



VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Bezmasé pokrmy 1

Kód modulu

65-m-3/AC53

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

Jídla z brambor, zeleniny, rýže, krup, luštěnin, hub, vajec, sýrů a tvarohu

Profesní kvalifikace

[Příprava teplých pokrmů](#) (kód: 65-001-H)

Platnost standardu od

11. 04. 2017

Obory vzdělání - poznámky

65 – 41 – L/01 Gastronomie

65 – 51 – H/01 Kuchař - číšník

Délka modulu (počet hodin)

32

Poznámka k délce modulu

Platnost modulu od

30. 04. 2020

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

Předpokladem úspěšného řešení úlohy jsou teoretické znalosti získané z absolvování předchozích modulů:

- BOZP, HACCP a hygienické předpisy v gastronomii
- Potraviny rostlinného původu
- Pochutiny - koření, káva, čaj, čokoláda
- Výroba příloh

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Modul se věnuje tématům souvisejícím s hygienou a sanitací provozu, hygienou osobní a potravin, s úpravou surovin vhodných pro výrobu bezmasých pokrmů, bezmasými pokrmy, jejich výrobou a jejich prezentací.

Žáci získají znalosti o vlastnostech potravin nebo surovin při přípravě bezmasých pokrmů, jejich způsob zpracování, efektivní využití různých částí surovin a potravin, zohlední moderní trendy v kombinaci se zdravou stravou při výrobě i prezentaci bezmasých pokrmů a uchovávání jejich užitečných a biologických vlastností.

Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení vycházejí z kompetencí definovaných v profesní kvalifikaci Příprava teplých pokrmů (kód: 65-001-H):

- uvede správný postup práce, potřebné suroviny a zařízení pro přípravu pokrmů
- popíše přejímku potravinářských surovin
- objasní přípravu surovin pro výrobu jídel
- vysvětlí přípravu teplých bezmasých pokrmů podle receptur (pokrmy z brambor, luštěnin, zeleniny, mléka a mléčných výrobků, vajec, obilovin, ovoce, zeleniny, hub, moučné pokrmy a moučníky z obilovin, těstovin, z různých druhů, z více druhů potravin)
- popíše obsluhu technologických zařízení v provozu
- popíše organizování práce v gastronomickém provozu
- definuje hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a popíše dodržování hygienických předpisů

Kompetence ve vazbě na NSK

65-001-H Příprava teplých pokrmů

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

1. Hygiena a BOZP

2. Obecná charakteristika bezmasých pokrmů

3. Dělení bezmasých pokrmů podle použité základní suroviny a podle tepelné úpravy

4. Bezmasé pokrmy z:

- brambor, luštěnin, zeleniny, mléka a mléčných výrobků, vajec, obilovin, ovoce, zeleniny, hub, rýže, mouky

5. Moučné pokrmy z:

- těstovin – nudle
- z různých druhů těst – bramborové těsto, kynuté těsto, spařené těsto, těsto z pálené hmoty, lité vaječné těsto
- obilovin – kaše
- z více druhů potravin - nákypy

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Výuka probíhá ve třídě, odborné učebně. Vyučující vychází se svých odborných vědomostí a dovedností. Při výuce používá pomůcky, střídá a kombinuje různé výukové metody. Učitel při prezentaci učiva podněcuje individuální projevy u žáků a shrne nejzávažnější chyby bránící k porozumění učiva.

Metody slovní:

- monologické metody (popis, vysvětlování, výklad),
- dialogické metody (rozhovor, diskuse),
- metody práce s učebnicí, knihou, odborným časopisem.

Metody názorně demonstrační:

- projekce statická a dynamická,
- názorná ukázka.

Metody organizace výuky:

- skupinová výuka,
- individuální výuky
- frontální výuka

Žák:

- sleduje odborný výklad učitele
- při své činnosti uplatňuje práci s textem
- využívá internetové zdroje
- sleduje obrazovou a video projekci
- pozoruje názorné ukázky
- pracuje se získanými informacemi a vybírá si, které využije pro danou problematiku
- aplikuje teoretické poznatky do praktických ukázek

Učební činnosti žáka

Žák:

