## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Příprava teplých pokrmů - polévky

#### Kód modulu

65-m-3/AC45

#### 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

Vývary

#### Profesní kvalifikace

#### Obory vzdělání - poznámky

65 - 41 - H/01 Kuchař - Číšník

65 - 51 - L/01 Gastronomie

#### Délka modulu (počet hodin)

32

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

Znalost surovin a jejich předběžné zpracování. Tepelné úpravy potravin. Normování pokrmů.

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Modul se věnuje přípravě polévek. Žáci se naučí připravovat jednotlivé skupiny polévek a jejich využití v gastronomii. Budou znát jejich gramáže a způsoby servisu.

#### Očekávané výsledky učení

Žák:

* uplatňuje požadavky na hygienu v praxi, HACCP
* volí správné suroviny pro dané polévky
* opracovává a upravuje suroviny
* připraví polévky dle technologického postupu
* dodrží dobu přípravy, teplotu a množství surovin podle receptury
* připraví pokrm s typickými požadovanými vlastnostmi
* expeduje polévky, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu
* použije technologické vybavení určené pro tepelnou úpravu pokrmů

#### Kompetence ve vazbě na NSK

Příprava teplých pokrmů

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

1. Příprava tmavého a světlého vývaru
2. Příprava bílých polévek - zahuštěných jíškou, krémové, šlemové
3. Příprava speciálních polévek, např. vinné, pivní, ovocné

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Žák:

* sleduje odborný výklad a praktickou ukázku učitele
* napodobuje praktickou ukázku učitele
* pracuje s chybou a hledá řešení
* odpoví na kvízové otázky s pomocí spolužáků

Učební činnost se koná v cvičné kuchyni v rámci předmětu Technologie

* organizuje si účelně práci v gastronomickém provozu
* zvolí si pro přípravu určených polévek vhodný technologický postup a zdůvodní jej
* pro přípravu polévek zvolí a použije vhodné suroviny a připraví si vhodné technologické zařízení
* provede normování na daný počet porcí podle stanovené a nebo vlastní receptury, zkontroluje si deklarovaný druh a gramáž surovin
* převezme suroviny a smyslově zkontroluje jejich nezávadnost a kvalitu
* vykoná předběžnou přípravu surovin s minimálními ztrátami za použití vhodného technologického vybavení a dbá na dodržení ekologických předpisů při nakládání s odpady
* za použití vhodného technologického vybavení s dodržením technologického postupu připraví zadané polévky s dodržením doby přípravy, teploty a stanoveného množství surovin
* připraví polévku s požadovanými vlastnostmi
* provede estetickou úpravu, zkontroluje hmotnost a smyslově zhodnotí polévku před vlastní expedicí
* ošetří a zabezpečí technologická zařízení po ukončení provozu
* provede úklid na pracovišti, dodržuje sanitační řád
* v průběhu všech činností dodržuje BOZP a hygienické předpisy, dodržuje HACCP.

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

65 - 41 - H/01 Kuchař - Číšník

65 - 51 - L/01 Gastronomie

1. ročník

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

Výsledky učení jsou ověřené praktickým úkolem a ústním zkoušením

* Připraví jeden vývar dle zadání.
* Připraví dvě bílé polévky dle zadání
* Připraví jednu speciální polévku dle zadání.
* Popíše postup druhého vývaru, který nepřipravuje
* Popíše postup dalších 2 bílých polévek a 2 speciálních polévek

Žák je pozorován po celou dobu provádění úkolu - dodržování BOZP, hygieny, technologického postupu, nakládání se surovinami, senzorické vlastnosti pokrmů.

Hodnocení je provedeno ústně v průběhu a po dokončení práce.

#### Kritéria hodnocení

Splněný modul je tehdy, když žák absolvuje 90 % hodin výuky. Připraví zadané polévky a prezentuje je.

Hodnocena je organizace práce, postup práce, dodržení zvoleného technologického postupu, příprava a úklid pracoviště, dodržování BOZP a hygienických předpisů.

Při ústním zkoušení popíše a vysvětlí zadané otázky.

Kritéria hodnocení:

1.praktická část:

* Organizace práce, postup práce 10 %
* Dodržení technologického postupu 20 %
* Správnost normování 10 %
* Senzomotorické vlastnosti pokrmů 10 %
* BOZP + hygiena 5 %

2. ústní část:

* Odborné znalosti a vědomosti 35 %
* Srozumitelnost a plynulost projevu 10 %

Hodnocení:

* 100 % – 85 %       1
* 84 % – 69 %        2
* 68 % – 53 %        3
* 52 % – 38 %        4
* 37 % – 0 %          5

Hodnocení je slovní + známka

#### Doporučená literatura

SEDLÁČKOVÁ, Hana, ed. Technologie přípravy pokrmů: učebnice pro střední odborná učiliště, učební obory kuchař-kuchařka, kuchař-číšník, číšník-servírka a pro hotelové školy. Praha: Fortuna, 2003. ISBN 80-7168-863-0.

#### Poznámky

Lze využít online kurzy Kulinářské umění za předpokladu, že škola disponuje licencí. Kulinářské umění [online]. Dostupné z: http://www.kulinarskeumeni.cz

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