## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Předběžná příprava potravin – praktický

#### Kód modulu

65-m-3/AC42

#### Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

#### Typ modulu

odborný 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)

28

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

Modul Předběžná příprava potravin navazuje na teoretické znalosti základní orientace v potravinách na trhu, významu technologie, zásad správné výživy a skladování potravin.

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Cílem modulu je poskytnout žákům praktické znalosti a dovednosti o předběžné přípravě základních potravin za využití vědomostí získaných v odborných vyučovacích předmětech a jejich uplatňování v praxi.

Žáci se naučí pracovat se surovinami, vybírat je, opracovávat a využívat při přípravě pokrmů.

Důraz bude kladen na vytvoření návyků k dodržování osobní hygieny, hospodárnému využívání potravin s ohledem na životní prostředí a bezpečnost práce.

#### Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení s vazbou na RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník, 65-41-L/01 Gastronomie.

Žák po absolvování Modulu Předběžná příprava potravin:

* Volí vhodné suroviny pro předběžnou přípravu
* Dodržuje zásady při předběžné úpravě potravin rostlinného a živočišného původu mokrým i suchým způsobem
* Předvede způsoby krájení zeleniny, ovoce
* Odblaní, vykostí maso
* Předvede porcování masa a ryb
* Předvede přípravu marinováním u jednotlivých porcí masa
* Předvede protýkání a drezírování masa
* Vyjmenuje a označí masa, která jsou vhodná pro mletí
* Vysvětlí, proč kořeníme pokrmy, čím a kdy je kořeníme
* Předvede vakuování potravin
* Popíše další způsoby ošetření připravených porcí pro následné zpracování v kuchyni
* Volí správné technologické opracování potravin s ohledem na minimalizaci odpadu surovin
* Vysvětlí význam minimalizace odpadu z potravin

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

**1. Předběžná příprava potravin rostlinného původu**

* čištění suchým způsobem
* čištění mokrým způsobem
* mechanické zpracování zeleniny
* mechanické zpracování brambor a okopanin
* mechanické zpracování ovoce
* předběžná úprava suchých potravin

**2. Předběžná příprava potravin živočišného původu (jatečného masa, drůbeže, zvěřiny, ryb a mořských plodů)**

* dělení masa
* odležení, zrání masa
* vykosťování masa
* omývání masa
* dělení masa na porce
* odblaňování, naklepávání, škrábání, plnění masa
* marinování, vakuování, další ošetření připravených porcí masa
* čištění a formování drůbeže
* příprava zvěřiny
* příprava ryb, jejich zabíjení, čistění, kuchání, porcování
* příprava mořských plodů

**3. Mechanická příprava potravin**

* mletí a mixování
* cezení a filtrování
* šlehání a tření

**4. Kořenění pokrmů**

* použití celého koření
* použití mletého a drceného koření
* použití zeleného koření, natí

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Metody výuky jsou koncipovány formou výkladu s návazností na předešlé teoretické znalosti žáků. Vhodné formy jsou vysvětlování, řízený rozhovor, instruktážní ukázky, názorné předvedení a diskuze.

Učitel navodí u žáků diskuzi, přičemž zachová principy interpersonálního dialogu, aby žáci byli aktivní, měli zájem o téma, vzájemně si naslouchali a poučili se navzájem z chyb. Práce bude probíhat formou praktického cvičení ve skupinách a individuálně.

Metody a pracovní postupy s využitím názorných a praktických ukázek budou přiměřené v návaznosti na individuální potřeby žáků, jejich vnímání, představu, myšlení, dovednost a zájem.

Pro dosažení výsledků je vhodná práce s odbornou literaturou, recepturami teplých pokrmů a názorné praktické ukázky.

Výuka probíhá s využitím informačních a komunikačních technologií a dalšími pomůckami. K úspěšnému dosažení výsledků je doporučena instruktáž a opakované procvičování praktických činností.

Žáci v rámci praktické výuky:

Pracují v reálném prostředí, školní kuchyni, ve školním odloučeném pracovišti, smluvním pracovišti nebo ve cvičné kuchyni školy pro přípravu pokrmů.

Náplň učebních činností tvoří jednu vyučovací jednotku v rozsahu 6 hodin odborného výcviku v 1. ročníku praxe.

Žák:

* dodrží posloupnost prací a časový harmonogram
* organizuje si účelně práci v kuchyni
* zvolí pro přípravu suroviny určené pro předběžnou úpravu pokrmů, postup zdůvodní
* vybírá si a použije vhodné suroviny a připraví vhodná pracovní náčiní a pomůcky
* převezme suroviny a smyslově zkontrolujte jejich nezávadnost a kvalitu
* vykoná přípravné práce, opracuje suroviny s minimálními ztrátami za použití vhodného technologického vybavení a dbá na dodržení ekologických předpisů při nakládání s odpady
* provede úpravu a estetizaci surovin, zkontroluje kvalitu, hmotnost a smyslově potravinu zhodnotí
* ošetří, zabezpečí a uskladní použitý inventář dle příslušných zásad
* ošetří a zabezpečí technologická zařízení po ukončení provozu (v souladu s předpisy)
* 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

Ověřování vzdělávacího modulu probíhá těmito způsoby:

* Ústní přezkoušení probraného učiva
* Hodnocení praktického provedení samostatné práce žáka

Podklady pro hodnocení získává učitel zejména těmito metodami, formami, prostředky, způsoby:

* sledováním výsledků vzdělávání žáka a jeho připravenosti na vyučování
* ústním a praktickým zkoušením
* soustavným sledováním dodržování technologických postupů a organizaci práce
* analýzou výsledků praktických činností žáka s možností prezentace výrobků ve skupině
* průběžnou kontrolou osobní i pracovní hygieny, BOZP

Žák:

1. Vysvětlí, co znamená výraz předběžná úprava potravin
2. Vyjmenuje zásady, které je nutno dodržovat při předběžné úpravě potravin rostlinného a živočišného původu
3. Popíše, jak čistíme potraviny suchým způsoben
4. Popíše, jak čistíme potraviny mokrým způsobem
5. Předvede způsoby krájení zeleniny, okopanin a ovoce
6. Předvede porcování masa, odblaňování masa
7. Předvede marinování masa
8. Předvede mletí masa
9. Předvede drezírování drůbeže
10. Předvede čištění a porcování ryb a mořských plodů
11. Uvede příklady, čím a kdy kořeníme pokrmy
12. Předvede ošetření a vakuování připravených porcí, jež jsou určeny pro další kuchyňské zpracování

#### Kritéria hodnocení

Za splněný se považuje modul při dodržení následujících kritérií:

* žák vykoná alespoň 70% všech zadaných ověřovacích úloh (minimálně 7)
* žák absolvuje minimálně 70 % řádné docházky

Přepočet mezi procenty splněných praktických úkolů a známkou u hodnocení:

* 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

#### Doporučená literatura

ALENA ŠINDELKOVÁ.  Kuchařské práce. Technologie 1. díl. Praha: Parta, 2001. ISBN:80-7320-052-X.

HANA SEDLÁČKOVÁ, PAVEL OUTOPAL. Technologie přípravy pokrmů I. Praha: Fortuna, 1998. ISBN:80-7168-571-2.

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