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 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.