



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



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

# VSTUPNÍ ČÁST

## Název modulu

Příprava pokrmů na objednávku z jatečného masa, drůbeže, zvěřiny KA5

## Kód modulu

65-m-3/AP62

## Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

## Typ modulu

(odborný) teoreticko–praktický

## Využitelnost vzdělávacího modulu

### Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

### 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

### Délka modulu (počet hodin)

20

### Poznámka k délce modulu

### Platnost modulu od

30. 04. 2020

### Platnost modulu do

### Vstupní předpoklady

Žák dodržuje předpisy bezpečnosti práce, uplatňuje požadavky na hygienu, ovládá zásady zrání masa, předběžnou úpravu, základní tepelné úpravy jatečného masa, drůbeže a zvěřiny. Vymezí zásady pro úpravu jídel z hovězího, telecího, vepřového masa, ostatního jatečného masa, drůbeže a zvěřiny.

# JADRO MODULU

## Charakteristika modulu

Modul vede žáka k využívání získaných teoretických znalostí v praxi. Žák navrhne vhodný pracovní postup pro jednotlivé pokrmy připravované na objednávku, dodržuje zásady při zpracování, navrhuje vhodné přílohy. Žák postupuje správně a ekologicky při práci s jatečným masem, drůbeží a zvěřinou, volí vhodné využití a doplňky.

Cílem modulu je, aby žák správně postupoval při přípravě pokrmů na objednávku z jatečného masa, drůbeže a zvěřiny. Uvědomění si, že při špatném zrání masa, předběžné úpravě a následném tepelném zpracování může znehodnotit připravovaný pokrm. Dalším cílem je správná kombinace jednotlivých druhů masa s ostatními potravinami, přílohami a doplňky, které vyzdvihnou a podpoří chuť připravovaného pokrmu. U žáka se podporuje kreativnost a fantazie při přípravě jídel na objednávku.

## Očekávané výsledky učení

Žák:

- vysvětlí rozdíly v postupu zrání masa
- uvede předběžnou úpravu jatečného masa, drůbeže a zvěřiny
- 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
- doporučí a zdůvodní správné propečení a tepelnou úpravu u ostatních pokrmů na objednávku z telecího, vepřového, jehněčího, skopového masa, drůbeže a zvěřiny
- doporučí vhodné přílohy a doplňky k pokrmům na objednávku

## Kompetence ve vazbě na NSK

65-004-H Příprava minutek:

- Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů
- Příprava surovin pro výrobu jídel
- Úprava jatečního masa, drůbeže, ryb a zvěřiny pro kuchyňské zpracovávání
- Příprava pokrmů a specialit na objednávku
- Zpracování a úprava polotovarů
- Nakládání s inventářem
- Skladování potravinářských surovin
- Obsluha technologických zařízení v provozu
- Organizování práce v provozu
- Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů

## Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

### Rozpis učiva:

Jatečné maso:

- zrání masa a vliv na kvalitu pokrmů na objednávku
- tepelné úpravy pro přípravu pokrmů na objednávku
- vhodné přílohy a doplňky k pokrmům na objednávku

Hovězí maso:

- vhodné části hovězího masa na pokrmy na objednávku
- druhy steaků
- stupně propečení steaků

Telecí maso:

- vhodné části telecího masa na pokrmy na objednávku

- jídla na objednávku z telecího masa a jejich propečení

Vepřové maso:

- vhodné části vepřového masa na pokrmy na objednávku
- jídla na objednávku z vepřového masa a jejich propečení

Skopové a jehněčí maso:

- vhodné části jehněčího a skopového masa na pokrmy na objednávku
- jídla na objednávku z jehněčího a skopového masa a jejich stupeň propečení

Drůbež:

- vhodné části drůbeže na pokrmy na objednávku
- jídla na objednávku z drůbeže a jejich propečení

Zvěřina:

- vhodné části zvěřiny na pokrmy na objednávku
- jídla na objednávku ze zvěřiny a jejich propečení

## Učební činnosti žáků a strategie výuky

Učební činnosti žáků:

- sleduje odborný výklad učitele
- při své činnosti uplatňuje práci s textem (prezentace, pracovní sešit, testové úlohy)
- při práci využívá internetové zdroje
- při hledání řešení využívá své znalosti i znalosti svých spolužáků
- získané znalosti využívá při praktických ukázkách
- provede předběžnou úpravu jatečného masa, drůbeže, zvěřiny
- hospodárně nakládá s potravinami
- správně postupuje při přípravě pokrmu z jatečného masa, drůbeže, zvěřiny
- esteticky upravuje pokrm na talíři
- volí vhodnou přílohu k připravovanému pokrmu

## Zařazení do učebního plánu, ročník

65-51-H/01 Kuchař-číšník

3. ročník

Modul bude zařazen do předmětu Technologie, praktická část se uskuteční v Odborném výcviku.

# VÝSTUPNÍ ČÁST

## Způsob ověřování dosažených výsledků

Znalosti žáků jsou ověřovány ústně, písemně, testy. Testy mohou být prováděny aktivizujícími metodami pomocí multimédií – mobil, tablet přes interaktivní tabuli nebo webové stránky [www.classlab.com](http://www.classlab.com). Žáci pomocí mobilů v časovém limitu odpovídají na zadanou otázku nebo ve svém zařízení mají testové otázky. Vyhodnocení je prováděno v procentech.

