



evropský
sociální
fond v ČR



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

ANOTACE K VÝUKOVÉ SADĚ

Číslo projektu	CZ.1.07/1.5.00/34.0705
Číslo a název šablony klíčové aktivity	III/2 Inovace a zkvalitnění výuky prostřednictvím ICT
Tematická oblast (předmět)	<i>Slavnostní hostiny (Odbyta obsluha)</i>
Autor	<i>Mgr. Dita Bratršovská</i>
Datum vytvoření	<i>Květen – říjen 2013</i>

ÚVOD KE VZDĚLÁVACÍMU MATERIÁLU

Vzdělávací materiál je určen k procvičování, osvojení, prohloubení a lepšímu pochopení klíčových bodů tématu. Jedná se o opakovací testy, vstupy do výkladů hodiny doplněné schématickými obrázky, prezentace, odbornou terminologií.

POPIS JEDNOTLIVÝCH DIGITÁLNÍCH UČEBNÍCH MATERIÁLŮ

VY_32_INOVACE_07_19_ODO_Br_01

Druh: Pracovní list

Ročník: Třetí, učební obor Kuchař – číšník,

Anotace:

Pracovní list je tvořen křížovkou, kdy žák procvičí klíčové oblasti z obsluhy při banketu. Je zaměřen na prohloubení nebo ověření znalostí žáků inventáře a banketní obsluhy. Součástí je i následná kontrola správného řešení křížovky. Správné řešitele ohodnotit malou známkou za práci v hodině. Zadáni nakopírovat každému do lavice.

VY_32_INOVACE_07_19_ODO_Br_02

Druh: Pracovní list

Ročník: Třetí, učební obor Kuchař – číšník,

Anotace:

Pracovní list je tvořen testem, kdy žák vybírá jednu správnou odpověď ze tří možností. Je zaměřen na kontrolu znalostí žáků písemností při banketu a přípravy tabule. Součástí je i následná kontrola správných odpovědí a vyhodnocení testu. Použití pro osvojení tématu. Nakopírovat, každému do lavice, kontrola přes interaktivní tabuli.



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

VY_32_INOVACE_07_19_ODO_Br_03

Druh: Pracovní list

Ročník: Třetí, učební obor Kuchař - číšník

Anotace: Pracovní list je tvořen kartičkami, na které žák vybírá správnou charakteristiku dané slavnostní hostiny ze zadaných popisných vět. Pracovní list je zaměřen na osvojení znalostí žáků základních charakteristik slavnostních hostin. Součástí jsou motivační otázky i následná kontrola správných odpovědí. Důležité pro pochopení rozdílů u jednotlivých typů slavnostních hostin. Použití frontálně přes interaktivní tabuli nebo nakopírované do lavic pro práci ve dvojicích a správné řešení přes interaktivní tabuli, kontrola společná.

VY_32_INOVACE_07_19_ODO_Br_04

Druh: Pracovní list

Ročník: Třetí, učební obor Kuchař - číšník

Anotace: Použití při výkladu v hodině. Pracovní list je tvořen schématem zajištění hostiny s podrobným popisem pracovního příkazu, kdy žák vidí schématický pohled, která střediska se na zajištění podílejí. Součástí je podrobný popis pracovního příkazu. Zpětnou vazbou jsou motivační otázky.

VY_32_INOVACE_07_19_ODO_Br_05

Druh: Pracovní list

Ročník: Třetí, učební obor Kuchař - číšník

Anotace: Pracovní list je tvořen testem, kdy žák vybírá jednu správnou odpověď ze tří možností, odpovídá na danou otázku, podtrhává věty, které patří k zadané větě. Je zaměřen na kontrolu znalostí žáků z přípravy inventáře, založení inventáře na tabuli, pravidel založení na slavnostní tabuli. Součástí je i následná kontrola správných odpovědí. Použití při osvojení učiva, opakování na začátku hodiny.

VY_32_INOVACE_07_19_ODO_Br_06

Druh: Pracovní list

Ročník: Třetí, učební obor Kuchař - číšník

Anotace: Vstup do výkladu v hodině „Postup podávání chodů podle menu“, žáci vidí znázorněný servis předkrmu, polévky a hlavního chodu pomocí obrázku. Lépe pochopí systém a způsob banketní obsluhy pomocí obrázků, které jsou doplněny popisem. Na závěr prezentace jsou motivační otázky, které slouží k procvičení nového učiva.



