EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Výroba příloh (E)

Kód modulu

65-m-2/AC15

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

Profesní kvalifikace

Výroba příloh (kód: 65-006-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)

28

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 a technologickým postupem.

JADRO MODULU

Charakteristika modulu

Modul se věnuje přípravě teplých a studených příloh, navazuje na teoretické znalosti zásad pro předběžnou přípravu potravin a úpravu zeleniny. Žáci se naučí připravovat přílohy a budou znát jejich gramáže a způsoby servisu.

Očekávané výsledky učení

Očekávané kompetence ve vazbě na NSK

Žák:

- opracovává a upravuje suroviny
- vybere, připraví a použije vhodné suroviny pro daný pokrm
- připraví přílohy dle technologického postupu ze surovin v požadované kvalitě a kvantitě
- expeduje přílohy, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu

Kompetence ve vazbě na NSK

65-006-E Výroba příloh

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

- Přílohy – význam, rozdělení, dávkování
- Přílohy z brambor
- Přílohy z rýže
- Přílohy z mouky
- Přílohy z luštěnin
- Přílohy ze zeleniny
- Přílohy z ovoce

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Žák:

- sleduje odborný výklad a praktickou ukázku učitele
- sleduje instruktážní video z Kulinářského umění
- napodobuje praktickou ukázku učitele
- pracuje s chybou a hledá řešení
- odpoví na kvízové otázky s pomocí spolužáků
- organizuje si účelně práci v gastronomickém provozu
- převezme si normu přílohy s technologickým postupem
- 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 dodržením technologického postupu připraví zadané přílohy s dodržením doby přípravy, teploty a stanoveného množství surovin
- připraví přílohu s požadovanými vlastnostmi
- provede estetickou úpravu, zkontroluje hmotnost a smyslově zhodnotí přílohu 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 3 druhy příloh dle zadání.

Žák je pozorován po celou dobu provádění úkolu - dodržování BOZP, hygieny, technologického postupu, nakládání se surovinami, senzorické 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 přílohy 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

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 Závišková. Creative Commons CC BY SA 4.0 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.