

Metodická příručka výukového programu

KUCHAŘSKÉ PRÁCE



Registrační číslo projektu:

CZ.1.07/1.2.10/02.0020

Název projektu:

**Moderním vzděláváním
k širšímu uplatnění v životě**

Červen 2012



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Projekt „**Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě**“ je spolufinancován Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem České republiky.

Cílem projektu je inovace a modernizace výukového programu v oboru Kuchařské práce, zpracování metodických a výukových materiálů, technologických a pracovních postupů. Vybavení cvičných kuchyní moderními stroji a zařízeními. Žáci mají možnost získat širší pracovní dovednosti, což skýtá výhodnější přístup k pracovním příležitostem, k všestrannějšímu uplatnění na trhu práce.

V rámci projektu byly pořízeny do cvičných kuchyní: konvektomat, kávovar, domácí pekárna, gril – sklokeramická deska, univerzální robot, vaflovač, fritéza, dvouetážové servírovací vozíky.

Metodická příručka byla vytvořena pro nácvik praktických dovedností v rámci odborného výcviku ve cvičných kuchyních. Žáci v inovovaném výukovém programu získají nové klíčové dovednosti v práci s moderním vybavením kuchyně, které jsou součástí školního vzdělávacího programu a profilu absolventa.

Metodický tým Kuchařské práce: Bc.Jarmila Pavelková, Bohuslava Křenková,
Renata Žiltová, Jarmila Janáčková

Manažer projektu: Mgr. Ilona Šustalová

Koordinátor projektu: RNDr. Alena Prášková

Realizace projektu: listopad 2009 – červen 2012



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Koncepce výukového programu Kuchařské práce

V oboru kuchařské práce je v rámci projektu vytvořen výukový program, pomocí jehož žáci získají nové dovednosti při práci s moderním zařízením ve cvičných kuchyních, rozšíří klíčové kompetence a zvýší možnosti k pracovnímu uplatnění.

Tyto klíčové kompetence jsou součástí školního vzdělávacího programu oboru Kuchařské práce a profilu absolventa.

Pro získání nových klíčových kompetencí a vyšší míry pochopení a realizaci je zpracována metodická příručka a pracovní listy, uplatňující nové pracovní metody a postupy při přípravě pokrmů v moderním zařízení.

Žáci provádí nácvik dovedností ve cvičných kuchyních. Po zvládnutí tematického celku prezentují žáci své klíčové kompetence na projektových dnech.

V rámci projektu je zakoupeno pro modernizaci cvičných kuchyní: konvektomat, kávovar a překapávač na čaj, pekárna chleba, gril – sklokeramická deska, univerzální robot s přídatným zařízením pro mletí masa, vaflovač, fritéza, servírovací vozíky

Rozpracování do ročníků:

I. ročník

1. Konvektomat - příprava příloh

vařené brambory, dušená rýže, kynutý houskový knedlík, bramborový knedlík, přílohy ze zeleniny vařené, dušené – dle ŠVP

2. Fritéza – příprava příloh smažením

3. Konvektomat - příprava bezmasých pokrmů

způsob tepelné úpravy a rozsah dle ŠVP

4. Pekárna - pečení chleba

5. Vaflovač

6. Překapávač – příprava čaje

7. Servírovací vozík – obsluha při akcích školy

II. ročník

1. až 7. - učivo I. ročníku

8. Gril se sklokeramickou deskou - úprava masa, drůbeže a ryb – ŠVP

9. Fritéza - smažení pokrmů z masa

10. Konvektomat – příprava pokrmů z hovězího, vepřového, drůbežího masa a ryb

11. Univerzální robot – mletí masa, zpracování těst, pomazánky

12. Pekárna – příprava sekané pečeně



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

III. ročník

Učivo I. a II. ročníku

12. Konvektomat – tepelné úpravy těst

13. Překapávač – příprava kávy

14. Univerzální stroj – příprava pěn



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Obsah příručky :

Překapávač, kávovar	7
Příprava kávy, čaje v překapávači.	8
Pekárna	12
Pečení chleba ze směsi	13
Pečení chleba dle vlastní kalkulace	14
Pečení bezlepkového chleba	15
Příprava kynutého těsta	16
Příprava mletého masa	17
Příprava rýžové kaše	18
Recepty	22
Fritéza	29
Příprava smažených pokrmů ve fritéze	30
Vaflovač	34
Příprava vaflí ve vaflovači	35
Recepty	39
Univerzální robot	41
Příprava těst v robotu	42
Příprava mletých mas	43
Příprava pomazánek	44
Příprava pěn	45
Gril – sklokeramická deska	49
Příprava minutek z jatečných druhů masa, drůbeže, ryb	50
Konvektomat	54
Příprava pokrmů z jatečných druhů masa, drůbeže, ryb	55
Příprava vařených brambor	56
Příprava dušené rýže	57
Příprava houskového knedlíku kynutého	58
Příprava vařené zeleniny	59
Příprava zapečených brambor se sýrem	60
Příprava tvarohové zemlovky	61
Příprava vařeného hovězího masa	62
Příprava hovězí pečeně	63
Příprava hovězího filé – plátek	64
Příprava hovězího guláše	65
Vepřové maso vařené	66
Vepřové maso dušené	67
Vepřové maso pečené	68
Husarská roláda	69
Závitky	70
Moravský vrabec	71
Smažený vepřový řízek	72
Uzené maso	73
Mleté maso	74



Ledvinky	75
Srdce	76
Kuře na paprice	77
Kuře pečené	78
Kuřecí přírodní plátek	79
Smažený kuřecí řízek	80
Krůta na slanině	81
Kapr na česneku	82
Rybí filé	83
Zeleninové rizoto	84
Piškotová bábovka (olejová)	85
Třešňová bublanina	86
Piškotová roláda	87
Jogurtové řezy	88
Ovocné knedlíky bramborové	89
Domácí buchty plněné	90
Kynuté knedlíky s povidly	91
Trubičky z listového těsta	92
Věnečky z odpalovaného těsta	93
Linecké cukroví	94
Hovězí dušené v zelenině – dietní pokrm	95
Rybí filé na kmíně	96
Recepty	100
Servírovací vozík	103
Servis jídel pomocí servírovacího vozíku	104
Ochrana životního prostředí – zdravý životní styl – tabulka	105
Tepelné úpravy v konvektomatu	106
Lehce stravitelné pokrmy a přílohy v konvektomatu	108
Příprava pokrmů z drůbeže a ryb na sklokeramickém grilu	110
Příprava pokrmů z masa, zeleniny, hub a sýrů ve fritéze	112
Příprava pokrmů racionální výživy v konvektomatu	114
Příprava pokrmů zdravé výživy ve studené kuchyni	116
Příprava dietních pokrmů na sklokeramickém grilu	118



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

PŘEKAPÁVAČ KÁVOVAR



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	první, druhý, třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	první ročník 6 hodin, druhý a třetí ročník 7 hodin
Téma	Příprava teplých nápojů v překapávači.
Cíl	Připravit kávu v překapávači. Připravit čaj v překapávači.
Použité pomůcky	překapávač a jeho vybavení káva, čaj
Průběh výuky tematického bloku	<ul style="list-style-type: none"> - učitel si ověří teoretické vědomosti žáků – viz prac.list č.1b/ž - učitel předvede přípravu nápoje dle prac. postupu - žáci si sami připraví suroviny - žáci se vystřídají při přípravě nápoje pod vedením učitele dle technologického postupu - učitel kontroluje správnost postupu přípravy - učitel provede zhodnocení práce žáků
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje ve světě moderní gastronomie, připravit kávu a čaj v překapávači, učí se zodpovědnosti a toleranci.
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat poslušnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití překapávač http://naber.cz/spravna-priprava-kavy.php obrázky klipart MS WORD
Poznámky	
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č. 1/U Příloha č. 2 Pracovní list č.1a/Ž, 1b/Ž



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Příloha č. 1
Metodický list č. 1/U

PŘEKAPÁVAČ = KÁVOVAR (Příprava kávy a čaje.)

Sestavit filtr: * vložit papírový filtr
* nasypat odpovídající množství kávy (cca 5g/šálek), čaj
* zasunout filtr do kávovaru
Naplnit zásobník studenou vodou max 2,2 litru
Postavit prázdnou konvici pod filtr
Zapojit do el.sítě
Zapnout vypínač – kontrolka se rozsvítí
Nechat přefiltrovat - připravit nápoj – kontrolka zhasne
Uchovat nápoj teplý po dobu expedice
na tepelném zdroji kávovaru – spodní plotna
Horní ohřevná plotna má svůj vypínač
Vypnou a odpojit z elektrické sítě
Vyčistit - odstranit filtr

Pozor!

V zásobníku vždy zůstane trochu vody, popř. vylít!



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Příloha č. 2
Pracovní list č. 1a/Ž

POSTUP PRÁCE S PŘEKAPÁVAČEM (KÁVOVAREM)

1.	NALÍT VODU
2.	VLOŽIT FILTR A NASYPAT ČAJ NEBO KÁVU
3.	POD FILTR POSTAVIT KONVICI
4.	ZAPOJIT DO ZÁSUVKY
5.	ZAPNOUT STROJ TLAČÍTKY
6.	NECHAT PŘEKAPAT
7.	KONVICI S NÁPOJEM POSTAVIT NA OHŘEV NAHORU NA STROJ
8.	ODPOJIT ZE ZÁSUVKY
9.	VYČISTIT – VYHODIT FILTR
10.	VYPUSTIT VODU



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Příloha č. 2
Pracovní list č. 1b/Ž

POSTUP PRÁCE S PŘEKAPÁVAČEM KÁVOVAREM

1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

DOMÁCÍ PEKÁRNA



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	první, druhý, třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	první ročník 6 hodin, druhý a třetí ročník 7 hodin
Téma	Pečení chleba ze směsi v domácí pekárně, zdokonalení práce žáka s pomocí moderní technologie v gastronomii, žáci se učí zodpovědnosti, rozvíjí svoje vědomosti a schopnosti, porovnávají klasickou přípravu s moderní.
Cíl	Upéct chléb ze směsi v pekárně.
Použité pomůcky	směs na přípravu chleba, voda pekárna, kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	<ul style="list-style-type: none"> - učitel ověří teoretické znalosti žáků - viz pracovní list č. 2b/Ž - učitel žákům vysvětlí, jakým způsobem budou pracovat s pekárnou, názorně předvede jednotlivé kroky - žáci si sami vyzkouší sestavení pekárny - učitel žáky upozorní na chyby a nepřesnosti při postupu - učitel žákům názorně předvede vložení surovin do pekárny - učitel volí program pečení - žáci si sami prakticky vyzkoušejí upečení chleba v domácí pekárně - během samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - na konci učebního dne učitel práci zkontroluje a zhodnotí práci žáků
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje v světě moderní gastronomie, vhodně zvolit program v pekárně, učí zodpovědnosti. Hotový výrobek srovnává s výrobky ostatních žáků, učí se objektivnímu pohledu na výsledek své práce a být shovívavý a tolerantní k chybám druhých.
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami
Použitá literatura a zdroje	Vlastní receptury – příprava pokrmů v pekárně, receptura – dle pokynů výrobce na obalu www.domáci_pekárna.cz Návod k obsluze pekárny obrázky z klipart MS WORD
Poznámky	Vhodná příloha k přesnídávkovým polévkám, masovým a bezmasým pokrmům a výrobkům studené kuchyně.
Seznam příloh	Příloha č.1 Metodický list č.2/U Příloha č.2 Pracovní list č.2a/Ž, 2b/Ž Příloha č.3 Recepty



Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	první, druhý, třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	první ročník 6 hodin, druhý a třetí ročník 7 hodin
Téma	Pečení chleba v domácí pekárně.
Cíl	Upéct chléb v pekárně z více druhů surovin dle vlastní kalkulace.
Použité pomůcky	suroviny dle vlastní kalkulace pekárna, kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	<ul style="list-style-type: none"> - učitel ověří teoretické znalosti žáků - viz pracovní list č. 2b/Ž - učitel žákům vysvětlí, jakým způsobem budou pracovat s pekárnou, názorně předvede jednotlivé kroky - žáci si sami vyzkouší sestavení pekárny - učitel žáky upozorní na chyby a nepřesnosti při postupu - učitel žákům názorně předvede vložení surovin do pekárny - učitel volí program pečení - žáci si sami prakticky vyzkoušejí upečení chleba v domácí pekárně - během samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - na konci učebního dne učitel práci zkontroluje a zhodnotí práci žáků
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje v světě moderní gastronomie, žáci se učí vhodně zvolit program v pekárně, žáci se učí zodpovědnosti. Výsledek své práce může srovnat s ostatními výrobky, učí se objektivnímu pohledu na výsledek své práce a být shovívavý a tolerantní k chybám druhých.
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné : - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami
Použitá literatura a zdroje	Vlastní receptury – příprava pokrmů v pekárně www.domáci_pekárna.cz Návod k obsluze pekárny obrázky z klipart MS WORD
Poznámky	Vhodná příloha k přesnídávkovým polévkám, masovým a bezmasým pokrmům a výrobkům studené kuchyně.
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č.2/U Příloha č. 2 Pracovní list č.2a/Ž, 2b/Ž Příloha č. 3 Recepty



Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	první, druhý, třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	první ročník 6 hodin, druhý a třetí ročník 7 hodin
Téma	Pečení chleba v domácí pekárně.
Cíl	Upéct bezlepkový chléb v domácí pekárně
Použité pomůcky	suroviny dle vlastní kalkulace pekárna, kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	<ul style="list-style-type: none"> - učitel ověří teoretické znalosti žáků - viz pracovní list č. 2b/Ž - učitel žákům vysvětlí, jakým způsobem budou pracovat s pekárnou, názorně předvede jednotlivé kroky - žáci si sami vyzkouší sestavení pekárny - učitel žáky upozorní na chyby a nepřesnosti při postupu - učitel žákům názorně předvede vložení surovin do pekárny - učitel volí program pečení - žáci si sami prakticky vyzkoušejí upečení chleba v domácí pekárně - během samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - na konci učebního dne učitel práci zkontroluje a zhodnotí práci žáků
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje v světě moderní gastronomie, vhodně zvolit program v pekárně, žáci se učí zodpovědnosti. Výsledek své práce může srovnat s ostatními výrobky, učí se objektivnímu pohledu na výsledek své práce a být shovívavý a tolerantní k chybám druhých.
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami
Použitá literatura a zdroje	Vlastní receptury – příprava pokrmů v pekárně www.domáci_pekárna.cz Návod k obsluze pekárny obrázky z klipart MS WORD
Poznámky	Vhodná příloha k přesnídávkovým polévkám, masovým a bezmasým pokrmům a výrobkům studené kuchyně.
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č.2/U Příloha č. 2 Pracovní list č.2a/Ž, 2b/Ž Příloha č. 3 Recepty



Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	první, druhý, třetí
Předmět	Odborný výcvik
	první ročník 6 hodin, druhý a třetí ročník 7 hodin
Téma	Příprava těsta v pekárně na pečení moučníků.
Cíl	Připravit základní kynuté těsto k dalšímu použití – pro přípravu moučných pokrmů a moučníků.
Použité pomůcky	suroviny dle vlastních receptur pekárna, konvektomat, kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	<ul style="list-style-type: none"> - učitel ověří teoretické znalosti žáků - viz pracovní list č. 2b/Ž - učitel žákům vysvětlí, jakým způsobem budou pracovat s pekárnou, názorně předvede jednotlivé kroky - žáci si sami vyzkouší sestavení pekárny - učitel žáky upozorní na chyby a nepřesnosti při postupu - učitel žákům názorně předvede vložení surovin do pekárny - učitel volí program pečení - žáci si sami prakticky vyzkoušejí upečení chleba v domácí pekárně - během samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - na konci učebního dne učitel práci zkontroluje a zhodnotí práci žáků
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nový pracovní stroj ve světě moderní gastronomie, vhodně zvolit program v pekárně, zodpovědnosti. Hotový výrobek srovnává s výrobky ostatních žáků, učí se objektivnímu pohledu na výsledek své práce a být shovívavý a tolerantní k chybám druhých.
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami
Použitá literatura a zdroje	Vlastní receptury – příprava pokrmů v pekárně Receptury teplých pokrmů www.domacipekarna.cz Návod k obsluze pekárny obrázky z klipart MS WORD
Poznámky	Připravit z kynutého těsta moučné pokrmy a moučnky.
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č.2/U Příloha č. 2 Pracovní list č.2a/Ž, 2b/Ž Příloha č. 3 Recepty



Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	první, druhý, třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	druhý a třetí ročník 7 hodin
Téma	Příprava jatečných druhů mas – mletá masa.
Cíl	Připravit a upéct sekanou pečení plněnou vejci v domácí pekárně.
Použité pomůcky	suroviny dle receptur teplých pokrmů – mletá masa pekárna, kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	<ul style="list-style-type: none"> - učitel ověří teoretické znalosti žáků - viz pracovní list č. 2b/Ž - učitel žákům vysvětlí, jakým způsobem budou pracovat s pekárnou, názorně předvede jednotlivé kroky - žáci si připraví suroviny a uvaří vejce natvrdo a oloupou - zvlášť v míse si umíchají masovou směs na sekanou - žáci pracují dle technologického postupu - zkontrolují domácí pekárnou - připraví pekárnou bez hnětacích háků - polovinu sekané vloží do pekárny, vloží vejce a přikryjí druhou polovinou sekané - zvolí program a zapnout pekárnou – program Pečení, 150 minut - během samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - na konci učebního dne učitel práci zkontroluje a zhodnotí práci žáků
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje v světě moderní gastronomie, žáci se učí vhodně zvolit program v pekárně, žáci se učí zodpovědnosti. Hotový výrobek srovnává s výrobky ostatních žáků, učí se objektivnímu pohledu na výsledek své práce a být shovívavý a tolerantní k chybám druhých.
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami
Použitá literatura a zdroje	Vlastní receptury – příprava pokrmů v pekárně Receptury teplých pokrmů www.domáci_pekárna.cz Návod k obsluze pekárny obrázky z klipart MS WORD
Poznámky	Zahradnickou sekanou vytvoříme přidáním mrkve a hrášku.
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č.2/U Příloha č. 2 Pracovní list č.2a/Ž, 2b/Ž Příloha č. 3 Recepty



Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	první, druhý, třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	první ročník 6 hodin, druhý a třetí ročník 7 hodin
Téma	Příprava rýžové kaše - moučníku v domácí pekárně.
Cíl	Připravit moučník – rýžovou kaši v domácí pekárně.
Použité pomůcky	suroviny dle receptur teplých pokrmů pekárna, kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	<ul style="list-style-type: none"> - učitel ověří teoretické znalosti žáků - viz pracovní list č. 2b/Ž - učitel žákům vysvětlí, jakým způsobem budou pracovat s pekárnou, názorně předvede jednotlivé kroky - žáci si připraví suroviny - provedou předběžnou přípravu rýže - žáci pracují dle technologického postupu - zkontrolují domácí pekárnou - nalijí odměřené množství mléka do pekárny - přidají ostatní suroviny a formu přikryjí alobalem - zapnout program – Džem - uvařenou kaši vyberou z pekárny a podávají - během samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - na konci učebního dne učitel práci zkontroluje a zhodnotí práci žáků
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nový pracovní stroj v světě moderní gastronomie, vhodně zvolit program v pekárně, zodpovědnosti. Výsledek své práce srovnávají s výrobky ostatních žáků, učí se objektivnímu pohledu na výsledek své práce. Porovnávají s klasickou přípravou kaše v mlékovaru.
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami
Použitá literatura a zdroje	Vlastní receptury – příprava pokrmů v pekárně Receptury teplých pokrmů www.domacipekarna.cz Návod k obsluze obrázky z klipart MS WORD
Poznámky	Rýžovou kaši lze připravit i jako moučný pokrm. Moučník je 1/3 porce moučného pokrmu.
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č.2/U Příloha č. 2 Pracovní list č.2a/Ž, 2b/Ž Příloha č. 3 Recepty



Příloha č. 1
Metodický list č.2/U

DOMÁCI PEKÁRNA CHLEBA

1.	Sestavit pekárnu - formu zasunout do pekárny, dotlačit
	- upevnit dva hnětací háky
2.	Vložit směs a ostatní suroviny
3.	Uzavřít
4.	Zapojit do elektrické sítě
5.	Nastavit a zapnout program
6.	Po upečení vypnout pekárnu
7.	Odpojit z elektrické sítě
8.	Nechat vychladnout a vyklopit
9.	Vyčistit



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

POSTUP PRÁCE S PEKÁRNOU

1.	PŘIPRAVIT PEKÁRNU
2.	VLOŽIT SMĚS OSTATNÍ SUROVINY
3.	UZAVŘÍT
4.	ZAPOJIT DO ZÁSUVKY
5.	NASTAVIT PROGRAM A ZAPNOUT
6.	PO UPEČENÍ VYPNOUT PEKÁRNU
7.	ODPOJIT ZE ZÁSUVKY
8.	VYKLOPIT A NECHAT VYCHLADNOUT
9.	VYČISTIT PEKÁRNU



Příloha č.2
Pracovní list č. 2b/Ž

POSTUP PRÁCE S PEKÁRNOU

1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Příloha č. 3
Recepty

Podmáslový chléb

Suroviny:

podmáslí	310g
bílý jogurt	50g
olej	2 polévkové lžíce
ocet	1 polévková lžíce
brambory	1 ks vařený, nastrohaný
sůl	2 kávové lžičky
kmín	1 kávová lžička
hladká mouka	380g
žitná celozrnná mouka	120g
cukr	2 kávové lžičky
droždí	1 kávová lžička sušeného nebo 1/4 kostky čerstvého

Nastavení pekárný: Program základní / stupeň pečení kůrky Střední / velikost Střední

Poznámky:

- Část hladké mouky (až 280g) je možné nahradit moukou grahamovou, pšeničnou, chlebovou nebo špaldovou.
- vařenou bramboru lze nahradit syrovou bramborou, lžící bramborového škrobu nebo lžící bramborové kaše v prášku
- jogurt lze nahradit 2 lžícemi zakysané smetany
- podmáslí lze nahradit jogurtem a vlažnou vodou nebo mlékem a jogurtem
- ocet lze vynechat



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Chléb s ovesnými vločkami

Suroviny:

voda	250ml
hladká mouka	300g
ovesné vločky	75g mohou být opražené na suché pánvi
tuk	1 polévková lžíce
sůl	1 kávová lžička
cukr	1 kávová lžička
sušené mléko	2 polévkové lžíce může se vynechat
sušené droždí	1 kávová lžička

Program 2 / stupeň pečení kůrky Střední / velikost 750g

Grahamový chléb

Suroviny:

hladká mouka	250g
grahamová mouka	250g
voda	300ml
sůl	1 kávová lžička
cukr	1 kávová lžička
sušené droždí	1 kávová lžička
ocet	1 polévková lžíce
olej	2 polévkové lžíce

Program 1, 1 kg, střední kůrka



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Pizza chléb

Suroviny:

mouka hladká	400g
tvrdý sýr	150g nastrouhat
olej	2 polévkové lžíce
koření Mix pizza Kotány	1 polévkové lžíce
vejce	1 ks
sůl	1 kávová lžička
droždí	42g
voda	2 dcl
šunkový salám	150g nemusí se dávat

Program 1, 1 kg, střední kůrka

Slunečnicový chléb

Suroviny:

voda	350ml
máslo	1 polévkové lžíce
mouka hladká	540g
slunečnicová semínka nebo dýňová opražená	5 polévkových lžic
sůl	1 kávová lžička
cukr	1 polévkové lžíce
sušené droždí	1 balení

Program Normál, 750g



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Bezlepkový chléb

Suroviny:

voda teplá	290g
máslo měkké	15g
bezlepková mouka	350g
sůl	0,75 kávové lžičky
sušené droždí	1 balení

Možno přidat:

ocet	1 polévková lžice
oregáno nebo majoránka	1 kávová lžička

Program Normál, 660g

Chléb se sýrem cottage

Suroviny:

mléko vlašné	100ml
voda	100ml
vejce	1 ks
máslo rozpuštěné	30g
cukr	1 kávová lžička
sůl	2 kávové lžičky
sýr cottage - přírodní	125g
hladká mouka	500g
sušené droždí	1 kávová lžička



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Chléb kmínový

Suroviny:

voda	320ml
olej	2 polévkové lžíce
jablkový ocet	1 polévková lžíce
chlebová mouka pšeničná	250g
chlebová mouka žitná	250g
cukr	1 kávová lžička
solí	2 kávové lžičky
sušené droždí	1 kávová lžička
kmín	2 kávové lžičky
semínka	

Celozrnné housky

Suroviny:

pšeničná mouka celozrnná	400g
špaldová mouka celozrnná	100g
sušené droždí	1 ks
cukr	1 kávová lžička
sůl	1 kávová lžička
10% smetana	200ml
voda	250ml
vejce	1 ks
slunečnicová semínka	100g



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Kynuté těsto

Suroviny:

mléko	250ml
sůl	1 kávová lžička
žloutky	2 ks
olej	50g
sádlo	50g
cukr	75g
citron	kůra a trochu šťávy
polohrubá mouka	500g
droždí sušené	2 kávové lžičky
nebo čerstvé	0,5 balení

Nastavení pekárný / program Těsto

Těsto lze použít na různé druhy výrobků z kynutého těsta – koláče, frgály, záviny

Výborné kynuté těsto – zadělávání

Suroviny:

mouka polohrubá	500g
cukr krupice	75g
máslo	75g
žloutky	2 ks
mléko	¼ l
sůl	½ kávové lžičky
čerstvé droždí	¾ kostky
citronová kůra	



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Vánočka

Suroviny:

mouka polohrubá	750g
cukr krystal	100g
vejce	1 ks
žloutek	1 ks
máslo - rozpuštěné	100g
mléko	300g
droždí	25g
sůl	špetka
citronová kůra	

Na potřetí vejce (nebo bílek). Těsto rozdělíme na 9 dílů, zapracuji rozinky, ořechy. Spletu 4 copy pak 3 a pak 2 a naskládám je na sebe. Peču na 180 °C 45 minut.

Ananasová bábovka

Suroviny:

ananasový kompot - kostky	1 ks
olej	200ml
vejce	3 ks
cukr krystal	100g
vanilinový cukr	1 ks
mouka polohrubá	500g
prášek do pečiva	1 ks
kokos	3 polévkové lžice

Do pekárny nalít 200ml ananasové šťávy a přidám vše. Ananas a kokos přidám po signálu.



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

FRITÉZA



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	první, druhý, třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	první ročník 6 hodin, druhý a třetí ročník 7 hodin
Téma	Příprava smažených pokrmů ve fritéze, smažení = fritování
Cíl	Usmažit potraviny ve fritéze
Použité pomůcky	fritéza, pokrm, olej, kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	<ul style="list-style-type: none"> - učitel ověří teoretické znalosti žáků - viz pracovní list č. 3b/Ž - učitel žákům vysvětlí, jakým způsobem budou pracovat s fritézou - žáci si sami připraví suroviny a nastaví teplotu na termostatu fritézy - žáci se vystřídají při smažení u fritézy pod vedením učitele dle technologického postupu - učitel kontroluje správnost postupu přípravy - učitel provede zhodnocení práce žáků
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje ve světě moderní gastronomie, učí se zvolit vhodnou teplotu na termostatu ve fritéze.
Získané kompetence	<p>Kompetence k řešení problémů:</p> <ul style="list-style-type: none"> - porozumět zadanému úkolu <p>Kompetence odborné:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami
Použitá literatura a zdroje	Návod k obsluze fritézy obrázky z klipart MS WORD
Poznámky	
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č.3/U Příloha č. 2 Pracovní list č.3a/Ž, 3b/Ž



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Příloha č. 1
Metodický list č. 3/U

Návod k obsluze:

FRITÉZA

1.	Nalít olej na požadovanou úroveň mezi "MIN" a "MAX"
2.	Zapojit do zásuvky
3.	Zapnout pomocí zapínače / vypínače - svítí zelená kontrolka
4.	Nastavit požadovanou teplotu na termostatu (60°C - 190 °C)
5.	Rozehrát olej - svítí žlutá kontrolka, po dosažení teploty zhasne
6.	Fritovat = vložit pokrm do košíku a opatrně ponořit do rozehrátého oleje. Teplotu oleje kontroluje žlutá kontrolka.
7.	Po dokončení tepelné úpravy vyjmout košík s pokrmem, nechat okapat tuk, popř. zavěsit na fritézu
8.	Vynulovat teplotu na termostatu, vypnout vypínač
9.	Odpojit ze zásuvky
10.	Olej po vychladnutí přecedit
11.	Vyčistit

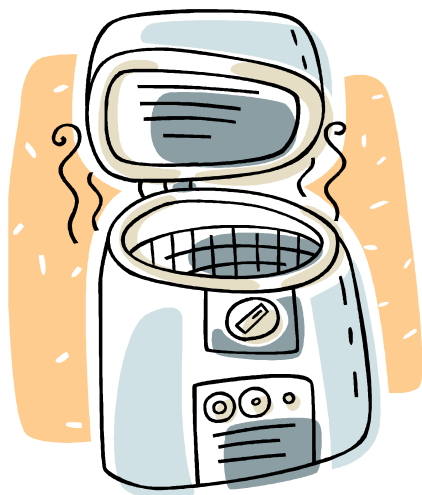


Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

POSTUP PRÁCE S FRITÉZOU

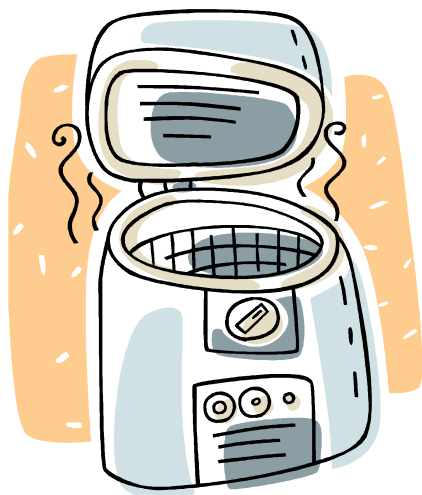
1.	NALÍT OLEJ
2.	ZAPOJIT DO ZÁSUVKY
3.	NASTAVIT TEPLITU NA TERMOSTATU
4.	ZAPNOUT - KONTROLKA
5.	POKRM VLOŽIT DO KOŠÍKU, PONOŘIT DO OLEJE
6.	PO USMAŽENÍ VYJMOUT KOŠÍK S POTRAVINOU
7.	VYPNOUT TERMOSTAT
8.	ODPOJIT ZE ZÁSUVKY
9.	VYCHLAZENÉ OLEJ PŘECEDIT
10.	VYČISTIT FRITÉZU



Příloha č.2
Pracovní list č. 3b/Ž

POSTUP PRÁCE S FRITÉZOU

1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Vaflovač



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	první, druhý, třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	první ročník 6 hodin, druhý a třetí ročník 7 hodin
Téma	Příprava sladkých a slaných vaflí ve vaflovači.
Cíl	Připravit vafle ve vaflovači.
Použité pomůcky	vaflovač, suroviny na přípravu vaflí kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	- učitel ověří teoretické znalosti žáků - viz pracovní list č. 4b/Ž - žáci si sami připraví suroviny - učitel žákům názorně předvede přípravu vaflí ve vaflovači - žáci se vystřídají u vaflovače pod vedením učitele dle technologického postupu - během samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - na konci učebního dne učitel práci zkontroluje a zhodnotí práci žáků
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje v světě moderní gastronomie, připravit vafle ve vaflovači, žáci se učí zodpovědnosti a hospodárnosti.
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů : - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami
Použitá literatura a zdroje	Návod k obsluze vaflovače Vlastní receptury obrázky klipart MS WORD
Poznámky	
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č.4/U Příloha č. 2 Pracovní list č.4a/Ž, 4b/Ž Příloha č. 3 Recepty



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Příloha č. 1
Metodický list č. 4/U

VAFLOVAČ

1.	Umístit na suchý a rovný povrch
2.	Rozevřít a zvolit vhodné desky dle druhu potravin
3.	Zavřít a zapojit do zásuvky
4.	Rozsvítí se kontrolka, po zhasnutí je připraven k provozu
5.	Odjistit uzávěr a otevřít
6.	Na spodní desku dát potraviny, zavřít, zajistit uzávěrem – ne silou
7.	Během provozu kontrolka svítí a zhasíná (udržuje teplotu)
8.	Po ukončení přípravy odklopit víko a vyjmout pokrm
9.	Odpojit ze zásuvky
10.	Vyčistit



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Příloha č. 2
Pracovní list č. 4a/Ž

POSTUP PRÁCE S VAFLOVAČEM:

1.	UMÍSTIT NA ROVNÝ A SUCHÝ POVRCH
2.	ROZEVŘÍT A ZVOLIT VHODNÉ DESKY (DLE DRUHU POTRAVINY)
3.	ZAVŘÍT A ZAPOJIT DO ZÁSUVKY
4.	ROZSVÍTÍ SE KONTROLKA, PO ZHASNUTÍ JE PŘIPRAVEN K PROVOZU
5.	ROZEVŘÍT
6.	NA SPODNÍ DESKU DÁT POTRAVIN , ZAVŘÍT, ZAJISTIT UZÁVĚREM – NE SILOU
7.	BĚHEM PROVOZU KONTROLKA SVÍTÍ A ZHASÍNÁ, UDRŽUJE TEPLOTU
8.	PO DOHOTOVENÍ OTEVŘÍT VÍKO A VYJMOUT POKRM
9.	ODPOJIT ZE ZÁSUVKY
10.	VYČISTIT



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Příloha č. 2
Pracovní list č. 4b/Ž

POSTUP PRÁCE S VAFLOVAČEM - VAFLE

1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Příloha č. 3
Recepty

Sladké vafle

Suroviny:

mouka polohrubá	100g
mouka hladká	200g
mléko	500ml
cukr	75g
máslo - rozpuštěné	100g
vejce	2 ks
sůl	špetka
prášek do pečiva	½ balíčku

Máslo rozpustíme a potom smícháme s ostatními přísadami. Prášek do pečiva smíchaný s moukou přidáme naposled.

