



evropský  
sociální  
fond v ČR



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

## DIGITÁLNÍ ARCHIV VZDĚLÁVACÍCH MATERIÁLŮ

Číslo projektu	CZ.1.07/1.5.00/34.0963
Číslo a název šablony klíčové aktivity	V/2 Inovace a zkvalitnění výuky směřující k rozvoji odborných kompetencí žáků středních škol
Tematická oblast	Přípravné soustředění k ZZK pro kuchaře (OV_Sada2)

Označení materiálu	Téma	Jméno autora
<b>VY_52_INOVACE_OV_S2_01</b>	Osnova SOP – rozdělení, jednotlivé části	Jana Berešová UOV
<b>Anotace výukového materiálu</b>		
1.VM je koncipován v podobě powerpointové prezentace. Materiál bude používán přímo při výuce předmětu za použití dataprojektoru s výstupem na plátno nebo PC .Témata jsou přímo v souladu na ŠVP předmětu OV.		
2. Prezentace bude používána při výkladu daného tématu. Součástí je samostatný úkol pro žáky, který zpracují samostatně na PC a následně bude jejich práce zkontrolována.Žáci si ověří pochopení výkladu a procvičí samostatnost.		
3.Zpětnou vazbou a evaluační má hodnotícím nástrojem by mělo být ověření znalostí a pochopení tematiky formou písemného projevu v podobě testu. Každý student by měl být schopen pochopení látky předvést i v ústní podobě.		
<b>VY_52_INOVACE_OV_S2_02</b>	Charakteristika SOP	Jana Berešová UOV
<b>Anotace výukového materiálu</b>		
1.VM je koncipován v podobě powerpointové prezentace. Materiál bude používán přímo při výuce předmětu za použití dataprojektoru s výstupem na plátno nebo PC .Témata jsou přímo v souladu na ŠVP předmětu OV.		
2. Prezentace bude používána při výkladu daného tématu. Součástí je samostatný úkol pro žáky, který zpracují samostatně na PC a následně bude jejich práce zkontrolována.Žáci si ověří pochopení výkladu a procvičí samostatnost.		
3.Zpětnou vazbou a evaluační má hodnotícím nástrojem by mělo být ověření znalostí a pochopení tematiky formou písemného projevu v podobě testu. Každý student by měl být schopen pochopení látky předvést i v ústní podobě.		
<b>VY_52_INOVACE_OV_S2_03</b>	Druhy slavnostních menu	Jana Berešová UOV
<b>Anotace výukového materiálu</b>		
1.VM je koncipován v podobě powerpointové prezentace. Materiál bude používán přímo při výuce předmětu za použití dataprojektoru s výstupem na plátno nebo PC .Témata jsou přímo v souladu na ŠVP předmětu OV.		
2. Prezentace bude používána při výkladu daného tématu. Součástí je samostatný úkol pro žáky, který zpracují samostatně na PC a následně bude jejich práce zkontrolována.Žáci si ověří pochopení výkladu a procvičí samostatnost.		
3.Zpětnou vazbou a evaluační má hodnotícím nástrojem by mělo být ověření znalostí a pochopení tematiky formou písemného projevu v podobě testu. Každý student by měl být schopen pochopení látky předvést i v ústní podobě.		
<b>VY_52_INOVACE_OV_S2_04</b>	Sestava menu – gastronomická pravidla	Jana Berešová UOV
<b>Anotace výukového materiálu</b>		
1.VM je koncipován v podobě powerpointové prezentace. Materiál bude používán přímo při výuce		



