

Základy kuchařských prací – 2. rok (1)

Očekávané výstupy	Téma, učivo	Průřezová témata, mezipředmětové vztahy
<p>Žák by měl</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ znát základní technologické postupy přípravy pokrmů a dokázat vyhledat informace na webových stránkách ➤ znát základní technologické postupy přípravy tradičních pokrmů z mletého masa a masových směsí ➤ zvyšovat úroveň znalostí jednoduchých postupů přípravy pokrmů za studena a pokrmů na objednávku ➤ znát základní postupy přípravy teplých i studených nápojů 	<p><u>Technologie</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • technologické postupy přípravy • základy technologické přípravy pokrmů z mletého masa • postupy přípravy tradičních pokrmů podle jednotlivých druhů – masové kašoviny, směsi • postupy přípravy pokrmů na objednávku – pokrmy z vepřového masa a z drůbeže • technologické postupy přípravy pokrmů podle jejich druhů – příprava pokrmů studené kuchyně • technologické postupy přípravy teplých a studených nápojů – studené nápoje (mléčné koktejly) a teplé nápoje (káva, kakao, čaj) 	<ul style="list-style-type: none"> • PT/OSV – Rozvoj schopnosti poznávání – řešení problémů, prohlubování dovedností pro celoživotní učení • Inf – internet (vyhledání informací a receptů, sledování videí a ukázek přípravy pokrmů, nápojů a moučníků)

Základy kuchařských prací – 2. rok (2)

Očekávané výstupy	Téma, učivo	Průřezová témata, mezipředmětové vztahy
<p>Žák by měl</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ znát základní technologické postupy přípravy tradičních moučníků <ul style="list-style-type: none"> • naučit se základní druhy těst ➤ znát technologii přípravy dietních pokrmů <ul style="list-style-type: none"> • chápat důležitost správné výživy při sestavování jídelníčku • upevňovat získané znalosti o změnách odpovídajícím požadavkům zdravé výživy ➤ orientovat se v kuchyni cizích zemí <ul style="list-style-type: none"> • používat správné suroviny a způsob zpracování • sestavit nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství a podle jejich tradic 	<ul style="list-style-type: none"> • technologické postupy přípravy moučníků – moučníky z kynutého a litého těsta, moučníky z listového těsta, moučníky z piškotového těsta, ovocné saláty • technologické postupy přípravy dietních pokrmů – sestavování jídelníčku pro jednotlivé diety, příprava pokrmů a moučníků • pokrmy národních kuchyní – stravovací zvyklosti cizích národů, příprava specialit jednotlivých národních kuchyní (české, slovenské, anglické, francouzské, německé, maďarské, ruské, balkánské, skandinávské) 	<ul style="list-style-type: none"> • P – dietní stravování, poruchy příjmu potravy • PT/MV – Kulturní rozdíly • Z – evropské země – etnikum, kultura • Inf – internet (vyhledání informací), textový dokument (jídelní lístek), autorské právo

Základy kuchařských prací – 2. rok (3)

Očekávané výstupy	Téma, učivo	Průřezová témata, mezipředmětové vztahy
<p>Žák by měl</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ znát rozřazení jednotlivých druhů masných výrobků a určit jejich význam při dalším zpracování ➤ znát druhy nealkoholických nápojů, jejich rozdělení ➤ chápat důležitost správné výživy <ul style="list-style-type: none"> • osvojit si správné stravovací návyky • znát základní příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků na civilizační choroby • uplatňovat zásady správné výživy • vyhledávat důvěryhodné digitální zdroje v oblasti zdravého stravování • vhodně používat inventář podle způsobu obsluhy, podávaného pokrmu a nápoje 	<p><u>Potravin y a výživa</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • masové výrobky – uzeniny (význam, složení; konzervy) • nealkoholické nápoje (význam, rozdělení, charakteristika jednotlivých druhů) • správná výživa a způsoby stravování, zásady správné výživy, druhy stravy, charakteristika, vliv na organismus, stravovací návyky, obezita • diferencovaná strava – výživa dětí, dospívajících, těhotných a kojících žen, sportovců a starých osob <p><u>Stolníčení</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • systémy obsluhy – způsoby obsluhy, nabídky, prodeje a placení 	<ul style="list-style-type: none"> • P – výživa člověka a její význam pro zdraví, obezita • P – dietní stravování, poruchy příjmu potravy • Inf – internet (vyhledání informací), výukové webové stránky (zdravá výživa), třídění dat na základě daných informací • PT/OSV – Rozvoj schopnosti poznávání – rozvíjení smyslového vnímání, pozornosti a soustředění

