## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Pochutiny - koření, káva, čaj, čokoláda

#### Kód modulu

65-m-3/AC38

#### Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

#### Typ modulu

(odborný) teoreticko–praktický

### Využitelnost vzdělávacího modulu

#### Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

L0 (EQF úroveň 4)

#### Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

#### Komplexní úloha

#### Obory vzdělání - poznámky

65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník

65 – 41 – L/01 Gastronomie

#### Délka modulu (počet hodin)

32

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

Nesjou stanoveny.

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Modul se věnuje pochutinám a jejich využití.

Žáci se naučí využívat pochutiny pro technologické zpracování, na dochucování pokrmů, nápojů s požadavky na jakost a skladování.

Seznámí se s druhy koření a bylin, získají poznatky o kávě, čaji, kávovinách a čokoládě. Porozumí souvislosti mezi správnou výživou spojenou se zdravým životním stylem a předcházení nemocem.

#### Očekávané výsledky učení

Žák:

* charakterizuje pojem pochutiny
* rozliší různé druhy koření
* připraví, dohotoví a expeduje pokrmy s využitím koření
* rozliší různé druhy bylinek
* opracuje a provede předběžnou přípravu bylin
* připraví, dohotoví a expeduje pokrmy s využitím bylin
* káva - vysvětlí způsoby zpracování kávy, různé druhy kávy,
* popíše kávoviny a náhražky kávy
* popíše servis kávy, doplní praktickou ukázkou
* čaj - charakterizuje význam čaje ve výživě člověka
* orientuje se ve druzích a skladování čaje
* popíše servis čaje, doplní praktickou ukázkou

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

* koření - druhy, použití
* kořenící přípravky a ochucovadla

rozdělení a použití

* bylinky - druhy, použití
* želírovací prostředky
* kypřící prostředky
* příprava hlavních pokrmů dle zadání učitele s využitím pochutin
* káva - charakteristika
  + hlavní produkční oblasti
  + druhy a zpracování kávy, skladování
  + instantní káva, náhražky kávy
  + příprava a servis různých druhů káv
* čaj -  charakteristika a význam čaje ve výživě člověka
  + hlavní produkční oblasti
  + zpracování a výroba čaje
  + skladování a označování čaje
  + příprava a servis čaje
* kakao -  charakteristika a zpracování
  + hlavní produkční oblast
  + příprava a servis kakaa
* čokoláda

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Ve výuce se doporučuje kombinovat níže uvedené metody výuky.

Metody slovní:

* monologické metody (popis, vysvětlování, výklad),
* dialogické metody (rozhovor, diskuse),
* metody práce s učebnicí, odbornou literaturou.

Metody praktické:

* nácvik pracovních dovedností,
* pracovní činnosti (práce se zařízením),
* učí se pracovat s pochutinami, správně je skladovat.

Učební činnosti žáků se dále odehrávají v reálném (u zaměstnavatele) nebo simulovaném (školní jídelna, školní restaurace) pracovním prostředí nebo ve cvičné kuchyni pro přípravu pokrmů.

**Žák v rámci teoretické výuky:**

* Seznamuje se s rozdělením pochutin a jejich významem ve výživě
* Učí se správně rozdělit koření podle druhů a vlastností, rozlišovat použití při přípravě pokrmů
* Seznamuje se s druhy kávy a čaje, jejich vlastnostmi a použitím
* Seznamuje se s výrobou kakaa, jeho využitelnosti v technologii přípravy pokrmů
* Objasní rozdíl mezi kávou a náhražkami kávy

**Žák v rámci praktické výuky:**

* Pro přípravu pokrmů zvolí správný technologický postup, použije vhodné suroviny a koření, připraví k provozu vhodná technologická zařízení,
* Provede normování na daný počet porcí dle stanovené nebo vlastní receptury,
* 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 hlavní pokrm a teplý nápoj s typickými požadovanými vlastnostmi,
* Zvolí správné pochutiny k dochucení pokrmů
* 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

65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník

65 – 41 – L/01 Gastronomie

1. ročník

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

Výsledky žáků jsou ověřovány ústním, písemným a praktickým zkoušením.

Písemné zkoušení je realizováno formou testu.

Příprava 2 hlavních pokrmů dle zadání učitele.

Příprava 2 zeleninových salátů s využitím pochutin

Příprava 2 teplých nápojů dle zadání učitele.

Žák je sledován/pozorován a hodnocen po celou dobu provádění úkolů, dodržování BOZP, hygieny, technologického postupu, organizace práce, příprava a úklid pracoviště. Hodnoceny jsou senzorické vlastnosti pokrmů a prezentace výrobků a nápojů.

Hodnocení slovní doplněné známkou.

#### Kritéria hodnocení

Splněný modul je tehdy, když žák absolvuje alespoň 24 hodin výuky.

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

Žák připraví 2 hlavní pokrmy, 2 zeleninové saláty  a 2 teplé nápoje, které prezentuje.

Je hodnocen postup prací, chuť, konzistence pokrmu.

Dodržování BOZP, hygienických předpisů, organizace práce, příprava a úklid pracoviště.

#### Doporučená literatura

Mašek, L., Potraviny a nápoje v kostce, RATIO, Úvaly,

Rop, O., Hrabě, J. Nealkoholické a alkoholické nápoje, Zlín 2009, ISBN 978\_80\_7318\_748\_4

Sedláčková, H., Otoupal, P. Technologie přípravy pokrmů 1, Praha 2004, Fortuna, ISBN 80-7168-912-2

#### Poznámky

Délka modulu 32hodin:

* 12 hodin teorie,
* 20 hodin praxe

#### 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](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.cs) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.