



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



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

## 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

## 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, IBSN 978-80-87411-06-3

RUNŠTUK J. a kolektiv: Receptury teplých pokrmů. Hradec Králové: R plus, r. 2001, IBSN 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](#) – Uvedte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.