



VSTUPNĚ IDENTIFIKAČNÍ

Název komplexní jednotky/projektu

Restaurace moderní a nové trendy

Kód jednotky

65-u-3/AA89

Využitelnost komplexní jednotky

Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Vazba na vzdělávací modul(y)

Základní restaurace moderní

Ákoly

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

Klíčové kompetence

Kompetence k učení, Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Datum vytvoření

11. 03. 2019 09:32

Děložní/účetní náročnost - Odborná vzdělávání

36

Děložní/účetní náročnost - Všeobecná vzdělávání

Poznámka k děložní jednotce

Ročník(y)

3. ročník

Učební jednotka

individuální, skupinová

Doporučená početná skupina

1

Charakteristika/anotace

Cílem komplexní jednotky je poskytnout žákům teoretické a praktické znalosti v oblasti restauračních moderní, přičemž o jejich vzhledu za pomoci různých technologií. Komplexní jednotka seznámí žáky s legislativou týkající se hygienických podmínek ve veřejném stravování. Vážná bude doplněna praktickými ukázkami vzhledu vhodného inventáře a servisu moderní.

Po absolvování komplexní jednotky žáci ovládnou vzhled, zpracování, podávání restauračních moderní.

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

JÁDRO ŠLOHY

Očekávané výsledky učení

1/2 A_{jk}:

sestavuje receptury pro restaurační moučníky

navrhuje vlastní inovativní receptury pro restaurační moučníky

normuje moučníky na dané 1/2 počet porc

volí správné suroviny pro dané 1/2 moučník

připraví moučník dle technologického postupu

volí vhodný technologický vybavení a využívá moderní technologie a zařazení v 1/2 robů, moučník

připraví moučník s požadovanými vlastnostmi

expeduje moučník, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu

ovládá technologické postupy a skladování moučníků

Specifikace hlavních úsebních činností a aktivit projektu v. doporučeného časového rozvrhu

- 1) Charakterizuje jednoduchou restaurační moučníky - doporučená 1/2 časová 1/2 rozvrh 2 hodiny
- 2) Charakterizuje moderní restaurační moučníky, cukrářské trendy, skladbu restauračních moučníků - doporučená 1/2 časová 1/2 rozvrh 1 hodiny
- 3) Rozlišuje moučníky dle rozdělení a způsoby příprav doporučená 1/2 časová 1/2 rozvrh 3 hodiny
 - sleduje prezentaci na dané téma a reaguje na dotazy učitele
 - přímě svá činnosti uplatňuje přímě s textem (úsební tet, prezentace, pracovní listy)
 - pracuje se získanými informacemi
 - ovládá nové trendy v nabídce specifických restauračních moučníků
- 4) Připraví dva jednoduché moučníky dle zadání učitele - doporučená 1/2 časová 1/2 rozvrh 15 hodin
- 5) Připraví jeden moderní restaurační moučník a jeden studený dezert dle zadání učitele doporučená 1/2 časová 1/2 rozvrh 15 hodin
 - zvolí pro přípravu moučníků vhodný technologický postup
 - používá vhodné suroviny
 - provede normování na dané 1/2 počet porc dle stanoveného nebo vlastní receptury, kontroluje deklarovaného druh surovin a jejich gramáž
 - pro přípravu moučníků zvolí a používá vhodné suroviny a připraví k provozu vhodný technologický zařazení
 - provede úpravu a estetizaci moučníku, kontroluje kvalitu, hmotnost a smyslový moučník hodnotí přípravu vlastní expedicí
 - v případě všech činností dodržuje zásady BOZP a PO, hygienické podmínky, HACCP

Metodický doporučen

Komplexní úloha má 1/2 využití v teoretické 1/2 uče i v odborném 1/2 cviku uvedeného oboru a je rozdělena do částí.

1. část

- prezentace slouží k vysvětlení a procvičení
- učitel vede čí formou diskuse k doplnění požadovaných čí
- čí se aktivně zapojují a opakují si získané teoretické poznatky
- čí konkrétně odpovídá obhájí přípravu učitelem

2. část

- pracovní list slouží k opakování a postupnému zapamatování učiva
- učitel vede čí k samostatné činnosti, objasňuje a zodpovídá přímě dotazy čí k dané problematice
- učitel dohlíží na práci čí činností
- učitel kontroluje správnost výsledků

3. část

- příprava moučníků slouží k aplikaci teoretických poznatků do praxe
- učitel seznámí čí se zadáním restauračních moučníků, připomene technologický postup
- čí provede normování na dané 1/2 počet porc dle stanoveného receptury
- čí následně pracuje samostatně, dodržuje zásady BOZP a PO, hygienické podmínky, HACCP
- učitel dohlíží na práci čí činností a konzultuje se čí jejich chyby
- učitel zodpovídá na přímě činností a hodnotí přípravu pokrmy

Způsob realizace

Úsební činnosti čí se odehrávají ve cvičné kuchyni pro přípravu pokrmy, nebo reálném (u zaměstnavatele) nebo simulovaném (číkolná kuchyně) pracovním prostředím.

Teoretická 1/2 uka bude probíhat v úsební teorii.

Pomůcky

Technický vybavení

- počítač
- dataprojektor
- přítomnost na promítání

Úsební pomůcky učitele

- zadání komplexní úlohy - počet vyhotovených odpovědí počtu čí ve třídě

- kalkulácia
- ušebná dokumenty
- psacá potáTMby
- baláek tiskopisá k realizaci komplexná álohy

- inventářTM na vaTMenTM a servis mouTMákTM
- kuchyTMskTM© vybavenTM
- balTMek tiskopisTM k realizaci komplexnTM TMlohy

1. dĀĪĀĀ ĀĀĵst - nenĀ Ā¼ĀĵdnĀ½ pĀseĵnĀ½ vĀ½stup, Ā¼Āĵci opakujĀ teoretickĀĀ poznatky spoleĀnĀ s uĀĵitelem
2. dĀĪĀĀ ĀĀĵst - pracovĀ list Ā. 1 a Ā. 2, tĀĀma MouĀnĀky
3. dĀĪĀĀ ĀĀĵst - pĀ™Āprava a prezentace 4 restaurĀnĀch mouĀnĀkĀ dle zadĀĵnĀ uĀĵitele

- organizace prÁĳice, postup prÁĳice 15 %
- dodrÁĳenÁ technologickÁĥo postupu 40 %
- sprÁĳivnost normovÁĳinÁ 10 %
- BOZP a hygiena 5 %
- prezentace vÁĳĳrobu 30 %

- [hodnotici_tabulka.docx](#)
- [jednoduche-restauracni-moucnyky.pptx](#)
- [zakladni-restauracni-moucnyky.pptx](#)
- [moucnyky-PL-1.docx](#)
- [moucnyky-PL-1-reseni.docx](#)
- [moucnyky-PL-2.docx](#)
- [moucnyky-PL-2-reseni.docx](#)

Materiál ť vznikl v rámci projektu Modernizace odborné vĥo vzdělávÁNĥ (MOV), kterÁ½ byl spolufinancovÁN z EvropskÁ½ch strukturÁlnĥch a investičnĥch fondů a jehoÁ½ realizaci zajišťoval Národnĥ pedagogickĥ institut ÁĈeskÁ republiky. Autorem materiálu a vĥech jeho Á½stĥ, nenÁ-li uvedeno jinak, je Jana ProchÁzkovÁ. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) áĈ Uveĥte pĥvĥd áĈ Zachevte licenci 4.0 MezinÁrodnĥ.