VSTUPNÍ ČÁST

Název komplexní úlohy/projektu

Příprava pokrmů na objednávku z jatečného masa

Kód úlohy

65-u-3/AB17

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 na objednávku z jatečného masa, drůbeže, zvěřiny

Škola

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

Klíčové kompetence

Kompetence k učení, Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Datum vytvoření

31. 03. 2019 21:00

Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

12

Délka/časová náročnost - Všeobecné vzdělávání

Poznámka k délce úlohy

Ročník(y)

3. ročník

Řešení úlohy

skupinové

Doporučený počet žáků

5

Charakteristika/anotace

Hlavním cílem je, aby žák správně postupoval při přípravě pokrmů na objednávku z jatečného masa. Dílčími cíli jsou využívání znalostí o zrání masa, aby žák při předběžné úpravě postupoval hospodárně a ekologicky, vhodně volil tepelné úpravy pro přípravu pokrmů na objednávku z jatečného masa, správně kombinoval jednotlivé druhy masa s ostatními potravinami, přílohami a doplňky, které vyzdvihnou a podpoří chuť připravovaného pokrmů. U žáka se oceňuje schopnost kreativity a fantazie při přípravě pokrmů na objednávku.

JÁDRO ÚLOHY

Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky vzdělávání vychází z Profesní kvalifikace:

Příprava minutek 65-004-H

Kvalifikační standard:

Žák:

Volí postup práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů

- zvolí vhodný technologický postup pro přípravu zadaného pokrmu
- vybere a použije vhodné suroviny pro připravovaný pokrm
- popíše vhodná technologická zařízení pro daný účel.

Provádí přejímku potravinářských surovin

- vyhotoví doklad pro objednávku zboží
- zkontroluje deklarovaný druh surovin a gramáž
- senzoricky posoudí nezávadnost a kvalitu surovin
- vyhotoví doklad o převzetí zboží.

Připraví suroviny pro výrobu jídel

- vykoná přípravné práce, opracovává suroviny s minimálními ztrátami
- použije odpovídající technologické vybavení
- dodrží ekologické předpisy při nakládání s odpady.

Úpraví jatečné maso pro kuchyňské zpracovávání

- provede předběžnou úpravu masa, pro další zpracování dle zadaného pokrmu
- dodrží technologický postup zpracování a připraví surovinu pro další kuchyňskou a tepelnou úpravu
- použije odpovídající technologické vybavení.

Připraví pokrmy a speciality na objednávku

- dodrží technologický postup přípravy pro daný pokrm
- dodrží dobu přípravy, teplotu a množství surovin podle receptur
- připraví pokrm s typickými požadovanými vlastnostmi včetně vhodné přílohy
- provede úpravu, estetizaci pokrmu, kontrolu kvality, hmotnosti, senzoricky zhodnotit pokrm před expedicí.

Nakládá s inventářem

- ošetřuje a udržuje inventář
- zabezpečí a uskladní inventář po ukončení provozu.

Obsluhuje technologická zařízení v provozu

- obsluhuje technologická zařízení
- ošetří a zabezpečí technologická zařízení po ukončení provozu.

Organizuje práce v provozu

- připraví pracoviště na provoz
- převezme pracovní úkoly podle pracovních plánů

- organizuje práci v gastronomickém provozu
- dodržuje posloupnost prací a časový harmonogram.
- provde úklid pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky.

Provádí hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů

- dodržuje hygienu osobní a hygienu práce v průběhu pracovních činností
- uplatňuje postupy založené na principu kritických bodů HACCP
- během provozu i po jeho ukončení dodržuje sanitační řád.

Očekávané kompetence:

Žák:

- uplatňuje požadavky na hygienu při práci.

Očekávané výsledky vzdělávání:

Žák:

- vysvětlí rozdíly v postupu zrání masa,
- uvede předběžnou úpravu jatečného masa,
- šetrně, hospodárně a ekologicky nakládá s masem,
- vybere vhodnou tepelnou úpravu pro jednotlivé druhy masa,
- dodržuje vhodné technologické postupy pro pokrmy na objednávku,
- navrhne správný postup pro jednotlivé steaky z hovězího masa a jejich stupně propečení,
- vhodně kombinuje jednotlivé druhy masa s potravinami,
- doporučí a zdůvodní správné propečení a tepelnou úpravu u ostatních pokrmů na objednávku, doporučí vhodné přílohy a doplňky k pokrmům na objednávku,
- esteticky upravuje pokrm při výdeji.

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

Specifikace hlavních učebních činnosti žáka:

1. Získává teoretické znalosti o pokrmech na objednávku z hovězího a vepřového masa, doporučená hodinová dotace 5 hod.:

Žák:

- sleduje odborný výklad učitele,
- při své činnosti uplatňuje práci s textem (prezentace, pracovní sešit, testové úlohy na mobilním telefonu),
- při práci využívá internetové zdroje,
- při hledání řešení využívá své znalosti i znalosti svých spolužáků
- vysvětlí rozdíly v postupu zrání masa,
- popíše postup přípravy jednotlivých steaků z hovězího masa a stupně propečení,
- doporučí vhodnou přílohu.

