



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



VSTUPNĚ ĀĀST

NĀjzev komplexnĀ ĀĀlohy/projektu

TĀsto a hmoty na pĀTMĀpravu mouĀnĀkĀ

KĀd ĀĀlohy

65-u-3/AA92

VyuĀĀitelnost komplexnĀ ĀĀlohy

Kategorie dosaĀĀenĀho vzdĀĀlĀnĀ

H (EQF ĀroveĀ 3)

Skupiny oborĀ

65 - Gastronomie, hotelnictvĀ a turismus

Vazba na vzdĀĀlĀvacĀ modul(y)

TĀsto a hmoty na pĀTMĀpravu mouĀnĀkĀ

Ā kola

StĀTMednĀ Ākola dopravy, obchodu a sluĀĀeb MoravskĀ 1/2 Krumlov, pĀTMĀspĀvkovĀj organizace, nĀjm. KĀĀĀjternĀ, MoravskĀ 1/2 Krumlov

KĀĀovĀĀ kompetence

Kompetence k uĀenĀ, Kompetence k pracovnĀmu uplatnĀnĀ a podnikatelskĀ 1/2m aktivitĀm

Datum vytvoĀTMenĀ

14. 03. 2019 09:29

DĀĀlka/ĀasovĀj nĀjroĀnost - OdbornĀĀ vzdĀĀlĀvĀnĀ

40

DĀĀlka/ĀasovĀj nĀjroĀnost - VĀjeobecnĀĀ vzdĀĀlĀvĀnĀ

PoznĀjmka k dĀĀlce ĀĀlohy

RoĀnĀk(y)

3. roĀnĀk

ĀeĀjenĀ ĀĀlohy

individuĀlnĀ

Charakteristika/anotace

CĀlem komplexnĀ ĀĀlohy je poskytnout ĀĀĀĀm teoretickĀĀ zĀĀkladnĀ znalosti a praktickĀĀ dovednosti v oblasti druhĀ tĀst a hmot vhodnĀ 1/2ch na pĀTMĀpravu mouĀnĀkĀ, pĀTMĀhled o jejich vĀ 1/2robĀ za pouĀĀitĀ rĀznĀ 1/2ch technologiĀ. SeznĀjmit ĀĀĀĀky se zĀĀkladnĀ legislativou.

Po absolvovĀnĀ komplexnĀ ĀĀlohy budou ĀĀĀĀci srozumĀni s rĀznĀ 1/2mi druhy tĀst a hmotami na pĀTMĀpravu mouĀnĀkĀ, s pĀTMĀpravou nĀjplnĀ a polev, o jejich sprĀjvnĀm zpracovĀnĀ, vĀ 1/2robĀ, technologickĀm postupu a vĀ 1/2znamu ve vĀ 1/2ĀivĀ ĀlovĀka.

JĀDRO ĀĀLOHY

OĀekĀjvanĀĀ vĀ 1/2sledky uĀenĀ

ĀĀĀĀk:

- vyuĀĀĀvĀj suroviny pro pĀTMĀpravu tĀst, hmot, nĀjplnĀ a polev
- vyuĀĀĀvĀj modernĀch technologiĀ a zaĀTMĀzenĀ pĀTMĀj vĀ 1/2robĀ tĀst a hmot na pĀTMĀpravu mouĀnĀkĀ
- charakterizuje poznatky o zĀĀkladnĀch surovinĀjch, pomocnĀ 1/2ch lĀĀtkĀjch, pĀTMĀsadĀjch a jejich vlastnostech a pouĀĀitĀ

- ovláďdāj zpracovājnā a tvarovājnā tājst a hmot na pājtmāpravu mouānākāj
- provājďdāj hygienicko-sanitāāāinnosti ve vāj1/2robāj,

Specifikace hlavních ušebnAch ÄinnostÄ Ä¾ÄÄkÄ/aktivit projektu vÄ. doporuÄenÄ©ho ÄasovÄ©ho rozvrhu

1) Charakterizuje tělesa a hmoty na právu mou - doporučen 1/2 časov 1/2 rozvrh 1 hodina

2) Popáť je jednotlivé druhy tĚst a vysvĚtlĚ jejich pouĚitĚ - doporuĚenĚ 1/2 ĚasovĚ 1/2 rozvrh 1 hodina

- Vyjmenuje základní suroviny na právu tiskařství

3) Orientuje se ve v $\frac{1}{2}$ robnÁch postupech tÁst: bramborovÁ, kynutÁ, lineckÁ, listovÁ, plundrovÁ, odpalovanÁ, piÁkotovÁ, tvarohovÁ, vaflovÁ - doporuĎenÁ $\frac{1}{2}$ ÁslovÁ $\frac{1}{2}$ rozvrh 14 hodin

- Vyjmenuje zářivkladné suroviny na pATMApravu tA>st
- ZvolÁ vhodná½ technologickÁ½ postup
- PopÁÁ½ je technologickÁ½ postup
- ZvolÁ vhodný technologický zaÁTMÁzenÁ pro danÁ½ ÁÁel

4) Aplikuje teoretické znalosti do praktické praxe a tvrdí, že je schopen aplikovat své znalosti v praxi.