evropský  
sociální  
fond v ČR



## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

<p>předmětu za použití dataprojektoru s výstupem na plátno nebo PC .Témata jsou přímo v souladu na ŠVP předmětu OV.</p> <p>2. Prezentace bude používána při výkladu daného tématu. Součástí je samostatný úkol pro žáky, který zpracují samostatně na PC a následně bude jejich práce zkontrolována.Žáci si ověří pochopení výkladu a procvičí samostatnost.</p> <p>3.Zpětnou vazbou a evaluační má hodnotícím nástrojem by mělo být ověření znalostí a pochopení tematiky formou písemného projevu v podobě testu. Každý student by měl být schopen pochopení látky předvést i v ústní podobě.</p>		
<b>VY_52_INOVACE_OV_S2_05</b>	Snoubení nápojů s pokrmy ve slavnostním menu	Jana Berešová UOV
<p><b>Anotace výukového materiálu</b></p> <p>1.VM je koncipován v podobě powerpointové prezentace. Materiál bude používán přímo při výuce předmětu za použití dataprojektoru s výstupem na plátno nebo PC .Témata jsou přímo v souladu na ŠVP předmětu OV.</p> <p>2. Prezentace bude používána při výkladu daného tématu. Součástí je samostatný úkol pro žáky, který zpracují samostatně na PC a následně bude jejich práce zkontrolována.Žáci si ověří pochopení výkladu a procvičí samostatnost.</p> <p>3.Zpětnou vazbou a evaluační má hodnotícím nástrojem by mělo být ověření znalostí a pochopení tematiky formou písemného projevu v podobě testu. Každý student by měl být schopen pochopení látky předvést i v ústní podobě.</p>		
<b>VY_52_INOVACE_OV_S2_06</b>	Předkrmy - hmotnost, biologická a energetická hodnota	Helena Šlemrová UOV
<p><b>Anotace výukového materiálu</b></p> <p>1.VM je koncipován v podobě powerpointové prezentace. Materiál bude používán přímo při výuce předmětu za použití dataprojektoru s výstupem na plátno nebo PC .Témata jsou přímo v souladu na ŠVP předmětu OV.</p> <p>2. Prezentace bude používána při výkladu daného tématu. Součástí je samostatný úkol pro žáky, který zpracují samostatně na PC a následně bude jejich práce zkontrolována. Žáci si ověří pochopení výkladu a procvičí samostatnost.</p> <p>3. Zpětnou vazbou a evaluační má hodnotícím nástrojem by mělo být ověření znalostí a pochopení tematiky formou písemného projevu v podobě testu. Každý student by měl být schopen pochopení látky předvést i v ústní podobě.</p>		
<b>VY_52_INOVACE_OV_S2_07</b>	Kalkulační cena - výpočet	Helena Šlemrová UOV
<p><b>Anotace výukového materiálu</b></p> <p>1.VM je koncipován v podobě powerpointové prezentace. Materiál bude používán přímo při výuce předmětu za použití dataprojektoru s výstupem na plátno nebo PC .Témata jsou přímo v souladu na ŠVP předmětu OV.</p> <p>2. Prezentace bude používána při výkladu daného tématu. Součástí je samostatný úkol pro žáky, který zpracují samostatně na PC a následně bude jejich práce zkontrolována. Žáci si ověří pochopení výkladu a procvičí samostatnost.</p> <p>3. Zpětnou vazbou a evaluační má hodnotícím nástrojem by mělo být ověření znalostí a pochopení tematiky formou písemného projevu v podobě testu. Každý student by měl být schopen pochopení látky předvést i v ústní podobě.</p>		
<b>VY_52_INOVACE_OV_S2_08</b>	Žádanka na suroviny	Helena Šlemrová UOV
<p><b>Anotace výukového materiálu</b></p> <p>1.VM je koncipován v podobě powerpointové prezentace. Materiál bude používán přímo při výuce předmětu za použití dataprojektoru s výstupem na plátno nebo PC .Témata jsou přímo v souladu na ŠVP</p>		



