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.
149 s. ISBN 80-7318-339-4.

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 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.