



# VSTUPNÍ ČÁST

## Název modulu

Příprava teplých pokrmů – polévky (E)

## Kód modulu

65-m-2/AC14

## Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

## Typ modulu

(odborný) teoreticko–praktický

## Využitelnost vzdělávacího modulu

### Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

### Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

### Komplexní úloha

Druhy vývarů

### Profesní kvalifikace

[Výpomoc při přípravě pokrmů](#) (kód: 65-005-E)

### Platnost standardu od

11. 04. 2017

### Obory vzdělání - poznámky

65 - 51 - E/01 Stravovací a ubytovací služby

65 - 51 - E/02 Práce ve stravování

### Délka modulu (počet hodin)

32

### Poznámka k délce modulu

### Platnost modulu od

30. 04. 2020

### Platnost modulu do

### Vstupní předpoklady

Znalost surovin a jejich předběžné zpracování. Tepelné úpravy potravin. Práce s recepturou.

# JÁDRO MODULU

## Charakteristika modulu

Modul se věnuje přípravě základních polévek. Žáci se naučí připravovat jednotlivé skupiny polévek a jejich využití v gastronomii. Budou znát jejich gramáže a způsoby servisu. Seznámí se s výrobním postupem zavářek a vložek do polévek a dokážou polévku správně expedovat.

## Očekávané výsledky učení

Očekávané kompetence ve vazbě na NSK

Žák:

- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii
- opracovává a upravuje suroviny
- zvolí vhodný technologický postup pro přípravu zadané polévky
- připraví polévky s typickými požadovanými vlastnostmi
- expeduje polévky, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu

## Kompetence ve vazbě na NSK

65-005-E Výpomoc při přípravě pokrmů

## Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

- Příprava tmavého a světlého vývaru
- Příprava bílých polévek - zahuštěných jíškou, kašovité, krémové (smetanové), šlemové
- Zavářky a vložky do polévek a jejich druhy.

## Učební činnosti žáků a strategie výuky

Žák:

- sleduje odborný výklad a praktickou ukázkou učitele
- sleduje instruktážní video z Kulinářského umění
- napodobuje praktickou ukázkou učitele
- pracuje s chybou a hledá řešení
- odpoví na kvízové otázky s pomocí spolužáků
- organizuje si účelně práci v gastronomickém provozu
- převezme si zadání polévky s technologickým postupem
- nanormuje si zadané základní polévky na požadovaný počet porcí
- převezme suroviny a smyslově zkontroluje jejich nezávadnost a kvalitu
- vykoná předběžnou přípravu surovin s minimálními ztrátami za použití vhodného technologického vybavení a dbá na dodržení ekologických předpisů při nakládání s odpady
- za použití vhodného technologického vybavení s dodržáním technologického postupu připraví zadané základní polévky s dodržáním doby přípravy, teploty a stanoveného množství surovin
- připraví základní polévku s požadovanými vlastnostmi
- provede estetickou úpravu, zkontroluje hmotnost a smyslově zhodnotí polévku před vlastní expedicí
- ošetří a zabezpečí technologická zařízení po ukončení provozu
- provede úklid na pracovišti, dodržuje sanitační řád
- v průběhu všech činností dodržuje BOZP a hygienické předpisy, dodržuje HACCP.

## Zařazení do učebního plánu, ročník

1. ročník - Technologie

# VÝSTUPNÍ ČÁST

## Způsob ověřování dosažených výsledků

Výsledky učení jsou ověřené praktickým úkolem a ústním zkoušením.

Žák:

Připraví jeden vývar dle zadání

Připraví dvě bílé polévky dle zadání

Popíše další dva technologické postupy bílých polévek

Vysvětlí rozdíl mezi světlým a tmavým vývarem

Žák je pozorován po celou dobu provádění úkolu - dodržování BOZP, hygieny, technologického postupu, nakládání se surovinami, sensorické vlastnosti pokrmů.

Hodnocení je provedeno ústně v průběhu a po dokončení práce.

## Kritéria hodnocení

Splněný modul je tehdy, když žák absolvuje 90 % hodin výuky. Připraví zadané polévky a prezentuje je

Hodnocena je organizace práce, postup práce, dodržení zadaného technologického postupu, příprava a úklid pracoviště, dodržování BOZP a hygienických předpisů. Při ústním zkoušení popíše a vysvětlí zadané otázky.

Kritéria hodnocení:

1. praktická část:

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| Organizace práce, postup práce   | 10 % |
| Dodržení technologického postupu | 20 % |
| Správnost normování              | 10 % |
| Senzomotorické vlastnosti pokrmů | 10 % |
| BOZP + hygiena                   | 5 %  |

2. ústní část:

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| Odborné znalosti a vědomosti       | 35 % |
| Srozumitelnost a plynulost projevu | 10 % |

Hodnocení:

|              |   |
|--------------|---|
| 100 % - 85 % | 1 |
| 84 % - 69 %  | 2 |
| 68 % - 53 %  | 3 |
| 52 % - 38 %  | 4 |
| 37 % - 0 %   | 5 |

Hodnocení je slovní + známka

## Doporučená literatura

ŠINDELKOVÁ, Alena, Ludmila ČERMÁKOVÁ a Ivana VYBÍRALOVÁ. Kuchařské práce: technologie: učebnice pro odborná učiliště. 3. vyd. Praha: Parta, 2010. ISBN 978-80-7320-152-4.

Úvodní stránka - Kulinářské umění. Úvodní stránka - Kulinářské umění [online]. Dostupné z: <http://www.kulinarskeumeni.cz>

## Poznámky

Kulinářské umění

## Obsahové upřesnění

OV NSK - Odborné vzdělávání ve vztahu k NSK

*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 Kateřina Závíšková. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*