5) PÅTMipravÃ lineckÃ©, listovÃ© a tvarohovÃ© tÃ›sto - doporuÃenÃ½ ÃasovÃ½ rozvrh 6 hodin

6) Dokončujte věty z listoviny - doporučená časová rozvrh 6 hodin

7) PÅ™pravÅ™ piÅ™kotovÅ™ tÅ™sto a mouÅ™nÅ™k s piÅ™kotovÅ™ho tÅ™sta s pouÅ™itÅ™m vaÅ™menÅ™ho krÅ™mu a polevy dle zadÅ™nÅ™ uÅ™itele - doporuÅ™nÅ™ 1/2 Å™sovÅ™ 1/2 rozvÅ™h 12 hodin

- organizuje a) a)eln) pr)jci v provozu
- zvol) vhodn)½ technologick)½ postup a vhodn)© suroviny pro p)™)pravu t)sta a hmot, zd)~vodn)~
- provede normov)jn)~
- vyhotov) doklad o p)™)vezet)~ surovin na v)½robu, p)™)vezme suroviny
- ovl)jd)~ tepeln)© a)pravy t)st a hmot pro v)½robu mou)~nk)~
- dod)~kuje z)jsady BOZP, PO, hygienick)© p)™)medpisy, HACCP

Metodickã doporuãenã

KomplexnĀ Ā^qlohu lze vyuĀ³Āt v teoretickĀm vĀ¹/2uce a v odbornĀm vĀ¹/2cviku vĀ¹/2Āje uvedenĀ¹/2ch oborĀ¹. KomplexnĀ Ā^qloha je rozdĀ¹-lena do dĀ¹ĀĀ¹-ch Ā¹Ā¹stĀ¹, kterĀ¹ na sebe navazujĀ¹. Znalosti potĀ¹Ā¹ebnĀ¹ ke splnĀ¹.nĀ komplexnĀ Ā^qlohy Ā³Ā¹Ā¹ zĀ¹skĀ¹ v teoretickĀm vyuĀ¹ovĀ¹nĀ.

1. dÄlÄÄ ÄÄjst

- prezentace slouží k vysvětlení a pročištění
- učitel vede žáky formou diskuse k doplnění požadovaného koláče
- žáci se aktivně zapojují a opakují si získané teoretické znalosti
- žák konkrétně odpovídá obhájí práci u učitele

2. dÄlÄÄ ÄÄjst

- pracovní list slouží k opakování a postupnému zapamatování učiva
- učitel vede žáky k samostatné činnosti, vysvětluje a zodpovídá případné dotazy k dané problematice
- učitel dohlíží na průběh činnosti a konzultuje se žáky jejich chyby
- učitel zkontroluje správnost výsledků

3. dÄlÄÄ ÄÄjst

- p^ář^íprava t^ást a hmot slou^á k aplikaci teoretick^á poznatk^á do praxe
- u^áitel sezn^áímá ^áiky se zad^án^ám p^ář^ípravy t^ásta, p^ář^ípomene technologick^á postup
- ^áík provede normov^án^á
- ^áík n^ásledn^á pracuje samostatn^á, dodr^áuje z^ásady BOZP, PO, hygienick^á p^ář^íedpisy, HACCP
- u^áitel dohl^áá na pr^áb^á h^áinnost^á, odpov^ád^áí na p^ář^ípadn^á dotazy k dan^á problematice a zhodnot^á p^ář^ípravy t^ást a v^árobk^á z nich

ZpÅ⁻sob realizace

UžebnĀ Āinnosti Ā¼ĀĵkĀ se odehrĀĵvĀĵĀ ve cviĀnĀ© kuchyni pro pĀ™Āpravu pokrmĀ, nebo reĀĵlnĀ© (u zamĀstnavatele) nebo simulovanĀ©m (ĀĵkolnĀ kuchynĀ) pracovnĀm prostĀ™edĀ.

Teoretická vlnová funkce bude probíhat v ušlechtilé teorii.