Je dobré zpracovat těsto přímo v nádobě se „zobáčkem“ a pak přímo nalévat do vaflovače.

Křupavé vafle

Suroviny:

máslo	125g
cukr krupice	100g
vanilinový cukr	1 ks
vejce	2 ks
mouka polohrubá	250g
voda - perlivá	100ml
mléko	100ml
prášek do pečiva	½ balíčku

Postup přípravy je stejný jako u sladkých vaflí.

Vypracované těsto nalijeme do vaflovače tak, aby byly zoubky vaflovací desky ponořeny v těstě – jinak budou ve vaflech vespod díry. Desky vždy před prvním nalitím potřeme mašlovačkou trochou oleje. Na další vafle již není třeba vymazávat. Smažíme dozlatova.

Hotové vafle můžeme potírat rozmixovaným čerstvým ovocem nebo řídkou marmeládou.

Povrch zdobíme šlehačkou, čerstvým nebo kompotovaným ovocem, zdobíme čokoládou nebo jinou omáčkou – karamelovou, ovocnou apod.



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Slané vafle

Suroviny:

mouka polohrubá	200g
vejce	4 ks
pivo	300ml
olej	6 polévkových lžic
sůl	špetka
koření - gyros	1 kávová lžička

Po upečení vafle posypeme strouhaným sýrem a přikryjeme plátky slaniny, pak už jen toastujeme chvíli.

Další možností je poklást upečenou vafli balkánským sýrem a opět zakrýt slaninou.

Je možné použít i jiné druhy sýru a místo slaniny např. šunku.



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Univerzální robot



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	první, druhý, třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	první ročník 6 hodin , druhý a třetí ročník 7 hodin
Téma	Příprava těst v univerzálním robotu.
Cíl	Připravit těsto s pomocí univerzálního robotu.
Použité pomůcky	univerzální robot a jeho vybavení kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	<ul style="list-style-type: none"> - učitel ověří teoretické znalosti žáků - viz pracovní list č.5b/Ž - žáci si připraví suroviny - učitel žákům názorně předvede práci s univerzálním strojem - žáci pracují dle technologického postupu - žáci si zkontrolují univerzální robot a zvolí správný nástavec (hák), sestaví robot k požadovanému úkonu - žáci se vystřídají při práci s univerzálním strojem - učitel kontroluje správnost přípravy a postupu - učitel provede zhodnocení na konci učebního dne
Využití v praktickém životě	Žáci se učí pracovat a připravovat těsto za pomocí univerzálního robotu a při práci dodržují bezpečnostní předpisy.
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití univerzálního robotu Receptury teplých pokrmů obrázky klipart MS WORD
Poznámky	
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č.5/U Příloha č. 2 Pracovní list č.5a/Ž, 5b/Ž



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	první, druhý, třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	první ročník 6 hodin, druhý a třetí ročník 7 hodin
Téma	Příprava mletých mas za použití univerzálního robotu.
Cíl	Semletí masa v univerzálním robotu.
Použité pomůcky	univerzální robot a jeho vybavení kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	<ul style="list-style-type: none"> - učitel ověří teoretické znalosti žáků – viz pracovní list č.5b/Ž - žáci si připraví suroviny a vykonají předběžnou přípravu potravin - učitel žákům vysvětlí, jakým způsobem budou pracovat a názorně předvede jednotlivé kroky - žáci pracují dle zvoleného technologického postupu - zkontrolují univerzální robot a složí mlýnek na maso - žáci si zvolí rychlost stroje na mletí masa a zapnou robot - žáci semelou připravené potraviny, vypnou robot, vyčistí mlýnek - během samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - na závěr práci zkontroluje a provede hodnocení
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje ve světě moderní gastronomie a učí se připravit mletá masa s pomocí univerzálního robotu. Žáci se učí zodpovědnosti a dodržovat bezpečnostní předpisy.
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití univerzálního robotu Receptury teplých pokrmů obrázky klipart MS WORD
Poznámky	
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č.5/U Příloha č. 2 Pracovní list č.5a/Ž, 5b/



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	druhý, třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	druhý a třetí ročník 7 hodin
Téma	Příprava pomazánek v univerzálním robotu.
Cíl	Připravit pomazánky v univerzálním robotu.
Použité pomůcky	univerzální robot a jeho vybavení kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	<ul style="list-style-type: none"> - učitel ověří teoretické znalosti žáků - viz pracovní list č.5b/Ž - žáci si připraví suroviny - učitel žákům vysvětlí, jakým způsobem budou pracovat a názorně předvede jednotlivé kroky - žáci pracují dle technologického postupu - zkontrolují univerzální robot, zvolí nástavec (šlehačí metly) - do kotlíku vloží připravené suroviny, zapnou robot, vyšlehají - vypnou robot, vysadí šlehačí metly, vyjmou kotlík s pěnou - během samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - na závěr práci zkontroluje a provede hodnocení práce žáků
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje ve světě moderní gastronomie a učí se připravit mletá masa s pomocí univerzálního robotu. Žáci se učí zodpovědnosti a dodržovat bezpečnostní předpisy
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití univerzálního robotu Receptury teplých pokrmů obrázky klipart MS WORD
Poznámky	
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č.5/U Příloha č. 2 Pracovní list č.5a/Ž, 5b/



Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	první, druhý, třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	druhý a třetí ročník 7 hodin
Téma	Příprava pěn v univerzálním robotu.
Cíl	Připravit šunkovou pěnu v univerzálním robotu.
Použité pomůcky	univerzální robot a jeho vybavení kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	<ul style="list-style-type: none"> - učitel ověří teoretické znalosti žáků - viz pracovní list č.5b/Ž - žáci si připraví suroviny - učitel žákům vysvětlí, jakým způsobem budou pracovat a názorně předvede jednotlivé kroky - žáci pracují dle technologického postupu - zkontrolují univerzální stroj, zvolí nástavec (mlýnek na maso a šlehací metly) - šunku pomelou dvakrát a dají do kotlíku, přidají ostatní suroviny - žáci zapnou univerzální stroj a vyšlehají, vypnou - vysadí šlehací metly, vyjmou kotlík s pěnou - během samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - na závěr práci zkontroluje a provede hodnocení
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje ve světě moderní gastronomie a učí se připravit mletá masa s pomocí univerzálního robotu. Žáci se učí zodpovědnosti a dodržovat bezpečnostní předpisy
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití univerzálního robotu Receptury studených pokrmů Receptury teplých pokrmů obrázky klipart MS WORD
Poznámky	
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č.5/U Příloha č. 2 Pracovní list č.5a/Ž, 5b/Ž



Příloha č. 1
Metodický list č.5/U

NÁVOD K OBSLUZE:

UNIVERZÁLNÍ ROBOT

Volba rychlosti rotace nástroje:

Hák: rychlost 1 (knedlíky, pizza, chlebová těsta)

Mísič: rychlost 1 a 2 (jemné pečivo, zeleninové saláty)

Šlehací metly: rychlost 1, 2 a 3 (šlehačka, palačinky, sníh z bílků)

Mlýnek na maso: rychlost 1, 2 a 3

1.	Zapojit do zásuvky
2.	Zvolit a upevnit vhodné pracovní zařízení: kotlík - mlýnek
3.	Nasadit kotlík
4.	Výměna pracovního nástroje - hák, metla, míchač
5.	Přídavné zařízení - masový mlýnek - sestavení
6	Zvolit rychlost
7	Zajistit a zapnout pomocí tlačítka "START"
8.	Vypnout pomocí tlačítka "STOP"
9.	Odpojit ze zásuvky
10.	Vyčistit
11.	Kapacitní možnosti : viz samostatná příloha



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

POSTUP PRÁCE S UNIVERZÁLNÍM ROBOTEM

VOLBA RYCHLOSTI:

HÁK : RYCHLOST 1 (KNEDLÍKY, PIZZA, TĚSTA)

MÍSIČ: RYCHLOST 1, 2 (JEMNÉ PEČIVO, SALÁTY)

METLY: RYCHLOST 1, 2, 3 (SNÍH, ŠLEHAČKA, LITÉ TĚSTO)

MLÝNEK NA MASO : RYCHLOST 1, 2 a 3

1.	ZAPOJIT DO ZÁSUVKY
2.	ZVOLIT A UPEVNIT ZAŘÍZENÍ : KOTLÍK - MLÝNEK
3.	VYMĚNIT PRACOVNÍ NÁSTROJ – HÁK, METLA, MÍCHAČ
4.	VYBRAT PŘÍDAVNÉ ZAŘÍZENÍ A SESTAVIT - MASOVÝ MLÝNEK
5.	ZVOLIT RYCHLOST A ZAJISTIT
6.	ZAPNOUT TLAČÍTKEM „START“
7.	VYPNOUT TLAČÍTKEM „STOP“
8.	ODPOJIT ZE ZÁSUVKY
9.	VYČISTIT
10.	



Příloha č. 2
Pracovní list č. 5b/Ž

POSTUP PRÁCE S UNIVERZÁLNÍM ROBOTEM

VOLBA RYCHLOSTI ROTACE NÁSTROJE :

HÁK:

MÍSIČ:

ŠLEHACÍ METLY:

MLÝNEK NA MASO:

1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

SKLOKERAMICKÝ GRIL



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	první, druhý, třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	druhý a třetí ročník 7 hodin
Téma	Příprava minutkových pokrmů z jatečních druhů masa, drůbeže a ryb na sklokeramickém grilu.
Cíl	Připravit minutkové pokrmy na sklokeramickém grilu.
Použité pomůcky	sklokeramický gril, suroviny kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	<ul style="list-style-type: none"> - učitel ověří teoretické znalosti žáků - pracovní list č.5b/Ž - žáci si připraví suroviny, včetně předběžné přípravy - učitel žákům vysvětlí, jakým způsobem budou pracovat při přípravě minutek na sklokeramickém grilu - názorně předvede jednotlivé kroky - žáci pracují dle technologického postupu - žáci si zkontrolují sklokeramický gril a nechají rozehřát na požadovanou teplotu - žáci vloží maso na gril a opékají dle zvolené úpravy masa (např. medium) cca 2 minuty z každé strany - žáci po tepelné úpravě vypnou a vždy vyčistí sklokeramický gril - během samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - na konci učebního dne učitel zhodnotí práci žáků
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje a připravit minutkové pokrmy na grilu. Učí se zodpovědnosti, dodržovat hygienické a bezpečnostní předpisy při práci.
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat poslušnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití sklokeramického grilu Receptury teplých pokrmů obrázky klipart MS WORD
Poznámky	- žáci mohou současně s masem grilovat zeleninu, houby i připravit sázené vejce (zvolí vhodný časový limit)
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č.6/U Příloha č. 2 Pracovní list č.6a/Ž, 6b/Ž



ELEKTRICKÝ SKLOKERAMICKÝ GRIL

1.	Neinstalovat v blízkosti hořlavých předmětů - deformace teplem
2.	Umístit na suché místo
3.	Zapojit do zásuvky
4.	Zapnou světelnou kontrolku, kontrolka se rozsvítí a zhasne, když je dosažená požadovaná teplota
5.	Nastavit termostat na požadovanou teplotu
6.	Zvolit tepelnou úpravu dle jednotlivých druhů potravin
7.	Vypnout kontrolku a odpojit ze zásuvky
8.	Vyčistit
9.	Nikdy nelít studenou vodu na grilovací desku!!!

Čištění:

- * jemné tekuté čisticí prostředky bez chlóru
- * vlhké utěrky
- * připečené zbytky odstraníme pomocí vhodné stěrky



Příloha č. 2
Pracovní list č. 6a/Ž

POSTUP PRÁCE SE SKLOKERAMICKÝM GRILEM

1.	POLOŽIT NA SUCHÉ MÍSTO
2.	ZAPOJIT DO ZÁSUVKY
3.	ZAPNOUT SVĚTELNOU KONTROLKU
4.	NASTAVIT TERMOSTAT NA POŽADOVANOU TEPLITU
5.	ZVOLIT TEPELNOU ÚPRAVU DLE DRUHU POTRAVINY
6.	VYPNOUT KONTROLKU A ODPOJIT ZE ZÁSUVKY
7.	VYČISTIT
8.	NIKDY NELÍT STUDENOU VODU NA GRILOVANÍ DESKU !!!!



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Příloha č. 2
Pracovní list č. 6b/Ž

POSTUP PRÁCE SE SKLOKERAMICKÝM GRILEM

1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

KONVEKTOMAT



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	druhý, třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	druhý a třetí ročník 7 hodin
Téma	Příprava pokrmů z jatečných zvířat, drůbeže a ryb – obecně.
Cíl	Připravit pokrmy z jatečných zvířat, drůbeže a ryb v konvektomatu.
Použité pomůcky	konvektomat, jatečné maso, drůbež, ryby, suroviny kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	<ul style="list-style-type: none"> - učitel si ověří teoretické znalosti. – viz. pracovní list č.7/Ž - žáci si připraví suroviny včetně předběžné přípravy - učitel žákům vysvětlí a názorně předvede jakým způsobem budou pracovat při přípravě masitých pokrmů v konvektomatu - žáci pracují dle technologického postupu - žáci zvolí vhodný program a zapnou konvektomat - žáci vloží připravené maso do vyhřátého konvektomatu - vypnou konvektomat a hotový pokrm vyjmou na pracovní desku - žáci vyčistí konvektomat - v průběhu samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - na závěr připravený pokrm zkontroluje a provede hodnocení
Využití v praktickém životě	Žáci se učí připravit pokrmy zdravé a lehce stravitelné a dávají přednost zdravému životnímu stylu.
Získané kompetence	<p>Kompetence k řešení problémů:</p> <ul style="list-style-type: none"> - porozumět zadanému úkolu <p>Kompetence odborné:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat poslušnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami <p>Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.</p>
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití konvektomatu Receptury teplých pokrmů obrázky klipart MS WORD
Poznámky	<p>Konvektomat nahřát na teplotu 70°C, je-li vyšší nechat vychladnout, postříkat pomocí rozprašovače, vhodným čisticím prostředkem(např. PUREX K).Nechat působit cca 10 minut.</p> <p>Podle stupně znečištění zapnout přístroj na páru 100%, teplota 70°C na 20 minuta nechat působit.Vystříkat ruční sprchou, popřípadě čisticí proces zopakovat.</p> <p>Konvektomat vysušit pára 0%, teplota 120°C po dobu 10 minut.</p> <p>Přístroj je připraven k dalšímu použití.</p>
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č. 7/U Příloha č. 2 Pracovní list č. 7a/Ž, 7b/Ž



Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	první, druhý, třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	první ročník 6 hodin, druhý a třetí ročník 7 hodin
Téma	Příprava příloh v konvektomatu.
Cíl	Připravit vařené brambory v konvektomatu.
Použité pomůcky	konvektomat, plech - děrované dno, suroviny kuchyňské nádobí a načiní
Průběh výuky tématického bloku	- učitel ověří teoretické znalosti žáků – viz pracovní list č. 7b/Ž - žáci si připraví suroviny včetně předběžné přípravy - učitel žákům vysvětlí a názorně předvede jakým způsobem budou pracovat při přípravě vaření brambor v konvektomatu - žáci pracují dle technologického postupu - žáci zvolí vhodný program: pára 100%, teplota 100°C, čas 30 minut a zapnou konvektomat - vypnou konvektomat a hotovou přílohu vyjmou na pracovní desku - žáci vyčistí konvektomat - v průběhu samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - na závěr připravený pokrm zkontroluje a provede hodnocení
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje – konvektomat ve světě moderní gastronomie. Příloha k hlavnímu jídlu, váha 1 porce 200 g.
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat poslušnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití konvektomatu Receptury teplých pokrmů obrázky klipart MS WORD
Poznámky	Stejným způsobem připravujeme brambory vařené ve slupce.
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č. 7/U Příloha č. 2 Pracovní list č. 7a/Ž, 7b/Ž



