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.

JÁDRO 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 časti 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 časti jehněčího a skopového masa na pokrmy na objednávku
- jídla na objednávku z jehněčího a skopového masa a jejich stupeň propečení

Drůbež:

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

Zvěřina:

- vhodné časti 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. 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 hodnoticího 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
- Senzoricky 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 zpracovávání

- 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, senzoricky 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.