evropský  
sociální  
fond v ČR



## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

předmětu OV.		
2. Prezentace bude používána při výkladu daného tématu. Součástí je samostatný úkol pro žáky, který zpracují samostatně na PC a následně bude jejich práce zkontrolována. Žáci si ověří pochopení výkladu a procvičí samostatnost.		
3. Zpětnou vazbou a evaluační má hodnotícím nástrojem by mělo být ověření znalostí a pochopení tematiky formou písemného projevu v podobě testu. Každý student by měl být schopen pochopení látky předvést i v ústní podobě.		
<b>VY_52_INOVACE_OV_S2_09</b>	Přílohy lehké – rozdělení, vhodnost	Helena Šlemrová UOV
<b>1 Anotace výukového materiálu</b>		
1.VM je koncipován v podobě powerpointové prezentace. Materiál bude používán přímo při výuce předmětu za použití dataprojektoru s výstupem na plátno nebo PC .Témata jsou přímo v souladu na ŠVP předmětu OV.		
2. Prezentace bude používána při výkladu daného tématu. Součástí je samostatný úkol pro žáky, který zpracují samostatně na PC a následně bude jejich práce zkontrolována. Žáci si ověří pochopení výkladu a procvičí samostatnost.		
3. Zpětnou vazbou a evaluační má hodnotícím nástrojem by mělo být ověření znalostí a pochopení tematiky formou písemného projevu v podobě testu. Každý student by měl být schopen pochopení látky předvést i v ústní podobě.		
<b>VY_52_INOVACE_OV_S2_10</b>	Přílohy těžké – rozdělení, vhodnost	Jana Berešová UOV
<b>Anotace výukového materiálu</b>		
1.VM je koncipován v podobě powerpointové prezentace. Materiál bude používán přímo při výuce předmětu za použití dataprojektoru s výstupem na plátno nebo PC .Témata jsou přímo v souladu na ŠVP předmětu OV.		
2. Prezentace bude používána při výkladu daného tématu. Součástí je samostatný úkol pro žáky, který zpracují samostatně na PC a následně bude jejich práce zkontrolována.Žáci si ověří pochopení výkladu a procvičí samostatnost.		
3.Zpětnou vazbou a evaluační má hodnotícím nástrojem by mělo být ověření znalostí a pochopení tematiky formou písemného projevu v podobě testu. Každý student by měl být schopen pochopení látky předvést i v ústní podobě.		
<b>VY_52_INOVACE_OV_S2_11</b>	Úprava pokrmů na talíři	Jana Berešová UOV
<b>Anotace výukového materiálu</b>		
1.VM je koncipován v podobě powerpointové prezentace. Materiál bude používán přímo při výuce předmětu za použití dataprojektoru s výstupem na plátno nebo PC .Témata jsou přímo v souladu na ŠVP předmětu OV.		
2. Prezentace bude používána při výkladu daného tématu. Součástí je samostatný úkol pro žáky, který zpracují samostatně na PC a následně bude jejich práce zkontrolována.Žáci si ověří pochopení výkladu a procvičí samostatnost.		
3.Zpětnou vazbou a evaluační má hodnotícím nástrojem by mělo být ověření znalostí a pochopení tematiky formou písemného projevu v podobě testu. Každý student by měl být schopen pochopení látky předvést i v ústní podobě.		
<b>VY_52_INOVACE_OV_S2_12</b>	Servis teplých předkrmů	Michaela Pécová UOV
<b>Anotace výukového materiálu</b>		
1. VM je koncipován v podobě powerpointové prezentace. Materiál bude používán přímo při výuce předmětu za použití dataprojektoru s výstupem na plátno nebo PC .Témata jsou přímo v souladu na ŠVP předmětu OV.		