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	první, druhý, třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	první ročník 6 hodin, druhý a třetí ročník 7 hodin
Téma	Příprava přílohy – dušená rýže v konvektomatu.
Cíl	Připravit dušenou rýži v konvektomatu.
Použité pomůcky	konvektomat, plech – plné dno, suroviny kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	- učitel ověří teoretické znalosti žáků – viz pracovní list č. 7b/Ž - žáci si připraví suroviny včetně předběžné přípravy - učitel žákům vysvětlí a názorně předvede jakým způsobem budou pracovat při přípravě dušené rýže v konvektomatu - žáci pracují dle technologického postupu - žáci zvolí vhodný program: pára 100%, teplota 115°C, čas 45 minut a zapnou konvektomat - vypnou konvektomat a hotovou přílohu vyjmou na pracovní desku - žáci vyčistí konvektomat - v průběhu samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - na závěr připravený pokrm zkontroluje a provede hodnocení
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje – konvektomat ve světě moderní gastronomie. Žáci se učí zodpovědnosti a dodržovat bezpečnostní předpisy Příloha k hlavnímu jídlu, váha 1 porce 150 g.
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití konvektomatu Receptury teplých pokrmů obrázky klipart MS WORD
Poznámky	Časy tepelné úpravy pokrmů jsou pouze orientační.
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č. 7/U Příloha č. 2 Pracovní list č. 7a/Ž, 7b/Ž



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	první, druhý, třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	první ročník 6 hodin, druhý a třetí ročník 7 hodin
Téma	Příprava přílohy – příprava kynutého houskového knedlíku v konvektomatu.
Cíl	Připravit kynutý houskový knedlík v konvektomatu.
Použité pomůcky	konvektomat, plech – děrované dno, suroviny kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tématického bloku	-učitel ověří teoretické znalosti žáků – viz pracovní list č. 7b/Ž - žáci si připraví suroviny včetně předběžné přípravy - učitel žákům vysvětlí a názorně předvede jakým způsobem budou pracovat při přípravě kynutého houskového knedlíku v konvektomatu - žáci pracují dle technologického postupu - žáci zvolí vhodný program: pára 100%, teplota 100°C, čas 30 minut a zapnou konvektomat - vypnou konvektomat a hotovou přílohu vyjmou na pracovní desku - žáci vyčistí konvektomat - v průběhu samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - na závěr připravený pokrm zkontroluje a provede hodnocení
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje – konvektomat ve světě moderní gastronomie. Žáci se učí zodpovědnosti a dodržovat bezpečnostní předpisy. Příloha k hlavnímu jídlu, váha 1 porce 160 g, 4 plátky.
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití konvektomatu Receptury teplých pokrmů obrázky klipart MS WORD
Poznámky	Časy tepelné úpravy pokrmů jsou pouze orientační.
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č. 7/U Příloha č. 2 Pracovní list č. 7a/Ž, 7b/Ž



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	první, druhý, třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	první ročník 6 hodin, druhý a třetí ročník 7 hodin
Téma	Příprava vařené zeleniny v konvektomatu.
Cíl	Připravit vařenou zeleninu v konvektomatu
Použité pomůcky	konvektomat, plech děrované dno, suroviny kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	- učitel ověří teoretické znalosti žáků – viz pracovní list č. 7b/Ž - žáci si připraví suroviny včetně předběžné přípravy - učitel žákům vysvětlí a názorně předvede jakým způsobem budou pracovat při přípravě vařené zeleniny v konvektomatu - žáci pracují dle technologického postupu - žáci zvolí vhodný program: pára 100%, teplota 100°C, čas 15 minut a zapnou konvektomat - vypnou konvektomat a hotovou přílohu vyjmou na pracovní desku - žáci vyčistí konvektomat - v průběhu samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - na závěr připravený pokrm zkontroluje a provede hodnocení
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje – konvektomat ve světě moderní gastronomie. Žáci se učí zodpovědnosti a dodržovat bezpečnostní předpisy.
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami Průřezová témata: Člověk a životní prostředí
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití konvektomatu Receptury teplých pokrmů obrázky klipart MS WORD
Poznámky	Časy tepelné úpravy pokrmů jsou pouze orientační.
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č. 7/U Příloha č. 2 Pracovní list č. 7a/Ž, 7b/Ž



Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	první, druhý, třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	první ročník 6 hodin, druhý a třetí ročník 7 hodin
Téma	Příprava bezmasých pokrmů v konvektomatu.
Cíl	Připravit brambory zapečené se sýrem v konvektomatu.
Použité pomůcky	konvektomat, plech – plné dno, suroviny kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	- učitel ověří teoretické znalosti žáků – viz pracovní list č. 7b/Ž - žáci si připraví suroviny včetně předběžné přípravy - učitel žákům vysvětlí a názorně předvede jakým způsobem budou pracovat při přípravě zapečených brambor se sýrem v konvektomatu - žáci pracují dle technologického postupu - žáci zvolí vhodný program: pára 10%, teplota 150 - 160°C, čas 40 minut a zapnou konvektomat - vypnou konvektomat a hotový pokrm vyjmou na pracovní desku - žáci vyčistí konvektomat - v průběhu samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - na závěr připravený pokrm zkontroluje a provede hodnocení
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje – konvektomat ve světě moderní gastronomie. Žáci se učí zodpovědnosti a dodržovat bezpečnostní předpisy. Hlavní jídlo, váha 1 porce 300 g.
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití konvektomatu Receptury teplých pokrmů obrázky klipart MS WORD
Poznámky	Stejným způsobem připravujeme zapečený květák a zapečené těstoviny.
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č. 7/U Příloha č. 2 Pracovní list č. 7a/Ž, 7b/Ž



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	první, druhý, třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	první ročník 6 hodin, druhý a třetí ročník 7 hodin
Téma	Příprava bezmasých pokrmů – tvarohová žemlovka pečená v konvektomatu.
Cíl	Připravit tvarohovou žemlovku v konvektomatu.
Použité pomůcky	konvektomat, plech – plné dno, suroviny kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	-učitel ověří teoretické znalosti žáků – viz pracovní list č. 7b/Ž - žáci si připraví suroviny včetně předběžné přípravy - učitel žákům vysvětlí a názorně předvede jakým způsobem budou pracovat při přípravě tvarohové žemlovky v konvektomatu - žáci pracují dle technologického postupu - žáci zvolí vhodný program: pára 10%, teplota 160°C, čas 45 minut a zapnou konvektomat - vypnou konvektomat a hotovou přílohu vyjmou na pracovní desku - žáci vyčistí konvektomat - v průběhu samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - na závěr připravený pokrm zkontroluje a provede hodnocení
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje – konvektomat ve světě moderní gastronomie. Žáci se učí zodpovědnosti a dodržovat bezpečnostní předpisy
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití konvektomatu Receptury teplých pokrmů obrázky klipart MS WORD
Poznámky	Stejným způsobem připravujeme žemlovku s jablky (k přípravě navíc použijeme mletou skořici)
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č. 7/U Příloha č. 2 Pracovní list č. 7a/Ž, 7b/Ž



Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	druhý, třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	7 hodin
Téma	Příprava pokrmů z jatečných druhů mas – hovězí maso – vařené.
Cíl	Připravit vařené maso v konvektomatu.
Použité pomůcky	konvektomat, plech - plné dno 100 mm, suroviny kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	- učitel ověří teoretické znalosti žáků – viz pracovní list č. 7b/Ž - žáci si připraví suroviny včetně předběžné přípravy - učitel žákům vysvětlí a názorně předvede jakým způsobem budou pracovat při přípravě vařeného hovězího masa v konvektomatu - žáci pracují dle technologického postupu - žáci zvolí vhodný program: pára 100%, teplota 100°C, čas 90 a více minut a zapnou konvektomat - vypnou konvektomat a suroviny vyjmou na pracovní desku - žáci vyčistí konvektomat - v průběhu samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - na závěr připravený pokrm zkontroluje a provede hodnocení
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje – konvektomat ve světě moderní gastronomie. Žáci se učí zodpovědnosti a dodržovat bezpečnostní předpisy. Hlavní pokrm, váha 1 porce 62 – 75g – dle druhu mas
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití konvektomatu Receptury teplých pokrmů obrázky klipart MS WORD
Poznámky	Můžeme připravovat jakékoliv jatečné maso, doba varu se liší podle jednotlivého druhu.
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č. 7/U Příloha č. 2 Pracovní list č. 7a/Ž, 7b/Ž



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	druhý, třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	7 hodin
Téma	Příprava pokrmů z jatečných druhů mas – hovězí maso – pečeně.
Cíl	Připravit hovězí pečeně v konvektomatu.
Použité pomůcky	konvektomat, plech - plné dno 100mm, suroviny kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	<ul style="list-style-type: none"> - učitel ověří teoretické znalosti žáků – viz pracovní list č. 7b/Ž - žáci si připraví suroviny včetně předběžné přípravy - učitel žákům vysvětlí a názorně předvede jakým způsobem budou pracovat při přípravě v konvektomatu : - žáci vloží maso na plech, přidají sůl, koření, tuk a opečou v konvektomatu - žáci zapíchnou sondu, zalijí připraveným základem a dusí doměkka. - žáci nastaví konvektomat: 1. pára 100%, teplota 130°C, čas 10 minut - žáci přeprogramují konvektomat na: pára 20%, teplota 160°C, sonda 79°C, čas se liší dobou úpravy masa - žáci měkké maso vyjmou, výpek z masa použijí k přípravě šťávy nebo omáčky a dále postupují dle technologického postupu - v průběhu samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - na závěr připravený pokrm zkontroluje a provede hodnocení
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje – konvektomat ve světě moderní gastronomie. Žáci se učí zodpovědnosti a dodržovat bezpečnostní předpisy. Hlavní jídlo, váha 1 porce včetně šťávy 182g z toho 62g masa
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat poslušnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití konvektomatu Receptury teplých pokrmů obrázky klipart MS WORD
Poznámky	Stejným způsobem připravujeme i ostatní druhy pečení.
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č. 7/U Příloha č. 2 Pracovní list č. 7a/Ž, 7b/Ž



Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	druhý, třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	7 hodin
Téma	Příprava pokrmů z jatečných druhů mas – hovězí maso – filé, plátek.
Cíl	Připravit hovězí filé, plátek v konvektomatu.
Použité pomůcky	konvektomat, plech plné dno 40 mm – 20 – 30 porcí, suroviny kuchyňské nádobí a načiní
Průběh výuky tematického bloku	-učitel ověří teoretické znalosti žáků – viz pracovní list č. 7b/Ž - žáci si připraví suroviny včetně předběžné přípravy - učitel žákům vysvětlí a názorně předvede jakým způsobem budou pracovat při přípravě filé v konvektomatu: - žáci uloží maso na plech a přidají část oleje (tuku). - žáci nastaví konvektomat: 1. pára 100%, teplota 130°C, čas 10 minut, - žáci přeprogramují konvektomat na : pára 100%, teplota 100°C, čas cca 90 minut. - žáci měkké maso vyjmou, výpek z masa použijí k přípravě šťávy nebo, omáčky a dále postupují dle technologického postupu - v průběhu samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - na závěr připravený pokrm zkontroluje a provede hodnocení
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje – konvektomat ve světě moderní gastronomie. Žáci se učí zodpovědnosti a dodržovat bezpečnostní předpisy. Hlavní jídlo, váha 1 porce cca 62g, viz receptury teplých pokrmů.
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití konvektomatu Receptury teplých pokrmů obrázky klipart MS WORD
Poznámky	Časy tepelné úpravy pokrmů jsou pouze orientační.
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č. 7/U Příloha č. 2 Pracovní list č. 7a/Ž, 7b/Ž



Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	druhý, třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	7 hodin
Téma	Příprava pokrmů z jatečných druhů mas – hovězí maso – guláš.
Cíl	Připravit hovězí guláš v konvektomatu.
Použité pomůcky	konvektomat, suroviny, plech plné dno 40 mm kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	-učitel ověří teoretické znalosti žáků – viz pracovní list č. 7b/Ž - žáci si připraví suroviny včetně předběžné přípravy - učitel žákům vysvětlí a názorně předvede jakým způsobem budou pracovat při přípravě guláše v konvektomatu - žáci přidají k masu mletou papriku, část oleje (tuku) a promíchají. - žáci nastaví konvektomat: 1. pára 100%, teplota 100°C, čas 90 minut -žáci měkké maso vyjmou, výpek z masa použijí k přípravě šťávy a dále pracují dle technologického postupu - v průběhu samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - na závěr připravený pokrm zkontroluje a provede hodnocení
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje – konvektomat ve světě moderní gastronomie. Žáci se učí zodpovědnosti a dodržovat bezpečnostní předpisy. Hlavní jídlo, váha 1 porce včetně šťávy 182g z toho 62g masa
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami Průřezová témata: Člověk a životní prostředí
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití konvektomatu Receptury teplých pokrmů obrázky klipart MS WORD
Poznámky	Časy tepelné úpravy pokrmů jsou pouze orientační.
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č. 7/U Příloha č. 2 Pracovní list č. 7a/Ž, 7b/Ž



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	druhý, třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	7 hodin
Téma	Příprava pokrmů z jatečných druhů mas – vepřové maso – vařené.
Cíl	Připravit vařené vepřové maso v konvektomatu.
Použité pomůcky	konvektomat, plech plné dno 40 mm, suroviny kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	<ul style="list-style-type: none"> - učitel ověří teoretické znalosti žáků – viz pracovní list č. 7b/Ž - žáci si připraví suroviny včetně předběžné přípravy - učitel žákům vysvětlí a názorně předvede jakým způsobem budou pracovat při přípravě vařeného masa v konvektomatu - žáci uloží maso na plech, osolí, okoření, přidají zeleninu - žáci nastaví konvektomat: pára 100%, teplota 100°C čas 90 minut - v průběhu samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - na závěr připravený pokrm zkontroluje a provede hodnocení
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje – konvektomat ve světě moderní gastronomie. Žáci se učí zodpovědnosti a dodržovat bezpečnostní předpisy. Hlavní jídlo, váha 1 porce cca...g, dle druhu masa
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití konvektomatu Receptury teplých pokrmů obrázky klipart MS WORD
Poznámky	Ovarové koleno – pára 100%, teplota 120°C, čas 80 – 120 minut Pečené koleno – 1. pára 100%, teplota 130°C, čas 10 minut 2. pára 20%, teplota 180°C, sonda 85°C
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č. 7/U Příloha č. 2 Pracovní list č. 7a/Ž, 7b/Ž



Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	druhý, třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	7 hodin
Téma	Příprava pokrmů z jatečných druhů mas – vepřové maso – dušené.
Cíl	Připravit dušené vepřové maso v konvektomatu.
Použité pomůcky	konvektomat, plech - plné dno 65 mm, suroviny kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	<ul style="list-style-type: none"> - učitel ověří teoretické znalosti žáků – viz pracovní list č. 7b/Ž - žáci si připraví suroviny včetně předběžné přípravy - učitel žákům vysvětlí a názorně předvede jakým způsobem budou pracovat při přípravě dušeného masa v konvektomatu - žáci uloží maso na plech, osolí, okoření, přidají zeleninu - žáci nastaví konvektomat: pára 100%, teplota 100°C, čas 10 minut - žáci přeprogramují pára 20%, 135°C, čas 85 – 100 minut - žáci měkké maso vyjmou a dále pokračují dle technologického postupu - v průběhu samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - na závěr připravený pokrm zkontroluje a provede hodnocení
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje – konvektomat ve světě moderní gastronomie. Žáci se učí zodpovědnosti a dodržovat bezpečnostní předpisy. Hlavní jídlo, váha 1 porce včetně šťávy 184 g z toho 64 g masa,
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití konvektomatu Receptury teplých pokrmů obrázky klipart MS WORD
Poznámky	Časy tepelné úpravy pokrmů jsou pouze orientační.
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č. 7/U Příloha č. 2 Pracovní list č. 7a/Ž, 7b/Ž



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	druhý, třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	7 hodin
Téma	Příprava pokrmů z jatečných druhů mas – vepřové maso – pečené.
Cíl	Připravit pečené vepřové maso v konvektomatu.
Použité pomůcky	konvektomat, plech - plné dno + rošt, suroviny kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	<ul style="list-style-type: none"> - učitel ověří teoretické znalosti žáků – viz pracovní list č. 7b/Ž - žáci si připraví suroviny včetně předběžné přípravy - učitel žákům vysvětlí a názorně předvede jakým způsobem budou pracovat při přípravě pečeného masa v konvektomatu - žáci maso osolí, silně okoření a položí na rošt - žáci si nachystají na plech (mohou přidat cibuli, česnek) – zasunou pod rošt s masem a nastaví konvektomat: pára 100%, teplota 100°C, čas 10 minut, - žáci zapíchnou sondu a nastaví konvektomat: na páru 20%, teplota 160 - 180°C, sonda 83°C - žáci měkké maso vyjmou a dále pokračují dle technologického postupu - v průběhu samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - na závěr připravený pokrm zkontroluje a provede hodnocení
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje – konvektomat ve světě moderní gastronomie. Žáci se učí zodpovědnosti a dodržovat bezpečnostní předpisy. Hlavní jídlo, váha 1 porce včetně šťávy 92 g z toho 62 g masa.
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat poslušnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití konvektomatu Receptury teplých pokrmů obrázky klipart MS WORD
Poznámky	Časy tepelné úpravy pokrmů jsou pouze orientační.
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č. 7/U Příloha č. 2 Pracovní list č. 7a/Ž, 7b/Ž



Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	druhý, třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	7 hodin
Téma	Příprava pokrmů z jatečných druhů mas – vepřové maso – husarská roláda.
Cíl	Přípravit husarskou roládu v konvektomatu.
Použité pomůcky	konvektomat, plech - plné dno + rošt, suroviny kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	- učitel ověří teoretické znalosti žáků – viz pracovní list č. 7b/Ž - žáci si připraví suroviny včetně předběžné přípravy - učitel žákům vysvětlí a názorně předvede jakým způsobem budou pracovat při přípravě husarské rolády v konvektomatu - žáci maso osolí, okoření, naplní, udělají roládu a zavážou motouzem, dají péct - žáci nastaví konvektomat: pára 100%, teplota 170°C, čas 60 – 90 minut - žáci měkké maso vyjmou a dále pokračují dle technologického postupu - v průběhu samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - na závěr připravený pokrm zkontroluje a provede hodnocení
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje – konvektomat ve světě moderní gastronomie. Žáci se učí zodpovědnosti a dodržovat bezpečnostní předpisy. Hlavní jídlo, váha 1 porce včetně šťávy 135 g z toho 85 g masa s náplní
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití konvektomatu Receptury teplých pokrmů obrázky klipart MS WORD
Poznámky	Časy tepelné úpravy pokrmů jsou pouze orientační.
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č. 7/U Příloha č. 2 Pracovní list č. 7a/Ž, 7b/Ž



Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	druhý, třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	7 hodin
Téma	Příprava pokrmů z jatečných druhů mas – závitky.
Cíl	Připravit závitky v konvektomatu.
Použité pomůcky	konvektomat, plech - plné dno 65 mm, suroviny kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	- učitel ověří teoretické znalosti žáků – viz pracovní list č. 7b/Ž - žáci si připraví suroviny včetně předběžné přípravy - učitel žákům vysvětlí a názorně předvede jakým způsobem budou pracovat při přípravě závitků v konvektomatu - žáci uloží závitky těsně vedle sebe - žáci nastaví konvektomat: 1. pára 100%, teplota 200°C, čas 5 minut, po zapečení podlijí základem a přeprogramují: pára 20%, teplota 135°C, čas 85 – 100 minut - žáci měkké maso vyjmou a dále pokračují dle technologického postupu - v průběhu samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - na závěr připravený pokrm zkontroluje a provede hodnocení
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje – konvektomat ve světě moderní gastronomie. Žáci se učí zodpovědnosti a dodržovat bezpečnostní předpisy. Hlavní jídlo, váha 1 porce cca .g, dle druhu závitku
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití konvektomatu Receptury teplých pokrmů obrázky klipart MS WORD
Poznámky	Časy tepelné úpravy pokrmů jsou pouze orientační.
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č. 7/U Příloha č. 2 Pracovní list č. 7a/Ž, 7b/Ž



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	druhý, třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	7 hodin
Téma	Příprava pokrmů z jatečných druhů mas – vepřové maso – moravský vrabec.
Cíl	Připravit moravského vrabce v konvektomatu.
Použité pomůcky	konvektomat, plech plné dno 40 mm, konvektomat
Průběh výuky tematického bloku	- učitel ověří teoretické znalosti žáků – viz pracovní list č. 7b/Ž - žáci si připraví suroviny včetně předběžné přípravy - učitel žákům vysvětlí a názorně předvede jakým způsobem budou pracovat při přípravě moravského vrabce v konvektomatu - žáci vloží maso na plech, osolí, okoření, přidají cibuli a česnek - žáci nastaví konvektomat: pára 100%, teplota 170°C, čas 80 minut. - žáci měkké maso vyjmou a dále pokračují dle technologického postupu - v průběhu samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - na závěr připravený pokrm zkontroluje a provede hodnocení
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje – konvektomat ve světě moderní gastronomie. Žáci se učí zodpovědnosti a dodržovat bezpečnostní předpisy. Hlavní jídlo, váha 1 porce včetně šťávy 92 g z toho 62 g masa,
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití konvektomatu Receptury teplých pokrmů obrázky klipart MS WORD
Poznámky	Časy tepelné úpravy pokrmů jsou pouze orientační.
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č. 7/U Příloha č. 2 Pracovní list č. 7a/Ž, 7b/Ž



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	druhý, třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	7 hodin
Téma	Příprava pokrmů z jatečných druhů mas – vepřové maso – smažený řízek.
Cíl	Přípravit smažený řízek v konvektomatu.
Použité pomůcky	konvektomat, smaltovaný plech - plné dno 20 mm, suroviny kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	-učitel ověří teoretické znalosti žáků – viz pracovní list č. 7b/Ž - žáci si připraví suroviny včetně předběžné přípravy - učitel žákům vysvětlí a názorně předvede jakým způsobem budou pracovat při přípravě smaženého vepřového řízku v konvektomatu - žáci uloží řízky na plech, naolejují, nepřekládají přes sebe - žáci nastaví konvektomat: pára 100%, teplota 200 - 230°C, čas 12 – 15 minut - žáci usmažené řízky vyjmou a odloží na pracovní desku - v průběhu samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - na závěr připravený pokrm zkontroluje a provede hodnocení
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje – konvektomat ve světě moderní gastronomie. Žáci se učí zodpovědnosti a dodržovat bezpečnostní předpisy. Hlavní jídlo, váha 1 porce 120g
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití konvektomatu Receptury teplých pokrmů obrázky klipart MS WORD
Poznámky	Do strouhanky přidáváme mletou papriku (lepší vzhled). Vhodnější úprava pokrmů je smažením – fritéza.
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č. 7/U Příloha č. 2 Pracovní list č. 7a/Ž, 7b/Ž



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	druhý, třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	7 hodin
Téma	Příprava pokrmů z jatečných druhů mas – vepřové maso – uzené.
Cíl	Připravit uzené maso v konvektomatu.
Použité pomůcky	konvektomat, plech - plné dno 40 mm + rošt, suroviny kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	<ul style="list-style-type: none"> - učitel ověří teoretické znalosti žáků – viz pracovní list č. 7b/Ž - žáci si připraví suroviny včetně předběžné přípravy - učitel žákům vysvětlí a názorně předvede jakým způsobem budou pracovat při přípravě uzeného masa v konvektomatu - žáci vloží maso na rošt a pod rošt zasunou plný plech (zachytí výpek) - žáci nastaví konvektomat: pára 100%, teplota 100°C, čas cca.70 minut - žáci měkké maso vyjmou a odloží na pracovní desku - v průběhu samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - na závěr připravený pokrm zkontroluje a provede hodnocení
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje – konvektomat ve světě moderní gastronomie. Žáci se učí zodpovědnosti a dodržovat bezpečnostní předpisy. Hlavní jídlo, váha 1 porce cca 72g
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití konvektomatu Receptury teplých pokrmů obrázky klipart MS WORD
Poznámky	Časy tepelné úpravy pokrmů jsou pouze orientační.
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č. 7/U Příloha č. 2 Pracovní list č. 7a/Ž, 7b/Ž



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	druhý, třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	7 hodin
Téma	Příprava pokrmů z jatečných druhů mas – mleté maso.
Cíl	Připravit výrobky z mletého masa v konvektomatu.
Použité pomůcky	konvektomat, plech - plné dno 20 (40) mm, suroviny kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	- učitel ověří teoretické znalosti žáků – viz pracovní list č. 7b/Ž - žáci si připraví suroviny včetně předběžné přípravy - učitel žákům vysvětlí a názorně předvede jakým způsobem budou pracovat při přípravě mletého masa v konvektomatu - žáci maso semelou, osolí, okoření, rozváží, vytvarují - žáci uloží výrobky na plech a zvolí požadovanou tepelnou úpravu na konvektomatu - žáci měkké maso vyjmou a dále pokračují dle technologického postupu - v průběhu samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - učitel na závěr připravený pokrm zkontroluje a provede hodnocení
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje – konvektomat ve světě moderní gastronomie. Žáci se učí zodpovědnosti a dodržovat bezpečnostní předpisy. Hlavní jídlo, váha 1 porce cca...g
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití konvektomatu Receptury teplých pokrmů obrázky klipart MS WORD
Poznámky	Karbanátek - pára 100% OV, teplota 190-220°C, čas 15-20 min. Čevabčiči – pára 100% OV, teplota 170°C, čas 15 minut. Sekaná 1,5 kg – pára 100% OV, teplota 175°C, čas 50 minut. Plněný paprikový lusk – pára 100%, teplota 130°C, čas 50-60 minut. Masové knedlíčky – pára 100%, teplota 100°C, čas 8 minut. Bramborové knedlíky plněné uzeným masem – pára 100%, teplota 100°C, čas 15 minut.
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č. 7/U Příloha č. 2 Pracovní list č. 7a/Ž, 7b/Ž



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	druhý, třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	7 hodin
Téma	Příprava pokrmů z jatečných druhů mas – vnitřnosti – ledvinky.
Cíl	Připravit vnitřnosti – ledvinky v konvektomatu.
Použité pomůcky	konvektomat, děrovaný plech, suroviny kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	- učitel ověří teoretické znalosti žáků – viz pracovní list č. 7b/Ž - žáci si připraví suroviny včetně předběžné přípravy - učitel žákům vysvětlí a názorně předvede jakým způsobem budou pracovat při přípravě ledvinek v konvektomatu - žáci vloží ledvinky na děrovaný plech - žáci nastaví konvektomat: pára 100%, teplota 100°C, čas 20 – 30 minut - žáci ledvinky propláchnou a dále pokračují dle technologického postupu - v průběhu samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - učitel na závěr připravený pokrm zkontroluje a provede hodnocení
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje – konvektomat ve světě moderní gastronomie. Žáci se učí zodpovědnosti a dodržovat bezpečnostní předpisy. Hlavní jídlo, váha 1 porce včetně šťávy 175 g z toho 75 g ledvinek.
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití konvektomatu Receptury teplých pokrmů obrázky klipart MS WORD
Poznámky	Časy tepelné úpravy pokrmů jsou pouze orientační.
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č. 7/U Příloha č. 2 Pracovní list č. 7a/Ž, 7b/Ž



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	druhý, třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	7 hodin
Téma	Příprava pokrmů z jatečných druhů mas – vnitřnosti - srdce.
Cíl	Připravit vnitřnosti – srdce konvektomatu.
Použité pomůcky	konvektomat, plech – plné dno 100 mm, suroviny kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	-učitel ověří teoretické znalosti žáků – viz pracovní list č. 7b/Ž - žáci si připraví suroviny včetně předběžné přípravy - učitel žákům vysvětlí a názorně předvede jakým způsobem budou pracovat při přípravě srdce v konvektomatu - žáci vloží srdce na plný plech a nastaví konvektomat: pára 100%, teplota 100°C, čas 90 – 130 minut -žáci si připraví základ - žáci měkké maso vyjmou a dále pokračují dle technologického postupu - v průběhu samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - učitel na závěr připravený pokrm zkontroluje a provede hodnocení
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje – konvektomat ve světě moderní gastronomie. Žáci se učí zodpovědnosti a dodržovat bezpečnostní předpisy. Hlavní jídlo, váha 1 porce včetně omáčky 210g z toho 60g srdce.
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití konvektomatu Receptury teplých pokrmů obrázky klipart MS WORD
Poznámky	Časy tepelné úpravy pokrmů jsou pouze orientační.
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č. 7/U Příloha č. 2 Pracovní list č. 7a/Ž, 7b/Ž



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	druhý, třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	7 hodin
Téma	Příprava pokrmů z drůbeže – kuře na paprice.
Cíl	Připravit drůbež v konvektomatu.
Použité pomůcky	konvektomat, plech - plné dno 65mm, suroviny kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	-učitel ověří teoretické znalosti žáků – viz pracovní list č. 7b/Ž - žáci si připraví suroviny včetně předběžné přípravy - učitel žákům vysvětlí a názorně předvede jakým způsobem budou pracovat při přípravě kuřete na paprice v konvektomatu -žáci uloží kuřata na plech, osolí a podlijí připraveným základem -žáci nastaví konvektomat: pára 100%, teplota 120°C, čas 70 – 100 minut - žáci měkké maso vyjmou a dále pokračují dle technologického postupu - v průběhu samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - učitel na závěr připravený pokrm zkontroluje a provede hodnocení
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje – konvektomat ve světě moderní gastronomie. Žáci se učí zodpovědnosti a dodržovat bezpečnostní předpisy. Hlavní jídlo, váha 1 porce včetně omáčky 300g z toho 150g kuřete.
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití konvektomatu Receptury teplých pokrmů obrázky klipart MS WORD
Poznámky	Časy tepelné úpravy pokrmů jsou pouze orientační.
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č. 7/U Příloha č. 2 Pracovní list č. 7a/Ž, 7b/Ž



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	druhý, třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	7 hodin
Téma	Příprava pokrmů z drůbeže – pečené kuře.
Cíl	Připravit pečené kuře v konvektomatu.
Použité pomůcky	konvektomat, rošt + plech - plné dno, suroviny kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	-učitel ověří teoretické znalosti žáků – viz pracovní list č. 7b/Ž - žáci si připraví suroviny včetně předběžné přípravy - učitel žákům vysvětlí a názorně předvede jakým způsobem budou pracovat při přípravě pečeného kuřete v konvektomatu -žáci uloží kuřata na rošt, okoření a pod rošt zasunou plech – plné dno -žáci nastaví konvektomat v těchto krocích : 1. pára 100%, teplota 135°C, čas 15 minut, 2. pára 100%, teplota 150°C, čas 30 minut a 3. pára 0%, teplota 200°C, čas 5 – 10 minut - žáci upečená kuřata vyjmou a dále pokračují dle technologického postupu - v průběhu samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - učitel na závěr připravený pokrm zkontroluje a provede hodnocení
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje – konvektomat ve světě moderní gastronomie. Žáci se učí zodpovědnosti a dodržovat bezpečnostní předpisy. Hlavní jídlo, váha 1 porce včetně šťávy 180g z toho 150g kuřete.
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití konvektomatu Receptury teplých pokrmů obrázky klipart MS WORD
Poznámky	Kuře cca 1,20 kg – 1. Pára 100%, teplota 130°C, čas 15 minut, 2. pára 100%, teplota 180°C, čas 35 minut. Časy tepelné úpravy pokrmů jsou pouze orientační. Kuře je lépe upéct na plechu s plným dnem, je šťavnatější.
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č. 7/U Příloha č. 2 Pracovní list č. 7a/Ž, 7b/Ž



Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	druhý, třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	7 hodin
Téma	Příprava pokrmů z drůbeže – přírodní filé, plátek.
Cíl	Připravit drůbeží filé, plátek v konvektomatu.
Použité pomůcky	konvektomat, plech - plné dno 40 mm, suroviny kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	-učitel ověří teoretické znalosti žáků – viz pracovní list č. 7b/Ž - žáci si připraví suroviny včetně předběžné přípravy - učitel žákům vysvětlí a názorně předvede jakým způsobem budou pracovat při přípravě přírodního filé - plátku v konvektomatu -žáci uloží maso na plech a přidají část oleje (tuku) -žáci nastaví konvektomat: pára 100%, teplota 130°C, čas 40 minut - žáci měkké maso vyjmou a dále pokračují dle technologického postupu - v průběhu samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - učitel na závěr připravený pokrm zkontroluje a provede hodnocení
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje – konvektomat ve světě moderní gastronomie. Žáci se učí zodpovědnosti a dodržovat bezpečnostní předpisy. Hlavní jídlo, váha 1 porce včetně šťávy 120g z toho 60g masa.
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití konvektomatu Receptury teplých pokrmů obrázky klipart MS WORD
Poznámky	Časy tepelné úpravy pokrmů jsou pouze orientační. Vhodná úprava masa i k zapékání + další suroviny.
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č. 7/U Příloha č. 2 Pracovní list č. 7a/Ž, 7b/Ž



Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	druhý, třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	7 hodin
Téma	Příprava pokrmů z drůbeže – smažený řízek.
Cíl	Připravit smažený řízek v konvektomatu.
Použité pomůcky	konvektomat, smaltovaný plech - plné dno 20 mm, suroviny kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	-učitel ověří teoretické znalosti žáků – viz pracovní list č. 7b/Ž - žáci si připraví suroviny včetně předběžné přípravy - učitel žákům vysvětlí a názorně předvede jakým způsobem budou pracovat při přípravě smaženého řízku v konvektomatu -žáci jednotlivé řízky uloží na plech, naolejují (potrou olejem) -žáci nastaví konvektomat: pára 100% OV, teplota 220- 230°C, čas 12 – 15 minut - žáci řízky vyjmou a odloží na vhodnou pracovní plochu - v průběhu samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - učitel na závěr připravený pokrm zkontroluje a provede hodnocení
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje – konvektomat ve světě moderní gastronomie. Žáci se učí zodpovědnosti a dodržovat bezpečnostní předpisy. Hlavní jídlo, váha 1 porce 120g z toho 65g masa.
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití konvektomatu Receptury teplých pokrmů obrázky klipart MS WORD
Poznámky	Do strouhanky přidat mletou papriku (barva). Lepší je příprava pokrmů smažením (v tuku) – fritéza.
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č. 7/U Příloha č. 2 Pracovní list č. 7a/Ž, 7b/Ž



