



## VSTUPNÁ ČÁST

### Název komplexní části projektu

Rautová výroba studené kuchyně

### Kód části

65-u-3/AB41

### Využitelnost komplexní části

#### Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

#### Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

#### Vazba na vzdělávací modul(y)

Připrava pokrmů studené kuchyně

#### Ákoly

SA a VO cestovního ruchu, Senovážná nám., Česká Budějovice

#### Klíčové kompetence

Kompetence k učení, Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

#### Datum vytvoření

23. 04. 2019 16:31

#### Děložní a pracovní náročnost - Odborná vzdělávání

16

#### Děložní a pracovní náročnost - Všeobecná vzdělávání

#### Poznámka k části

#### Ročník(y)

3. ročník

#### Části části

individuální

#### Charakteristika/anotace

Komplexní část se vztahuje k matematickému souvisejícím s přípravou surovin vhodných pro výrobu pokrmů studené kuchyně, přípravě devičin na raut, ale i další společenské události a akce, jejich výrobou, použitím a prezentací.

Část se naučí vyjmenovat jednotlivé skupiny výrobků z oblasti studené kuchyně, získá znalosti o vlastnostech potravin nebo surovin při přípravě výrobků studené kuchyně, jejich zpracování a výroby, efektivní využití různých surovin a potravin, zohlednění moderních trendů v kombinaci se zdravou stravou při výrobě a prezentaci výrobků studené kuchyně a uchování jejich užitných vlastností.

## JÁDRO ČÁSTI

### Očekávané výsledky učení

Komplexní část má vazbu na NSK a to konkrétně: Připrava pokrmů studené kuchyně (kód: 65-002-H) a PK

- volba postupu práce, použitelných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů
- příměsí potravinářské suroviny
- přípravu surovin pro výrobu jídel

- pÅ™Åprava produktÅ bÅ¼nÅ studenÅ kuchynÅ
- pÅ™Åprava a estetickÅ Åprava studenÅ½ch pokrmÅ pro slavnostnÅ pÅ™ÅleÅ¼itosti
- zpracovÅjnÅ a Åprava polotovarÅ
- naklÅdÅjnÅ s inventÅjÅ™em
- skladovÅjnÅ potravinÅjÅ™skÅ½ch surovin
- obsluha technologickÅ½ch zaÅ™zenÅ v provozu
- provÅdÅnÅ hygienicko-sanitaÅnÅ Åinnosti v potravinÅjÅ™skÅ½ch provozech a dodrÅ¼ovÅjnÅ hygienickÅ½ch pÅ™edpisÅ
- organizovÅjnÅ prÅjce v gastronomickÅm provozu.

Å½Åjk:

- popÅje vhodnÅ½ technologickÅ½ postup pro pÅ™Åpravu zadanÅho pokrmu
- vysvÅtlÅ vÅ½bÅr surovin pro pÅ™ipravovanÅ½ pokrm
- zdÅvodnÅ volbu vhodnÅ½ch technologickÅ½ch zaÅ™zenÅ pro danÅ½ Åel
- popÅje normovÅjnÅ na danÅ½ poÅet porcÅ podle stanovenÅ receptury
- zdÅvodnÅ volbu vhodnÅ½ch technologickÅ½ch vybavenÅ pro pÅ™Åpravu a opracovÅjnÅ surovin
- vysvÅtlÅ ekologickÅ naklÅdÅjnÅ s odpady
- popÅje technologickÅ½ postup pÅ™Åpravy zadanÅho pokrmu a jeho typickÅ vlastnosti, Åpravu na inventÅjÅ™i
- vysvÅtlÅ oÅjetÅ™ovÅjnÅ, udrÅ¼ovÅjnÅ a skladovÅjnÅ inventÅjÅ™e
- vysvÅtlÅ skladovÅjnÅ a oÅjetÅ™ovÅjnÅ surovin podle hygienickÅ½ch norem
- popÅje hygienu osobnÅ, hygienu prÅjce, postupy zaloÅ¼enÅ na principu kritickÅ½ch bodÅ HACCP, sanitaÅnÅ Å™Åd, BOZP
- vysvÅtlÅ organizaci prÅjce v gastronomickÅm provozu, posloupnost prÅjce a ÅasovÅ½ harmonogram.