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

<p>2. Prezentace bude používána při výkladu daného tématu. Součástí je samostatný úkol pro žáky, který zpracují samostatně na PC a následně bude jejich práce zkontrolována. Žáci si ověří pochopení výkladu a procvičí samostatnost.</p> <p>3. Zpětnou vazbou a evaluační má hodnotícím nástrojem by mělo být ověření znalostí a pochopení tematiky formou písemného projevu v podobě testu. Každý student by měl být schopen pochopení látky předvést i v ústní podobě.</p>		
<b>VY_52_INOVACE_OV_S2_13</b>	Servis hlavního chodu	Michaela Pécová UOV
<p><b>Anotace výukového materiálu</b></p> <p>1. VM je koncipován v podobě powerpointové prezentace. Materiál bude používán přímo při výuce předmětu za použití dataprojektoru s výstupem na plátno nebo PC. Témata jsou přímo v souladu na ŠVP předmětu OV.</p> <p>2. Prezentace bude používána při výkladu daného tématu. Součástí je samostatný úkol pro žáky, který zpracují samostatně na PC a následně bude jejich práce zkontrolována. Žáci si ověří pochopení výkladu a procvičí samostatnost.</p> <p>3. Zpětnou vazbou a evaluační má hodnotícím nástrojem by mělo být ověření znalostí a pochopení tematiky formou písemného projevu v podobě testu. Každý student by měl být schopen pochopení látky předvést i v ústní podobě.</p>		
<b>VY_52_INOVACE_OV_S2_14</b>	Hlavní surovina – popis, význam, využití v gastronomii	Michaela Pécová UOV
<p><b>Anotace výukového materiálu</b></p> <p>1. VM je koncipován v podobě powerpointové prezentace. Materiál bude používán přímo při výuce předmětu za použití dataprojektoru s výstupem na plátno nebo PC. Témata jsou přímo v souladu na ŠVP předmětu OV.</p> <p>2. Prezentace bude používána při výkladu daného tématu. Součástí je samostatný úkol pro žáky, který zpracují samostatně na PC a následně bude jejich práce zkontrolována. Žáci si ověří pochopení výkladu a procvičí samostatnost.</p> <p>3. Zpětnou vazbou a evaluační má hodnotícím nástrojem by mělo být ověření znalostí a pochopení tematiky formou písemného projevu v podobě testu. Každý student by měl být schopen pochopení látky předvést i v ústní podobě.</p>		
<b>VY_52_INOVACE_OV_S2_15</b>	Příloha - popis, význam, využití v gastronomii	Jana Berešová UOV
<p><b>Anotace výukového materiálu</b></p> <p>1. VM je koncipován v podobě powerpointové prezentace. Materiál bude používán přímo při výuce předmětu za použití dataprojektoru s výstupem na plátno nebo PC. Témata jsou přímo v souladu na ŠVP předmětu OV.</p> <p>2. Prezentace bude používána při výkladu daného tématu. Součástí je samostatný úkol pro žáky, který zpracují samostatně na PC a následně bude jejich práce zkontrolována. Žáci si ověří pochopení výkladu a procvičí samostatnost.</p> <p>3. Zpětnou vazbou a evaluační má hodnotícím nástrojem by mělo být ověření znalostí a pochopení tematiky formou písemného projevu v podobě testu. Každý student by měl být schopen pochopení látky předvést i v ústní podobě.</p>		
<b>VY_52_INOVACE_OV_S2_16</b>	Charakteristika nápojů v podávaném slavnostním menu	Michaela Pécová UOV
<p><b>Anotace výukového materiálu</b></p> <p>1. VM je koncipován v podobě powerpointové prezentace. Materiál bude používán přímo při výuce předmětu za použití dataprojektoru s výstupem na plátno nebo PC. Témata jsou přímo v souladu na ŠVP předmětu OV.</p>		