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

VY_32_INOVACE_07_19_ODO_Br_07

Druh: Pracovní list

Ročník: Třetí, učební obor Kuchař - číšník

Anotace: Křížovka, použití do úvodní části hodiny. Zahřátí na začátku hodiny místo zkoušení. Slouží k prohloubení nebo ověření pojmů slavnostní hostiny – banket. Správné řešitele ohodnotit malou známkou za práci v hodině. Na závěr vysvětlit jednotlivé pojmy, proč se týkají banketu.

VY_32_INOVACE_07_19_ODO_Br_08

Druh: Prezentace

Ročník: Třetí, učební obor Kuchař - číšník

Anotace: Použití při výkladu tématu: „Postup podávání chodů podle menu“, žáci vidí schematicky znázorněný servis předkrmu, polévky a hlavního chodu pomocí obrázku. Lépe pochopí systém a způsob banketní obsluhy, obrázky jsou doplněny popisem a jsou součástí výkladu hodiny. Na závěr jsou umístěny motivační otázky, které slouží k procvičení nového učiva.

VY_32_INOVACE_07_19_ODO_Br_09

Druh: Pracovní list

Ročník: Třetí, učební obor Kuchař - číšník

Anotace: Pracovní list má dvě části, první část slouží k vysvětlení gastronomických pojmů, které je nezbytné znát při banketu, rautu a ostatních slavnostních hostinách. Žáci dostanou ofoceně slovníčky do lavice. Druhá část je ve formě testu pro osvojení gastronomických slovíček. Ověření probíhá přes interaktivní tabuli frontálně nebo individuálně. Použití pro prohloubení učiva v tematické oblasti „Slavnostní stolování.“

VY_32_INOVACE_07_19_ODO_Br_10

Druh: Prezentace – doplnění výkladu

Ročník: Třetí, učební obor Kuchař - číšník

Anotace: Použití při výkladu v hodině „Příprava slavnostní tabule podle menu“, žáci vidí schematické založení pro jednu osobu (couvert). Lépe pochopí systém u zakládání inventáře slavnostních hostin, obrázek je doplněn popisem a je součástí výkladu hodiny. Na závěr je položena motivační otázka, která slouží k procvičení založení pro jednu osobu.

VY_32_INOVACE_07_19_ODO_Br_11

Druh: Prezentace - procvičování

Ročník: Třetí, učební obor Kuchař - číšník

Anotace: Pro osvojení učiva v hodině „Příprava slavnostní tabule podle menu“, žáci vidí schematické založení pro jednu osobu (couvert) i s popisem, mají za úkol sestavit menu, které bude odpovídat tomuto založení. Jde o procvičení sestavy menu a zároveň o založení správného inventáře, který tomuto menu musí odpovídat. V řešení úkolu si žáci frontálně zkontrolují svá sestavená menu a zdůvodní vybraný pokrm a nápoj dle gastronomických pravidel.



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

VY_32_INOVACE_07_19_ODO_Br_12

Druh: Prezentace - procvičování

Ročník: Třetí, učební obor Kuchař - číšník

Anotace: Pro osvojení učiva v hodině „Příprava slavnostní tabule podle menu“, žáci vidí sestavené slavnostní menu pro banket nebo jinou slavnostní hostinu a mají za úkol sestavit založení inventáře pro jednu osobu na slavnostní tabuli, které bude odpovídat tomuto menu. Jde o procvičení sestavy menu a zároveň o založení správného inventáře, který tomuto menu musí odpovídat. V řešení úkolu si žáci frontálně zkontrolují svá založení inventáře a zdůvodní vybraný inventář dle gastronomických pravidel.

VY_32_INOVACE_07_19_ODO_Br_13

Druh: Pracovní list

Ročník: Třetí, učební obor Kuchař - číšník

Anotace: Pracovní list je tvořen křížovkou, kdy žák procvičí klíčové oblasti ze slavnostní hostiny - rautu. Je zaměřen na procvičení nebo ověření znalostí žáků přípravy a obsluhy při rautu. Součástí je i následná kontrola správného řešení křížovky. Správné řešitele ohodnotit za práci v hodině. Zadáni nakopírovat každému do lavice.

