



# VSTUPNÍ ČÁST

## Název modulu

Předběžná příprava potravin - teoretický

## Kód modulu

65-m-3/AC43

## Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

## Typ modulu

odborný teoretický

## 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)

16

### Poznámka k délce modulu

### Platnost modulu od

30. 04. 2020

### Platnost modulu do

### Vstupní předpoklady

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

# JÁDRO MODULU

## Charakteristika modulu

Modul rozšiřuje vědomosti předmětu Technologie, jehož cílem je poskytnout žákům teoreticky základní znalosti o předběžné přípravě potravin. Teoretická výuka bude vhodně doplněna aktivizující metodou formou videoukázek, jež tematicky vymezí žákům odbornou diskusi.

Po absolvování modulu budou žáci srozuměni s přehledem přípravy potravin rostlinného a živočišného původu. Modul by žákům měl pomoci při výkonu jejich profese, při správné orientaci jak postupovat při odstraňování nejedlých a nevzhledných částí potravin. Žáci se naučí teoretickému základu mechanické úpravy potravin a jejich kořenění.

## 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:

- Vysvětlí, co znamená výraz předběžná úprava potravin
- Popíše zásady, které se musí dodržovat při předběžné úpravě potravin rostlinného a živočišného původu
- Vyjmenuje způsoby krájení ovoce, zeleniny a okopanin
- Popíše vykostování, odblaňování, porcování a protýkání masa
- Vyjmenuje příklady vhodných marinád, pro nakládání masa
- Vyjmenuje masa, která jsou vhodná pro mletí
- Popíše předběžnou přípravu drůbeže
- Popíše předběžnou přípravu zvěřiny
- Popíše předběžnou přípravu ryb a mořských živočichů
- Vysvětlí, proč kořeníme pokrmy, čím a kdy kořeníme
- Vysvětlí význam vakuování potravin a uvede další způsoby ošetření připravených porcí
- Vysvětlí význam minimalizace odpadu u potravin

## Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

### 1. Předběžná příprava potravin rostlinného původu

- čištění suchým způsobem
- čištění mokřím 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, měkkýšů, korýšů a mořských plodů)

- dělení masa
- odležení, zrání masa
- vykostování masa
- omývání masa
- dělení masa na porce
- odblaňování, naklepávání, škrábání, marinování, plnění masa
- dočistění, porcování, formování a vykostování drůbeže
- příprava zvěřiny
- příprava ryb, jejich zabíjení, čištění, kuchání, porcování
- příprava měkkýšů, korýšů a mořských plodů

### 3. Mechanické úpravy 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 znalosti žáků s využitím názorných a praktických ukázek. Výklad učitele je doplněn prezentacemi na jednotlivá témata (obsahové okruhy). Pro dosažení výsledků je vhodná práce s odbornou literaturou a názorné videoukázky. Učitel při prezentaci učiva podněcuje individuální projevy u žáků a shrne nejzávažnější chyby bránící k porozumění učiva.

Výuka probíhá s využitím informačních a komunikačních technologií (dataprojektor, PC) a dalšími pomůckami. K úspěšnému dosažení výsledků je doporučen řízený rozhovor, kladení vhodných otázek, modelové situace k procvičování postupů s návazností na odborný výcvik, pravidelné opakování učiva a diskuze.

Žák v rámci teoretické výuky:

- Zhodnotí situaci a aplikuje pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- Předvede efektivní vyhledávání a zpracování informací
- S porozuměním poslouchá mluvené projevy a pořizuje si poznámky
- Uplatňuje různé způsoby práce s textem, uspořádá informace v textu s ohledem na jeho účel, využívá poznatků k tvořivé práci
- Ovládá různé techniky učení, jako je učení ve skupině, videofeedback, dokáže si naplánovat učení a sestavit harmonogram, spolupracuje s ostatními spolužáky
- Pracuje s doporučenou literaturou a zdroji
- Účastní se aktivně diskusí
- Formuluje a obhajuje své názory

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 způsobem
4. Popíše, jak čistíme potraviny mokřím způsobem
5. Uvede způsoby krájení zeleniny, okopanin a ovoce
6. Charakterizuje předběžnou úpravu obilovin a luštěnin
7. Vyjmenuje, které jatečné maso se dodává do provozoven
8. Vysvětlí, co znamená vykostovat maso
9. Uvede způsoby dělení, porcování masa, odblaňování a protýkání masa
10. Vyjmenuje, která masa jsou vhodná k mletí
11. Popíše, jak dočistujeme drůbež
12. Vysvětlí, proč drůbež drezírujeme
13. Vysvětlí postup zabíjení ryb, jejich kuchání, čištění a porcování
14. Vysvětlí přípravu měkkýšů, koryšů a mořských plodů
15. Uvede příklady, čím a kdy kořeníme pokrmy
16. Popíše způsob ošetření a vakuování potravin
17. Vysvětlí problematiku a význam minimalizace odpadu surovin

## 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 probíhá v rámci teoretické výuky ve vyučovacím předmětu těmito způsoby:

- Písemné zkoušení probraného učiva
- Ústní zkoušení probraného učiva
- Hodnocení zpracování samostatné práce žáků

Žák:

- Charakterizuje čistění potravin rostlinného původu
- Vysvětlí rozdíl mezi škrábáním a okrajováním zeleniny
- Posoudí důvody přebírání luštěnin
- Charakterizuje čistění potravin živočišného původu
- Posoudí, které požitelné části zvířat jsou zahrnuty pod pojmem maso a které části se odstraňují
- Vysvětlí problematiku a význam minimalizace odpadu surovin
- Specifikuje, jak pozná odleželé maso a jeho změny během zrání
- Formuluje a vysvětlí nejvhodnější dělení, porcování u jednotlivých druhů potravin živočišného původu, pro jejich další technologické úpravy
- Posoudí, proč marinujeme a kořeníme pokrmy
- Specifikuje, jak ošetřujeme připravené porce určené pro další zpracování v kuchyni

## Kritéria hodnocení

Za splněný se považuje modul při dodržení následujících kritérií:

- 2x ústní zkoušení znalostí za dobu realizace modulu
- 3x písemné zkoušení za dobu realizace modulu
- žák je povinen splnit 70% docházky za dobu realizace modulu

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

- soustavným sledováním výsledků vzdělávání žáka a jeho připravenosti na vyučování
- ústním a písemným zkoušením, kontrolními písemnými pracemi
- analýzou výsledků činností žáka

Při určování stupně prospěchu se hodnotí teoretické zvládnutí učiva žákem. Vyučující zároveň zohledňuje doporučení psychologických a jiných vyšetření, která mají přímý vztah ke způsobu hodnocení a získávání podkladů ke klasifikaci.

Přepočítá mezi procenty správných odpovědí a známkou u písemného 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.