



VSTUPNÁ ČÁST

Název komplexního školního projektu

Nové trendy v přípravě pokrmů studentů kuchyně

Kód školního

65-u-3/AB12

Využitelnost komplexního školního

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 studentů kuchyně

Árky

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 školního

Ročník(y)

3. ročník

Školní školní

skupinová

Doporučená početná skupina

6

Charakteristika/anotace

Kvalifikační modul se věnuje výrobě pokrmů studentů kuchyně, BOZP, hygieny a sanitaci provozu příslušných studentů kuchyně.

Žáci získají znalosti o nových trendech a vlastnostech surovin při přípravě pokrmů studentů kuchyně. Zpracování, efektivní využití různých vlastností surovin a potravin aplikují při přípravě výrobků studentů kuchyně. Zohlední moderní trendy v kombinaci se zdravou výživou při výrobě i prezentaci výrobků studentů kuchyně a uchování jejich užitečných a biologických vlastností. Žáci budou připraveni pro složenou zkoušku z profesní kvalifikace **65-002-H Příprava pokrmů studentů kuchyně**. V rámci praktického využití se žáci učí, jak si práci na pracovišti co neefektivněji organizovat a vytvářet napájecí pracovní podmínky, učí se jak uspokojit pracovníka, jak pracovat ekonomicky a ekologicky, jak pracovat v týmu (rozdělení a plnění úkolů, kontrola apod.).

JÁDRO ŠKOLY

Očekávaná v½sledky uAenA

Očekávaná v½sledky uAenA vychÁzejí z kompetencÁ definovan½ch v profesní kvalifikaci **65-002-H PÁ™Áprava pokrmÁ™ studenÁ© kuchynÁ™**:

- Volba postupu práce, potÁ™ebn½ch surovin a zaÁ™ÁzenÁ™ pro pÁ™Ápravu pokrmÁ™.
- PÁ™Áprava surovin pro v½robu jÁdel.
- PÁ™Áprava a estetická Á™prava studen½ch pokrmÁ™ pro slavnostní pÁ™ÁleÁ™itosti.
- Nakládání s inventÁ™em.
- Obsluha technologick½ch zaÁ™ÁzenÁ™ v provozu.
- ProvÁ™ání hygienicko-sanitaÁ™ní činnosti v potravinÁ™ísk½ch provozech a dodrÁ™ování hygienick½ch pÁ™edpisÁ™.

Á™ík:

- charakterizuje studenou kuchyni a jednotlivÁ™ skupiny v½robnÁ™,
- navrhne pouÁ™íje suroviny a potraviny pro pÁ™Ápravu v½robnÁ™ studenÁ© kuchynÁ™,
- dodrÁ™uje technologickÁ™ postupy pÁ™Ápravy zadan½ch pokrmÁ™,
- dodrÁ™uje receptury a sprÁ™ivnou v½hu pokrmÁ™,
- pÁ™í pÁ™ÁpravÁ™ v½robnÁ™ studenÁ© kuchynÁ™ uplatÁ™uje prvky nov½ch trendÁ™,
- pÁ™ípravÁ™ studen½ pokrm dle zadání,
- vykonÁ™í pÁ™ÁpravnÁ™ práci, opracuje suroviny s minimÁ™ními ztrÁ™ami,
- pouÁ™íje vhodnÁ™ technologickÁ™ vybavenÁ™,
- provede Á™pravu, estetizaci a senzorkÁ™ hodnocenÁ™ pokrmu pÁ™ed expedicí s ohledem na biologickou hodnotu, chuťovou vyvÁ™á™enost a modernÁ™ trendy,
- zabezpečí pouÁ™ívání sprÁ™ivnÁ© hygienickÁ™ a technologickÁ™ zÁ™sady pÁ™Ápravy, dodrÁ™uje HACCP a sanitaÁ™ní Á™íd.

Specifikace hlavních uÁebních Áinností Á™íkÁ™/aktivit projektu vÁ. doporuÁenÁ©ho ÁasovÁ©ho rozvrhu

UÁebnÁ™ Áinnost Á™íkÁ™ probÁhÁ™ ve tÁ™ÁdÁ™, na pracoviÁ™í OV.

