



## VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Pochutiny - koření, káva, čaj, čokoláda (E)

Kód modulu

65-m-2/AC22

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

Kypřící prostředky a ostatní pochutiny

Pochutiny E

Obory vzdělání - poznámky

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

65-51-E/02 Práce ve stravování

Délka modulu (počet hodin)

12

Poznámka k délce modulu

Platnost modulu od

30. 04. 2020

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

## JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Žáci se seznamují s využitelností pochutin pro technologické zpracování, s požadavky na jakost a skladování.

Seznámí se s druhy koření a bylin, získají poznatky o kávě, čaji a kávovinách.

Očekávané výsledky učení

Žák:

- rozliší různé druhy pochutin, koření a bylinek
- charakterizuje směsi koření
- skladuje pochutiny, koření a bylinky
- opracuje a provede předběžnou přípravu bylin pro kuchyňské využití
- připraví teplý pokrm dle zadání
- připraví teplé nápoje dle zadání

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Povzbudivé pochutiny

- koření – význam, složení
- druhy koření a jejich použití – plody a semena, květy a poupata, kůra, listy a natě, koření a oddenky
- směsi koření
- bylinky – použití
- káva – druhy a zpracování
- čaj – charakteristika, význam ve výživě člověka, druhy čaje
- kakao
- čokoláda
- příprava teplých nápojů

Ostatní pochutiny

- kořenící přípravky a ochucovadla
- želírovací prostředky a kypřící prostředky

Skladování pochutin, koření a bylinek

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Metody slovní:

- monologické metody (popis, vysvětlování, výklad),
- dialogické metody (rozhovor, diskuse),
- metody práce s textem.

Metody názorně demonstrační:

- názorná ukázka jednotlivých balení tržních druhů pochutin

Metody organizace výuky:

- frontální výuka,
- exkurze (firma pro zpracování bylin a koření, výroba čajů)

Žák:

- pozorně sleduje výklad učitele, zapisuje si poznámky
- pracuje se získanými informacemi samostatně, třídí je a vyhodnocuje
- zhodnocuje teoretické znalosti v praktických činnostech

Praktická část modulu probíhá v pracovním prostředí cvičné školní restaurace nebo odborné učebny, na pracovišti smluvního partnera formou skupinové výuky s názornými ukázkami

Žák:

- Zvolí pro přípravu určených pokrmů vhodný technologický postup a zdůvodní
- Převezme suroviny a smyslově zkontroluje jejich nezávadnost a kvalitu
- Vykonává přípravné práce, opracuje suroviny s minimálními ztrátami za použití vhodného technologického vybavení a dbá na dodržení ekologických předpisů při nakládání s odpady
- Připraví pokrm a teplý nápoj s typickými požadovanými vlastnostmi
- Provede úpravu a estetizaci pokrmu, zkontroluje kvalitu, hmotnost a smyslově pokrm zhodnotí před vlastní expedicí
- Provede úklid pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky

- V průběhu všech činností dodržuje zásady BOZP a PO, hygienické předpisy, osobní hygienu i hygienu práce, postupy založené na principu kritických bodů HACCP a sanitační řád.

Zařazení do učebního plánu, ročník

Potraviny a výživa 1. ročník

## VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

U ústního zkoušení jsou hodnoceny odborné znalosti a vědomosti, vztahy mezi probranými obsahovými okruhy, srozumitelnost, plynulost projevu.

Při hodnocení testů je posuzována věcná správnost odpovědi.

Přepočet mezi procenty správných odpovědí a známkou:

- správně je méně než 35 % známka 5
- správně je alespoň 35 % a méně než 50 % známka 4
- správně je alespoň 50 % a méně než 70 % známka 3
- správně je alespoň 70 % a méně než 85 % známka 2
- správně je alespoň 85 % známka 1

Při praktickém zkoušení je hodnoceno:

Příprava 1 polévky, 1 přílohy, 1 teplého nápoje dle zadání učitele. Žák je sledován/pozorován a hodnocen po celou dobu provádění úkolu, dodržování BOZP, hygieny, technologického postupu, organizace práce.

Hodnocení je provedeno ústně po dokončení práce nebo v jejím průběhu.

Žák připraví pokrmy a teplý nápoj s dodržením technologického postupu, expeduje a prezentuje.

Kritéria hodnocení

- Splněný modul je tehdy, když žák absolvuje alespoň 8 hodin výuky.
- U ústního zkoušení jsou hodnoceny odborné znalosti a vědomosti.
- Žák připraví 1 polévku, 1 přílohu a 1 teplý nápoj, které prezentuje.
- Je hodnocen postup prací, chuť, konzistence pokrmu.
- Dodržování BOZP, hygienických předpisů, organizace práce, příprava a úklid pracoviště.

Hodnocení slovní + známkou.

Doporučená literatura

Mašek, L. Potraviny a nápoje v kostce, RATIO, Úvaly, alkoholické nápoje, Zlín 2009, ISBN 978-80-7318-748-4

Rop, O., Hrabě, J. Nealkoholické a

ŠEBELOVÁ, Marie. Potraviny a výživa: učebnice pro odborná učiliště: obor kuchařské práce. Upr. 2. vyd. Praha: Parta, 2013. ISBN 978-80-7320-190-6

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

Poznámky

Obsahové upřesnění

OV RVP - Odborné vzdělávání ve vztahu k RVP

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