



evropský
sociální
fond v ČR



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	Moderní gastronomie (T_Sada_1)

Označení materiálu	Téma	Jméno autora
T_S1_01	ZDRAVÁ VÝŽIVA	Eva Francová
Anotace výukového materiálu		
Materiál upevňuje znalosti o zpracování ovoce a zeleniny na úseku výrobního střediska a navazuje na ŠVP 1. ročníku. Seznamuje žáky s významem ovoce a zeleniny ve výživě, se zásadami při nákupu, postupy při nákupu, předběžnou přípravou a technologickými postupy. Cílem je vhodné zařazení ovoce a zeleniny do denního režimu. Klíčová slova: oáza zdraví, al dente, vitamíny Metody: výklad, zápis a vypracování daných úkolů a vyhodnocení správných odpovědí, práce ve dvojicích		
T_S1_02	SKLADOVÁNÍ POTRAVIN	Eva Francová
Anotace výukového materiálu		
Materiál upevňuje znalosti o skladování potravin na úseku výrobního střediska a navazuje na ŠVP 1. ročníku. Seznamuje žáky s hygienou, umístěním skladů a jejich vybavením. Cílem je ochrana zdraví strávníků. Klíčová slova: HACCP, FI - FO Metody: výklad, zápis a vypracování daných úkolů a vyhodnocení správných odpovědí, skupinová práce.		
T_S1_03	ZÁŽITKOVÁ GASTRONOMIE	Eva Francová
Anotace výukového materiálu		
Materiál upevňuje znalosti o nových trendech v gastronomii. Zasahuje do historie kulinářského umění a navazuje na ŠVP 1. ročníku. Seznamuje žáky s výraznými postavami francouzské gastronomie a kuchařskou závětí. Cílem je prohloubit vědomosti o předmětu technologie. Klíčová slova: gastronomický zážitek, in, out, závěť Metody: výklad, zápis a vypracování daných úkolů a vyhodnocení správných odpovědí, skupinová práce.		
T_S1_04	VÝŽIVA VE STÁŘÍ	Eva Francová
Anotace výukového materiálu		
Tento materiál slouží k rozšíření vědomosti o diferencovaném stravování a doplňuje znalosti o výživě různých věkových skupin. Navazuje na ŠVP 2. a 4. ročníku oboru Gastronom tematického celku Výživa – specifika výživy určitých skupin lidí. Věnuje se specifické věkové skupině a uvádí charakteristiku, změny v organismu, výživová doporučení. Součástí je ukázka jídelníčku. Klíčová slova: výživa, stáří, změny v organismu, výživová doporučení Metody: tištěný materiál a pracovní list pro zadaný úkol – sestava jídelníčku pro 2 dni. Vyhodnocení samostatně formou diskuse a hodnocení známkou. Materiál: tištěný text se zadáním a pracovním listem.		
T_S1_05	MASO A ZDRAVÁ VÝŽIVA	Eva Francová
Anotace výukového materiálu		
Materiál upevňuje znalosti o složení masa, o jeho významu pro lidský organizmus. Navazuje na ŠVP 2.		



