



VSTUPNĚ AŇST

NĚzev komplexnĚ Ňlohy/projektu

PĚprava pokrmĚ na objednĚvku z jateŇho masa

KĚd Ňlohy

65-u-3/AB17

VyuĚitelnost komplexnĚ Ňlohy

Kategorie dosaĚenĚho vzdĚlĚnĚ

H (EQF ŇroveĚ 3)

L0 (EQF ŇroveĚ 4)

Skupiny oborĚ

65 - Gastronomie, hotelnictvĚ a turismus

Vazba na vzdĚlĚvacĚ modul(y)

PĚprava pokrmĚ na objednĚvku z jateŇho masa, drĚbeĚe, zvĚĚtiny

Ěkola

StĚdnĚ Ěkola Brno, Charbulova, pĚspĚvkovĚ organizace, Charbulova, Brno

KĚovĚ kompetence

Kompetence k uĚnĚ, Kompetence k pracovĚmu uplatnĚnĚ a podnikatelskĚm aktivitĚm

Datum vytvoĚenĚ

31. 03. 2019 21:00

DĚlka/ĚasovĚj nĚroĚnost - OdbornĚ vzdĚlĚvĚnĚ

12

DĚlka/ĚasovĚj nĚroĚnost - VĚeobecnĚ vzdĚlĚvĚnĚ

PoznĚmka k dĚlce Ňlohy

RoĚnĚk(y)

3. roĚnĚk

ĚeĚenĚ Ňlohy

skupinovĚ

DoporuĚenĚ poĚet ĚĚkĚ

5

Charakteristika/anotace

HlavnĚm cĚlem je, aby ĚĚk sprĚvnĚ postupoval pĚmĚpravĚ pokrmĚ na objednĚvku z jateŇho masa. DĚlĚmi cĚli jsou vyuĚvĚnĚ znalostĚ o zrĚnĚ masa, aby ĚĚk pĚmĚdbĚĚnĚ pravĚ postupoval hospodĚrnĚ a ekologicky, vhodnĚ volil tepelnĚ Ňpravy pro pĚpravu pokrmĚ na objednĚvku z jateŇho masa, sprĚvnĚ kombinoval jednotlivĚ druhy masa s ostatnĚmi potravinami, pĚĚlohami a doplĚky, kterĚ vyzdvihnou a podpoĚ chuĚ pĚpravovanĚho pokrmĚ. U ĚĚka se oceĚuje schopnost kreativity a fantazie pĚmĚpravĚ pokrmĚ na objednĚvku.

JĚDRO ĚŠLOHY

OĚkĚvanĚ vĚsledky uĚnĚ

Očekávaná v½sledky vzdávající vACH vycház z Profesní kvalifikace:

Přprava minulek 65-004-H

Kvalifikační standard:

½k:

Vol postup práce, potebných surovin a zažen pro pravu pokrma

- zvol vhodný technologický postup pro pravu zadaného pokrmu
- vybere a použije vhodný suroviny pro přípravovaného pokrma
- popáje vhodný technologický zažen pro daný áel.

Provdá přejímkou potraviny ských surovin

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

Přprav suroviny pro výrobu jídla

- vykoná přpravnou práci, opracovává suroviny s minimálními ztrátami
- používá odpovědně technologický vybavení
- dodrží ekologický předpisy při nakládání s odpady.

šprav jateč maso pro kuchy sk zpracovávají

- provede předběžnou ápravu masa, pro další zpracování dle zadaného pokrmu
- dodrží technologický postup zpracování a příprav suroviny pro další kuchy skou a tepelnou ápravu
- používá odpovědně technologický vybavení.

Přprav pokrmy a speciality na objednávkou

- dodrží technologický postup přpravy pro daný pokrma
- dodrží dobu přpravy, teplotu a množství surovin podle receptur
- připrav pokrma s typickými požadovanými vlastnostmi včetně vhodného álohý
- provede ápravu, estetizaci pokrma, kontrolu kvality, hmotnosti, senzoricky zhodnotí pokrma př expedici.

Nakládá s inventárem

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

Obsluhuje technologický zažen v provozu

- obsluhuje technologický zažen
- ošetřá a zabezpečí technologický zažen po ukončení provozu.

Organizuje práci v provozu

- připraví pracovnítá na provoz
- přvezme pracovní ákoly podle pracovních plánu
- organizuje práci v gastronomickém provozu
- dodrží poslušnost práci a áasový harmonogram.
- provede áklid pracovnítá po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky.

Provdá hygienicko-sanitační áinnosti v potravinských provezech a dodrží ování hygienických předpisů

- dodrží hygienu osobní a hygienu práci v práci hu pracovních áinností
- uplatňuje postupy založené na principu kritických bodů HACCP
- bhem provozu i po jeho ukončení dodrží sanitaci átmád.

Očekávaná kompetence:

½k:

- uplatňuje požadavky na hygienu při práci.