Základy kuchařských prací – 2. rok (4)

Očekávané výstupy	Téma, učivo	Průřezová témata, mezipředmětové vztahy
<p>Žák by měl</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovládat techniku jednoduché obsluhy • sestavit jídelní i nápojový lístek • znát základní gastronomická pravidla a jejich význam pro společné stravování • rozlišit různé druhy slavnostních hostin • připravit stůl pro slavnostní příležitost ➤ seznámit se s obsluhou podle jednotlivých odbytových a zábavných středisek a prostředí ➤ dokázat komunikovat a ověřovat si fakta prostřednictvím digitálních technologií 	<ul style="list-style-type: none"> • jednoduchá obsluha – základy při podávání pokrmů • jednoduchá obsluha – podávání jednotlivých nápojů • jídelní a nápojový lístek • gastronomická pravidla – zásady sestavování jídelních lístků • zvláštní typy akcí a slavnostní hostiny (objednávka hostiny, příprava a organizační zajištění, příprava místnosti a slavnostní tabule) • společenská a zábavní střediska: restaurace, kavárna, vinárna a vinný sklep, bar, varieté a kabaret, koliba a salaš • online nákup • objednávka • reklamace 	<ul style="list-style-type: none"> • PV – práce v domácnosti • PT/OSV – Komunikace • Inf. – sledování videí a ukázek správného stolování, obsluhy, hostiny, slavnostní tabule • Inf – elektronická komunikace (e-mail, sociální sítě), elektronické formuláře, bezpečnost, digitální stopa

Základy kuchařských prací – 2. rok (5)

Očekávané výstupy	Téma, učivo	Průřezová témata, mezipředmětové vztahy
<p>Žák by měl</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ znát technologické postupy dle různých tepelných úprav přípravy základních pokrmů <ul style="list-style-type: none"> • připravit pokrmy z mletého masa, masových směsí • připravit pokrmy z mas jatečných zvířat, ryb, drůbeže, zvěřiny a vnitřností ➤ naučit se přípravě specialit studené kuchyně ➤ připravit běžné studené i teplé nápoje ➤ znát technologické postupy základních moučníků a umět je připravit <ul style="list-style-type: none"> • připravit odlišné druhy těst na různé druhy moučníků a moučných pokrmů 	<p><u>Odborný výcvik</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • příprava pokrmů z mletého masa – využití jednotlivých tepelných úprav • masa jatečných zvířat – směsi • příprava jídel na objednávku – příprava jídel z masa jatečných zvířat, z ryb, drůbeže a vnitřností • studená kuchyně – studené předkrmy a další výrobky studené kuchyně – výrobky v aspiku, plněná zelenina, saláty, majonézy a její použití, chlebičky, chut'ovky • příprava nápojů studené a teplé nápoje • příprava moučníků, moučných jídel 	<ul style="list-style-type: none"> • PV – práce v domácnosti – vaření • P – zvířata a jejich hospodářský význam

Základy kuchařských prací – 2. rok (6)

Očekávané výstupy	Téma, učivo	Průřezová témata, mezipředmětové vztahy
<p>Žák by měl</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ znát technologické postupy základních dietních pokrmů a umět je připravit ➤ orientovat se v kuchyni cizích zemí 	<ul style="list-style-type: none"> • dietní pokrmy – příprava dietních pokrmů a diferencovaná strava • zahraniční kuchyně – příprava pokrmů evropských i asijských států • specifika stolničení asijských států 	<ul style="list-style-type: none"> • PT/MV – Kulturní rozdíly • Z – evropské a asijské země (kultura a zvyklosti)