## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Odborná příprava ke zpracování Samostatné odborné práce - zaměření Kuchař

#### Kód modulu

65-m-3/AC37

#### 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

Tvorba kalkulačního listu, normování pokrmů

#### 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

Absolvování I. - III. ročníku učebního oboru

Kuchař-číšník

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Modul se věnuje přípravě žáka na vypracování samostatné odborné práce v rámci praktické závěrečné zkoušky. Stěžejními body modulu je vysvětlit žákům kritéria při zpracování SOP, dostatečně na příkladech objasnit jednotlivá témata a možná podtémata vybraná žákem.

Po ukončení modulu budou žáci připraveni teoreticky i prakticky sestavit slavnostní menu, k pokrmům přiřadit vhodné přílohy a nápoje, správně normovat, cenově kalkulovat, připravit hlavní chod a další pokrm. Důraz je kladen na vyhledávání informací a jejich třídění, písemné zpracování textu a obrázků s využitím počítače, komunikaci, řešení problémů a odborné dovednosti, které žák uplatní při tvorbě Samostatné odborné práce potřebné pro praktickou závěrečnou zkoušku.

#### Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení s vazbou na RVP 65-51-H/01 Kuchař-číšník

ovládat technologii přípravy pokrmů

Žák:

* zvolí vhodné podtéma pro vypracování
* charakterizuje zvolenou příležitost s ohledem na využití v gastronomii
* navrhne a sestaví menu v souladu s vybraným podtématem
* vysvětlí přípravu, normování, kalkulaci a technologický postup hlavního chodu a dalšího pokrmu ze slavnostního menu
* popíše úpravu na talíři (foodstiling)
* charakterizuje a zdůvodní zvolené přílohy a nápoje
* popíše hlavní suroviny z vybraných pokrmů
* přeloží cizojazyčnou část do zvoleného jazyka

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

**Teoretická část**

* slavnostní menu – dodržení zásad při tvorbě s využitím gastronomických pravidel, moderní gastronomie
* charakteristika zvolených pokrmů
* vhodné přílohy k daným pokrmům
* zařazení vhodných nápojů k pokrmům
* popis hlavních surovin z vybraných pokrmů a jejich dalšího využití v gastronomii
* překlad vybraných pasáží do zvoleného cizího jazyka

**Praktická část**

* kalkulace a normování pokrmů podle počtu zadaných porcí
* zpracování technologických postupů normovaných pokrmů

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

**Teoretická část**– odborný výklad je doplněn vhodnou literaturou či prezentací na dataprojektoru nebo PC

**Praktická část** – probíhá v pracovním prostředí cvičné školní kuchyně nebo na pracovišti smluvního partnera formou skupinové výuky s názornými ukázkami

Žák:

* pozorně sleduje výklad učitele
* pracuje se získanými informacemi samostatně
* zhodnocuje teoretické znalosti v praktických činnostech
* sestaví slavnostní menu ke zvolené příležitosti
* zpracuje podrobnou charakteristiku hlavního chodu a dalšího pokrmu ze slavnostního menu
* stanoví normu podle daného počtu porcí jednotlivé suroviny na výslednou hmotnost pokrmu
* vykalkuluje podle daného počtu porcí jednotlivé suroviny na výslednou cenu pokrmu
* zpracuje technologické postupy zvolených pokrmů
* popíše estetickou úpravu (foodstiling) hotového pokrmu na talíři
* popíše charakteristiku podávaných příloh (vč. vhodných alternativ) a vhodnost nápojů s ohledem na gastronomická pravidla
* charakterizuje hlavní suroviny z vybraných pokrmů
* zdůvodní jejich další využití v gastronomii

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

65-51-H/01 Kuchař - číšník

3. ročník

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

Výsledky žáka budou ověřovány ústním zkoušením a praktickým předvedením.

Ověřované okruhy:

* slavnostní menu
* příprava, normování a kalkulace pokrmů
* technologické postupy hlavního chodu a dalšího pokrmu ze slavnostního menu
* úprava pokrmů na talíři (foodstiling)
* charakteristika zvolených příloh a nápojů
* popis hlavní suroviny z vybraných pokrmů
* zhotovený překlad menu do zvoleného cizího jazyka a jeden technologický postup přípravy vybraného pokrmu

#### Kritéria hodnocení

Za splněný se považuje modul při dodržení následujících kritérií:

* žák je povinen splnit 75% docházky do výuky
* 2x ústní zkoušení za dobu realizace modulu

U ústního zkoušení jsou hodnoceny odborné znalosti a vědomosti, vztahy mezi probranými tématy, obsahová a věcná správnost odpovědí včetně používání odborné terminologie, vyjadřovací schopnosti a samostatný projev žáka (kultivovanost projevu).

U praktické části je hodnocena úroveň sestavení menu s ohledem ke zvolené příležitosti, dodržování gastronomických pravidel a odborná správnost, normování, kalkulace a technologické postupy hlavního chodu + dalšího pokrmu ze slavnostního menu, dodržování BOZP , hygienických předpisů a organizace práce.

Bodové hodnocení žáka:

* 100 – 86 %         výborný
* 85 – 70 %         chvalitebný
* 69 – 50 %         dobrý
* 49 -  31 %         dostatečný
* 30 % a méně    nedostatečný

#### Doporučená literatura

SALAČ G.: Stolničení. Praha: Fortuna, r. 2006, IBSN 80-7168-752-9

BUREŠOVÁ P., ZIMÁKOVÁ B.: Gastronomické služby-servis. Praha: Vysoká škola hotelová v Praze 8, spol. s.r.o., r.2010, ISBN 978-80-87411-06-3

RUNŠTUK J. a kolektiv: Receptury teplých pokrmů. Hradec Králové:  R plus, r. 2001, ISBN 80-902492-3-X

#### 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 Vladimíra Hlaváčková. [Creative Commons CC BY SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.cs) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.