Očekávaná v½sledky vzdávající vACH:

½k:

- vysvětlí rozdíly v postupu zříná masa,
- uvede předběžnou ápravu jatečného masa,
- ájetrná, hospodárná a ekologicky nakládá s masem,
- vybere vhodnou tepelnou ápravu pro jednotlivé druhy masa,
- dodrží vhodný technologický postupy pro pokrmy na objednávkou,
- navrhne správný postup pro jednotlivé steaky z hovězího masa a jejich stupně propeění,
- vhodně kombinuje jednotlivé druhy masa s potravinami,
- doporučí a zdá vodní správně propeění a tepelnou ápravu u ostatních pokrma na objednávkou, doporučí vhodný álohý a doplňky pokrma na objednávkou,
- esteticky upravuje pokrma v ádeji.

Specifikace hlavních úebných áinností ák/aktivit projektu v. doporučeného áasového rozvrhu

Specifikace hlavních úebných áinností ák:

1. Záská v teoretickém znalosti o pokrmech na objednávkou z hovězího a vepřového masa, doporučení hodinový dotace 5 hod.:

1. Účel:

- sleduje odborné vztahy učitelské,
- pomáhá svému žákovi uplatnit se v textu (prezentace, pracovní sešit, testování a lohy na mobilním telefonu),
- pomáhá žákovi využívat internetové zdroje,
- pomáhá hledat a zpracovávat znalosti a dovednosti svěřených spolužáků
- vysvětluje rozdíl v postupu zpracování masa,
- popisuje postup zpracování jednotlivých steaků z hovězího masa a stupně propečení,
- doporučuje vhodnou přípravu.

2. Žákovi prakticky dovednosti pomáhá zpracovávat pokrmy na objednávku z hovězího a vepřového masa, doporučené časové dotace 7 hodin:

3. Účel:

- žákané znalosti využívat při praktickém ukázkách,
- dodržuje zásady BOZP, hygieny, sanitace a HACCP,
- provede odbornou přípravu jatečného masa,
- žetruje, hospodárně a ekologicky nakládá s masem,
- dodržuje technologické postupy zpracování na objednávku,
- správně postupuje při zpracování pokrmy z hovězího a vepřového masa,
- organizuje zpracování jednotlivých pokrmů podle náročnosti,
- esteticky upravuje pokrm na talíři,
- volí vhodnou přípravu k přípravě pokrmu.

Metodický doporučení

Metodika:

Metody slovní – dialog, diskuse.

Metody náročnosti – pozorování, odborné vedení.

Metody prakticky – pracovní činnosti.

Formy:

Organizační – hromadná, skupinová a individuální, v odborném a cvičení.

Způsob realizace

Organizační forma vyučování je teoreticky a prakticky a bude probíhat v učebně a v režimním pracovním prostředí.

Ověřování teoretických poznatků:

znalosti žáků jsou ověřovány ústně, písemně, testy. Testy mohou být provázeny aktivizujícími metodami pomocí multimediální mobilní telefon, tablet, pomocí interaktivní tabule nebo webových stránek www.hellosmart.com. Žáci pomocí mobilních telefonů v časovém limitu odpovídají na zadanou otázku nebo ve svém zařazení mají testové otázky. Vyhodnocení je provázeno v procentech.

Ověřování praktických dovedností:

Žáci ověřují v domosti na pracovištích sociálních partnerů, dále na pracovištích školy.

Pomůcky

Ve vyučování učitel využívá didakticky pomůcky – počítač, dataprojektor nebo interaktivní tabuli. V učebně a materiálu prezentace je určen 1/2 pro učitele i pro žáky.

Žáci používají učební text a prezentace.

Na pracovišti používá učitel i žák vybavení pracoviště:

- vybavení kuchyně, nutné pro zpracování minutek,
- potraviny určené pro zpracování minutek,
- doplňky vhodné k minutkovému pokrmu.

VÁSTUPNÁ ČÁST

Popis a kvantifikace vjech pláňovaného vstupu

Učitel pomáhá žákovi využívat prezentaci, která koresponduje s učebním textem. V textu jsou místa pro poznámky. Žák si v průběhu vyučování učitele dle poznámky a doplňuje text o své postřehy.

V teoreticky v vyučování vysvětluje druhy zpracování masa a jejich vzhody a nevzhody, popisuje odbornou přípravu masa s ohledem na zřetě, vyjmenuje vhodné a žisti masa pro zpracování pokrmů na objednávku a vhodnou tepelnou přípravu.

V prakticky žáci dle učitelovy, aby žák správně postupoval při odborné přípravě masa a jeho tepelným zpracováním, vhodné volil potraviny, které podpořou chuť a přípravou pokrmu, dodržoval zásady pro zpracování masa a po finální vzhled, doporučil vhodnou přípravu.

Kritéria hodnocení

Je vyžadována 90 % docházka.

Kritéria hodnocení vychází z hodnotacího standardu profesní kvalifikace **Přprava minutek 65-004-H**

- Volba postupu práce, potřeba vjech surovin a zařazení pro zpracování pokrmů.

