



SOŠ a SOU Horky nad Jizerou

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35

Obor: 29-54-H/01 Cukrář

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0985

Předmět: OV

Ročník: 2.

Téma: Odborné gastronomické soutěže

Vypracoval: Alena Pechlátová

Materiál: VY_32_INOVACE_396

Datum: 11.2.2013

Anotace: Žáci formou

**soutěže, procvičují modelování
ovoce, květin a sestavování terčů.**



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Tvarování ovoce a květin z modelovací hmoty.

Soutěž je určena pro žáky druhého ročníku,
probíhá 90 minut.



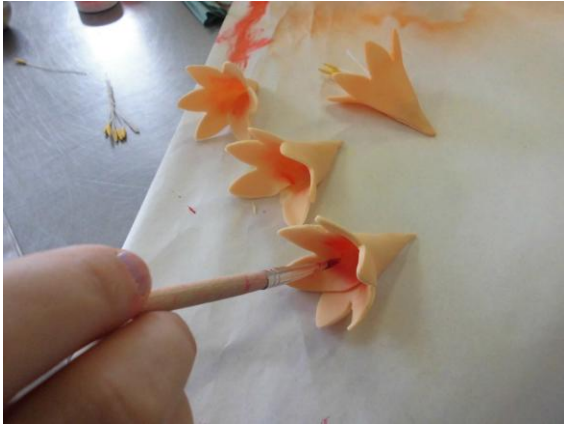
Zadání :

Vytvarujte 5 druhů ovoce z modelovací hmoty: broskev, hrušku, jahodu, citron a banán o hmotnosti 45 gramů.

Vymodelujte květiny podle vlastní fantazie.

Sestavte celek na vykrojený terč z marcipánu.





Další informace:

Soutěžící mají k dispozici:

- modelovací hmotu
- marcipán
- potravinářské barvy
- štětce
- kostice na modelování
- vykrajovátko
- pracovní stoly
- váhy



Pravidla soutěže:

Žáci musí být oblečeni do pracovního oblečení a dodržovat veškerá hygienická pravidla, pracovní oblečení musí být v souladu s předpisy o osobní hygieně v potravinářství.

Soutěžící si vylosují čísla, pod kterými budou soutěžit

Hodnocení soutěžících:

- barevnost výrobku
- dodržení váhy
- čistota práce, profesní vzhled
- zručnost, profesionalita práce
- dodržení časového limitu
- hygiena pracoviště



Výrobek bude ohodnocen bodově

Bodová pásma

- první místo 30 bodů - 25 bodů
- druhé místo 24 bodů - 20 bodů
- třetí místo 19 bodů - 15 bodů



Zdroje:

- **Vlastní zdroje - fotografie**