## Specifikace hlavnÅch uÅebnÅch ÅinnostÅ Å¼ÅjkÅ/aktivit projektu vÅ. doporuÅenÅho ÅasovÅho rozvrhu

UÅebnÅ Åinnost Å¼ÅjkÅ probÅhÅj ve tÅ™ÅdÅ, nebo odbornÅ uÅebnÅ, forma vÅ½uky je frontÅlnÅ, skupinovÅj i individuÅlnÅ. VÅ½ukovou metodou je vÅ½klad uÅitele doplnÅnÅ½ prezentacemi na jednotlivÅj tÅ™mata, prÅjce s obrazem, statickÅj a dynamickÅj projekce tzn. vyuÅ¼itÅ informaÅnÅch a komunikaÅnÅch technologiÅ, pÅ™edvÅdÅnÅ, pozorovÅjnÅ. PÅ™Åpravy na vyuÅovacÅ jednotku jsou zpracovÅnÅ na zÅkladÅ, poznatkÅ z odbornÅ literatury a z odbornÅ½ch dovednostÅ vyuÅjÅcÅho.

K ÅspÅjnÅmu dosaÅ¼enÅ vÅ½sledkÅ je doporuÅeno procviÅovÅjnÅ (kladenÅ vhodnÅ½ch otÅjek), pravidelnÅ opakovÅjnÅ uÅiva formou ÅstnÅho a pÅsemnÅho zkouÅjenÅ nebo praktickÅ½ch ukÅjek.

Å½Åjk:

- sleduje odbornÅ½ vÅ½klad uÅitele
- pÅ™i svÅ Åinnosti uplatÅuje prÅjci s textem
- vyuÅ¼vÅj internetovÅ zdroj
- sleduje obrazovou a video projekci
- pozoruje nÅjzornÅ ukÅjky
- pracuje se zÅskanÅ½mi informacemi a vybÅrÅj si, kterÅ vyuÅ¼ije pro danou problematiku
- aplikuje teoretickÅ poznatky do praktickÅ½ch ukÅjek na odbornÅm vÅ½cviku.

1. charakterizuje studenou kuchyni a vysvÅtlÅ jejÅ vÅ½znam v gastronomii
2. objasnÅ dÅleÅ¼itost osobnÅ (tÅlesnÅj hygiena, vkusnÅ½ vzhled, pÅ™edpisovÅ obleÅenÅ ÅistÅ a rezervnÅ) i provoznÅ hygieny (sanitaÅnÅ a asanaÅnÅ plÅjn, druhy Åkldu podle ÅasovÅho obdoba, hubenÅ ÅjkÅdcÅ), BOZP (druhy a pÅ™ÅÅiny ÅrazÅ, sprÅjvnÅ postupy pÅ™i ÅmeÅjenÅ ÅrazÅ) a princip sprÅjvnÅho uchovÅjvÅjnÅ pouÅ¼vanÅ½ch surovin a potravin, z dÅvodu minimalizovÅjnÅ rizik alimentÅjnÅch onemocnÅnÅ a ekonomickÅ½ch ztrÅjt
3. vyjmenuje jednotlivÅ skupiny vÅ½robnÅ studenÅ kuchynÅ a charakterizuje jednotlivÅ vÅ½robky ve skupinÅjch, znÅj zÅkladnÅ techniky vÅ½roby
4. orientuje se ve vhodnÅm vÅ½bÅru a kombinacÅch surovin a potravin s ohledem na zdravou stravu a modernÅ trendy
5. zapojÅ estetiku do prezentace vÅ½robnÅ studenÅ kuchynÅ
6. charakterizuje, rozdÅlÅ a popÅje druhy salÅtÅ a jejich vÅ½robu
7. charakterizuje, rozdÅlÅ a popÅje studenÅ pokrm, jejich vÅ½robu Åe z mas, ryb a moÅ™skÅ½ch plodÅ (koktejly, paÅitky, galantiny, rolÅjdy, teriny, huspeniny, masa v krustÅ, masa v aspiku, marinovanÅj masa, grawlax)
8. charakterizuje, rozdÅlÅ, popÅje vÅ½robky studenÅ kuchynÅ vhodnÅ na raut a jejich vÅ½robu (vÅ½robky z ovoce a zeleniny, amuse Åe bouche, koktejly, fingerfood, kanapky, chlebÅky, vÅ½robky ze sÅ½rÅ, vÅ½robky z vajec)

## MetodickÅ doporuÅenÅ

KomplexnÅ Ålohu lze vyuÅ¼Åt v teoretickÅm vyuÅovÅjnÅ v oboru KuchaÅ™ÅjÅnÅk

## ZpÅ sob realizace

PovinnÅj

OrganizaÅnÅ forma vÅ½uky

UÅebna pro teoretickou vÅ½uku

## PomÅcky

UÅebnÅ (odbornÅ) pomÅcky pro Å¼Åjka:

OdbornÅj uÅebnice, seÅjit a psacÅ potÅ™eby

UÅebnÅ (odbornÅ) pomÅcky pro uÅitele:

TechnickÅ vybavenÅ:

- poÅtÅ s MS Office a pÅ™ipojenÅm na internet
- dataprojektor
- plÅjtno na promÅtÅjnÅ
- tabule, fix a sada tiskopisÅ k realizaci 4. dÅlÅ Åjsti komplexnÅ Ålohu

