VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Zvěřina v české kuchyni

Kód modulu

65-m-3/AP77

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 BOZP, hygienických předpisů a HACCP
- znalost pracoviště a jeho vnitřních směrnic
- znalosti rozdělení zvěřiny
- základní znalosti charakteristiky masa ze zvěřiny
- znalost předpisů BOZP, hygienických předpisů

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Modul se věnuje využití zvěřiny v české kuchyni. Žáci se naučí zpracovat zvěřinu a využít jednotlivé druhy masa k přípravě pokrmů. Nácvik zahrnuje zpracování masa, přípravu pokrmů, vhodných příloh a servis.

Očekávané výsledky učení

Žák:

- rozpozná jednotlivé druhy zvěřiny
- rozliší jednotlivé druhy masa a jejich využití v kuchyni
- připraví pracoviště na provoz
- rozporcuje a očistí zvěřinu
- uvaří čtyři pokrmy ze zvěřiny včetně příloh
- dodrží technologický postup při zpracování a při přípravě surovin pro další kuchyňskou úpravu
- použije vhodné technologické zařízení pro kuchyňskou úpravu mas
- dodrží technologický postup přípravy pro dané pokrmy
- dodrží dobu přípravy, teplotu a množství surovin dle receptur
- připraví pokrmy s typicky požadovanými vlastnostmi
- esteticky pokrm upraví, provede kontrolu kvality a hmotnosti a senzoricky zhodnotí pokrmy před expedicí
- připraví pokrmy k servírování
- provede úklid pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými předpisy

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
- 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)

Zvěřina:

- předběžná úprava masa ze zvěřiny
- porcování
- vykosťování
- odblaňování
- příprava mořidla
- protýkání
- moření, nakládání
- zrání
- tepelné úpravy masa ze zvěřiny
- pokrmy ze zvěřiny

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Teoretická příprava:

Výklad, odborná videoprezentace

Zpracování masa ze zvěřiny, pokrmy ze zvěřiny, hygienické předpisy

Praktická výuka:

Odborný výcvik na smluvním pracovišti:

- Příprava masa ze zvěřiny na tepelnou úpravu, příprava pokrmů z jeleního (dančího, srnčího) masa

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 vybrané maso ze zvěřiny
- tepelně upraví pokrmy ze zvěřiny 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

Žák je sledován a hodnocen po celou dobu provádění úkolu – dodržování BOZP, hygienických předpisů, technologického postupu, organizace práce v gastronomickém provozu.

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 BOZP, hygienických předpisů, organizace práce, příprava a úklid pracoviště.)

Hodnocení slovní + známkou.

Doporučená literatura

SEDLÁČKOVÁ, H. *Technologie přípravy pokrmů.* Praha: Fortuna, 2004. ISBN 80-7168-737-5.

KREJČÍ, P., FORMAN, V. *Základy technologie přípravy pokrmů*, Zlín: UTB, 2006. 149 s. ISBN 80-7318-339-4.

HRABĚ, J., BUŇKA, F., HOZA, I., BŘEZNINA, P. *Technologie výroby potravin živočišného původu.* Zlín, UTB, 2007. IBSN 978-80-7318-521-3.

RUNŠTUK, J. a kolektiv. *Receptury teplých pokrmů.* Hradec Králové, 2012. ISBN 978-80-904093-0-9.

BRHLÍK, E., ROMAŇUK, J. *Technologie přípravy pokrmů 2 – učebnice pro kuchaře a číšníky.* 3. vydání. Praha: IQ 147, 1996. 350 s. ISBN 80-239-0160-5.

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.