Na konci období žák ověřuje teoretické poznatky v praxi.

Důležitá je schopnost aplikovat teoretické znalosti v praxi.

Ověřování studijních výsledků:

- testy
- pracovní listy
- příprava pokrmu na objednávku z jatečného masa, drůbeže a zvěřiny v odborném výcviku

# Kritéria hodnocení

Je vyžadována 90% docházka.

Kritéria hodnocení vycházejí z hodnotícího standardu profesní kvalifikace Příprava minutek 65-004-H

## **Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů**

- Zvolit vhodný technologický postup pro přípravu zadaného pokrmu
- Vybrat a použít vhodné suroviny pro připravovaný pokrm
- Popsat vhodná technologická zařízení pro daný účel

## **Přejímka potravinářských surovin**

- Provést normování na daný počet porcí podle stanovené receptury
- Zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž
- Sensoricky posoudit nezávadnost a kvalitu surovin
- Vyhodnotit doklad o převzetí zboží

## **Sestavení jídelního lístku a sledu pokrmů**

- Sestavit nabídkový (jídelní, nápojový apod.) lístek podle gastronomických pravidel
- Sestavit menu pro danou příležitost

## **Příprava surovin pro výrobu jídel**

- Vykonat přípravné práce, opracovat suroviny s minimálními ztrátami
- Použít odpovídající technologické vybavení
- Dodržet ekologické předpisy při nakládání s odpady

## **Úprava jatečného masa, drůbeže, zvěřiny pro kuchyňské zpracování**

- Provést předběžnou úpravu masa, drůbeže, zvěřiny pro další zpracování dle zadaného pokrmu
- Dodržet technologický postup zpracování a připravit surovinu pro další kuchyňskou a tepelnou úpravu
- Použít odpovídající technologické vybavení

## **Příprava pokrmů a specialit na objednávku**

- Dodržet technologický postup přípravy pro daný pokrm
- Dodržet dobu přípravy, teplotu a množství surovin podle receptur
- Připravit pokrm s typickými požadovanými vlastnostmi včetně vhodné přílohy
- Provést úpravu, estetizaci pokrmu, kontrolu kvality, hmotnosti, sensoricky zhodnotit pokrm před expedicí
- Uvést všechny alergeny (v souladu s předpisy) vyskytující se v připravovaných pokrmech

## **Zpracování a úprava polotovarů**

- Zpracovat polotovary v souladu s jejich určením a technologickým postupem úpravy
- Použít odpovídající technologické vybavení
- Připravit pokrm z polotovarů ke konzumaci

## **Nakládání s inventářem**

- Ošetřovat a udržovat inventář
- Zabezpečit a uskladnit inventář po ukončení provozu

## **Skladování potravinářských surovin**

- Vysvětlit způsoby skladování a ošetřování 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

### **Organizování práce v provozu**

- Připravit pracoviště na provoz
- Převzít pracovní úkoly podle pracovních plánů
- Organizovat práci v gastronomickém provozu
- Dodržet posloupnost prací a časový harmonogram
- Provést úklid pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky

### **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 provozu i po jeho ukončení dodržovat sanitační řád

Hodnocení vychází z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků, která jsou nedílnou součástí školního řádu. Průběžné hodnocení je prováděno známkováním. Pravidla hodnocení jsou žákům sdělována vždy na počátku klasifikačního období.

#### **Stupeň 1 – výborný**

Žák ovládá požadované poznatky, pojmy, definice a praktické dovednosti přesně a chápe vztah mezi nimi.

#### **Stupeň 2 – chvalitebný**

Žák ovládá učebními osnovami požadované poznatky, pojmy, definice a praktické dovednosti v podstatě uceleně, přesně a úplně.

#### **Stupeň 3 – dobrý**

Žák má v ucelenosti, přesnosti a úplnosti osvojení požadovaných poznatků, pojmů, definic a praktických dovedností nepodstatné mezery.

#### **Stupeň 4 – dostatečný**

Žák má v ucelenosti, přesnosti a úplnosti osvojení požadovaných poznatků a praktických dovedností závažné mezery.

#### **Stupeň 5 – nedostatečný**

Žák si požadované poznatky a praktické dovednosti neosvojil uceleně, má v nich závažné a značné mezery.

#### **Hodnocení testů – procentuální:**

- 100–90 % – výborný
- 89–80 % – chvalitebný
- 79–65 % – dobrý
- 64–51 % – dostatečný
- 50 % – nedostatečný

Výstup:

Modul bude splněný po vykonání teoreticko-praktické zkoušky.

Teoretická zkouška 20 %

V teorii žák podrobně popíše pracovní postup připravovaného výrobku.

Praktická zkouška 80 %

V praxi žák připraví pokrm 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

ESCOFFIER, Auguste. *Moje francouzská kuchyně*. Praha vyd. 1. Pragma, 2007. 938 s. ISBN 978-80-7205-240-0.

PETERSON, James. *Co by měl vědět správný kuchař*. Praha vyd. 2. Euromedia Group, k. s. Ikar, 2013. 432 s. ISBN 978-80-249-2147-1.

## Poznámky

Doporučené rozvržení hodin:

- teoretické vyučování: 10 hodin
- praktické vyučování: 10 hodin

## 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.*