- PÅ™ejAmka potravinÅ™skÅ½ch surovin.
- PÅ™Aprava surovin pro vÅ½robu jÅdel.
- Åšprava jateAnÅho masa pro kuchyÅskÅ© zpracovÅivÅjnÅ.
- PÅ™Aprava pokrmÅ a specialit na objednÅivku.
- NaklÅidÅjnÅ s inventÅiÅ™em
- Obsluha technologickÅ½ch zaÅ™zenÅ v provozu
- Organizace prÅice v provozu
- ProvÅidÅnÅ hygienicko-sanitaAnÅ Åinnosti v potravinÅiÅ™skÅ½ch provozech a dodrÅovÅjnÅ hygienickÅ½ch pÅ™edpisÅ™

HodnocenÅ vychÅizÅ z Pravidel pro hodnocenÅ vÅ½sledkÅ™ vzdÅivÅjnÅ Å¾ÅjkÅ™, kterÅi jsou nedÅlnou souÅÅistÅ ÅikolnÅho Å™Åjdu. PrÅbÅ¾nÅ© hodnocenÅ je provÅidÅno znÅmkovÅjnÅm.

VÅ½stup:

Modul bude splnÅnÅ½ po vykonÅjnÅ teoreticko-praktickÅ© zkouÅiky.

TeoretickÅi zkouÅika 20 %, ÅstnÅ zkouÅika - Å¾Åjk odpovÅdÅi na otÅizky.

Å½Åjk:

- vysvÅtlÅ rozdÅly v postupu zrÅjnÅ masa,
- uvede pÅ™edbÅ¾nou Åpravu jateAnÅho masa,
- podrobnÅ popisÅ je pracovnÅ postup pÅ™ipravovanÅho pokrmu pÅ™ed praktickou zkouÅikou.

PraktickÅi zkouÅika 80 %

V praxi Å¾Åjk pÅ™ipravÅ pokrm na objednÅivku s pÅ™Ålohou.

Å½Åjk:

- ÅjetrnÅ, hospodÅjnÅ a ekologicky naklÅidÅi s masem,
- vybere vhodnou pÅ™edbÅ¾nou Åpravu masa,
- dodrÅuje vhodnÅ© technologickÅ© postupy pro pokrmy na objednÅivku,
- dobÅ™e dochutÅ, zvolÅ vhodnÅ© doplÅky pro pÅ™ipravovanÅ½ pokrm (kreativnost),
- doporuÅ vhodnÅ© pÅ™Ålohy a doplÅky k pokrmÅm na objednÅivku.

HodnotÅ se:

10 % - postup pÅ™i pÅ™edbÅ¾nÅ© ÅpravÅ, Å© hospodÅjnost potravin,

30 % - dodrÅenÅ pracovnÅho postupu,

40 % - chuÅ pokrmu, kreativnost, fantazie pÅ™i pÅ™pravÅ pokrmu, volbÅ pÅ™Ålohy a doplÅkÅ a ÅpravÅ na talÅÅ™i.

DoporuÅenÅi literatura

Podklady pro text vÅnoval ÅiÅ©fkuchaÅ™ JiÅ™Å Ampapa restaurace Monte-Bu, Brno.

Knihy:

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

PETERSON, JAMES. Co by mÅl vÅdÅt sprÅivnÅ½ kuchaÅ™. Praha vyd. 2. euromedia Group, k. s. Å© Ikar. 432 s. ISBN 978-80-249-2147-1.

SKLENÅŠ, Josef. Biofarma Sasov. Å½ivoÅiÅjnÅi vÅ½roba. [online]. 2009, [cit. 2019-02-21]. DostupnÅ© z www: <https://biofarma.cz/cz/o-biofarme#zoo>

PoznÅjmký

ObsahovÅ© upÅ™esnÅnÅ

OV NSK - OdbornÅ© vzdÅivÅjnÅ ve vztahu k NSK

PÅ™Ålohy

- [přprava pokrmu na objednávku z jatečného masa-hovezi maso.pptx](#)
- [přprava pokrmu na objednávku z jatečného masa-hovezi maso-steaky.pptx](#)
- [přprava pokrmu na objednávku z jatečného masa-vepřve maso.pptx](#)
- [pracovní sesit pokrmu na objednávku z jatečného masa.docx](#)

MateriÅi vznikl v rÅjmcí projektu Modernizace odbornÅho vzdÅivÅjnÅ (MOV), kterÅ½ byl spolufinancovÅn z EvropskÅ½ch strukturÅlnÅch a investicnÅch fondÅ a jehoÅ¾ realizaci zajiÅoval NÅrodnÅ pedagogickÅ½ institut ÅČeskÅ© republiky. Autorem materiÅilu a vÅlech jeho ÅÅistÅ, nenÅ-li uvedeno jinak, je Zdena PredajÅovÅi. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) Å© UveÅte pÅvod Å© Zachovejte licenci 4.0 MezinÅrodnÅ.