INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

MO-ME-N-T:

MOderní MEtody s Novými Technologiemi

Registr, číslo: CZ.1.07/1.5.00/34.0903

Šablona: III/2 Inovace a zkvalitnění výuky prostřednictvím ICT

DUM - Digitální učební materiál (ppt prezentace o obsahu 6 - 8 snímků, určená zpravidla pro souvislé užití v jedné vyučovací hodině)

Název tematické sady: Základní kuchařské znalosti

Vyučovací předmět: Technologie přípravy pokrmů

Autor: Zdeněk Lebeda

Seznam DUMů:

	Název prezentace (DUM)
1.	Hygiena v gastronomických zařízeních
2.	Sanitace, deratizace, dezinsekce
3.	Bezpečnost při práci v kuchyni
4.	Tuky
5.	První pomoc
6.	Základní technologické postupy – předběžná příprava
7.	Základní technologické postupy – vařeni a dušení
8.	Základní technologické postupy – pečení a smažení
9.	Koření
10.	Zelenina
11.	Brambory
12.	Obiloviny
13.	Luštěniny
14.	Houby
15.	Ovoce
16.	Vejce
17.	Mléko a mléčné výrobky
18.	Senzorické hodnocení
19.	Základní pojmy v oboru výživy a stravování
20.	Základy administrativa

Podpis autora: