VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Příprava pokrmů studené kuchyně KA5

Kód modulu

65-m-3/AP61

Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

(odborný) teoreticko–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

65-41-H/01 Kuchař-číšník

65-51-L/01 Gastronomie

Délka modulu (počet hodin)

32

Poznámka k délce modulu

Platnost modulu od

30. 04. 2020

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

Znalost jednotlivých druhů surovin rostlinného i živočišného původu a jejich vlastností při zpracování za tepla i za studena.

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Kvalifikační modul se věnuje tématům souvisejícím s hygienou a sanitací provozu, hygienou osobní a potravin, s úpravou

surovin vhodných pro výrobu pokrmů studené kuchyně, výrobky studené kuchyně a jejich prezentací.

Žáci získají znalosti o vlastnostech potravin nebo surovin při přípravě výrobků studené kuchyně, jejich způsobu zpracování, efektivním využití různých částí surovin a potravin, zohlední moderní trendy v kombinaci se zdravou stravou při výrobě i prezentaci výrobků studené kuchyně a uchovávání jejich užitných a biologických vlastností. Žáci budou připraveni pro složení zkoušky z profesní kvalifikace 65-002-H Příprava pokrmů studené kuchyně. V rámci praktického vyučování se žáci učí, jak si práci na pracovišti co nejefektivněji zorganizovat – vytvářejí např. pracovní příkazy, učí se jak uspořádat pracoviště, jak pracovat ekonomicky a ekologicky, jak pracovat v týmu (rozdělení a plnění úkolů, kontrola apod.).

Očekávané výsledky učení

Žák:

- charakterizuje studenou kuchyni a jednotlivé skupiny výrobků
- navrhne a použije suroviny a potraviny pro přípravu ve studené kuchyni
- dodržuje technologické postupy přípravy zadaných pokrmů
- dodržuje receptury a správnou váhu pokrmů
- připraví studený pokrm dle zadání (paštika nebo galantina)
- vykoná přípravné práce, opracuje suroviny s minimálními ztrátami
- použije vhodné technologické vybavení
- provede úpravu, estetizaci a senzorické hodnocení pokrmu před expedicí s ohledem na biologickou hodnotu, chuťovou vyváženost a moderní trendy
- bezpečně používá správné hygienické a technologické zásady přípravy, dodržuje HCCP a sanitační řád

Kompetence ve vazbě na NSK

65-002-H Příprava pokrmů studené kuchyně:

- Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů
- Přejímka potravinářských surovin
- Příprava surovin pro výrobu jídel
- Příprava a estetická úprava studených pokrmů pro slavnostní příležitosti
- Nakládání s inventářem
- Skladování potravinářských surovin
- Obsluha technologických zařízení v provozu
- Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů
- Organizování práce v gastronomickém provozu

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

1. Charakteristika studené kuchyně a rautových výrobků

2. Technologie výroby aspiku a rosolu, pochoutkového másla, máslové pomazánky, pěny, majonézy, pomazánky, zálivky, koktajly, paštiky, galantiny, plněné ovoce, plněná zelenina, výrobky ze sýrů, výrobky z vajec, kanapky, chlebíčky, fingerfood, nářezové mísy

3. Charakteristika a rozdělení salátů

4. Rozdělení podle použitých surovin jednoduché a složité

5. Technologie výroby salátů z jatečných mas, z ryb a mořských plodů, z drůbeže, ze zvěřiny, z ovoce, ze zeleniny, z uzenin, z luštěnin, z těstovin, z vajec, kombinace

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Učební činnost žáků probíhá ve třídě, odborné učebně nebo na pracovišti OV, forma výuky je frontální nebo skupinová. Výukovou metodou je výklad učitele doplněný prezentacemi na jednotlivá témata, práce s obrazem, statická a dynamická projekce, tzn. využití informačních a komunikačních technologií, předvádění a pozorování, nebo instruktáž.

K úspěšnému dosažení výsledků je doporučeno procvičování (kladení vhodných otázek), pravidelné opakování učiva formou ústního a písemného zkoušení nebo praktických ukázek.

Žák:

- sleduje odborný výklad učitele
- při své činnosti uplatňuje práci s textem
- využívá internetové zdroje

- sleduje obrazovou a videoprojekci
- pracuje s on-line kurzy KULINÁŘSKÉ UMĚNÍ
- pozoruje názorné ukázky
- aktivně se zapojuje do instruktáže
- aplikuje teoretické poznatky do praktických ukázek (výroba paštiky nebo galantiny)
- po instruktáži žáci demonstrují práci na pracovišti odborného výcviku pod vedením učitele odborného výcviku
- na základě demonstrace se žáci učí vyrábět pokrmy studené kuchyně na pracovišti odborného výcviku

1. charakterizuje studenou kuchyni a vysvětlí její význam v gastronomii

2. objasní důležitost osobní (tělesná hygiena, vkusný vzhled, předpisové oblečení čisté a rezervní) i provozní hygieny (sanitační a asanační plán, druhy úklidu podle časového období, hubení škůdců), BOZP (druhy a příčiny úrazů, správné postupy při řešení úrazů, povinnosti zaměstnavatele a práva zaměstnance) a princip správného uchovávání používaných surovin a potravin, z důvodu minimalizování rizik alimentárních onemocnění a ekonomických ztrát

3. vyjmenuje jednotlivé skupiny výrobků studené kuchyně a charakterizuje jednotlivé výrobky ve skupinách, zná základní techniky výroby

4. orientuje se ve vhodném výběru a kombinacích surovin a potravin s ohledem na zdravou stravu a moderní trendy

5. zapojí estetiku do prezentace výrobků studené kuchyně

Zařazení do učebního plánu, ročník

3. ročník Technologie, Odborný výcvik

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

Výsledky žáků jsou ověřovány ústním a písemným zkoušením.

Písemné zkoušení je realizováno formou testu s výběrem odpovědí a formou otevřených odpovědí.

Při využití písemného zkoušení formou otevřených otázek s tématy: výrobky studené kuchyně a rautové výrobky – aspik a rosol, pochoutková másla, pěny, fáše, majonézy, pomazánky, zálivky, dresinky, dipy, koktajly, paštiky, galantiny, výrobky ze sýrů, výrobky z vajec, kanapky, sendviče, chlebíčky, fingerfood, nářezové mísy

Saláty – jednoduché a složité, z jatečných mas, z ryb a mořských plodů, z drůbeže, ze zvěřiny, z ovoce, ze zeleniny, z uzenin, z luštěnin, z těstovin, z vajec.

Kritéria hodnocení

Kritéria hodnocení vycházejí z hodnoticího standardu profesní kvalifikace: Příprava pokrmů studené kuchyně

- Připravit pracoviště na provoz, zhodnotit funkčnost a připravenost pracoviště
- Převzít pracovní úkoly podle pracovních plánů
- Zvolit vhodný technologický postup pro přípravu zadaného pokrmu
- Vybrat, připravit a upravit vhodné suroviny pro připravovaný pokrm
- Zvolit a připravit k provozu vhodná technologická zařízení pro daný účel
- Přejímka potravinářských surovin
- Provést normování na daný počet porcí podle stanovené receptury
- Zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž
- Senzoricky posoudit nezávadnost a kvalitu surovin
- Vyhotovit doklad o převzetí zboží
- Příprava surovin pro výrobu jídel
- Vykonat přípravné práce, opracovat suroviny s minimálními ztrátami
- Použít vhodné technologické vybavení pro přípravu a opracování surovin
- Dodržet ekologické předpisy při nakládání s odpady
- Příprava produktů běžné studené kuchyně
- Dodržet technologický postup přípravy zadaného pokrmu
- Dodržet množství surovin podle receptur
- Připravit studený pokrm s typickými požadovanými vlastnostmi
- Provést úpravu, estetizaci a senzorické hodnocení pokrmu před expedicí
- Použít vhodné technologické vybavení při přípravě pokrmu

- Uvést všechny alergeny (v souladu s předpisy) vyskytující se v připravených pokrmech
- Příprava a estetická úprava studených pokrmů pro slavnostní příležitosti
- Popsat technologický postup přípravy
- Provést úpravu a estetizaci pokrmu před expedicí
- Připravit jeden pokrm studené kuchyně dle zadání (paštika nebo galantina)
- Zpracovat polotovary v souladu s jejich určením a technologickým postupem úpravy
- Ošetřovat a udržovat inventář
- Zabezpečit a uskladnit inventář po ukončení provozu
- Skladování potravinářských surovin
- Skladovat a ošetřovat suroviny podle hygienických norem
- Zhotovit doklady o příjmu a výdeji
- Zkontrolovat, převzít a vydat požadované zboží
- Obsluha technologických zařízení v provozu
- Připravit za dodržení bezpečnostních zásad technologická zařízení k provozu
- Bezpečně používat technologická zařízení v souladu s jejich určením
- Obsluhovat technologická zařízení
- Ošetřit a zabezpečit technologická zařízení po ukončení provozu
- Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů
- Dodržovat hygienu osobní a hygienu práce v průběhu pracovních činností
- Uplatňovat postupy založené na principu kritických bodů HACCP
- Během i po ukončení provozu dodržovat sanitační řád
- Účelně organizovat práci v gastronomickém provozu
- Dodržet posloupnost prací a časový harmonogram
- Provést úklid pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky

Žák splní kritéria, aby byl připraven pro složení zkoušky z profesní kvalifikace a pro pracovní uplatnění. Plnění jednotlivých kritérií je možné zaznamenávat do portfolia žáka.

Modul bude považován za splněný, pokud se výsledky žáků ověří 1x ústním a 2x písemným zkoušením. U ústního zkoušení jsou hodnoceny odborné znalosti a vědomosti, provázanost jednotlivých témat.

Při hodnocení testů je posuzována věcná správnost odpovědi.

Písemné testování dílčích schopností a dovedností po ukončení tematického celku. Průběžné ověřování ústní individuální prezentace žáků.

Metoda hodnocení je slovní a pětistupňové číselné hodnocení:

1 = výborný

2 = chvalitebný

3 = dobrý

4 = dostatečný

5 = nedostatečný

Doporučená literatura

SEDLÁČKOVÁ, Hana, OTOUPAL, Pavel. *Technologie přípravy pokrmů: učebnice pro střední odborná učiliště, učební obory kuchař-kuchařka, kuchař-číšník, číšník-servírka, a pro hotelové školy*. 3., přeprac. vyd. Praha: Fortuna, 2004. ISBN: 80-7168-912-2.

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.