K Á™spÁ™ání©mu dosaÁ™enÁ™ v½sledkÁ™ je doporuÁeno procvičování, pravidelnÁ© opakování uÁíva formou Á™stního a pÁ™emné©ho zkouÁ™ení nebo praktick½ch ukÁ™ek.

Specifikace hlavních uÁebních Áinností Á™íkÁ™:

1. ZÁskÁ™ivÁ™ teoretickÁ™ znalosti o v½robních studenÁ© kuchynÁ™, doporuÁení hodinová dotace 11 hodin:

- sleduje odborn½ v½klad uÁitele,
- pÁ™í svÁ© Áinnosti uplatÁ™uje práci s textem,
- vyuÁ™ívÁ™í internetové zdroje,
- pracuje s on-line kurzy KULINÁ™SKÁ™. UMAŠNÁ™,
- charakterizuje studenou kuchyni a vysvÁ™tlÁ™ její v½znam v gastronomii,
- vyhledÁ™í prvky nov½ch trendÁ™ pÁ™í pÁ™ÁpravÁ™ pokrmÁ™ studenÁ© kuchynÁ™.

Á™ík vyjmenuje jednotlivÁ™ skupiny v½robnÁ™ studenÁ© kuchynÁ™ a charakterizuje jednotlivÁ™ v½roby ve skupinách, ovÁ™dí zÁ™kladní techniky v½roby.

2. ZÁskÁ™ivÁ™ praktickÁ™ dovednosti pÁ™í pÁ™ÁpravÁ™ v½robnÁ™ studenÁ© kuchynÁ™, doporuÁení Áasová dotace 17 hodin:

- pozoruje nÁ™zornÁ© ukÁ™ky,
- aktivnÁ™ se zapojuje do instruktÁ™íÁ™e,
- aplikuje teoretickÁ™ poznatky do praktick½ch ukÁ™ek,
- pÁ™í pÁ™ÁpravÁ™ v½robnÁ™ studenÁ© kuchynÁ™ uplatÁ™uje prvky nov½ch trendÁ™ pokrmÁ™ studenÁ© kuchynÁ™,
- po instruktÁ™íÁ™ci demonstrujÁ™ práci na pracoviÁ™í odbornÁ©ho v½cviku pod vedením uÁitele odbornÁ©ho v½cviku,
- na zÁ™kladÁ™ demonstrace Á™íci pÁ™ípravujÁ™ pokrmy studenÁ© kuchynÁ™ na pracoviÁ™í odbornÁ©ho v½cviku.

Á™ík objasnÁ™ dÁ™leÁ™itost osobní i provozní hygieny (sanitaÁ™ní a asanaÁ™ní plÁ™ín), BOZP a princip sprÁ™ivné©ho uchovÁ™ování pouÁ™ávan½ch surovin a potravin, z dÁ™vodu minimalizování rizik alimentÁ™ních onemocnění a ekonomick½ch ztrÁ™it.

Á™ík vybÁ™í vhodnÁ© kombinace surovin s ohledem na zdravou v½živu a novÁ© trendy.

MetodickÁ™ doporuÁenÁ™

Metodika:

Metody slovnÁ™ á™ dialog, diskuse.

Metody nÁ™zornosti á™ pozorování, pÁ™edvádění.

Metody praktickÁ™ á™ pracovnÁ™ Áinnosti.

Formy:

OrganizaÁ™ní á™ hromadní ve tÁ™ÁdÁ™, skupinová a individuální v odbornÁ©m v½cviku.

ZpÁ™ sob realizace

OrganizaÁ™ní forma v½uky je teoretický á™ praktický a bude probÁhat v uÁebnÁ™ a v reÁ™ním pracovnÁ™m prostÁ™edí.

V prÁ™bÁ™hu teoretickÁ™ v½uky uÁitel vyuÁ™ívÁ™í poÁ™ítač, dataprojektor a plÁ™itno na ukÁ™ky prezentací.

Á™íci mají k dispozici pracovnÁ™ listy.