## VÅSTUPNÅ ÅEÅST

## Popis a kvantifikace vÁjch plÁjnovanÁ½ch vÁ½stupÁ

1. SlovnÁ zadÁjnÁ teoretickÁ© ÁÁjsti
  - Á¼Ájci si samostatnÁ½ vytvÁjÁ™ejÁ poznÁjmky na zÁkladÁ½ uÁebnÁho textu a odbornÁ©ho vÁ½kladu.
2. TematickÁj doplÁovaÁka
  - Á¼Ájci si samostatnÁ½ vyplnÁ tematickou doplÁovaÁku, ze kterÁ© zÁskajÁ tajenku a zopakujÁ si zÁskanÁ© vÁ½domosti.
3. KontrolnÁ test
  - Á¼Ájci vypracujÁ kontrolnÁ test, kterÁ½ poslouÁ¼Á jako vÁ½slednÁ© hodnocenÁ a zpÁtnÁj vazba.

## KritÁria hodnocenÁ

VÁ½sledky Á¼ÁjkÁ½ jsou ovÁ½™ovÁjny ÁºstnÁm a pÁsemnÁ½m zkouÁjenÁm.

PÁsemnÁ© zkouÁjenÁ je realizovÁjno formou testu s vÁ½bÁ½rem odpovÁdÁ a formou otevÁ™enÁ½ch odpovÁdÁ.

PÁ™mi vyuÁitÁ pÁsemnÁ©ho zkouÁjenÁ formou otevÁ™enÁ½ch otÁizek s tÁ©maty:

1. Charakteristika studenÁ© kuchynÁ½, studenÁ½ch pokrmÁ½ a rautovÁ½ch vÁ½robkÁ½
2. RautovÁ© vÁ½robky studenÁ© kuchynÁ½
  - salÁjty
  - studenÁ© pokrmy z mas, ryb a darÁ½ moÁ™e
  - vÁ½robky z ovoce a zeleniny
  - vÁ½robky z vajec
  - vÁ½robky ze sÁ½rÁ½
  - amuse-bouche
  - fingerfoods
  - jednohubky
  - kanapky
  - chlebÁÁky
  - sushi

U ÁºstnÁho zkouÁjenÁ jsou hodnoceny odbornÁ© znalosti a vÁ½domosti, provÁjzanost jednotlivÁ½ch tÁ©mat.

PÁ™mi hodnocenÁ testÁ½ je posuzovÁjna vÁ½cnÁj sprÁjvnost odpovÁdi.

PÁsemnÁ© testovÁjna dÁlÁ½ch schopnostÁ a dovednostÁ po ukonÁenÁ tematickÁ©ho celku. PrÁ½bÁ½Á¼nÁ© ovÁ½™ovÁjnÁ ÁºstnÁ individuÁlnÁ½ prezentace Á¼ÁjkÁ½.

Metoda hodnocenÁ je slovnÁ a pÁ½tistupÁ½ovÁ© ÁÁselnÁ© hodnocenÁ:

1 = vÁ½bornÁ½

2 = chvalitebnÁ½

3 = dobrÁ½

4 = dostateÁnÁ½

5 = nedostateÁnÁ½.

## DoporuÁenÁj literatura

Á INDLER, Michal. *Gastronomie a technologie pÁ™Ápravy pokrmÁ½*. Brno: Masarykova univerzita, 2015. ISBN 978-80-210-7878-9.

## PoznÁjmky

### ObsahovÁ© upÁ™esnÁnÁ

OV NSK - OdbornÁ© vzdÁ½lÁjvÁjnÁ ve vztahu k NSK

## PÁ™Álohy

- [tematicka-doplnovacka.docx](#)
- [tematicka-doplnovacka-sp.docx](#)
- [kontrolni-test-rautove-vyrobky.docx](#)
- [kontrolni-test-rautove-vyrobky-sp.docx](#)
- [rautove-vyrobky-studene-kuchyne.docx](#)

MateriÁj vznikl v rÁjmcí projektu Modernizace odbornÁ©ho vzdÁ½lÁjvÁjnÁ (MOV), kterÁ½ byl spolufinancovÁjn z EvropskÁ½ch strukturÁlnÁch a investiÁnÁch fondÁ½ a jehoÁ¼ realizaci zajiÁoval Ná½rodnÁ pedagogickÁ½ institut ÁČeskÁ© republiky. Autorem materiÁjlu a vÁ½ch jeho ÁÁjstÁ½, nenÁ-li uvedeno jinak, je Petra PÁ™bylovÁj. [Creative Commons CC BY SA 4.0 á©](#) UveÁte pÁ½vod á© Zachovejte licenci 4.0 MezinÁrodnÁ.