2. Získává praktické dovednosti při přípravě pokrmů na objednávku z hovězího a vepřového masa, doporučená časová dotace 7 hodin:

Žák:

- získané znalosti využívá při praktických ukázkách,
- dodržuje zásady BOZP, hygieny, sanitační řád a HACCP,
- provede předběžnou úpravu jatečného masa,
- šetrně, hospodárně a ekologicky nakládá s masem,
- dodržuje technologické postupy pokrmů na objednávku,
- správně postupuje při přípravě pokrmů z hovězího a vepřového masa,
- organizuje přípravu jednotlivých pokrmů podle náročnosti,
- esteticky upravuje pokrm na talíři,
- volí vhodnou přílohu k připravovanému pokrmu.

Metodická doporučení

Metodika:

Metody slovní – dialog, diskuse.

Metody názornosti – pozorování, předvádění.

Metody praktické – pracovní činnosti.

Formy:

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

Způsob realizace

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

Ověřování teoretických poznatků:

znalosti žáků jsou ověřovány ústně, písemně, testy. Testy mohou být prováděny aktivizujícími metodami pomocí multimédií – mobilní telefon, tablet, přes interaktivní tabuli nebo webové stránky www.hellosmart.com. Žáci pomocí mobilních telefonů v časovém limitu odpovídají na zadanou otázku nebo ve svém zařízení mají testové otázky. Vyhodnocení je prováděno v procentech.

Ověřování praktických dovedností:

Žáci ověřují vědomosti na pracovištích sociálních partnerů, dále na pracovištích školy.

Pomůcky

Ve výuce učitel využívá didaktické pomůcky – počítač, dataprojektor nebo interaktivní tabuli. Výukový materiál prezentace je určený pro učitele i pro žáky.

Žáci používají učební text a prezentace.

Na pracovišti používá učitel i žák vybavení pracoviště:

- vybavení kuchyně nutné pro přípravu minutek,
- potraviny určené pro přípravu minutek,
- doplňky vhodné k minutkovým pokrmům.

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. Žák si v průběhu výkladu učitele dělá poznámky a doplňuje text o své postřehy.

V teoretické výuce žák vysvětlí druhy zrání masa a jejich výhody a nevýhody, popíše předběžnou úpravu masa s ohledem na ztráty, vyjmenuje vhodné části masa pro přípravu pokrmů na objednávku a vhodnou tepelnou úpravu.

V praktické části je důležité, aby žák správně postupoval při předběžné úpravě masa a jeho tepelném zpracování, vhodně volil potraviny, které podpoří chuť připravovaného pokrmu, dodržoval zásady pro zpracování masa až po finální výrobek, doporučil vhodnou přílohu.

Kritéria hodnocení

Je vyžadována 90 % docházka.

Kritéria hodnocení vychází z hodnotícího standardu profesní kvalifikace **Příprava minutek 65-004-H**

- Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů.
- Přejímka potravinářských surovin.
- Příprava surovin pro výrobu jídel.
- Úprava jatečného masa pro kuchyňské zpracovávání.

- Příprava pokrmů a specialit na objednávku.
- Nakládání s inventářem
- Obsluha technologických zařízení v provozu
- Organizace práce v provozu
- Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů

Hodnocení vychází z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků, která jsou nedílnou součástí školního řádu. Průběžné hodnocení je prováděno známkováním.

Výstup:

Modul bude splněný po vykonání teoreticko-praktické zkoušky.

Teoretická zkouška 20 %, ústní zkouška - žák odpovídá na otázky.

Žák:

- vysvětlí rozdíly v postupu zrání masa,
- uvede předběžnou úpravu jatečného masa,
- podrobně popíše pracovní postup připravovaného pokrmu před praktickou zkouškou.

Praktická zkouška 80 %

V praxi žák připraví pokrm na objednávku s přílohou.

Žák:

- šetrně, hospodárně a ekologicky nakládá s masem,
- vybere vhodnou předběžnou úpravu masa,
- dodržuje vhodné technologické postupy pro pokrmy na objednávku,
- dobře dochutí, zvolí vhodné doplňky pro připravovaný pokrm (kreativnost),
- doporučí vhodné přílohy a doplňky k pokrmům na objednávku.

Hodnotí se:

10 % - postup při předběžné úpravě – hospodárnost potravin,

30 % - dodržení pracovního postupu,

40 % - chuť pokrmu, kreativnost, fantazie při přípravě pokrmu, volbě přílohy a doplňků a úpravě na talíři.

Doporučená literatura

Podklady pro text věnoval šéfkuchař Jiří Ampapa restaurace Monte-Bu, Brno.

Knihy:

POHLREICH, ZDENĚK. Kulinárium. Praha vyd. 1. Sevruga, s. r. o. 2017. 280 s. ISBN 978-80-906893-0-5.

PETERSON, JAMES. Co by měl vědět správný kuchař. Praha vyd. 2. euromedia Group, k. s. – Ikar. 432 s. ISBN 978-80-249-2147-1.

SKLENÁŘ, Josef. Biofarma Sasov. Živočišná výroba. [online]. 2009, [cit. 2019-02-21]. Dostupné z www: https://biofarma.cz/cz/o-biofarme#zoo

Poznámky

Obsahové upřesnění

OV NSK - Odborné vzdělávání ve vztahu k NSK

Přílohy

- priprava_pokrmu_na_objednavku_z_jatecneho_masa-hovezi_maso.pptx
- priprava_pokrmu_na_objednavku_z_jatecneho_masa-hovezi_maso-steaky.pptx
- priprava_pokrmu_na_objednavku_z_jatecneho_masa-veprove_maso.pptx
- pracovni_sesit_pokrmy_na_objednavku_z_jatecneho_masa.docx