evropský  
sociální  
fond v ČR



## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

<p>2. Prezentace bude používána při výkladu daného tématu. Součástí je samostatný úkol pro žáky, který zpracují samostatně na PC a následně bude jejich práce zkontrolována. Žáci si ověří pochopení výkladu a procvičí samostatnost.</p> <p>3. Zpětnou vazbou a evaluační má hodnotícím nástrojem by mělo být ověření znalostí a pochopení tematiky formou písemného projevu v podobě testu. Každý student by měl být schopen pochopení látky předvést i v ústní podobě.</p>		
<b>VY_52_INOVACE_OV_S2_17</b>	Příprava pracoviště před zahájením provozu	Zdeňka Modránszká UOV
<p><b>Anotace výukového materiálu</b></p> <p>1. Výukový materiál je koncipován v podobě powerpointové prezentace. Materiál bude používán přímo při výuce předmětu za použití PC v kombinaci s dataprojektorem a výstupem na plátno. Témata jsou přímo v souladu na ŠVP předmětu Odborný výcvik žáků III. ročníků oboru 65-51-H/01 se zaměřením kuchař-kuchařka</p> <p>2. Prezentace bude používána při výkladu daného tématu. Součástí bude vždy shrnující forma pro opakování v podobě testu či otázek pro zkoušení či písemný test. Ve Wordu kromě textu látky budou k dispozici okruhy a otázky k případnému opakování. Materiály ke stažení by měly motivovat žáky k práci ve volném čase a k větší přípravě ke studiu.</p>		
<b>VY_52_INOVACE_OV_S2_18</b>	Studené předkrmy vhodné do slavnostního menu	Zdeňka Modránszká UOV
<p><b>Anotace výukového materiálu</b></p> <p>1. Výukový materiál je koncipován v podobě powerpointové prezentace. Materiál bude používán přímo při výuce předmětu za použití PC v kombinaci s dataprojektorem a výstupem na plátno. Témata jsou přímo v souladu na ŠVP předmětu Odborný výcvik žáků III. ročníků oboru 65-51-H/01 se zaměřením kuchař-kuchařka</p> <p>2. Prezentace bude používána při výkladu daného tématu. Součástí bude vždy shrnující forma pro opakování v podobě testu či otázek pro zkoušení či písemný test. Ve Wordu kromě textu látky budou k dispozici okruhy a otázky k případnému opakování. Materiály ke stažení by měly motivovat žáky k práci ve volném čase a k větší přípravě ke studiu.</p>		
<b>VY_52_INOVACE_OV_S2_19</b>	Polévky vhodné do slavnostního menu	Marcela Vojteková UOV
<p><b>Anotace výukového materiálu</b></p> <p>1. Výukový materiál je koncipován v podobě powerpointové prezentace. Materiál bude používán přímo při výuce předmětu za použití PC v kombinaci s dataprojektorem a výstupem na plátno. Témata jsou přímo v souladu na ŠVP předmětu Odborný výcvik žáků III. ročníků oboru 65-51-H/01 se zaměřením kuchař-kuchařka</p> <p>2. Prezentace bude používána při výkladu daného tématu. Součástí bude vždy shrnující forma pro opakování v podobě testu či otázek pro zkoušení či písemný test. Ve Wordu kromě textu látky budou k dispozici okruhy a otázky k případnému opakování. Materiály ke stažení by měly motivovat žáky k práci ve volném čase a k větší přípravě ke studiu.</p>		
<b>VY_52_INOVACE_OV_S2_20</b>	Mezichod z ryby ve slavnostním menu	Marcela Vojteková UOV
<p><b>Anotace výukového materiálu</b></p> <p>1. Výukový materiál je koncipován v podobě powerpointové prezentace. Materiál bude používán přímo při výuce předmětu za použití PC v kombinaci s dataprojektorem a výstupem na plátno. Témata jsou přímo v souladu na ŠVP předmětu Odborný výcvik žáků III. ročníků oboru 65-51-H/01 se zaměřením kuchař-kuchařka</p> <p>2. Prezentace bude používána při výkladu daného tématu. Součástí bude vždy shrnující forma pro</p>		



