Podklady E- výuky pro žáky PVS - 1

z odborných předmětů v souvislosti s mimořádnými opatřeními vlády k ochraně obyvatelstva v souvislosti s koronavirem a onemocněním COVID-19

Potraviny a výživa

Březen 2020 - Chleba - tržní druhy chleba

- Pečivo - tržní druhy pečiva

Duben 2020 - Pochutiny - charakteristika, rozdělení

Květen - Červen 2020 - Cukry - charakteristika, výroba, druhy

- Med - charakteristika, druhy

- Náhradní sladidla - charakteristika, druhy

Technika provozu

Březen 2020 - Pokrmy z těstovin

- Pokrmy z rýže

- Pokrmy ze zeleniny

- Pokrmy z hub

Duben 2020 - Pokrmy ze sýrů - studená a teplá kuchyně

- Pokrmy z tvarohu

- Použití a úprava vajec, vaječné omelety

Květen - Červen 2020 - Restaurační moučníky a sladké pokrmy

- Kaše, krupicová kaše, rýžová kaše, kaše z ovesných vloček

- Ovocné knedlíky

- Moučníky z litých těst, palačinky, zapékané palačinky

- Moučníky z piškotových těst

- Moučníky z těstovin, nudle s mákem, zapékané nudle

- Nákypy, rýžový nákyp

- Moučníky z kynutých těst, kynuté těsto
- Moučníky z listového těsta
- Cukrárenské korpusy

Zařízení provozoven

Březen 2020 - Skladování potravin a nápojů

Duben 2020 - Zařízení výrobních a odbytových středisek

Květen 2020 - Zařízení umyváren

Červen 2020 - Stroje na zpracování těsta, masa, zeleniny

Odborný výcvik

Dle možnosti si doma opakovat jednotlivé pracovní postupy.

Hodnocení:

Jednotlivé odborné předměty budou hodnocena podle kvality zápisků v sešitech a prokázaných znalostech.

Zápisky je možné si psát do sešitů ve školském zařízení (žáci, kteří jsou zde přítomni), popřípadě jednostranně na papír a po návratu vlepit do sešitu.

V případě nejasností zanechat vzkaz přes pedagogický dozor nebo na info@vuoboriste.cz

Třídní učitel: Robert Sventek