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

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Příprava pokrmů z mořských ryb

Kód modulu

65-m-3/AP63

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 ryb
- Základní znalosti charakteristiky masa z ryb
- Znalost předpisů BOZP, hygienických předpisů

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

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

Očekávané výsledky učení

Žák:

- předběžně upraví rybu
- 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
- Příprava surovin pro výrobu jídel
- Úprava jatečního masa, drůbeže, ryb a zvěřiny pro kuchyňské zpracovávání
- Příprava teplých pokrmů podle receptur
- Organizování práce v gastronomickém provozu
- Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Mořské ryby:

- předběžná úprava ryb
- porcování
- stahování kůže
- filetování
- tepelné úpravy mořských ryb
- pokrmy z mořských ryb

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Teoretická příprava:

- Výklad, odborná videoprezentace
- Zpracování mořských ryb, pokrmy z mořských ryb, hygienické předpisy

Praktická výuka:

- Odborný výcvik na smluvním pracovišti:
    - Příprava ryb na tepelnou úpravu (stahování kůže, vykosťování, filetování), příprava pokrmů z tuňáka a lososa

Učební činnosti:

Žák:

- sleduje odborný výklad učitele
- pracuje se získanými informace 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 ryby
- tepelně upraví pokrmy z ryb 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 ryb, charakteristické vlastnosti rybího, výživové hodnoty masa, způsoby předběžné úpravy masa (stahování, vykosťování, porcování, porcování), technologický postup jednoho pokrmu, vhodné přílohy k pokrmům z ryb, 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.

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.