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

<p>opakování v podobě testu či otázek pro zkoušení či písemný test. Ve Wordu kromě textu látky budou k dispozici okruhy a otázky k případnému opakování. Materiály ke stažení by měly motivovat žáky k práci ve volném čase a k větší přípravě ke studiu.</p>		
<b>VY_52_INOVACE_OV_S2_21</b>	Hlavní chod vhodný do slavnostního menu	Zdeňka Modránszká UOV
<p><b>Anotace výukového materiálu</b></p> <p>1. Výukový materiál je koncipován v podobě powerpointové prezentace. Materiál bude používán přímo při výuce předmětu za použití PC v kombinaci s dataprojektorem a výstupem na plátno. Témata jsou přímo v souladu na ŠVP předmětu Odborný výcvik žáků III. ročníků oboru 65-51-H/01 se zaměřením kuchař-kuchařka</p> <p>2. Prezentace bude používána při výkladu daného tématu. Součástí bude vždy shrnující forma pro opakování v podobě testu či otázek pro zkoušení či písemný test. Ve Wordu kromě textu látky budou k dispozici okruhy a otázky k případnému opakování. Materiály ke stažení by měly motivovat žáky k práci ve volném čase a k větší přípravě ke studiu.</p>		
<b>VY_52_INOVACE_OV_S2_22</b>	Příprava hovězího masa minutkovým způsobem	Marcela Vojteková UOV
<p><b>Anotace výukového materiálu</b></p> <p>1. Výukový materiál je koncipován v podobě powerpointové prezentace. Materiál bude používán přímo při výuce předmětu za použití PC v kombinaci s dataprojektorem a výstupem na plátno. Témata jsou přímo v souladu na ŠVP předmětu Odborný výcvik žáků III. ročníků oboru 65-51-H/01 se zaměřením kuchař-kuchařka</p> <p>2. Prezentace bude používána při výkladu daného tématu. Součástí bude vždy shrnující forma pro opakování v podobě testu či otázek pro zkoušení či písemný test. Ve Wordu kromě textu látky budou k dispozici okruhy a otázky k případnému opakování. Materiály ke stažení by měly motivovat žáky k práci ve volném čase a k větší přípravě ke studiu.</p>		
<b>VY_52_INOVACE_OV_S2_23</b>	Příprava vepřového masa minutkovým způsobem	Zdeňka Modránszká UOV
<p><b>Anotace výukového materiálu</b></p> <p>1. Výukový materiál je koncipován v podobě powerpointové prezentace. Materiál bude používán přímo při výuce předmětu za použití PC v kombinaci s dataprojektorem a výstupem na plátno. Témata jsou přímo v souladu na ŠVP předmětu Odborný výcvik žáků III. ročníků oboru 65-51-H/01 se zaměřením kuchař-kuchařka</p> <p>2. Prezentace bude používána při výkladu daného tématu. Součástí bude vždy shrnující forma pro opakování v podobě testu či otázek pro zkoušení či písemný test. Ve Wordu kromě textu látky budou k dispozici okruhy a otázky k případnému opakování. Materiály ke stažení by měly motivovat žáky k práci ve volném čase a k větší přípravě ke studiu.</p>		
<b>VY_52_INOVACE_OV_S2_24</b>	Příprava drůbežího masa minutkovým způsobem	Marcela Vojteková UOV
<p><b>Anotace výukového materiálu</b></p> <p>1. Výukový materiál je koncipován v podobě powerpointové prezentace. Materiál bude používán přímo při výuce předmětu za použití PC v kombinaci s dataprojektorem a výstupem na plátno. Témata jsou přímo v souladu na ŠVP předmětu Odborný výcvik žáků III. ročníků oboru 65-51-H/01 se zaměřením kuchař-kuchařka</p> <p>2. Prezentace bude používána při výkladu daného tématu. Součástí bude vždy shrnující forma pro opakování v podobě testu či otázek pro zkoušení či písemný test. Ve Wordu kromě textu látky budou k dispozici okruhy a otázky k případnému opakování. Materiály ke stažení by měly motivovat žáky k práci ve volném čase a k větší přípravě ke studiu.</p>		



