## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název komplexní úlohy/projektu

Nové trendy při přípravě pokrmů studené kuchyně

#### Kód úlohy

65-u-3/AB12

### Využitelnost komplexní úlohy

#### Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

L0 (EQF úroveň 4)

#### Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

#### Vazba na vzdělávací modul(y)

Příprava pokrmů studené kuchyně

#### Škola

Střední škola Brno, Charbulova, příspěvková organizace, Charbulova, Brno

#### Klíčové kompetence

Kompetence k učení, Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

#### Datum vytvoření

25. 03. 2019 20:52

#### Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

28

#### Délka/časová náročnost - Všeobecné vzdělávání

#### Poznámka k délce úlohy

#### Ročník(y)

3. ročník

#### Řešení úlohy

skupinové

#### Doporučený počet žáků

6

#### Charakteristika/anotace

Kvalifikační modul se věnuje výrobě pokrmů studené kuchyně, BOZP, hygieně a sanitaci provozu při práci ve studené kuchyni.

Žáci získají znalosti o nových trendech a vlastnostech surovin při přípravě pokrmů studené kuchyně. Způsob zpracování, efektivní využití různých částí surovin a potravin aplikují při přípravě výrobků studené kuchyně. Zohlední moderní trendy v kombinaci se zdravou výživou při výrobě i prezentaci výrobků studené kuchyně a uchovávání jejich užitných a biologických vlastností. Žáci budou připraveni pro složení zkoušky z profesní kvalifikace **65-002-H Příprava pokrmů studené kuchyně.** V rámci praktického vyučování se žáci učí, jak si práci na pracovišti co nejefektivněji organizovat – vytvářejí např. pracovní příkazy, učí se jak uspořádat pracoviště, jak pracovat ekonomicky a ekologicky, jak pracovat v týmu (rozdělení a plnění úkolů, kontrola apod.).

## JÁDRO ÚLOHY

#### Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení vycházejí z kompetencí definovaných v profesní kvalifikaci **65-002-H Příprava pokrmů studené kuchyně**:

* Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů.
* Příprava surovin pro výrobu jídel.
* Příprava a estetická úprava studených pokrmů pro slavnostní příležitosti.
* Nakládání s inventářem.
* Obsluha technologických zařízení v provozu.
* Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů.

Žák:

* charakterizuje studenou kuchyni a jednotlivé skupiny výrobků,
* navrhne a použije suroviny a potraviny pro přípravu výrobků studené kuchyně,
* dodržuje technologické postupy přípravy zadaných pokrmů,
* dodržuje receptury a správnou váhu pokrmů,
* při přípravě výrobků studené kuchyně uplatňuje prvky nových trendů,
* připraví studený pokrm dle zadání,
* vykoná přípravné práce, opracuje suroviny s minimálními ztrátami,
* použije vhodné technologické vybavení,
* provede úpravu, estetizaci a senzorické hodnocení pokrmu před expedicí s ohledem na biologickou hodnotu, chuťovou vyváženost a moderní trendy,
* bezpečně používá správné hygienické a technologické zásady přípravy, dodržuje HACCP a sanitační řád.

#### Specifikace hlavních učebních činností žáků/aktivit projektu vč. doporučeného časového rozvrhu

Učební činnost žáků probíhá ve třídě, na pracovišti OV.

K úspěšnému dosažení výsledků je doporučeno procvičování, pravidelné opakování učiva formou ústního a písemného zkoušení nebo praktických ukázek.

Specifikace hlavních učebních činností žáka:

1. Získává teoretické znalosti o výrobcích studené kuchyně, doporučená hodinová dotace 11 hodin:

* sleduje odborný výklad učitele,
* při své činnosti uplatňuje práci s textem,
* využívá internetové zdroje,
* pracuje s on-line kurzy KULINÁŘSKÉ UMĚNÍ,
* charakterizuje studenou kuchyni a vysvětlí její význam v gastronomii,
* vyhledává prvky nových trendů při přípravě pokrmů studené kuchyně.

Žák vyjmenuje jednotlivé skupiny výrobků studené kuchyně a charakterizuje jednotlivé výrobky ve skupinách, ovládá základní techniky výroby.

2. Získává praktické dovednosti při přípravě výrobků studené kuchyně, doporučená časová dotace 17 hodin:

* pozoruje názorné ukázky,
* aktivně se zapojuje do instruktáže,
* aplikuje teoretické poznatky do praktických ukázek,
* při přípravě výrobků studené kuchyně uplatńuje prvky nových trendů pokrmů studené kuchyně,
* po instruktáži žáci demonstrují práci na pracovišti odborného výcviku pod vedením učitele odborného výcviku,
* na základě demonstrace žáci připravují pokrmy studené kuchyně na pracovišti odborného výcviku.

Žák objasní důležitost osobní i provozní hygieny (sanitační a asanační plán), BOZP a princip správného uchovávání používaných surovin a potravin, z důvodu minimalizování rizik alimentárních onemocnění a ekonomických ztrát.

Žák vybírá vhodné kombinace surovin s ohledem na zdravou výživu a nové trendy.

#### Metodická doporučení

Metodika:

Metody slovní – dialog, diskuse.

Metody názornosti – pozorování, předvádění.

Metody praktické – pracovní činnosti.

Formy:

Organizační – hromadná ve třídě, skupinová a individuální v odborném výcviku.

