## 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.

Přípraví 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.

Přípraví 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](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78092/priprava_pokrmu_na_objednavku_z_jatecneho_masa-hovezi_maso.pptx)
* [priprava\_pokrmu\_na\_objednavku\_z\_jatecneho\_masa-hovezi\_maso-steaky.pptx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78093/priprava_pokrmu_na_objednavku_z_jatecneho_masa-hovezi_maso-steaky.pptx)
* [priprava\_pokrmu\_na\_objednavku\_z\_jatecneho\_masa-veprove\_maso.pptx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78094/priprava_pokrmu_na_objednavku_z_jatecneho_masa-veprove_maso.pptx)
* [pracovni\_sesit\_pokrmy\_na\_objednavku\_z\_jatecneho\_masa.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78095/pracovni_sesit_pokrmy_na_objednavku_z_jatecneho_masa.docx)

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.