EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

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 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.