## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Ryby v české kuchyni

#### Kód modulu

65-m-3/AP64

#### 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)

24

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

* znalost předpisů BOZ a hygienických předpisů
* znalost pracoviště a jeho vnitřních směrnic
* základní znalosti charakteristiky rybího masa
* znalosti rozdělení ryb

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Modul se věnuje využití sladkovodních a mořských ryb v kuchyni. Žáci se naučí zpracovat ryby a využít jednotlivé části ryby k přípravě pokrmů. Nácvik zahrnuje zpracování masa, přípravu pokrmů, vhodných příloh a servis.

#### Očekávané výsledky učení

Žák:

* prakticky využívá poznatků o různých druzích surovin, používaných strojích a zařízeních, technologických postupech při zhotovováni pokrmů
* je schopen připravovat a uspořádat své pracoviště ve výrobním středisku
* posoudí vlastnosti jednotlivých druhů surovin a zvolí vhodný technologický postup při zhotovování teplých pokrmů
* určuje spotřebu základních surovin a konveniencí, normuje pokrmy
* rozpozná jednotlivé druhy ryb
* rozporcuje a očistí ryby ke kuchyňskému zpracování
* uvaří dva pokrmy ze sladkovodních ryb včetně příloh
* uvaří dva pokrmy z mořských ryb včetně příloh
* připraví pokrmy k servírování

#### 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)

Ryby:

* předběžná úprava ryb
* porcování
* stahování kůže
* filetování
* tepelné úpravy ryb
* pokrmy z ryb

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Teoretická příprava:

* Výklad, odborná videoprezentace
* Zpracování a předběžná úprava ryb,  pokrmy z ryb, hygienické předpisy

Praktická výuka:

* Odborný výcvik na smluvním pracovišti:
  + Příprava ryb na tepelnou úpravu (stahování kůže, vykosťování, filetování), příprava pokrmů z vybraných druhů ryb

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

3. ročník

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

Žák je sledován a hodnocen po celou dobu provádění úkolu – dodržování BOZ, hygieny, technologického postupu, organizace práce.

Senzorické vlastnosti pokrmů.

Hodnocení je provedeno ústně po dokončení práce nebo v jejím průběhu.

#### Kritéria hodnocení

Splněný modul je tehdy, když žák:

* absolvuje minimálně 75 % předepsaných hodin pro modul
* připraví 4 hlavní pokrmy dle zadání učitele

(Je hodnocen postup prací, chuť, konzistence pokrmu. Dodržování BOZ, hygienických předpisů, organizace práce, příprava a úklid pracoviště.)

Hodnocení slovní + známkou

#### Doporučená literatura

SBÍRKA ZÁKONŮ ČESKÁ REPUBLIKA, *Vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.* Vydavatel Ministerstvo vnitra, roč. 2004. 1914–1952 s., částka 45.

SBÍRKA ZÁKONŮ ČESKÁ REPUBLIKA, *Vyhláška č. 602/2006 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.* Vydavatel Ministerstvo vnitra, Praha, roč. 2006. 7965–7967 s., částka 189.

Hanáková, E., Matoušek, O. *Hygiena práce*. VŠE v Praze – nakladatelství Economica, Praha, 2006.

Zákon č. 262/2006 Sb., *Zákoník práce*.

Zákon č.258/2000 Sb., *o ochraně veřejného zdraví*.

SEDLÁČKOVÁ, H., OTOUPAL, P. *Technologie přípravy pokrmů.* Praha: Fortuna, 2004. ISBN 80-7168-912-2.

SALAČ, G. *Stolničení.* Praha: Fortuna, 2006. ISBN 80-7168-752-9.

VOLDŘICH, M., JECHOVÁ, M. *Bezpečnost pokrmů v gastronomii.* 1. vyd. Praha: České a slovenské nakladatelství, 2006. ISBN 80-903401-7.

KREJČÍ, P., FORMAN, V. *Základy technologie přípravy pokrmů.* Zlín: UTB, 2006.

RUNŠTUK, J. a kolektiv. *Receptury teplých pokrmů.* Hradec Králové, 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](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.cs) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.