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

<p>Ročníku tematického celku Technologické postupy přípravy pokrmů z jatečních mas. Seznamuje žáky se stravitelností masitého pokrmu. Cílem je rozšíření znalostí o mase a používání odborné literatury. Klíčová slova: SLOŽENÍ MASA, VÝZNAM, STRAVITELNOST Pomůcky: učebnice Technologie přípravy pokrmů, Receptury teplých pokrmů, Lexikon masa Metody: výklad, zápis a vypracování daných úkolů a vyhodnocení správných odpovědí.</p>		
T_S1_06	PEČENÍ MASA OD A DO Z	Eva Francová
<p>Anotace výukového materiálu Výukový materiál upřesňuje klíčové pojmy (předběžná příprava, servis, nákup masa) s návazností na ŠVP tematických celku Technologické postupy přípravy pokrmů z jatečních mas. Procvičuje znalosti o přípravě masa pečením, výběru masa a práci s odbornou knihou. Metody: výklad, prostudování textu, zpětnou vazbou jsou úkoly – zadání a odpovědi v samostatné práci. Vyhodnocení správných odpovědí.</p>		
T_S1_07	JAKOST MASA A JEHO STRAVITELNOST	Eva Francová
<p>Anotace výukového materiálu Materiál upevňuje znalosti o skladování masa na úseku výrobního střediska, o jeho stravitelnosti a o nákupu. Navazuje na ŠVP 2. Ročníku tematického celku Technologické postupy přípravy pokrmů z jatečních mas. Seznamuje žáky s hygienou při skladování, ošetřováním, porcováním a tepelnou úpravou. Cílem je rozšíření znalostí. Klíčová slova: SKLADOVÁNÍ, RIGOR MORTIS, HYGIENA, ETIKETA Metody: výklad, zápis a vypracování daných úkolů a vyhodnocení správných odpovědí, skupinová práce.</p>		
T_S1_08	VEPŘOVÉ MASA - TRADICE ČESKÉ KUCHYNĚ	Eva Francová
<p>Anotace výukového materiálu Materiál slouží k opakování znalostí o vepřovém mase a navazuje na ŠVP 2. Ročníku tematického celku Technologické postupy přípravy pokrmů z jatečních mas. Upevňuje vědomosti o rozdělení a použití vepřového masa a klade důraz na možnosti zpestření nabídky. Cílem je podpořit aktivitu žáků. Klíčová slova: kvalita masa, rozdělení, tepelné úpravy, zabijačkové hody Metody: výklad, zápis a vypracování daných úkolů, vyhodnocení správných odpovědí, samostatná práce – výroba letáku.</p>		
T_S1_09	ANGLICKÁ ÚPRAVA HOVĚZÍHO MASA	Eva Francová
<p>Anotace výukového materiálu Materiál upevňuje znalosti o anglické úpravě hovězího masa a navazuje na ŠVP 2 a 3. Ročníku tematických celků Technologické postupy přípravy pokrmů z jatečních mas a Příprava pokrmů na objednávku. Seznamuje žáky s různými druhy anglické úpravy a s jejich postupy. Cílem je zopakovat dělení hovězího masa a určit části, které jsou vhodné pro anglickou úpravu. Seznamuje žáky s různými plemeny hovězího skotu na našem trhu a jejich kvalitou pro minutkové úpravy i pro úpravy vhodné pro hotová jídla. Cílem je získat ucelený přehled o anglické úpravě. Klíčová slova: Chateaubriand, Tournedos, Soté, Wellington, Medium, Saignant, Welldone Metody: výklad, zápis a vypracování daných úkolů a vyhodnocení správných odpovědí, samostatná práce.</p>		



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

T_S1_10	SERVIS POKRMŮ PODLE MODERNÍCH TRENDŮ	Eva Francová
<p>Anotace výukového materiálu Materiál upevňuje znalosti o zdobení a servisu pokrmů dle současných trendů a navazuje na ŠVP 3. Ročníku tematického celku Příprava pokrmů na objednávku. Seznamuje žáky s postupy při servisu a zdobení. Cílem je rozšíření znalostí a orientace v nových trendech. Klíčová slova: současné trendy, servis, inventář Metody: výklad, zápis a vypracování daných úkolů a vyhodnocení správných odpovědí, samostatná práce.</p>		
T_S1_11	BARBECUE	Eva Francová
<p>Anotace výukového materiálu Materiál rozšiřuje znalosti o stravování mimo dům z pohledu zaměstnance výrobního střediska a navazuje na ŠVP 3 a 4. ročníku tematického celku Příprava pokrmů ve zvláštních podmínkách. Seznamuje žáky s příležitostí, podmínkami a sestavou občerstvení. Cílem materiálu je samostatné rozhodování při přípravě této akce. Klíčová slova: barbecue, občerstvení, podmínky Metody: výklad, zápis a vysvětlení daných úkolů a samostatná práce, vyhodnocení úkolu.</p>		
T_S1_12	HODY	Eva Francová
<p>Anotace výukového materiálu Materiál využívá znalosti o vlastnostech potravin pro zpestření jídelního lístku, nabízí možnosti k podpoře prodeje a ukazuje, jak využít učivo pro potřeby společného stravování. Metodicky navazuje na ŠVP 2 a 3 ročníku Národní kuchyně a tradice. Seznamuje žáky s významem, postupem a vhodným sortimentem. Cílem je práce s odbornou literaturou a využití jiných vhodných zdrojů. Klíčová slova: SEZÓNA, HODY Metody: výklad, ukázka, vypracování daných úkolů, vyhodnocení správných odpovědí, práce ve dvojicích.</p>		
T_S1_13	SEZONA NA JÍDELNÍM LÍSTKU	Eva Francová
<p>Anotace výukového materiálu Materiál rozšiřuje znalosti o SKLADBĚ JÍDELNÍHO LÍSTKU a zohledňuje sezonu. Materiál navazuje na ŠVP 4. Ročníku tematického celku Catering a na ŠVP 1. Ročníku předmětu Učební praxe tematického celku Sezona na talíři Klíčová slova: Sezóna, trh, čerstvost, lokální potraviny Metody: výklad, zápis a vypracování daných úkolů a vyhodnocení správných odpovědí, samostatná práce.</p>		
T_S1_14	JARO NA TALÍŘI	Eva Francová
<p>Anotace výukového materiálu: učební materiál je určen pro obory kuchař, číšník a gastronom. Seznamuje žáky s různými druhy potravin typických pro jarní jídelní lístek a menu. Rozšiřuje vědomosti při zařazení jarních potravin do nabídky. Pomáhá s kombinacemi při skladbě pokrmů. Poukazuje na situaci na trhu podle sezóny. Navazuje na ŠVP 1. ročníku předmětu technologie. Metody: Prezentace materiálu, zpětná vazba pomocí úkolu – práce ve dvojicích, vyhodnocení nejlepších prací, upevňuje spolupráci v kolektivu - skupina, dvojice Klíčová slova: sezóna, menu, sestava nabídky, jarní potraviny Příloha: pracovní list, obrazový materiál</p>		



