



Modernizace výuky v rámci odborných a všeobecných předmětů střední školy.

Číslo projektu: CZ.1.07/1.1.10/01.0021

METODICKÝ LIST KE KURZU STUDENÉ KUCHYNĚ

Tento metodický list je spolufinancován Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem České republiky

Dny	Časový plán	Téma	Osvojené kompetence
1.	7,30 – 11,30	Teorie – Seznámení s učivem, BOZP a hygiena při práci, výrobky studené kuchyně	Dodržuje hygienické předpisy. Orientuje se v nových moserních pohledech na gastronomické znalosti ve studené kuchyni. Rozezná pěnu, fáš, pomazánku. Rozlišuje jednodruhové a vícepruhové chlebíčky a kanapky.
	12,00 – 16,00	Praxe – Pěny, pomazánky, chlebíčky, kanapky, koktejly, Úklid pracoviště	
2.	7,30 – 10,30	Teorie – plněná zelenina, ovoce, plněné vejce, carpacio, košíčky, barchetky	Chová se hospodárně. Pojmenuje výživové ztráty při úpravách ovoce, zeleniny. Vhodnými surovinami plní ovoce, zeleninu, vejce. Zdobí výrobky tón v tónu, kontrastně.
	10,30 – 16,00	Praxe – praktická příprava výrobků. Úklid pracoviště.	
3.	7,30 – 9,30	Teorie – výrobky ze sýrů, z masa, ozdoby z těst.	Orientuje se v nabídce sýrů a masa. Ovládá tepelné úpravy mas. Upravuje samostatně výrobky z různých základních surovin. Ovládá způsoby nakládání.
	9,30 – 16,00	Praxe – sýrové rolády, koule, řezy, nakládané sýry. Galantiny, paštiky, špikovaná masa, masa v krustě, v kabátku, rostbíf	

4.	7,30 – 9,30	Teorie – výrobky z ryb a mořských živočichů, suši, jednorčové a víceporčové výrobky. Finger Food	<p>Pojmenuje druhy ryb sladkovodních i mořských, dary moře a řasy.</p> <p>Připraví Finger Food v moderní úpravě různými variantami.</p> <p>Vykostí a vyfiletuje ryby.</p> <p>Používá vhodné koření.</p> <p>Volí efektivní způsob přípravy ryb.</p>
	9,30 -16	Praxe – rybí rolády, losová terina, různé druhy aspiků, výrobky na Finger Food	
5.	7,30 – 8,00	Test ověření znalostí	<p>Ovládá všechna probraná témata</p> <p>Sestavuje kompozice z výrobků dle nejnovějších trendů.</p> <p>Vytváří ozdoby z těsta, bylinek a vykrajované zeleniny pro studenou kuchyni.</p> <p>Prezentuje své výrobky.</p>
	8,00 – 12,30	<p>Příprava výrobků ze všech tématických celků.</p> <p>Krájení, dekorování, ozdoby, skládání na inventář.</p> <p>Úprava stolů</p>	
	13,00 – 16,00	Slavnostní raut pro pozvané hosty	