# VSTUPNÍ ČÁST

## Název modulu

Zpracování a úprava polotovarů KA5

## Kód modulu

65-m-3/AP76

## 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)

12

## Poznámka k délce modulu

## Platnost modulu od

30. 04. 2020

## Platnost modulu do

## Vstupní předpoklady

- proškolení BOZP, PO, první pomoci a hygieny
- kritické body HACCP
- zařízení výrobního střediska
- základní technologie přípravy pokrmů
- potraviny a nápoje

- základní početní úkony

# JÁDRO MODULU

## Charakteristika modulu

Cílem modulu je získat znalosti a dovednosti nezbytně nutné pro činnosti přípravy pokrmů pro rychlá občerstvení, a to zejména pro zpracování polotovarů.

Po absolvování modulu bude absolvent modulu schopen zpracovávat polotovary, používat vhodné technologické vybavení a připravovat pokrmy z polotovarů.

## Očekávané výsledky učení

Žák:

- pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku
- organizuje práci ve výrobním středisku
- hospodárně nakládá se surovinami
- ovládá přípravu surovin
- volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje výrobky
- expeduje hotové výrobky

## Kompetence ve vazbě na NSK

65-003-E Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení:

- Zpracování a úprava polotovarů
- Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení
- Obsluha technologických zařízení v provozu

## Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Učivo:

- práce ve výrobním středisku
- polotovary – druhy a charakteristiky
- zpracování polotovarů
- způsob přípravy pokrmů z polotovarů
- dohotovení pokrmů z polotovarů, expedice

## Učební činnosti žáků a strategie výuky

Žák si osvojuje učební činnosti na základě výkladu, praktických ukázek, pomocí demonstrativních metod, nápodoby, pomocí výukových videí a odborné literatury. Stěžejní jsou praktická cvičení.

Žáci:

- organizují práci ve výrobním středisku
- hospodárně nakládají se surovinami
- ovládají přípravu surovin – zpracovávají polotovary v souladu s jejich určením a technickým postupem úpravy
- používají odpovídající technologické vybavení – pracují se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku
- připravují pokrmy z polotovarů ke konzumaci
- volí vhodnou přílohu, dohotovují a esteticky upravují výrobky
- expedují hotové výrobky

## Zařazení do učebního plánu, ročník

2. ročník

# VÝSTUPNÍ ČÁST

## Způsob ověřování dosažených výsledků

Výsledky vzdělávání budou ověřovány především na konci modulu. Teoretické znalosti jsou ověřeny písemnou formou a praktické dovednosti především na základě předvedení a splnění praktických činností s ústním komentářem. Průběžně se hodnotí dodržování BOZP, hygiena a organizace práce, hospodárnost, pracovní postupy – činnosti v odbytovém středisku, aplikace odborné terminologie a odbornost. Hodnocení probíhá na pracovišti sociálního partnera.

## Kritéria hodnocení

Hodnocení žáka je zaznamenáváno do hodnoticího formuláře (lze využít vzoru v NSK). Podmínkou úspěšného absolvování modulu je minimálně 60% splnění uvedených kritérií.

Písemný test s 10 otevřenými i uzavřenými otázkami. Každá otázka je hodnocena 1 bodem, celkem lze získat 10 bodů.

V praktické části jsou hodnocené níže uvedené činnosti. Celkem může žák získat za praktickou část 21 bodů. Každá činnost je hodnocena 0–3 body.

- 31–28 bodů (výborný) – veškeré činnosti splnil žák vyčerpávajícím způsobem zcela bezchybně
- 27–24 bodů (chvalitebný) – činnosti splnil žák bez výhrad, kompletním způsobem, pouze s nepatrnými odchylkami ve stěžejních činnostech
- 23–21 bodů (dobrý) – požadované činnosti splnil žák s chybami, které zásadně neovlivnily kvalitu služeb
- 20–18 bodů (dostatečný) – činnosti splnil žák s výraznějšími nedostatky, které ovlivnily kvalitu služeb
- 17–0 bodů (nedostatečný) – veškeré činnosti prováděné žákem obsahovaly velké množství nedostatků, které prokázaly nepochopení zadaného úkolu a absenci odborných znalostí a dovedností

Kritériem pro hodnocení je schopnost žáka:

- zorganizovat si práci ve výrobním středisku
- hospodárně nakládat se surovinami
- ovládat přípravu surovin – zpracovat polotovary v souladu s jejich určením a technickým postupem úpravy
- používat odpovídající technologické vybavení – pracovat se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku
- připravovat pokrmy z polotovarů ke konzumaci
- volit vhodnou přílohu, dohotovit a esteticky upravit výrobky
- expedovat hotové výrobky

## Doporučená literatura

BRHLÍK, E., ROMAŇUK, J. *Technologie přípravy pokrmů 2*. 6. vyd. Praha: IQ 147, 1996. ISBN neuvedeno.

RUNŠTUK, J. *Receptury teplých pokrmů*. 6. vyd. Hradec Králové: R plus, 2009. 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.*