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	druhý, třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	7 hodin
Téma	Příprava pokrmů z drůbeže – krůta na slanině.
Cíl	Připravit pečenou krůtu v konvektomatu.
Použité pomůcky	konvektomat, plech - plné dno, suroviny kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	-učitel ověří teoretické znalosti žáků – viz pracovní list č. 7b/Ž - žáci si připraví suroviny včetně předběžné přípravy - učitel žákům vysvětlí a názorně předvede jakým způsobem budou pracovat při přípravě pečené krůty v konvektomatu -žáci krůtu uloží na plech a okoření -žáci nastaví konvektomat: pára 100%, teplota 130°C, čas 10 minut a přeprogramují : pára 20%, teplota 160 - 180°C, sonda 79°C - žáci měkké maso vyjmou a dále pokračují dle technologického postupu - v průběhu samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - učitel na závěr připravený pokrm zkontroluje a provede hodnocení
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje – konvektomat ve světě moderní gastronomie. Žáci se učí zodpovědnosti a dodržovat bezpečnostní předpisy. Hlavní jídlo, váha 1 porce včetně šťávy 210g z toho 160g masa s k.
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití konvektomatu Receptury teplých pokrmů obrázky klipart MS WORD
Poznámky	Časy tepelné úpravy pokrmů jsou pouze orientační.
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č. 7/U Příloha č. 2 Pracovní list č. 7a/Ž, 7b/Ž



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	druhý, třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	7 hodin
Téma	Příprava pokrmů z ryb – kapr na česneku.
Cíl	Připravit kapra na česneku v konvektomatu.
Použité pomůcky	konvektomat, plech - plné dno, suroviny kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	-učitel ověří teoretické znalosti žáků – viz pracovní list č. 7b/Ž - žáci si připraví suroviny včetně předběžné přípravy - učitel žákům vysvětlí a názorně předvede jakým způsobem budou pracovat při přípravě kapra v konvektomatu -žáci kapra osolí, okoření, uloží na plech a potřou rozpuštěným máslem -žáci nastaví konvektomat: pára 100%, teplota 190°C, čas 15 – 20 minut - žáci upečenou rybu vyjmou a dále pokračují dle technologického postupu - v průběhu samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - učitel na závěr připravený pokrm zkontroluje a provede hodnocení
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje – konvektomat ve světě moderní gastronomie. Žáci se učí zodpovědnosti a dodržovat bezpečnostní předpisy. Hlavní jídlo, váha 1 porce včetně šťávy 150g z toho 110g kapra.
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití konvektomatu Receptury teplých pokrmů obrázky klipart MS WORD
Poznámky	Časy tepelné úpravy pokrmů jsou pouze orientační.
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č. 7/U Příloha č. 2 Pracovní list č. 7a/Ž, 7b/Ž



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	druhý, třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	7 hodin
Téma	Příprava pokrmů z ryb – rybí filé.
Cíl	Připravit rybí filé v konvektomatu.
Použité pomůcky	konvektomat, plech - plné dno 20 (40) mm, suroviny kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	-učitel ověří teoretické znalosti žáků – viz pracovní list č. 7b/Ž - žáci si připraví suroviny včetně předběžné přípravy - učitel žákům vysvětlí a názorně předvede jakým způsobem budou pracovat při přípravě rybiho filé v konvektomatu -žáci filé solí, okoření, uloží na plech a pokladou hoblinkami másla - žáci nastaví konvektomat: pára 100%, teplota 160°C, čas cca 25 minut - žáci upečenou rybu vyjmou a dále pokračují dle technologického postupu - v průběhu samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - učitel na závěr připravený pokrm zkontroluje a provede hodnocení
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje – konvektomat ve světě moderní gastronomie. Žáci se učí zodpovědnosti a dodržovat bezpečnostní předpisy. Hlavní jídlo, váha 1 porce včetně šťávy 170g z toho 150g tresky.
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití konvektomatu Receptury teplých pokrmů obrázky klipart MS WORD
Poznámky	Časy tepelné úpravy pokrmů jsou pouze orientační. Úprava je vhodná i k zapékání.
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č. 7/U Příloha č. 2 Pracovní list č. 7a/Ž, 7b/Ž



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	7 hodin
Téma	Příprava racionální výživy – zeleninové rizoto.
Cíl	Připravit zeleninové rizoto v konvektomatu.
Použité pomůcky	konvektomat, plech - plné dno, suroviny kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	-učitel ověří teoretické znalosti žáků – viz pracovní list č. 7b/Ž - žáci si připraví suroviny včetně předběžné přípravy - učitel žákům vysvětlí a názorně předvede jakým způsobem budou pracovat při přípravě zeleninového rizota v konvektomatu -žáci si připraví rýži dle postupu – dušená rýže v konvektomatu žáci si připraví zeleninu dle postupu – dušená zelenina v konvektomatu - žáci hotové suroviny vyjmou, smíchají dohromady a dále pokračují dle technologického postupu - v průběhu samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - učitel na závěr připravený pokrm zkontroluje a provede hodnocení
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje – konvektomat ve světě moderní gastronomie. Žáci se učí zodpovědnosti a dodržovat bezpečnostní předpisy. Hlavní jídlo, váha 1 porce 300g.
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití konvektomatu Receptury teplých pokrmů obrázky klipart MS WORD
Poznámky	Stejným způsobem připravujeme i rizoto houbové. Místo zeleniny použijeme houby čerstvé nebo sušené. Časy tepelné úpravy pokrmů jsou pouze orientační.
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č. 7/U Příloha č. 2 Pracovní list č. 7a/Ž, 7b/Ž



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	7 hodin
Téma	Příprava moučníků – piškotová bábovka (olejová).
Cíl	Připravit piškotovou bábovku (olejovou) v konvektomatu.
Použité pomůcky	konvektomat, rošt, bábovková forma, suroviny kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	-učitel ověří teoretické znalosti žáků – viz pracovní list č. 7b/Ž - žáci si připraví suroviny a formu, včetně předběžné přípravy - učitel žákům vysvětlí a názorně předvede jakým způsobem budou pracovat při přípravě piškotové bábovky v konvektomatu -žáci žloutky, olej a cukr vyšlehají do pěny, přidají mléko, mouku s práškem do pečiva, sníh z bílků a vše smíchají dohromady -žáci polovinu těsta nalejí do formy, druhou obarví kakaem a také nalijí do formy -žáci nastaví konvektomat: pára 10%, teplota 160°C, čas cca 40 minut -žáci po upečení bábovku vyjmou a odloží na vhodnou pracovní plochu a pocukrují - v průběhu samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - učitel na závěr připravený pokrm zkontroluje a provede hodnocení
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje – konvektomat ve světě moderní gastronomie. Žáci se učí zodpovědnosti a dodržovat bezpečnostní předpisy. Moučník, váha 1 porce 70 g.
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití konvektomatu Vlastní receptury obrázky klipart MS WORD
Poznámky	Část mouky můžeme nahradit kokosem. Časy tepelné úpravy moučníku jsou pouze orientační.
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č. 7/U Příloha č. 2 Pracovní list č. 7a/Ž, 7b/Ž Příloha č. 3 Recepty



Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	7 hodin
Téma	Příprava moučníků – třešňová bublanina.
Cíl	Připravit třešňovou bublaninu v konvektomatu.
Použité pomůcky	konvektomat, plech - plné dno, suroviny kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	-učitel ověří teoretické znalosti žáků – viz pracovní list č. 7b/Ž - žáci si připraví suroviny včetně předběžné přípravy - učitel žákům vysvětlí a názorně předvede jakým způsobem budou pracovat při přípravě třešňové bublaniny v konvektomatu -žáci pracují dle technologického postupu - žáci nastaví konvektomat: pára 10%, teplota 160°C, čas cca 15 minut -žáci po upečení bublaninu vyjmou a odloží na vhodnou pracovní plochu a pocukrují - v průběhu samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - učitel na závěr připravený pokrm zkontroluje a provede hodnocení
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje – konvektomat ve světě moderní gastronomie. Žáci se učí zodpovědnosti a dodržovat bezpečnostní předpisy. Moučník, váha 1 porce 70g.
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití konvektomatu Receptury teplých pokrmů obrázky klipart MS WORD
Poznámky	Třešně je možné nahradit sezonním nebo kompotovaným ovocem. Časy tepelné úpravy moučníku jsou pouze orientační.
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č. 7/U Příloha č. 2 Pracovní list č. 7a/Ž, 7b/Ž



Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	7 hodin
Téma	Příprava moučníků – piškotová roláda s marmeládou.
Cíl	Připravit piškotovou roládu s marmeládou v konvektomatu.
Použité pomůcky	konvektomat, plech - plné dno, pečící papír, suroviny kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	<ul style="list-style-type: none"> - učitel ověří teoretické znalosti žáků – viz pracovní list č. 7b/Ž - žáci si připraví suroviny včetně předběžné přípravy - učitel žákům vysvětlí a názorně předvede jakým způsobem budou pracovat při přípravě piškotové rolády v konvektomatu - žáci z bílků vyšlehají tuhý sníh - žáci žloutky vyšlehají s cukrem a horkou vodou do pěny, smíchají obě našlehané hmoty a přidají mouku - žáci plech vyloží pečícím papírem a nalijí těsto a rozetrou - žáci nastaví konvektomat: pára 10%, teplota 160°C, čas cca 8 minut - žáci po upečení piškot vyjmou a odloží na vhodnou pracovní plochu, vyklopí na utěrku, odstraní pečící papír a svinou do rolády - žáci po vychladnutí roládu rozvinou, potřou marmeládou, opět zavinou a pocukrují - v průběhu samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - učitel na závěr připravený pokrm zkontroluje a provede hodnocení
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje – konvektomat ve světě moderní gastronomie. Žáci se učí zodpovědnosti a dodržovat bezpečnostní předpisy. Moučník, váha 1 porce 70 g.
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat poslušnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití konvektomatu Vlastní receptury obrázky klipart MS WORD
Poznámky	Roládu můžeme plnit různými krémy. Časy tepelné úpravy moučnicku jsou pouze orientační.
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č. 7/U Příloha č. 2 Pracovní list č. 7a/Ž, 7b/Ž Příloha č. 3 Recepty



Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	7 hodin
Téma	Příprava moučníků – jogurtové řezy.
Cíl	Připravit jogurtové řezy v konvektomatu.
Použité pomůcky	konvektomat, plech - plné dno 40 mm, suroviny kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	-učitel ověří teoretické znalosti žáků – viz pracovní list č. 7b/Ž - žáci si připraví suroviny včetně předběžné přípravy - učitel žákům vysvětlí a názorně předvede jakým způsobem budou pracovat při přípravě jogurtových řezů v konvektomatu - žáci pracují dle receptu -žáci nastaví konvektomat: pára 10%, teplota 160°C, čas cca 15 minut - žáci po upečení řezy vyjmou a odloží na vhodnou pracovní plochu a přelijí čokoládovou polevou - v průběhu samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - učitel na závěr připravený pokrm zkontroluje a provede hodnocení
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje – konvektomat ve světě moderní gastronomie. Žáci se učí zodpovědnosti a dodržovat bezpečnostní předpisy. Moučník, váha 1 porce 70 g.
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití konvektomatu Vlastní receptury obrázky klipart MS WORD
Poznámky	Čokoládovou polevu můžeme nahradit polevou citronovou. Časy tepelné úpravy moučnicku jsou pouze orientační.
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č. 7/U Příloha č. 2 Pracovní list č. 7a/Ž, 7b Příloha č. 3 Recepty



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	7 hodin
Téma	Příprava moučníků – ovocné knedlíky (bramborové).
Cíl	Připravit ovocné knedlíky (bramborové) v konvektomatu.
Použité pomůcky	konvektomat, plech - děrované dno, suroviny kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	-učitel ověří teoretické znalosti žáků – viz pracovní list č. 7b/Ž - žáci si připraví suroviny včetně předběžné přípravy - učitel žákům vysvětlí a názorně předvede jakým způsobem budou pracovat při přípravě ovocných knedlíků z bramborového těsta v konvektomatu - žáci pracují dle technologického postupu a jednotlivé knedlíky uloží na vymazaný plech -žáci nastaví konvektomat: pára 100%, teplota 100°C, čas cca 10 minut - žáci hotové knedlíky vyjmou a odloží na vhodnou pracovní plochu - v průběhu samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - učitel na závěr připravený pokrm zkontroluje a provede hodnocení
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje – konvektomat ve světě moderní gastronomie. Žáci se učí zodpovědnosti a dodržovat bezpečnostní předpisy. Hlavní jídlo, váha 1 porce 350g. Ovoce čerstvé můžeme nahradit ovocem kompotovaným.
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití konvektomatu Receptury teplých pokrmů obrázky klipart MS WORD
Poznámky	Ovoce čerstvé můžeme nahradit ovocem kompotovaným. Můžeme také podávat sypané mletým mákem promíchaným s cukrem, nebo sypané skořicí promíchanou s cukrem. Časy tepelné úpravy moučnicku jsou pouze orientační.
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č. 7/U Příloha č. 2 Pracovní list č. 7a/Ž, 7b/Ž



Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	7 hodin
Téma	Příprava moučníků – domácí buchty plněné.
Cíl	Připravit domácí buchty plněné v konvektomatu.
Použité pomůcky	konvektomat, plech - plné dno 40 mm, suroviny kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	- učitel ověří teoretické znalosti žáků – viz pracovní list č. 7b/Ž - žáci si připraví suroviny včetně předběžné přípravy - učitel žákům vysvětlí a názorně předvede jakým způsobem budou pracovat při přípravě domácích buchty v konvektomatu - žáci pracují dle technologického postupu a jednotlivé buchty uloží na vymazaný plech a nechají nakynout - žáci nastaví konvektomat: pára 10%, teplota 160°C, čas cca 20 minut - žáci hotové buchty vyjmou, odloží na vhodnou pracovní plochu a dále pokračují dle technologického postupu - v průběhu samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - učitel na závěr připravený pokrm zkontroluje a provede hodnocení
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje – konvektomat ve světě moderní gastronomie. Žáci se učí zodpovědnosti a dodržovat bezpečnostní předpisy. Hlavní jídlo, váha 1 porce 300g.
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití konvektomatu Receptury teplých pokrmů obrázky klipart MS WORD
Poznámky	Domácí buchty plníme povidly, zavařeninou, tvarohovou nebo makovou náplní. Časy tepelné úpravy moučníku jsou pouze orientační.
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č. 7/U Příloha č. 2 Pracovní list č. 7a/Ž, 7b/Ž



Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	7 hodin
Téma	Připravit moučnicků – kynuté knedlíky s povidly.
Cíl	Připravit kynuté knedlíky s povidly v konvektomatu.
Použité pomůcky	konvektomat, plech - děrované dno, suroviny kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	-učitel ověří teoretické znalosti žáků – viz pracovní list č. 7b/Ž - žáci si připraví suroviny včetně předběžné přípravy - učitel žákům vysvětlí a názorně předvede jakým způsobem budou pracovat při přípravě kynutých knedlíků s povidly v konvektomatu - žáci pracují dle technologického postupu a jednotlivé knedlíky uloží na vymazaný plech a nechají nakynout - žáci nastaví konvektomat: pára 100%, teplota 100°C, čas cca 8 minut. - žáci uvařené knedlíky vyjmou, odloží na vhodnou pracovní plochu ihned propíchnou vidličkou, aby se nesrazily - žáci dále pokračují dle technologického postupu - v průběhu samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - učitel na závěr připravený pokrm zkontroluje a provede hodnocení
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje – konvektomat ve světě moderní gastronomie. Žáci se učí zodpovědnosti a dodržovat bezpečnostní předpisy. Hlavní jídlo, váha 1 porce 350g.
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití konvektomatu Receptury teplých pokrmů obrázky klipart MS WORD
Poznámky	Kynuté knedlíky můžeme plnit čerstvým nebo kompotovaným ovocem.
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č. 7/U Příloha č. 2 Pracovní list č. 7a/Ž, 7b/Ž