evropský  
sociální  
fond v ČR



## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

<b>VY_52_INOVACE_OV_S2_25</b>	Příprava zvěřiny minutkovým způsobem	Zdeňka Modránszká UOV
<p><b>Anotace výukového materiálu</b></p> <p>1. Výukový materiál je koncipován v podobě powerpointové prezentace. Materiál bude používán přímo při výuce předmětu za použití PC v kombinaci s dataprojektorem a výstupem na plátno. Témata jsou přímo v souladu na ŠVP předmětu Odborný výcvik žáků III. ročníků oboru 65-51-H/01 se zaměřením kuchař-kuchařka</p> <p>2. Prezentace bude používána při výkladu daného tématu. Součástí bude vždy shrnující forma pro opakování v podobě testu či otázek pro zkoušení či písemný test. Ve Wordu kromě textu látky budou k dispozici okruhy a otázky k případnému opakování. Materiály ke stažení by měly motivovat žáky k práci ve volném čase a k větší přípravě ke studiu.</p>		
<b>VY_52_INOVACE_OV_S2_26</b>	Příprava šřávy k minutkové úpravě masa	Zdeňka Modránszká UOV
<p><b>Anotace výukového materiálu</b></p> <p>1. Výukový materiál je koncipován v podobě powerpointové prezentace. Materiál bude používán přímo při výuce předmětu za použití PC v kombinaci s dataprojektorem a výstupem na plátno. Témata jsou přímo v souladu na ŠVP předmětu Odborný výcvik žáků III. ročníků oboru 65-51-H/01 se zaměřením kuchař-kuchařka</p> <p>2. Prezentace bude používána při výkladu daného tématu. Součástí bude vždy shrnující forma pro opakování v podobě testu či otázek pro zkoušení či písemný test. Ve Wordu kromě textu látky budou k dispozici okruhy a otázky k případnému opakování. Materiály ke stažení by měly motivovat žáky k práci ve volném čase a k větší přípravě ke studiu.</p>		
<b>VY_52_INOVACE_OV_S2_27</b>	Příprava pracoviště pro přípravu minutkové úpravy masa	Marcela Vojteková UOV
<p><b>Anotace výukového materiálu</b></p> <p>1. Výukový materiál je koncipován v podobě powerpointové prezentace. Materiál bude používán přímo při výuce předmětu za použití PC v kombinaci s dataprojektorem a výstupem na plátno. Témata jsou přímo v souladu na ŠVP předmětu Odborný výcvik žáků III. ročníků oboru 65-51-H/01 se zaměřením kuchař-kuchařka</p> <p>2. Prezentace bude používána při výkladu daného tématu. Součástí bude vždy shrnující forma pro opakování v podobě testu či otázek pro zkoušení či písemný test. Ve Wordu kromě textu látky budou k dispozici okruhy a otázky k případnému opakování. Materiály ke stažení by měly motivovat žáky k práci ve volném čase a k větší přípravě ke studiu.</p>		
<b>VY_52_INOVACE_OV_S2_28</b>	Teplé a studené moučníky vhodné do slavnostního menu	Marcela Vojteková UOV
<p><b>Anotace výukového materiálu</b></p> <p>1. Výukový materiál je koncipován v podobě powerpointové prezentace. Materiál bude používán přímo při výuce předmětu za použití PC v kombinaci s dataprojektorem a výstupem na plátno. Témata jsou přímo v souladu na ŠVP předmětu Odborný výcvik žáků III. ročníků oboru 65-51-H/01 se zaměřením kuchař-kuchařka</p> <p>2. Prezentace bude používána při výkladu daného tématu. Součástí bude vždy shrnující forma pro opakování v podobě testu či otázek pro zkoušení či písemný test. Ve Wordu kromě textu látky budou k dispozici okruhy a otázky k případnému opakování. Materiály ke stažení by měly motivovat žáky k práci ve volném čase a k větší přípravě ke studiu.</p>		
<b>VY_52_INOVACE_OV_S2_29</b>	Podávání sýrů vhodných ve slavnostním menu	Zdeňka Modránszká UOV



