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 uplatňuje 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
- pracovni_list-1-reseni.docx
- pracovni_list-2.docx
- pracovni_list-2-reseni.docx
- zaverecny_test.docx
- zaverecny_test-reseni.docx
- 77926_studena_kuchyne1.pptx
- 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 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*