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	7 hodin
Téma	Příprava moučníků – trubičky z listového těsta (i z polotovaru).
Cíl	Připravit trubičky z listového těsta v konvektomatu.
Použité pomůcky	konvektomat, smaltovaný plech, formičky trubiček, suroviny kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	-učitel ověří teoretické znalosti žáků – viz pracovní list č. 7b/Ž - žáci si připraví suroviny včetně předběžné přípravy - učitel žákům vysvětlí a názorně předvede jakým způsobem budou pracovat při přípravě trubiček z listového těsta v konvektomatu -žáci pokračují dle technologického postupu a receptu - žáci nastaví konvektomat: pára 10%, teplota 180°C, čas cca 10 minut. - žáci hotové trubičky vyjmou, odloží na vhodnou pracovní plochu - žáci nechají trubičky vychladit, naplní vhodným krémem a pocukrují - v průběhu samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - učitel na závěr připravený pokrm zkontroluje a provede hodnocení
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje – konvektomat ve světě moderní gastronomie. Žáci se učí zodpovědnosti a dodržovat bezpečnostní předpisy. Moučník.
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití konvektomatu Receptury teplých pokrmů Vlastní receptury obrázky klipart MS WORD
Poznámky	Trubičky můžeme plnit sněhovým krémem i pařížskou šlehačkou. Časy tepelné úpravy moučníku jsou pouze orientační.
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č. 7/U Příloha č. 2 Pracovní list č. 7a/Ž, 7b/Ž Příloha č. 3 Recepty



Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	7 hodin
Téma	Příprava moučníků – věnečky z odpalovaného těsta (z polotovaru).
Cíl	Připravit věnečky z odpalovaného těsta v konvektomatu.
Použité pomůcky	konvektomat, smaltovaný plech, suroviny kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	<ul style="list-style-type: none"> - učitel ověří teoretické znalosti žáků – viz pracovní list č. 7b/Ž - žáci si připraví suroviny včetně předběžné přípravy - učitel žákům vysvětlí a názorně předvede jakým způsobem budou pracovat při přípravě dušené rýže v konvektomatu - žáci připraví odpalované těsto podle návodu na obalu - žáci těsto stříkají cukrářským sáčkem na plech do tvaru menších kroužků - žáci nastaví konvektomat: pára 10%, teplota 200°C, čas cca 15 minut - žáci připraví krém přesně dle návodu na obalu - žáci hotové věnečky vyjmou, odloží na vhodnou pracovní plochu, vychladí - žáci upečené věnečky podélně rozříznou, spodní část naplní krémem, přiklopí horní částí a pocukrujeme - v průběhu samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - učitel na závěr připravený pokrm zkontroluje a provede hodnocení
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje – konvektomat ve světě moderní gastronomie. Žáci se učí zodpovědnosti a dodržovat bezpečnostní předpisy. Moučník.
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat poslušnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití konvektomatu Návod na obalu výrobku obrázky klipart MS WORD
Poznámky	Věnečky můžeme na povrchu polévat citronovou nebo fondánovou polevou.
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č. 7/U Příloha č. 2 Pracovní list č. 7a/Ž, 7b/Ž



Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	7 hodin
Téma	Příprava moučníků – linecké cukroví (z polotovaru).
Cíl	Připravit linecké cukroví v konvektomatu.
Použité pomůcky	konvektomat, smaltovaný plech, formičky – vykrajovátko, suroviny kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	-učitel ověří teoretické znalosti žáků – viz pracovní list č. 7b/Ž - žáci si připraví suroviny včetně předběžné přípravy - učitel žákům vysvětlí a názorně předvede jakým způsobem budou pracovat při přípravě lineckého cukroví v konvektomatu - žáci pracují dle technologického postupu na receptu - žáci nastaví konvektomat: pára 10%, teplota 200°C, čas cca 10 minut - žáci hotové linecké cukroví vyjmou, odloží na vhodnou pracovní plochu, vychladí -žáci slepí stejné dva tvary dohromady a pocukrují - v průběhu samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - učitel na závěr připravený pokrm zkontroluje a provede hodnocení
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje – konvektomat ve světě moderní gastronomie. Žáci se učí zodpovědnosti a dodržovat bezpečnostní předpisy. Cukrářský moučník.
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití konvektomatu Vlastní receptury obrázky klipart MS WORD
Poznámky	Cukroví můžeme zdobit čokoládovou nebo citronovou polevou. Na slepování můžeme použít různé druhy krému.
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č. 7/U Příloha č. 2 Pracovní list č. 7a/Ž, 7b/Ž Příloha č. 3 Recepty



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	7 hodin
Téma	Příprava diet – hovězí dušené v zelenině.
Cíl	Připravit dietní hovězí dušené v zelenině v konvektomatu.
Použité pomůcky	konvektomat, plech - plné dno, suroviny kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	-učitel ověří teoretické znalosti žáků – viz pracovní list č. 7b/Ž - žáci si připraví suroviny včetně předběžné přípravy - učitel žákům vysvětlí a názorně předvede jakým způsobem budou pracovat při přípravě pokrmu v konvektomatu - žáci pracují dle technologického postupu -žáci nastaví konvektomat: pára 100%, teplota 100°C, čas cca 90 min. -žáci přidají zeleninu - žáci znovu nastaví konvektomat: pára 100%, teplota 100°C, čas cca 15 min. - žáci měkké maso vyjmou, odloží na vhodnou pracovní plochu a dále pokračují dle technologického postupu - v průběhu samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - učitel na závěr připravený pokrm zkontroluje a provede hodnocení
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje – konvektomat ve světě moderní gastronomie. Žáci se učí zodpovědnosti a dodržovat bezpečnostní předpisy. Hlavní jídlo, váha 1 porce 200g z toho masa 60g.
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití konvektomatu Receptury teplých pokrmů obrázky klipart MS WORD
Poznámky	Časy tepelné úpravy moučnicku jsou pouze orientační.
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č. 7/U Příloha č. 2 Pracovní list č. 7a/Ž, 7b/Ž



Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	7 hodin
Téma	Příprava diet – rybí filé na kmínu.
Cíl	Připravit dietní rybí filé na kmínu v konvektomatu.
Použité pomůcky	konvektomat, plech - plné dno, suroviny kuchyňské nádobí a náčiní
Průběh výuky tematického bloku	učitel ověří teoretické znalosti žáků – viz pracovní list č. 7b/Ž - žáci si připraví suroviny včetně předběžné přípravy - učitel žákům vysvětlí a názorně předvede jakým způsobem budou pracovat při přípravě rybiho filé v konvektomatu - žáci filé solí, okoření, uloží na plech a pokladou hoblinkami másla - žáci nastaví konvektomat: pára 100%, teplota 160°C, čas cca 25 minut - žáci upečenou rybu vyjmou a dále pokračují dle technologického postupu - v průběhu samostatné práce učitel kontroluje správnost přípravy - učitel na závěr připravený pokrm zkontroluje a provede hodnocení
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje – konvektomat ve světě moderní gastronomie. Žáci se učí zodpovědnosti a dodržovat bezpečnostní předpisy. Hlavní jídlo, váha 1 porce včetně šťávy 170g z toho 150g tresky.
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.
Použitá literatura a zdroje	Návod k použití konvektomatu Receptury teplých pokrmů obrázky klipart MS WORD
Poznámky	Časy tepelné úpravy moučnicku jsou pouze orientační.
Seznam příloh	Příloha č. 1 Metodický list č. 7/U Příloha č. 2 Pracovní list č. 7a/Ž, 7b/Ž



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

KONVEKTOMAT "UNOX"

1.	Zapojit do zásuvky
2.	Otevřít přívod vody
3.	Zvolit program dle technologické úpravy, viz samostatný návod
4.	Dokončení tepelné úpravy - zvukový signál a časový údaj na displeji
5.	Vypnout konvektomat - 2x zmáčknout ...
6.	Otevírání dvířek - stát bokem ke konvektomatu- nebezpečí popálení
7.	Používat chňapky při vytahování plechů a gastronádob
8.	Čištění
9.	Odpojit ze zásuvky
10.	Zavřít přívod vody



Příloha č. 2
Pracovní list č.7a/Ž

POSTUP PRÁCE S KONVEKTOMATEM

1.	ZAPOJIT DO ZÁSUVKY
2.	OTEVŘÍT PŘÍVOD VODY
3.	ZVOLIT PROGRAM DLE TECHNOLOGICKÉ ÚPRAVY – VIZ SAMOSTATNÝ NÁVOD
4.	DOKONČENÍ TEPELNÉ ÚPRAVY- ZVUKOVÝ SIGNÁL A ČASOVÝ ÚDAJ
5.	VYPNOUT KONVEKTOMAT- 2X ZMÁČKNOUT
6.	OTEVÍRÁNÍ DVÍŘEK – STÁT BOKEM, KE KONVEKTOMATU – NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ
7.	POUŽÍVAT CHŇAPKY PŘI VYTAHOVÁNÍ PLECHŮ - GASTRONÁDOB
8.	ČIŠTĚNÍ
9.	ODPOJIT ZE ZÁSUVKY
10.	ZAVŘÍT PŘÍVOD VODY



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Příloha č. 2
Pracovní list č.7b/Ž

POSTUP PRÁCE S KONVEKTOMATEM

1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Příloha č. 3
Recepty

Piškotová bábovka (olejová)

Suroviny:

vejce	4ks
cukr moučka	250g
olej	70g
mléko	70g
polohrubá mouka	250g
prášek do pečiva	½ ks
kakao	2polévkové lžíce

Vejce rozdělíme na žloutky a bílky. Z bílků ušleháme tuhý sníh elektrickým šlehačem. Žloutky, cukrem a olej vyšleháme do pěny, přidáme mléko. Přisypeme mouku s práškem do pečiva a sníh z bílku. Vše promícháme. Bábovkovou formu vymažeme olejem a vysypeme moukou, nalijeme polovinu těsta, druhou polovinu těsta obarvíme kakaem a nalijeme na bílé těsto. Pečeme v konvektomatu cca 25 minut, teplota 160°C. Špejlí vyzkoušíme, zda je bábovka upečená. Upečenou bábovku vyklopíme, pocukrujeme moučkovým cukrem a naporcujeme.

Piškotová roláda s marmeládou

Suroviny:

polohrubá mouka	5 polévkových lžic
cukr moučka	5 polévkových lžic
vejce	5ks
vanilinový cukr	1ks
voda	1polévková lžíce
marmeláda	200g

Vejce rozdělíme na žloutky a bílky. Z bílků ušleháme tuhý sníh elektrickým šlehačem. Žloutky ušleháme s moučkovým cukrem, vanilinovým cukrem a horkou vodou do pěny. Sníh z bílku i žloutkovou pěnu smícháme dohromady a přidáme mouku. Těsto rozetřeme na plech vyložený pečícím papírem a pečeme do růžova v konvektomatu cca 8 minut, teplota 160 °C. Upečený plát překlopíme na utěrku, sundáme pečící papír a svineme do rolády. Vychladnutou roládu opatrně rozvineme, potřeme marmeládou a svineme, pocukrujeme moučkovým cukrem a porcujeme.



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Jogurtové řezy

Suroviny:

polohrubá mouka	300g
prášek do pečiva	1ks
vejce	3ks
kakao	2 polévkové lžíce
olej	150g
bílý jogurt	300g
cukr moučka	250g
skořice mletá	½ kávové lžičky
čokoláda na vaření	200g
100% tuk	50g

Do mísy nasypeme polohrubou mouku s práškem do pečiva. Přidáme všechny sypké přísady a promícháme. Vlijeme olej, jogurt, rozšlehaná vejce a dobře promícháme. Těsto nalijeme na olejem vymazaný a moukou vysypaný plech. Pečeme v konvektomatu cca 20 minut, teplota 160 °C. Po upečení necháme moučník vychladnout a políváme čokoládovou polevou. Čokoládová poleva: Ve vodní lázni rozpustíme čokoládu na vaření a 100% tuk.

Trubičky z listového těsta

Suroviny:

Listové těsto - polotovar	1ks
Hladká mouka	150g
vejce	2ks

Válečkem vyvalíme listové těsto na tenký plát – 3 mm, nakrájíme pruhy široké 3 cm a dlouhé 12 cm. Pruhy namotáváme spirálovitě na kovové trubičky (musí se na okrajích překrývat). Ukládáme vedle sebe na plech a potíráme rozšlehaným vejcem. Pečeme v konvektomatu cca 10 minut, teplota 200°C. Upečené trubičky necháme mírně vychladnout, ale ještě teplé je opatrně sundáváme z formičky. Trubičky plníme cukrovou pěnou cukrářským sáčkem.

Cukrová pěna:

Bílky s cukrem šleháme elektrickým šlehačem ve vodní lázni do zhoustnutí. Pěna nesmí téct. Potom pěnu vychladíme a plníme do trubiček. Nakonec trubičky posypeme moučkovým cukrem.



Věnečky z odpalovaného těsta

Suroviny:

odpalované těsto - polotovar	1ks
vejce	dle návodu
voda	dle návodu

Dle návodu na obalu si připravíme těsto, které naplníme do cukrářského sáčku. Stříkáme na vymazaný plech malé kroužky a pečeme v konvektomatu cca 10 minut, teplota 180°C.
Krém: dle návodu na obalu

Cukroví z lineckého těsta

Suroviny:

polohrubá mouka	300g
máslo	200g
cukr moučka	100g
vejce - žloutek	1ks

Do misky vložíme všechny suroviny a vypracujeme hladké těsto. Na pomoučeném vále válečkem vyvalíme tenký plát – 3 mm. Vykrajovátkem (formičkou) vypichujeme různé tvary, které ukládáme na vymazaný plech. Pečeme v konvektomatu 10 minut, teplota 150°C. Vždy dva tvary slepíme k sobě marmeládou a pocukrujeme moučkovým cukrem.
Linecké těsto – můžeme použít i polotovar.



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Servírovací vozík



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	první, druhý, třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	první 6 hodin, druhý a třetí 7 hodin
Téma	Servírování jídel pomocí servírovacího vozíku.
Cíl	Servírovat jídlo pomocí servírovacího vozíku.
Použité pomůcky	servírovací vozík
Průběh výuky tematického bloku	- učitel žákům vysvětlí a názorně předvede jakým způsobem budou servírovat jídlo s pomocí servírovacího vozíku - žáci si vyzkouší podávání pokrmů s pomocí servírovacího vozíku - v průběhu samostatné práce učitel kontroluje správnost obsluhy - učitel na závěr obsluhu zkontroluje a provede hodnocení
Využití v praktickém životě	Žáci se učí ovládat nové pracovní stroje –servírovací vozík ve světě moderní gastronomie. Žáci se učí zodpovědnosti a dodržovat bezpečnostní předpisy.
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.
Použitá literatura a zdroje	
Poznámky	
Seznam příloh	



Výukový program Kuchařské práce

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ – ZDRAVÝ ŽIVOTNÍ STYL

ročník	název metodického listu	počet hodin
1.ročník	Tepelné úpravy potravin v konvektomatu	4
	Přílohy – vařené brambory	1
	Přílohy – houskový knedlík kynutý	1
	Přílohy – zelenina vařená	1
	Přílohy – zelenina dušená	1
2.ročník	Příprava pokrmů z jatečných druhů mas v konvektomatu	3
	Příprava pokrmů z jatečných druhů mas na sklokeram. desce	1
	Příprava pokrmů z drůbeže na sklokeramickém grilu	1
	Příprava pokrmů z ryb na sklokeramickém grilu	1
	Příprava pokrmů z masa, zeleniny, sýrů, hub ve fritéze	2
3.ročník	Příprava pokrmů zdravé výživy v konvektomatu	4
	Příprava pokrmů zdravé výživy v univerzálním robotu	2
	Příprava dietních pokrmů na sklokeramickém grilu	2
celkem		24



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	první
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	8 hodin
Téma	Tepelné úpravy potravin v konvektomatu.
Cíl	Vliv lehce stravitelných příloh a pokrmů na zdraví člověka.
Použité pomůcky	suroviny, konvektomat
Průběh výuky tematického bloku	<ul style="list-style-type: none"> - učitel žákům vysvětlí princip tepelných úprav v konvektomatu a zdůrazní jejich šetrnost na lidské zdraví - učitel žákům objasní druhy tepelných úprav a popíše průběh jednotlivých tepelných úprav (vaření, dušení, pečení, smažení) - porovná průběh TÚ v konvektomatu s úpravami na sporáku, troubě, pánvi - učitel žákům objasní šetrné zacházení s bioodpadem jeho další využití - žáci při opakování technologických postupů vařených příloh – vařených brambor, houskového knedlíku kynutého, vařené zeleniny a dušené zeleniny si uvědomí rozdíly mezi klasickou přípravou a přípravou v konvektomatu.
Využití v praktickém životě	Žáci budou uplatňovat přípravu pokrmů v moderním zařízení, pro jejich četné přednosti – lehká stravitelnost a šetrnost ke zdraví, prosazovat zdravý životní styl v běžném životě a chránit životní prostředí.
Získané kompetence	<p>Kompetence k řešení problémů:</p> <ul style="list-style-type: none"> - porozumět zadanému úkolu <p>Kompetence komunikativní :</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjadřovat se ústně přiměřeně situaci - vyjadřovat se logicky a přiměřeně svým schopnostem <p>Kompetence odborné:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami <p>Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.</p>
Použitá literatura a zdroje	
Poznámky	
Seznam příloh	Příloha č.1 Metodický list č. 1/OŽP



Příloha č. 1
Metodický list č. 1/OŽP

1. Učitel vyjmenuje všechny tepelné úpravy.
2. Vyjmenuje způsoby vaření a popíše jejich průběh a porovná klasickou přípravu s přípravou moderní v konvektomatu.
3. Dušení – popíše průběh tepelné úpravy a porovná klasickou přípravu s přípravou moderní.
4. Popíše technologický postup přípravy vařených brambor.
5. Popíše technologický postup přípravy houskového knedlík kynutého.
6. Popíše technologický postup přípravy vařené zeleniny.
7. Popíše technologický postup přípravy dušené zeleniny.
8. Zdůrazní lehkou stravitelnost připravených pokrmů, s omezením tuků a chuťových přísad.
9. Zdůrazní výhody přípravy v konvektomatu – šetrný způsob – zachování BH – živin, výživnější, chutnější, kratší doba přípravy při nižších teplotách. Úspora energií a času.
10. Odpad před tepelnou úpravou - biodopad - slupky z brambor a zeleniny, skořápky z vajec, nakládání s obaly – tříděný odpad.
11. Učitel si ověří znalosti žáků v diskusi o tepelných úpravách vaření, dušení, úspoře energií a o zpracovávání odpadů, včetně obalů.