VY_32_INOVACE_07_19_ODO_Br_14

Druh: Prezentace

Ročník: Třetí, učební obor Kuchař - číšník

Anotace: Při výkladu v hodině „Raut – definice, charakteristika“, žáci vidí schématické uspořádání místnosti při organizování rautu, doplněné fotografií rautového stolu a výpisky hodinového výkladu. Lépe pochopí samotný druh pohoštění. Obrázek je doplněn popisem. Na závěr jsou položeny motivační otázky, které slouží k osvojení tématu hodiny.

VY_32_INOVACE_07_19_ODO_Br_15

Druh: Pracovní list

Ročník: Třetí, učební obor Kuchař - číšník

Anotace: Pracovní list je tvořen testem, kdy žák vybírá jednu správnou odpověď ze tří možností, odpovídá na danou otázku, řadí věty ve správném pořadí. Test je zaměřen na kontrolu znalostí žáků, pochopení pojmu „raut“ a jeho zařazení do slavnostních hostin. Součástí je i následná kontrola správných odpovědí.



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

VY_32_INOVACE_07_19_ODO_Br_16

Druh: Prezentace

Ročník: Třetí, učební obor Kuchař - číšník

Anotace: Při výkladu v hodině „Přípravné práce při rautu-studený stůl“, žáci vidí schématickou úpravu studeného stolu, lépe si představí rozložení sortimentu, co má být dominantou na studeném stole. Obrázek je doplněn popisem a výpisky. Na závěr je položena motivační otázka, která slouží k osvojení založení sortimentu na studený stůl

VY_32_INOVACE_07_19_ODO_Br_17

Druh: Prezentace

Ročník: Třetí, učební obor Kuchař - číšník

Anotace: Při výkladu v hodině „Obsluha při rautu-teplý a nápojový stůl“, žáci vidí schématickou úpravu teplého a nápojového stolu, lépe si představí rozložení sortimentu, co má být založeno na teplém a nápojovém stole. Obrázek je doplněn popisem a výpisky. Na závěr je položena motivační otázka, která slouží k osvojení založení sortimentu, inventáře na teplý a nápojový stůl a obsluhy při rautu.

VY_32_INOVACE_07_19_ODO_Br_18

Druh: Pracovní list

Ročník: Třetí, učební obor Kuchař - číšník

Anotace: Pracovní list je tvořen testem, kdy žák vybírá jednu správnou odpověď ze tří možností, odpovídá na danou otázku, řadí věty ve správném pořadí. Test je zaměřen na kontrolu znalostí žáků, pochopení pojmu nabídkový stůl a jeho zařazení do slavnostních hostin, obsluhy při rautu. Součástí je i následná kontrola správných odpovědí.

VY_32_INOVACE_07_19_ODO_Br_19

Druh: Prezentace

Ročník: Třetí, učební obor Kuchař - číšník

Anotace: Při výkladu v hodině „Složitá obsluha při slavnostních hostinách“, žáci vidí pomocí fotografií, legendu dranzírování kuřete – servis keridon. Fotografie jsou stručně popsány. Pomocí obrázků, žáci lépe pochopí praktickou část obsluhy. V návaznosti na tuto hodinu si žáci vyzkouší při praxi dranzírování kuřete prakticky – zpětná vazba hodiny. Na závěr jsou položeny 4 motivační otázky pro osvojení tématu.



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

VY_32_INOVACE_07_19_ODO_Br_20

Druh: Pracovní list

Ročník: Třetí, učební obor Kuchař - číšník

Anotace: Při výkladu v hodině „Složitá obsluha při slavnostních hostinách“, žáci vidí pomocí fotografií, legendu přípravy míšeného nápoje – práce před hostem. Po pravidlech následují fotografie, které jsou stručně popsány. Pomocí obrázků, žáci lépe pochopí praktickou část obsluhy. V návaznosti na tuto hodinu si žáci vyzkouší při praxi přípravu míšeného nápoje prakticky – zpětná vazba hodiny. Na závěr jsou položeny 4 motivační otázky pro osvojení tématu.