V praktickÁ©m vyučování pouÁ™ívÁ™ pomÁ™cky určenÁ© pro pÁ™Ápravu pokrmÁ™.

PÁ™í vyučování jsou vyuÁ™ívány formy skupinového vyučování a individuálního pÁ™ístupu. Vyučování probÁhÁ™ ve tÁ™ÁdÁ™ a v odbornÁ©m v½cviku na pracoviÁ™ích smluvních partnerÁ™.

PomÁ™cky

Ve v½uce uÅitel vyuÅ¼AvÅ¡ didaktickÅ© pomÅ™cky Å©“ poÅĀtaÅ, plÅ¡tno, dataprojektor. VA½ukovÅ½ materiÅ¡l prezentace je urÅĕnÅ½ pro uÅitele.

Å½Å¡ci pouÅ¼AvajÅ pracovnÅ listy.

V praktickÅ©m vyuÅovÅ¡nÅ pouÅ¼AvajÅ:

- technologickÅ© zaÅ™ÅzenÅ studenÅ© kuchynÅ,
- potraviny urÅĕnÅ© pro pÅ™Åpravu vÅ½robkÅ™ studenÅ© kuchynÅ,
- technologickÅ© zaÅ™ÅzenÅ pro uchovÅ¡vÅ¡nÅ hotovÅ½ch vÅ½robkÅ™.

VÅSTUPNÅ ĀĚÅST

Popis a kvantifikace vÅ¡ech plÅ¡novanÅ½ch vÅ½stupÅ™

UÅitel pÅ™mi vÅ½kladu lÅ¡tky pouÅ¼AvajÅ prezentaci, kterÅ¡ koresponduje s uÅĕbnÅm textem. V textu jsou mÅsta pro poznÅ¡mky a kontrolnÅ otÅ¡zky. Å½Å¡k si v prÅbÅhu vÅ½kladu uÅitele dÅ¡lÅ¡ poznÅ¡mky a potÅ© zapisuje odpovÅďdi na kontrolnÅ otÅ¡zky.

Å½Å¡k vypracuje pracovnÅ list Å©“ zapisuje odpovÅďdi na otÅ¡zky.

KritÅ©ria hodnocenÅ

Je vyÅ¼adovÅ¡na 90% dochÅ¡zka.

KritÅ©ria hodnocenÅ vychÅ¡zejÅ z hodnoticÅho standardu profesnÅ kvalifikace: **65-002-H PÅ™Åprava pokrmÅ™ studenÅ© kuchynÅ**:

- Zvolit vhodnÅ½ technologickÅ½ postup pro pÅ™Åpravu zadanÅ©ho pokrmu.
- Vybrat, pÅ™mipravit a upravit vhodnÅ© suroviny pro pÅ™mipravovanÅ½ pokrm.
- ProvÅ©st normovÅ¡nÅ na danÅ½ poÅĕt porcÅ podle stanovenÅ© receptury.
- PouÅ¼Åt vhodnÅ© technologickÅ© vybavenÅ pro pÅ™Åpravu a opracovÅ¡nÅ surovin.
- DodrÅĕet ekologickÅ© pÅ™medpisy pÅ™mi naklÅďdÅ¡nÅ s odpady.
- PÅ™Åprava produktÅ™ bÅ.Å½nÅ© studenÅ© kuchynÅ.
- DodrÅĕet technologickÅ½ postup pÅ™Åpravy zadanÅ©ho pokrmu.
- PÅ™mipravit studenÅ½ pokrm s typickÅ½mi poÅ¼adovanÅ½mi vlastnostmi.
- PÅ™Åprava a estetickÅ¡ Å©prava studenÅ½ch pokrmÅ™.
- SkladovÅ¡nÅ potravinÅ¡Å™skÅ½ch surovin.
- Skladovat a oÅ¡jetÅ™ovat suroviny podle hygienickÅ½ch norem.
- ProvÅďdÅnÅ hygienicko-sanitaÅnÅ Āinnosti v potravinÅ¡Å™skÅ½ch provozech a dodrÅĕovÅ¡nÅ hygienickÅ½ch pÅ™medpisÅ™.
- UplatÅ™ovat postupy zaloÅ¼enÅ© na principu kritickÅ½ch bodÅ™ HACCP.
- ÅšÅĕlnÅ, organizovat prÅ¡ci v gastronomickÅ©m provozu.
- DodrÅĕet posloupnost pracÅ a ÅasovÅ½ harmonogram.

Å½Å¡k splnÅ kritÅ©ria, aby byl pÅ™mipraven pro sloÅ¼enÅ zkouÅ¡ky z profesnÅ kvalifikace a pro pracovnÅ uplatnÅnÅ. PlnÅnÅ jednotlivÅ½ch kritÅ©riÅ je moÅ¼nÅ© zaznamenÅ¡vat do portfolia Å½Å¡ka.

Modul bude povaÅ¼ovÅ¡n za splnÅnÅ½, pokud se vÅ½sledky Å½Å¡kÅ™ ovÅ™Å™Å:

TeoretickÅ¡ zkouÅ¡ka 30%

Å½Å¡k:

1x ĀstnÅm a 1x pÅsemnÅ½m zkouÅ¡enÅm. U ĀstnÅho zkouÅ¡enÅ jsou hodnoceny odbornÅ© znalosti a vÅdomosti, provÅ¡zanost jednotlivÅ½ch tÅ©mat.

PÅ™mi hodnocenÅ testÅ™ je posuzovÅ¡na vÅcnÅ¡ sprÅ¡vnost odpovÅďdi. PÅsemnÅ© testovÅ¡nÅ dÅlÅĀch schopnostÅ a dovednostÅ po ukonÅĕnÅtematickÅ©ho celku.

HodnocenÅ testÅ™ - procentuÅ¡lnÅ:

100-90 % - vÅ½bornÅ½

89-80 % - chvalitebnÅ½

79-65 % - dobrÅ½

64-51 % - dostateÅnÅ½

50 % - nedostateÅnÅ½

PraktickÅ¡ zkouÅ¡ka 70 %

V praxi Å½Å¡k pÅ™mipravÅ sloÅ¼itÅ½ salÅ¡t, pÅnu, studenÅ½ pÅ™medkrm s uplatnÅnÅm novÅ½ch trendÅ™ pÅ™mi pÅ™ÅpravÅ, pokrmÅ™ studenÅ© kuchynÅ.

Å½Å¡k:

Å¡jetrnÅ, hospodÅ¡rnÅ a ekologicky naklÅďdÅ¡ se surovinami,

vybere vhodnou pÅ™medbÅ.Å½nou Āpravu,

dodrÅĕuje vhodnÅ© technologickÅ© postupy s ohledem na novÅ© trendy pÅ™Åpravy pokrmÅ™ studenÅ© kuchynÅ,

dobÅ™me dochutÅ a upravÅ vÅ½robky studenÅ© kuchynÅ.

HodnotÅ se:

10 % - postup pÅ™mi pÅ™medbÅ.Å½nÅ© ĀpravÅ - hospodÅ¡rnost,

30 % - dodrÅĕovÅ¡nÅ technologickÅ½ch postupÅ™ podle novÅ½ch trendÅ™ pÅ™Åpravy pokrmÅ™ studenÅ© kuchynÅ,

30 % - chuť, vzhled a aroma na taláňmi podle nových trendů pěstování pokrmů studeně kuchyní.

Doporučená literatura

SEDLÁČEKOVÁ, Hana a OTOUPAL Pavel. Technologie pěstování pokrmů: učebnice pro střední odbornou učilici, učebnice obory kuchařka, kuchařská, kuchařská-servírka, a pro hotelovské školy. 3., přeprac. vyd. Praha: Fortuna, 2004. ISBN:80-7168-912-2.

Poznámky

Obsahová úprava

OV NSK - Odborné vzdělávání ve vztahu k NSK

Přilošky

- [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 jeho realizaci zajišťoval Národní pedagogický ústav České republiky. Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Zdena Predajková. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) a Uveďte původ a

Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.