



# 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,
- Proveďte 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
- Proveďte úpravu a estetizaci pokrmu, zkontroluje kvalitu, hmotnost a smyslově pokrm zhodnotí před vlastní expedicí
- Proveďte 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 sensorické 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.

Přepočítání 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](#) – Uvedte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*