EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

# VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Pokrmy ze zvěřiny

Kód modulu

65-m-3/AP56

Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

odborný praktický

## Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

L0 (EQF úroveň 4)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Komplexní úloha

Profesní kvalifikace

Platnost standardu od

11. 04. 2017

Obory vzdělání - poznámky

65-51-H/01 Kuchař-číšník

65-41-L/01 Gastronomie

Délka modulu (počet hodin)

36

Poznámka k délce modulu

Platnost modulu od

30. 04. 2020

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

- Znalosti rozdělení zvěřiny
- Základní znalosti charakteristiky masa ze zvěřiny
- Znalost předpisů BOZP, hygienických předpisů

# JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Cílem modulu je prohloubit a rozšířit znalosti a dovednosti žáků při zpracování masa ze zvěřiny v moderní gastronomii, využívat nová technologická zařízení při přípravě pokrmů podle receptur. Osvojí si dovednosti předúpravy a vlastní tepelné úpravy pokrmů ze zvěřiny.

Očekávané výsledky učení

Žák:

- předběžně upraví maso ze zvěřiny
- připraví pokrmy
- dodrží předpisy BOZP
- dodrží hygienické předpisy
- ovládá technologické postupy
- používá vhodný inventář při přípravě pokrmu
- používá správné tepelné úpravy pro dané pokrmy
- používá technická a technologická zařízení v gastronomii vhodná k přípravě daných pokrmů
- provádí průběžnou kontrolu
- nakládá hospodárně s potravinami
- pracuje s normami, recepturami
- dohotovuje a expeduje pokrmy

Kompetence ve vazbě na NSK

65-001-H Příprava teplých pokrmů:

- Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů
- Úprava jatečního masa, drůbeže, ryb a zvěřiny pro kuchyňské zpracovávání
- Příprava teplých pokrmů podle receptur
- Obsluha technologických zařízení v provozu

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Zvěřina:

- předběžná úprava masa ze zvěřiny
- porcování
- vykosťování
- odblaňování
- příprava mořidla
- protýkání
- moření, nakládání
- zrání
- tepelné úpravy masa ze zvěřiny
- pokrmy ze zvěřiny

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Teoretická příprava:

- Výklad, odborná videoprezentace
- Zpracování masa ze zvěřiny, pokrmy ze zvěřiny, hygienické předpisy

Praktická výuka:

- Odborný výcvik na smluvním pracovišti: příprava masa ze zvěřiny na tepelnou úpravu, příprava pokrmů z jeleního (dančího, srnčího) masa

Učební činnosti:

Žák:

- sleduje odborný výklad učitele
- pracuje se získanými informacemi a vybírá si, které využije pro danou problematiku
- aplikuje teoretické poznatky do praktických ukázek

- při hledání řešení spolupracuje s ostatními spolužáky
- prezentuje a zdůvodní své výsledky před vyučujícím a spolužáky

Činnosti žáka ve vazbě na výsledky učení:

- předběžně upraví vybrané maso ze zvěřiny
- tepelně upraví pokrmy ze zvěřiny podle technologického postupu
- dohotoví a expeduje pokrmy

Zařazení do učebního plánu, ročník

ŠVP pro OV učebního oboru 65-51- H/01 Kuchař-číšník

2. ročník

# VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

Písemné zkoušení:

- znalostní test – rozdělení zvěřiny, charakteristické vlastnosti masa ze zvěřiny, výživové hodnoty masa, způsoby předběžné úpravy masa, technologický postup jednoho pokrmu, vhodné přílohy k pokrmům ze zvěřiny, předpisy BOZP a HACCAP
- praktické zkoušení – výsledek OV na smluvním pracovišti – připravený pokrm dle zadání

Kritéria hodnocení

1. Písemné zkoušení:

Test dosažených znalostí – bodové hodnocení max. 100 bodů, min. 60 bodů

2. Praktické zkoušení – hodnocení :

- normování
- dodržení technologického postupu
- dodržování BOZP a hygienických předpisů
- vzhled pokrmu
- chuť pokrmu

Max. 100 bodů, min. 60 bodů

Celkové hodnocení: uspěl(a) – neuspěl(a)

Žák uspěl, pokud uspěl z teoretické i praktické části.

Doporučená literatura

Hana Sedláčková, Ladislav Nodl, PhDr. Jaroslav Řešátko: Technologie přípravy pokrmů. Nakladatelství Fortuna, 2001. ISBN 80-7168-788-X.

Jaroslav Runštuk a kolektiv: Receptury teplých pokrmů. IQ 147 v edici Merkur, Praha, 2012. ISBN 978-80-904093-0-9.

Dr. Marie Hrubá, František Raboch a kolektiv: Kuchařka naší vesnice. Zemědělské nakladatelství Brázda, Praha, 1991.

Poznámky

Obsahové upřesnění

Spol - Spolupráce škol se zaměstnavateli

*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 Projekt MOV. Creative Commons CC BY SA 4.0 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*