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

<b>Anotace výukového materiálu</b>		
<p>1. Výukový materiál je koncipován v podobě powerpointové prezentace. Materiál bude používán přímo při výuce předmětu za použití PC v kombinaci s dataprojektorem a výstupem na plátno. Témata jsou přímo v souladu na ŠVP předmětu Odborný výcvik žáků III. ročníků oboru 65-51-H/01 se zaměřením kuchař-kuchařka</p> <p>2. Prezentace bude používána při výkladu daného tématu. Součástí bude vždy shrnující forma pro opakování v podobě testu či otázek pro zkoušení či písemný test. Ve Wordu kromě textu látky budou k dispozici okruhy a otázky k případnému opakování. Materiály ke stažení by měly motivovat žáky k práci ve volném čase a k větší přípravě ke studiu.</p>		
<b>VY_52_INOVACE_OV_S2_30</b>	Normovací list – výpočty	Marcela Vojteková UOV
<b>Anotace výukového materiálu</b>		
<p>1. Výukový materiál je koncipován v podobě powerpointové prezentace. Materiál bude používán přímo při výuce předmětu za použití PC v kombinaci s dataprojektorem a výstupem na plátno. Témata jsou přímo v souladu na ŠVP předmětu Odborný výcvik žáků III. ročníků oboru 65-51-H/01 se zaměřením kuchař-kuchařka</p> <p>2. Prezentace bude používána při výkladu daného tématu. Součástí bude vždy shrnující forma pro opakování v podobě testu či otázek pro zkoušení či písemný test. Ve Wordu kromě textu látky budou k dispozici okruhy a otázky k případnému opakování. Materiály ke stažení by měly motivovat žáky k práci ve volném čase a k větší přípravě ke studiu.</p>		
<b>VY_52_INOVACE_OV_S2_31</b>	Spotřební koš na přípravu předkrmů	Zdeňka Modránszká UOV
<b>Anotace výukového materiálu</b>		
<p>1. Výukový materiál je koncipován v podobě powerpointové prezentace. Materiál bude používán přímo při výuce předmětu za použití PC v kombinaci s dataprojektorem a výstupem na plátno. Témata jsou přímo v souladu na ŠVP předmětu Odborný výcvik žáků III. ročníků oboru 65-51-H/01 se zaměřením kuchař-kuchařka</p> <p>2. Prezentace bude používána při výkladu daného tématu. Součástí bude vždy shrnující forma pro opakování v podobě testu či otázek pro zkoušení či písemný test. Ve Wordu kromě textu látky budou k dispozici okruhy a otázky k případnému opakování. Materiály ke stažení by měly motivovat žáky k práci ve volném čase a k větší přípravě ke studiu.</p>		
<b>VY_52_INOVACE_OV_S2_32</b>	Spotřební koš na přípravu moučníků	Marcela Vojteková UOV
<b>Anotace výukového materiálu</b>		
<p>1. Výukový materiál je koncipován v podobě powerpointové prezentace. Materiál bude používán přímo při výuce předmětu za použití PC v kombinaci s dataprojektorem a výstupem na plátno. Témata jsou přímo v souladu na ŠVP předmětu Odborný výcvik žáků III. ročníků oboru 65-51-H/01 se zaměřením kuchař-kuchařka</p> <p>2. Prezentace bude používána při výkladu daného tématu. Součástí bude vždy shrnující forma pro opakování v podobě testu či otázek pro zkoušení či písemný test. Ve Wordu kromě textu látky budou k dispozici okruhy a otázky k případnému opakování. Materiály ke stažení by měly motivovat žáky k práci ve volném čase a k větší přípravě ke studiu.</p>		