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	druhý
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	3 hodin
Téma	Příprava pokrmů z jatečných druhů mas v konvektomatu.
Cíl	Vliv lehce stravitelných pokrmů na zdraví člověka.
Použité pomůcky	suroviny, konvektomat
Průběh výuky tematického bloku	<ul style="list-style-type: none"> - učitel žákům vysvětlí princip tepelných úprav pokrmů z jatečných druhů mas v konvektomatu a zdůrazní jejich šetrnost na lidské zdraví - učitel žákům objasní druhy tepelných úprav a popíše průběh jednotlivých tepelných úprav (dušení, pečení, smažení) - porovná průběh TÚ v konvektomatu s úpravami na sporáku, troubě, pánvi - učitel žákům objasní šetrné zacházení s bioodpadem jeho další využití - žáci při opakování technologických postupů přípravy pokrmů z jatečných druhů mas si uvědomí rozdíly mezi klasickou přípravou a přípravou v konvektomatu
Využití v praktickém životě	Žáci budou uplatňovat přípravu pokrmů v moderním zařízení, pro jejich četné přednosti – lehká stravitelnost a šetrnost ke zdraví, prosazovat zdravý životní styl v běžném životě a chránit životní prostředí.
Získané kompetence	<p>Kompetence k řešení problémů:</p> <ul style="list-style-type: none"> - porozumět zadanému úkolu <p>Kompetence komunikativní :</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjadřovat se ústně přiměřeně situaci - vyjadřovat se logicky a přiměřeně svým schopnostem <p>Kompetence odborné:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami <p>Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.</p>
Použitá literatura a zdroje	
Poznámky	
Seznam příloh	Příloha č.2 Metodický list č. 2/OŽP



Příloha č. 2
Metodický list č. 2/OŽP

1. Vyjmenuje tepelné úpravy vhodné k přípravě pokrmů z jatečných druhů mas.
2. Dušení – popíše průběh tepelné úpravy v konvektomatu a porovná klasickou přípravu s přípravou moderní v konvektomatu.
3. Pečení – popíše průběh tepelné úpravy a porovná klasickou přípravu s přípravou moderní.
4. Smažení – popíše průběh tepelné úpravy a porovná klasickou přípravu s přípravou moderní.
5. Zdůrazní lehkou stravitelnost připravených pokrmů, s omezením tuků a chuťových přísad.
9. Zdůrazní výhody přípravy v konvektomatu – šetrný způsob – zachování BH – živin, výživnější, chutnější, kratší doba přípravy při nižších teplotách. Úspora energií a času.
10. Odpad před tepelnou úpravou - bioodpad - kosti, blány, šlachy, tuk, skořápky z vajec, nakládání s obaly – tříděný odpad.
11. Učitel si ověří znalosti žáků v diskusi o tepelných úpravách dušení, pečení, smažení, úspoře energií a o zpracovávání odpadů, včetně obalů.



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	druhý
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	2 hodin
Téma	Příprava pokrmů z drůbeže a ryb na sklokeramickém grilu.
Cíl	Vliv lehce stravitelných pokrmů na zdraví člověka.
Použité pomůcky	suroviny, sklokeramický gril
Průběh výuky tematického bloku	<ul style="list-style-type: none"> - učitel žákům vysvětlí princip tepelných úprav pokrmů z jatečných druhů mas v konvektomatu a zdůrazní jejich šetrnost na lidské zdraví - učitel žákům objasní druhy tepelných úprav a popíše průběh jednotlivých tepelných úprav (dušení, pečení, smažení) - porovná průběh TÚ v konvektomatu s úpravami na sporáku, troubě, pánvi - učitel žákům objasní šetrné zacházení s bioodpadem jeho další využití - žáci při opakování technologických postupů přípravy pokrmů z jatečných druhů mas si uvědomí rozdíly mezi klasickou přípravou a přípravou v konvektomatu
Využití v praktickém životě	Žáci budou uplatňovat přípravu pokrmů v moderním zařízení, pro jejich četné přednosti – lehká stravitelnost a šetrnost ke zdraví, prosazovat zdravý životní styl v běžném životě a chránit životní prostředí.
Získané kompetence	<p>Kompetence k řešení problémů:</p> <ul style="list-style-type: none"> - porozumět zadanému úkolu <p>Kompetence komunikativní :</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjadřovat se ústně přiměřeně situaci - vyjadřovat se logicky a přiměřeně svým schopnostem <p>Kompetence odborné:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami <p>Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.</p>
Použitá literatura a zdroje	
Poznámky	
Seznam příloh	Příloha č.3 Metodická list č.3/OŽP



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Příloha č. 3
Metodický list č. 3/OŽP

1. Učitel vyjmenuje minutkové úpravy.
2. Vysvětlí přípravu pokrmů z ryb a drůbeže grilováním na sklokeramickém grilu.
3. Porovná grilování na sklokeramickém grilu s pečením na pánvi, rožni, roštu, zdůrazní výhody.
4. Zdůrazní lehkou stravitelnost pokrmů a nízkou energetickou hodnotu pokrmu – úpravu s minimálním množstvím tuku
5. Upozorní na úsporu elektrické energie a zdravý způsob přípravy – minimální uvolňování škodlivých látek při tepelné úpravě do prostředí kuchyně a ovzduší.
6. Možnost souběžného grilování i jiných potravin – zeleniny, vajec, hub.
7. Minimální spotřeba vody – nepoužívá se žádné nádobí a náčiní.
8. Učitel si ověří znalosti žáků v diskusi o tepelných úpravách na sklokeramickém grilu, úspoře energií a o přípravě lehce stravitelných pokrmů se sníženým obsahem tuků při tepelné úpravě



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	druhý
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	2 hodin
Téma	Příprava pokrmů z masa, zeleniny, sýrů, hub ve fritéze.
Cíl	Omezit spotřebu smažených pokrmů.
Použité pomůcky	suroviny, fritéza
Průběh výuky tematického bloku	<ul style="list-style-type: none"> - učitel žákům vysvětlí princip tepelné úpravy smažení a zdůrazní jejich negativní vliv na lidské zdraví, vznik civilizačních chorob - učitel žákům objasní druhy a způsoby smažení a popíše jejich průběh - porovná průběh smažení ve fritéze se smažením na pánvi, troubě, konvektomatu - učitel žákům objasní zvýšení energetické hodnoty i lehce stravitelných pokrmů v důsledku smažení - upozorní na pracnost předběžné přípravy
Využití v praktickém životě	Žáci budou uplatňovat přípravu pokrmů v moderním zařízení, pro jejich četné přednosti – lehká stravitelnost a šetrnost ke zdraví, prosazovat zdravý životní styl v běžném životě a chránit životní prostředí.
Získané kompetence	<p>Kompetence k řešení problémů:</p> <ul style="list-style-type: none"> - porozumět zadanému úkolu <p>Kompetence komunikativní :</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjadřovat se ústně přiměřeně situaci - vyjadřovat se logicky a přiměřeně svým schopnostem <p>Kompetence odborné:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami <p>Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.</p>
Použitá literatura a zdroje	
Poznámky	
Seznam příloh	Příloha č.4 Metodický list č.4/OŽP



Příloha č. 4
Metodický list č. 4/OŽP

1. Učitel žákům vysvětlí princip tepelné úpravy smažení a zdůrazní jejich negativní vliv na lidské zdraví, vznik civilizačních chorob.
2. Učitel žákům objasní druhy a způsoby smažení a popíše jejich průběh.
3. Porovná průběh smažení ve fritéze se smažením na pánvi, troubě, konvektomatu.
4. Uvede vhodné tuky na smažení, zdůrazní jejich přednosti – snášenlivost vysokých teplot bez přepalování.
4. Učitel žákům objasní zvýšení energetické hodnoty i lehce stravitelných pokrmů v důsledku smažení.
5. Upozorní na pracnost předběžné přípravy- příprava trojbalu, těstíček.
6. Učitel si ověří znalosti žáků dle kontrolních otázek.

Kontrolní otázky:

1. Co je smažení?
2. Jaká je teplota při smažení ?
3. Které tuky lze použít na smažení?
4. Jaké jsou druhy a způsoby smažení?
5. Které potraviny smažíme bez obalování ?
6. Jaké jsou výhody fritování ?
7. Jaká je stravitelnost smažených pokrmů ?
8. Jaký mají vliv smažené pokrmy na lidské zdraví ?



Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	4 hodiny
Téma	Příprava pokrmů zdravé výživy v konvektomatu.
Cíl	Pozitivní vliv zdravých pokrmů na zdraví a život člověka.
Použité pomůcky	suroviny, konvektomat
Průběh výuky tematického bloku	<ul style="list-style-type: none"> - učitel žákům vysvětlí princip tepelných úprav pokrmů z jatečných druhů mas v konvektomatu a zdůrazní jejich šetrnost na lidské zdraví - učitel žákům objasní druhy tepelných úprav a popíše průběh jednotlivých tepelných úprav (dušení, pečení, smažení) - porovná průběh TÚ v konvektomatu s úpravami na sporáku, troubě, pánvi - učitel žákům objasní šetrné zacházení s bioodpadem jeho další využití - žáci při opakování technologických postupů přípravy pokrmů z jatečných druhů mas si uvědomí rozdíly mezi klasickou přípravou a přípravou v konvektomatu
Využití v praktickém životě	Žáci budou uplatňovat přípravu pokrmů v moderním zařízení, pro jejich četné přednosti – lehká stravitelnost a šetrnost ke zdraví, prosazovat zdravý životní styl v běžném životě a chránit životní prostředí.
Získané kompetence	<p>Kompetence k řešení problémů:</p> <ul style="list-style-type: none"> - porozumět zadanému úkolu <p>Kompetence komunikativní :</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjadřovat se ústně přiměřeně situaci - vyjadřovat se logicky a přiměřeně svým schopnostem <p>Kompetence odborné:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat poslušnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami <p>Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.</p>
Použitá literatura a zdroje	
Poznámky	
Seznam příloh	Příloha č.5 Metodický list č. 5/OŽP



Příloha č. 5
Metodický list č. 5/OŽP

1. Vyjmenuje všechny tepelné úpravy.
2. Vaření - vyjmenuje způsoby vaření a popíše jejich průběh a porovná klasickou přípravu s přípravou moderní v konvektomatu.
3. Dušení – popíše průběh tepelné úpravy a porovná klasickou přípravu s přípravou moderní.
4. Popíše technologický postup přípravy zeleninového a houbového rizota.
5. Popíše technologický postup přípravy kuřecího řízku - přírodní.
6. Popíše technologický postup přípravy hovězího masa dušeného v zelenině - mrkvi.
7. Zdůrazní lehkou stravitelnost připravených pokrmů, s omezením tuků a chuťových přísad.
8. Zdůrazní výhody přípravy v konvektomatu – šetrný způsob – zachování BH – živin, výživnější, chutnější, kratší doba přípravy při nižších teplotách. Úspora energií a času.
9. Odpad před tepelnou úpravou - bioodpad - slupky z brambor a zeleniny, nakládání s obaly – tříděný odpad.
10. Učitel si ověří znalosti žáků dle kontrolních otázek.

Kontrolní otázky :

1. Co je racionální výživa?
2. Které potraviny lze použít k přípravě racionální výživy?
3. Jaké jsou vhodné druhy a způsoby přípravy?
4. Jaké jsou výhody přípravy jídla v konvektomatu ?
5. Jaká je stravitelnost pokrmů připravených v konvektomatu?
6. Jaký má vliv racionální výživa na lidské zdraví?
7. Popiš důsledky nezdravého způsobu stravování na lidské tělo.



Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	2 hodiny
Téma	Příprava pokrmů zdravé výživy ve studené kuchyni.
Cíl	Uchování biologické hodnoty při zpracování surovin zasyrova.
Použité pomůcky	suroviny, univerzální robot
Průběh výuky tematického bloku	- učitel žákům vysvětlí výhody zpracování surovin zasyrova, zdůrazní použití pouze čerstvých a kvalitních surovin, vysoké hygienické požadavky při zpracování, (pečlivost, náročnost, nápaditost a rozmanitost), na dobu uchování a spotřeby. Význam estetické úpravy při nabídce výrobků studené kuchyně.
Využití v praktickém životě	Žáci budou dávat přednost přípravě pokrmů zasyrova, pro jejich velkou biologickou hodnotu – zachování živin, lehkou stravitelnost a šetrnost ke zdraví pro jejich mnohostranné využití v běžném stravování.
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence komunikativní : - vyjadřovat se ústně přiměřeně situaci - vyjadřovat se logicky a přiměřeně svým schopnostem Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat poslušnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.
Použitá literatura a zdroje	
Poznámky	
Seznam příloh	Příloha č.6 Metodický list č.6/OŽP



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Příloha č. 6
Metodický list č.6/OŽP

1. Učitel žákům vysvětlí rozdíl mezi zpracováním pokrmů zasyrova a tepelně.
2. Uvede způsoby podávání pokrmů zpracovaných zasyrova a tepelně.
3. Poukáže na pracnost přípravy a možnost využití moderního zařízení – univerzálního stroje.
4. Zdůrazní požadavky na dodržování hygienických zásady při přípravě, skladování a expedici.
5. Široké uplatnění výrobků studené kuchyně ve stravování.
6. Učitel si ověří znalosti žáků v diskusi o zpracování potravin zasyrova a jejich podávání.



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“

Obor vzdělání	Stravovací a ubytovací služby ŠVP Kuchařské práce
Ročník	třetí
Předmět	Odborný výcvik
Časová jednotka	2 hodiny
Téma	Příprava dietních pokrmů.
Cíl	Vliv dietních pokrmů na zdravotní stav člověka.
Použité pomůcky	suroviny, sklokeramický gril
Průběh výuky tematického bloku	- učitel žákům vysvětlí výhody přípravy dietních pokrmů na sklokeramickém grilu, zdůrazní jejich lehkou stravitelnost a nízkou energetickou hodnotu s omezeným použitím tuků, vhodnost pokrmů pro přípravu dietních pokrmů pro pacienty s různými onemocněními. Dietní stravování jako součást celkové léčby a možnost brzkého uzdravení. Význam časového rozvržení podávání dietních jídel. Význam estetické úpravy při expedici dietních pokrmů.
Využití v praktickém životě	Žáci uplatní své znalosti přípravy dietních pokrmů v případě onemocnění blízkých osob či zaměstnání v nemocničním či lázeňském stravování. Dietní pokrmy ovlivňují průběh nemoci a rekonvalescenci.
Získané kompetence	Kompetence k řešení problémů: - porozumět zadanému úkolu Kompetence komunikativní : - vyjadřovat se ústně přiměřeně situaci - vyjadřovat se logicky a přiměřeně svým schopnostem Kompetence odborné: - dodržovat osobní hygienu a hygienu práce, dodržovat posloupnost prací, dodržovat bezpečnost při práci, nakládat úsporně s potravinami Průřezová témata: Člověk a životní prostředí.
Použitá literatura a zdroje	
Poznámky	
Seznam příloh	Příloha č.7 Metodický list č.7/OŽP



Příloha č. 7
Metodický list č.7/OŽP

1. Učitel žákům vysvětlí význam diet ve stravování nemocných osob.
2. Učitel seznámí žáky s druhy diet a jejich podáváním při daném onemocnění.
3. Poukáže na nutnost dodržení časového rozvržení a šetrného způsobu zpracování potravin, volbu vhodných tepelných úprav, což umožňuje sklokeramický gril.
4. Uvede i další možnosti tepelných úprav – např. vaření v páře aj.
5. Zdůrazní požadavky na dodržování hygienických zásady při přípravě a expedici.
6. Důraz kladen chutnost pokrmů a jejich estetickou úpravu.
7. Učitel si ověří znalosti žáků v diskusi o přípravě dietních pokrmů na sklokeramickém grilu.



Odborné učiliště a Praktická škola,
Nový Jičín, příspěvková organizace
Sokolovská 45/487, 741 11 Nový Jičín

Projekt „Moderním vzděláváním k širšímu uplatnění v životě“