evropský
sociální
fond v ČR



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Podmínky : ICT, PC.		
T_S1_15	LETNÍ NABÍDKA	Eva Francová
<p>Anotace výukového materiálu: učební materiál je určen pro obory kuchař, číšník a gastronom. Seznamuje žáky s různými druhy potravin typických pro letní jídelní lístek a menu. Rozšiřuje vědomosti při zařazení letních potravin do nabídky. Pomáhá s kombinacemi při skladbě pokrmů. Poukazuje na situaci na trhu podle sezóny. Navazuje na ŠVP 1. ročníku předmětu technologie. Metody: Prezentace materiálu, zpětná vazba pomocí úkolu – práce ve dvojicích, vyhodnocení nejlepších prací, upevňuje spolupráci v kolektivu skupina, dvojice Klíčová slova: sezóna, menu, sestava nabídky Podmínky : ICT, PC.</p>		
T_S1_16	PODZIM NA TALÍŘI	Eva Francová
<p>Anotace výukového materiálu: učební materiál je určen pro obory kuchař, číšník a gastronom. Seznamuje žáky s různými druhy potravin typických pro podzimní jídelní lístek a menu. Rozšiřuje vědomosti při zařazení podzimních potravin do nabídky. Pomáhá s kombinacemi při skladbě pokrmů. Poukazuje na situaci na trhu podle sezóny. Navazuje na ŠVP 1. ročníku předmětu technologie. Metody: Prezentace materiálu, zpětná vazba pomocí úkolu – práce ve dvojicích, vyhodnocení nejlepších prací, upevňuje spolupráci v kolektivu skupina, dvojice Klíčová slova: sezóna, menu, gastronomická pravidla Podmínky : ICT, PC.</p>		
T_S1_17	VÁNOCE V ČESKÉ ZEMI	Eva Francová
<p>Anotace výukového materiálu Materiál rozšiřuje znalosti o vánočních tradicích, o předběžném zpracování ryb a kořenění pokrmů a navazuje na ŠVP 1. ročníku tematických celků předběžná příprava pokrmů a kořenění. Seznamuje žáky s charakteristikou křesťanských zimních svátků. Cílem materiálu je sestava vánočního menu a příprava na vánoční atmosféru. Klíčová slova: ADVENT, BOŽÍ HOD, VÁNOČNÍ MENU Metody: výklad, zápis a vypracování daných úkolů a vyhodnocení správných odpovědí, práce ve dvojicích.</p>		
T_S1_18	NETRADIČNÍ PŘÍLOHY Z BRAMBOR	Eva Francová
<p>Anotace výukového materiálu Materiál slouží k rozšíření znalostí o vlastnostech a použití brambor. Tyto znalosti se mohou uplatnit v praxi při sestavování nabídky příloh z brambor. Cílem je práce s odbornou literaturou a využití jiných vhodných zdrojů. Klíčová slova: <i>Varné typy, Tepelné úpravy, Bramborová těsta</i> Metody: výklad, video ukázka, vypracování daných úkolů, vyhodnocení správných odpovědí.</p>		
T_S1_19	SÝRÝ V PRAXI	Eva Francová
<p>Anotace výukového materiálu Materiál upevňuje znalosti o správném skladování a mechanickém zpracování sýrů. Cílem je rozšíření a uplatnění znalostí o sýrech a používaných pracovních pomůckech. Klíčová slova: PERGAMEN, DVOUSTŘENKOVÝ NŮŽ, STRUNA, SÝROVÝ ZVON</p>		