PomA⁺cky

Technická vybavená

- počítač
- dataprojektor
- plátno na promítání

UÄebnÄ pomÅ-cky uÄitele

- zadán komplexná štruktúra - počet vyhotovení odpovedí; počet $\frac{3}{4}$ kA⁻ ve tTMAdA_x

UÄebnÄ pomÄcky Ä¾ÄjkÄ pro teoretickou vÄ½zuku

- kalkulaÄka
- uÄebnÄ dokumenty

- UÄebnÄ pomÄcky Å^{3/4}ÄjkÄ pro praktickou vÄ^{1/2}uku

- # VĀSTUPNĀ ĀĒĀST

Popis a kvantifikace vÃ½ch plÃ½novanÃ½ch vÃ½stupÃ½

1. dĀĪĪĀ ĀĪst - nenĀ Ā¼ĀĪdnĀ½ pĀsemnĀ½ vĀ½stup, Ā¼ĀĪci opakuĀ teoretickĀ poznatky spolĀnĀ s uĀitelem
2. dĪĀĀ ĀĪst - pracovnĀ list - vypracuje pracovnĀ list
3. dĀĪĪĀ ĀĪst - pĀTMprava tĀsta a hmot, nĀĪplnĀ dle zadĀĪnĀ uĀitele

Kritéria hodnocení

1. dĀĪĀĀ ĀĀĭst - posuzuje se sprĀĭvnĀĭ aplikace teoretickĀĭ½ch poznatkĀĭ do praktickĀĭ½ch postupĀĭ, zpĀĭsob formulace, aktivita ĀĀĀĀĭky, ĀĀĀĀĭk obhĀĭjĀ konkrĀĭtnĀĭ odpovĀĭdi pĀĭmed uĀĭtlem a tĀĭTMĀdou
2. dĀĪĀĀ ĀĀĭst - pracovnĀĭ list - slouĀĀĀ k ovĀĀĭTmenĀĭ teoretickĀĭ½ znalostĀĭ a poznatkĀĭ, hodnotĀĭ se vĀĭcnĀĭ sprĀĭjvnost doplnĀĭnĀĭ, aktivnĀĭ pĀĭTMĀstup, ĀĀĀĀĭk pracuje samostatnĀĭ, uĀĭtel vede ĀĀĀĀĭky k samostatnĀĭ Āĭnnosti, objasĀĭuje a odpovĀĭdĀĭ na pĀĭTMĀpadnĀĭ dotazy ĀĀĀĀĭkĀĭ k danĀĭ problematice
3. dĀĪĀĀ ĀĀĭst - ĀĀĀĀĭk popĀĀĀje technologickou pĀĭTMĀpravu tĀĭst, hmot, nĀĭplnĀĭ a polev, pĀĭTMĀpravĀĭ tĀĭsta a hmoty dle zadĀĭnĀĭ uĀĭtele, dokonĀĀĭmouĀĀĀk z listovĀĭho a piĀĀĭkotovĀĭho tĀĭsta dle zadĀĭnĀĭ uĀĭtele,

hodnotí se samostatnost pátmi práci, dodáváovi technologiího postupu, dodáváovi BOZP, hygienickýh pátmedpis, organizace práce, pátAprava a klid práciitá. pátMzentace várobkát pátMed tátAdou a využitíAm.

1/2 k pÅ™pravÅ™ lineckÅ™ a tvarohovÅ™ tÅ™sto - za kaÅ™dÅ™ zÅ™skÅ™; 25 bodÅ™

1½; k pTMprav[©] listov[©] t^šsto a v^{1/2}robek z listov[©]ho t^šsta - z^šsk^j 50 bod^š

$\frac{1}{2}$ k pTMi prav^A pi^Akotov^A t^Asto a v^A $\frac{1}{2}$ robek z pi^Akotov^Aho t^Asta s pou^A $\frac{3}{4}$ it^Am kr^Amu a polevy - z^As^A; 50 bod^A

- organizace prÁíce, postup prÁíce 15%
- dodrÁíenÁ technologickÁcho postupu 40%
- sprÁívnost normovÁnÁ 10%
- BOZP a hygiena prÁíce 5%
- prezentace vÁírobku 30 %

hodnocenÃ

100 - 85 % v^{1/2}born^{1/2}

84 - 69 % chvalitebnÅ½

68 - 53 % dobrÃ½

52 - 38 % dostateÄ½nÄ½

37 - 0 % nedostateÄnÄ½

Doporučená literatura

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

Sedlář, H., *Technologie pěstování a spravy pokrmů* 2., Praha, Fortuna 2008, ISBN 978-80-7168-952-2

Å ebek, L., *Technologie kuchařsk½ch pracÅ pro 1. - 3. roÅnÅk odborn½ch uÅiliÅ*; Å Praha, Septima, 2000, ISBN 80-7216-120-2

Poznámky

PÅ™ehled o Å½loze:

1. Prezentace
2. Pracovní list
3. Správné řešení
4. Hodnotící tabulka

Obsahová upátesná

OV NSK - Odborná vzdělávání ve vztahu k NSK

PÅ™ Alohy

- [testa_a_hmoty_PL.docx](#)
- [testa_a_hmoty_PL-reseni.docx](#)
- [hodnotici_tabulka.docx](#)
- [testa_a_hmoty.pptx](#)

