připomene technologický postup
- žák provede normování na daný počet porcí dle stanovené receptury
- žák následně pracuje samostatně, dodržuje zásady BOZP a PO, hygienické předpisy, HACCP
- učitel dohlíží na průběh činností a konzultuje se žáky jejich chyby
- učitel zodpovídá na případné dotazy k dané problematice a zhodnotí přípravu pokrmů

Způsob realizace

Učební činnosti žáků se odehrávají ve cvičné kuchyni pro přípravu pokrmů, nebo reálném (u zaměstnavatele) nebo simulovaném (školní kuchyně) pracovním prostředí.

Teoretická výuka bude probíhat v učebně teorie.

Pomůcky

Technické vybavení

- počítače
- dataprojektor
- plátno na promítání

Učební pomůcky učitele

- zadání komplexní úlohy - počet vyhotovní odpovídá počtu žáků ve třídě

Učební pomůcky pro žáky pro teoretickou výuku

- kalkulačka
- učební dokumenty
- psací potřeby
- balíček tiskopisů k realizaci komplexní úlohy

Učební pomůcky pro žáky pro praktickou výuku

- inventář na vaření a servis moučníků
- kuchyňské vybavení
- balíček tiskopisů k realizaci komplexní úlohy

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 č. 1 a č. 2, téma Moučníky

3. dílčí část - příprava a prezentace 4 restauračních moučníků dle zadání učitele

Kritéria hodnocení

1. dílčí část

posuzuje se správná aplikace teoretických poznatků do praktických postupů, způsob formulace, aktivita žáka,

2. dílčí část

hodnotí se věcná správnost doplnění, aktivní přístup, samostatnost,

3. dílčí část

hodnotí se správnost normování restauračních moučníků, samostatnost při výpočtech,

samostatnost při práci, dodržování technologického postupu, dodržování BOZP, hygienických předpisů,

organizace práce, příprava a úklid pracoviště, prezentace před třídou a vyučujícím,

Žák připraví celkem 4 vylosované moučníky, za každý z nich získá 25 bodů.

- organizace práce, postup práce 15 %
- dodržení technologického postupu 40 %
- správnost normování 10 %
- BOZP a hygiena 5 %
- prezentace výrobku 30 %

hodnocení:

100 - 85 %	výborný
84 - 69 %	chvalitebný
68 - 53 %	dobrý
52 - 38 %	dostatečný
37 - 0 %	nedostatečný

Doporučená literatura

Bláha, L., Kadlec, F., Plhoň, Z., *Cukrářská výroba III.,* Praha, Informatorium, 1995, ISBN 80-85427-65-6

Šebek, L., *Technologie kuchařských prací pro 1. - 3. ročník odborných učilišť* , Praha, Septima, 2000, IBSN 80-7216-120-2

Sedláčková, H., *Technologie přípravy pokrmů 2.,* Praha, Fortuna 2008, ISBN 978-80-7168-952-2

Poznámky

Obsahové upřesnění

OV NSK - Odborné vzdělávání ve vztahu k NSK

Přílohy

- hodnotici_tabulka.docx
- jednoduche-restauracni-moucniky.pptx
- zakladni-restauracni-moucniky.pptx
- moucniky-PL-1.docx
- moucniky-PL-1-reseni.docx
- moucniky-PL-2.docx
- moucniky-PL-2-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 Jana Procházková. Creative Commons CC BY SA 4.0 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.