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Metody: výklad, zápis a vypracování daných úkolů a vyhodnocení správných odpovědí, práce ve dvojicích.		
T_S1_20	VARIACE NA RÝŽI, RŮZNÉ DRUHY A KVALITA	Eva Francová
<p>Anotace výukového materiálu Materiál rozšiřuje znalosti o základní potravině – rýži. Seznamuje žáky s nejznámějšími tržními druhy a odrůdami. Navazuje na ŠVP 1. Ročníku tematického celku Technologické postupy přílohy a bezmasých pokrmů. Cílem je variabilita rýže a použití při přípravě pokrmů. Klíčová slova: Parboiled, natural, basmati, divoká rýže Metody: výklad, zápis a vypracování daných úkolů a vyhodnocení správných odpovědí, práce ve dvojicích.</p>		
T_S1_21	JÍDELNÍ LÍSTEK PRO VEGANY	Eva Francová
<p>Anotace výukového materiálu Materiál rozšiřuje znalosti o SKLADBĚ JÍDELNÍHO LÍSTKU a zohledňuje cílovou skupinu. Materiál navazuje na ŠVP 4. Ročníku tematického celku Diferencované stravování a na ŠVP 1 ročníku Bezmasé pokrmy. Klíčová slova: Veganství, Vitariánství, Nabídka Metody: výklad, zápis a vypracování daných úkolů a vyhodnocení správných odpovědí, samostatná práce.</p>		
T_S1_22	VARÍME PRO LETNÍ TÁBOR	Eva Francová
<p>Anotace výukového materiálu Materiál využívá znalosti o diferencovaném stravování a zabývá se sestavou jídelního lístku pro cílovou skupinu dětí školního věku. Využívá znalosti o vlastnostech potravin pro zpestření jídelního lístku a ukazuje, jak využít učivo pro potřeby účelového stravování. Cílem je práce s odbornou literaturou a využití jiných vhodných zdrojů. Klíčová slova: JÍDELNÍČEK, SEZONA, HYGIENA, PITNÝ REŽIM Metody: výklad, ukázka, vypracování daných úkolů, vyhodnocení správných odpovědí, práce ve dvojicích.</p>		
T_S1_23	PEČENÍ SLANÝCH KOLÁČŮ	Eva Francová
<p>Anotace výukového materiálu: učební materiál je určen pro obory kuchař, číšník a gastronom. Seznamuje žáky s různými druhy slaných koláčů pro zpestření jídelního lístku a menu. Rozšiřuje vědomosti při výrobě těsta a náplní. Navazuje na ŠVP 3. ročníku předmětu Technologie. Metody: Prezentace materiálu, zpětná vazba pomocí úkolu – samostatná práce, vyhodnocení nejlepších prací, upevňuje práci s odbornou literaturou a PC Klíčová slova: Quiche, pizza, pagáče.... Příloha: pracovní list, obrazový materiál Podmínky : ICT, PC, odborná literatura, Internet.</p>		
T_S1_24	FAZOLE – ZÁCHRANA PŘED HLADOMOREM	Eva Francová
<p>Anotace výukového materiálu Materiál rozšiřuje znalosti o luštěninách, jejich složení a vliv na zdravou výživu. Materiál navazuje na ŠVP 1. Ročníku tematického celku přílohy a bezmasých pokrmů. Klíčová slova: BOBY, NADÝMÁNÍ, STRAVITELNOST, PŘÍPRAVA Metody: výklad, zápis a vypracování daných úkolů a vyhodnocení správných odpovědí, práce ve dvojicích.</p>		
T_S1_25	DIETA V NAŠEM MĚSTĚ - V KARLOVÝCH VARECH	Eva Francová