#### Způsob realizace

Organizační forma výuky je teoreticky – praktická a bude probíhat v učebně a v reálném pracovním prostředí.

V průběhu teoretické výuky učitel využívá počítač, dataprojektor a plátno na ukázky prezentací.

Žáci mají k dispozici pracovní listy.

V praktickém vyučování používají pomůcky určené pro přípravu pokrmů.

Při vyučování jsou využívány formy skupinového vyučování a individuálního přístupu. Vyučování probíhá ve třídě a v odborném výcviku na pracovištích smluvních partnerů.

#### Pomůcky

Ve výuce učitel využívá didaktické pomůcky – počítač, plátno, dataprojektor. Výukový materiál prezentace je určený pro učitele.

Žáci používají pracovní listy.

V praktickém vyučování používají:

* technologické zařízení studené kuchyně,
* potraviny určené pro přípravu výrobků studené kuchyně,
* technologické zařízení pro uchovávání hotových výrobků.

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Popis a kvantifikace všech plánovaných výstupů

Učitel při výkladu látky používá prezentaci, která koresponduje s učebním textem. V textu jsou místa pro poznámky a kontrolní otázky. Žák si v průběhu výkladu učitele dělá poznámky a poté zapisuje odpovědi na kontrolní otázky.

Žák vypracuje pracovní list – zapisuje odpovědi na otázky.

#### Kritéria hodnocení

Je vyžadována 90% docházka.

Kritéria hodnocení vycházejí z hodnoticího standardu profesní kvalifikace: **65-002-H Příprava pokrmů studené kuchyně**:

* Zvolit vhodný technologický postup pro přípravu zadaného pokrmu.
* Vybrat, připravit a upravit vhodné suroviny pro připravovaný pokrm.
* Provést normování na daný počet porcí podle stanovené receptury.
* Použít vhodné technologické vybavení pro přípravu a opracování surovin.
* Dodržet ekologické předpisy při nakládání s odpady.
* Příprava produktů běžné studené kuchyně.
* Dodržet technologický postup přípravy zadaného pokrmu.
* Připravit studený pokrm s typickými požadovanými vlastnostmi.
* Příprava a estetická úprava studených pokrmů.
* Skladování potravinářských surovin.
* Skladovat a ošetřovat suroviny podle hygienických norem.
* Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů.
* Uplatňovat postupy založené na principu kritických bodů HACCP.
* Účelně organizovat práci v gastronomickém provozu.
* Dodržet posloupnost prací a časový harmonogram.

Žák splní kritéria, aby byl připraven pro složení zkoušky z profesní kvalifikace a pro pracovní uplatnění. Plnění jednotlivých kritérií je možné zaznamenávat do portfolia žáka.

Modul bude považován za splněný, pokud se výsledky žáků ověří:

Teoretická zkouška 30%

Žák:

1x ústním a 1x písemným zkoušením. U ústního zkoušení jsou hodnoceny odborné znalosti a vědomosti, provázanost jednotlivých témat.

Při hodnocení testů je posuzována věcná správnost odpovědi. Písemné testování dílčích schopností a dovedností po ukončení tematického celku.

Hodnocení testů - procentuální:

100-90 % - výborný

89-80 % - chvalitebný

79-65 % - dobrý

64-51 % - dostatečný

50 % - nedostatečný

Praktická zkouška 70 %

V praxi žák připraví složitý salát, pěnu, studený předkrm s uplatněním nových trendů při přípravě pokrmů studené kuchyně.

Žák:

šetrně, hospodárně a ekologicky nakládá se surovinami,

vybere vhodnou předběžnou úpravu,

dodržuje vhodné technologické postupy s ohledem na nové trendy přípravy pokrmů studené kuchyně,

dobře dochutí a upraví výrobky studené kuchyně.

Hodnotí se:

10 % - postup při předběžné úpravě - hospodárnost,

30 % - dodržování technologických postupů podle nových trendů přípravy pokrmů studené kuchyně,

30 % - chuť, vzhled a úprava na talíři podle nových trendů přípravy pokrmů studené kuchyně.

#### Doporučená literatura

SEDLÁČKOVÁ, Hana a OTOUPAL Pavel. Technologie přípravy pokrmů: učebnice pro střední odborná učiliště, učební obory kuchař-kuchařka, kuchař-číšník, číšník-servírka, a pro hotelové školy. 3., přeprac. vyd. Praha: Fortuna, 2004. ISBN:80-7168-912-2.

#### Poznámky

#### Obsahové upřesnění

OV NSK - Odborné vzdělávání ve vztahu k NSK

### Přílohy

* [pracovni\_list-1.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/77928/pracovni_list-1.docx)
* [pracovni\_list-1-reseni.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/77929/pracovni_list-1-reseni.docx)
* [pracovni\_list-2.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/77930/pracovni_list-2.docx)
* [pracovni\_list-2-reseni.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/77931/pracovni_list-2-reseni.docx)
* [zaverecny\_test.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/77932/zaverecny_test.docx)
* [zaverecny\_test-reseni.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/77933/zaverecny_test-reseni.docx)
* [77926\_studena\_kuchyne1.pptx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/89146/77926_studena_kuchyne1.pptx)
* [77927\_studena\_kuchyne2.pptx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/89147/77927_studena_kuchyne2.pptx)

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který byl spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťoval Národní pedagogický institut České republiky. Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Zdena Predajňová. [Creative Commons CC BY SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.cs) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.