evropský
sociální
fond v ČR



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Anotace výukového materiálu		
Materiál upevňuje znalosti o stravovacích potřebách v našem městě a navazuje na ŠVP 3. a 4. Ročníku tematického celku Výživa – výživa léčebná. Seznamuje žáky s indikací, se zakázanými a doporučenými potravinami a postupy. Cílem je prohlubování znalostí o zdravotním stavu strávnicků. Klíčová slova: šetřící dieta, zásady, doporučené, zakázané Metody: výklad, prostudování materiálu a vypracování zadání v pracovním listu.		
T_S1_26	NABÍDKA POLÉVEK	Eva Francová
Anotace výukového materiálu		
Materiál upevňuje znalosti o polévkách, o jejich významu v menu a ve zdravé výživě Navazuje na ŠVP 1. Ročníku tematického celku Technologické postupy přípravy polévek. Seznamuje žáky s různými druhy polévek s tradičním i netradičním servisem. Cílem je rozšíření znalostí o polévkách a používání odborné literatury. Klíčová slova: VÝZNAM, SERVIS, INVENTÁŘ Pomůcky: učebnice Technologie přípravy pokrmů, Receptury teplých pokrmů, Mistrovská kuchařka Metody: výklad, zápis a vypracování daných úkolů a vyhodnocení správných odpovědí.		
T_S1_27	SNÍDANĚ – START DO NOVÉHO DNE	Eva Francová
Anotace výukového materiálu		
Materiál rozšiřuje znalosti o nabídce a podávání snídaní, o jejich významu a servisu. Navazuje na ŠVP 3. ročníku tematického celku Práce s odbornou literaturou. Cílem je rozšíření znalostí o významu snídaní, orientace v odborných knihách. Klíčová slova: SERVIS, NABÍDKA, HOTELOVÁ SNÍDANĚ Pomůcky: učebnice Technologie přípravy pokrmů, Receptury teplých pokrmů, obrazový materiál, odborný časopis Gastroreport Metody: výklad, zápis a vypracování samostatné práce.		
T_S1_28	SALÁTY – OÁZA ZDRAVÍ	Eva Francová
Anotace výukového materiálu		
Materiál rozšiřuje znalosti o možnostech nabídky a podpory prodeje salátů ve veřejném stravování. Materiál navazuje na ŠVP 1. ročníku tematického celku Přílohy a doplňky. Klíčová slova: Nabídka, Netradiční potraviny, Zálivky, Dipy, Doplňky, Zeleninový bar Metody: výklad, zápis a vypracování daných úkolů a vyhodnocení správných odpovědí, Práce ve dvojicích.		
T_S1_29	RYBY-RECEPT NA DLOUHOVĚKOST	Eva Francová
Anotace výukového materiálu:		
učební materiál je určen pro obory kuchař, číšník a gastronom. Seznamuje žáky s různými druhy ryb na českém trhu a jejich zařazení na jídelní lístek a menu. Rozšiřuje vědomosti při zařazení ryb do nabídky. Pomáhá s kombinacemi při skladbě pokrmů. Navazuje na ŠVP 2. ročníku předmětu technologie tematického celku Příprava pokrmů z ryb. Metody: Prezentace materiálu, zpětná vazba pomocí úkolu ,vyhodnocení nejlepších prací Klíčová slova: SLADKOVODNÍ A MOŘSKÉ RYBY Příloha: pracovní list, obrazový materiál Podmínky : ICT, PC.		
T_S1_30	ZPRACOVÁNÍ RYBÍCH ZŮSTATKŮ A VNITŘNOSTÍ	Eva Francová



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

<p>Anotace výukového materiálu Materiál rozšiřuje znalosti o rybách, jejich využitelnosti a zpracování všech jedlých částí. Materiál navazuje na ŠVP 2. Ročníku tematických celků Technologické postupy přípravy pokrmů z ryb a Charakteristika rybích pokrmů. Klíčová slova: RYBÍ ZŮSTATKY, JIKRY, MLÍČÍ, JÁTRA Metody: výklad, zápis a vypracování daných úkolů a vyhodnocení správných odpovědí, samostatná práce.</p>		
T_S1_31	ZPRACOVÁNÍ OVOCE A ZELENINY	Eva Francová
<p>Anotace výukového materiálu Materiál upevňuje znalosti o zpracování ovoce a zeleniny na úseku výrobního střediska a navazuje na ŠVP 1. Ročníku tematického celku Technologické postupy přípravy bezmasých pokrmů a příloh. Seznamuje žáky s významem ovoce a zeleniny ve výživě, se zásadami při nákupu, postupy při nákupu, předběžnou přípravou a technologickými postupy. Cílem je vhodné zařazení ovoce a zeleniny do denního režimu. Klíčová slova: oáza zdraví, al dente, vitamíny Metody: výklad, zápis a vypracování daných úkolů a vyhodnocení správných odpovědí, práce ve dvojicích.</p>		
T_S1_32	VŠE O SÁDLE	Eva Francová
<p>Anotace výukového materiálu Materiál rozšiřuje znalosti o využitelnosti vepřového kusu, o jeho významu při přípravě pokrmů a postavení ve zdravé výživě Navazuje na ŠVP 2. ročníku tematického celku Technologické postupy přípravy pokrmů z vepřového masa. Seznamuje žáky s různými druhy použití. Cílem je rozšíření znalostí o vepřovém sádle, práce s odbornou literaturou. Klíčová slova: VÝZNAM, VÝHODY, ZPRACOVÁNÍ Pomůcky: učebnice Technologie přípravy pokrmů, Receptury teplých pokrmů, časopis Gurmán2012/5 Metody: výklad, zápis a vypracování daných úkolů a vyhodnocení správných odpovědí.</p>		