1. charakterizuje bezmasé pokrmy a vysvětlí jejich význam v gastronomii
2. objasní důležitost osobní (tělesná hygiena, vkusný vzhled, předpisové oblečení čisté a rezervní) i provozní hygieny (sanitační a asanační plán, BOZP (druhy a příčiny úrazů, správné postupy při řešení úrazů))
3. vysvětlí princip správného uchovávání používaných surovin a potravin, z důvodu minimalizování rizik alimentárních onemocnění a ekonomických ztrát.
4. vyjmenuje jednotlivé skupiny bezmasých pokrmů podle základní suroviny, zná základní techniky výroby a tepelné úpravy
5. orientuje se ve vhodném výběru a kombinacích surovin a potravin s ohledem na zdravou stravu a moderní trendy
6. popíše vybrané technologické postupy bezmasých pokrmů
7. zapojí estetiku do prezentace bezmasých pokrmů
8. charakterizuje, rozdělí a popíše bezmasé pokrmy a jejich výrobu z brambor, luštěnin, zeleniny, mléka a mléčných výrobků, vajec, obilovin, ovoce, zeleniny, hub, rýže, mouky
9. charakterizuje, rozdělí a popíše moučné pokrmy z těstovin – nudle, z různých druhů těst – bramborové těsto, spařené těsto, těsto z pálené hmoty, lité vaječné těsto, piškotové těsto, z více druhů potravin - nákypy

Zařazení do učebního plánu, ročník

2. ročník

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

Výsledky žáků jsou ověřovány ústním a písemným zkoušením.

Písemné zkoušení je realizováno formou písemné práce nebo testu s různými typy otázek.

Při využití ústního zkoušení formou otevřených otázek s tématy:

1. Hygiena a BOZP

2. Obecná charakteristika bezmasých pokrmů

3. Dělení bezmasých pokrmů podle použité základní suroviny a podle tepelné úpravy

4. Bezmasé pokrmy z:

- brambor, luštěnin, zeleniny, mléka a mléčných výrobků, vajec, obilovin, ovoce, zeleniny, hub, rýže, mouky

5. Moučné pokrmy z:

- těstovin – nudle
- z různých druhů těst – bramborové těsto, spařené těsto, těsto z pálené hmoty, lité vaječné těsto
- obilovin – kaše
- z více druhů potravin - nákypy

Kritéria hodnocení

Kritéria hodnocení vycházejí z hodnotícího standardu profesní kvalifikace: Příprava teplých pokrmů (kód: 65-001-H)

Žák:

- Popíše přípravu pracoviště na provoz
- Vysvětlí posloupnost prací a časový harmonogram
- Popíše vhodný technologický postup pro přípravu zadaného bezmasého pokrmu
- Zdůvodní výběr vhodných surovin pro připravovaný pokrm
- Popíše vhodná technologická zařízení pro daný účel
- Vysvětlí normování na daný počet porcí podle stanovené receptury
- Vysvětlí způsob kontroly na deklarovaný druh surovin a gramáž
- Charakterizuje sensorické posouzení nezávadnosti a kvality surovin
- Vysvětlí přípravné práce, popíše způsob opracování surovin s minimálními ztrátami
- Popíše technologický postup zpracování suroviny pro další kuchyňskou úpravu
- Uvede dobu přípravy, teplotu a množství surovin podle receptur
- Vyjmenuje všechny alergeny (v souladu s předpisy) vyskytující se v připravených pokrmech
- Popíše úklid pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky
- Uvede požadavky na hygienu osobní a hygienu práce v průběhu pracovních činností
- Vysvětlí postupy založené na principu kritických bodů HACCP
- Vysvětlí dodržování sanitačního řádu během i po skončení provozu

Žák splní tato kritéria, aby byl připraven pro složení zkoušky z profesní kvalifikace a pro pracovní uplatnění. Plnění jednotlivých kritérií je možné zaznamenávat do portfolia žáka.

Modul bude považován za splněný, pokud se výsledky žáků ověří:

1x ústním a 2x písemným zkoušením. Hodnotí se projev žáka a jeho vědomosti. U ústního zkoušení jsou hodnoceny odborné znalosti a vědomosti, provázanost jednotlivých témat.

Při hodnocení písemné práce je posuzována věcná správnost odpovědí.

- Stupeň 1 (výborný): Žák ovládá požadované poznatky, fakta, pojmy. Samostatně uplatňuje osvojené poznatky při řešení teoretických úkolů. Písemný i ústní projev je správný a přesný.
- Stupeň 2 (chvalitebný): Žák ovládá požadované poznatky, fakta, pojmy v podstatě uceleně. Samostatně nebo podle menších podnětů učitele uplatňuje osvojené vědomosti při řešení teoretických úkolů. Písemný i ústní projev mívá menší nedostatky ve správnosti a přesnosti.
- Stupeň 3 (dobrý): Žák má v osvojení požadavků, faktů, pojmů nepodstatné mezery. Podstatnější nepřesnosti a chyby dovede za pomoci učitele korigovat. V písemném a ústním projevu má nedostatky ve správnosti a přesnosti.
- Stupeň 4 (dostatečný): Žák má v osvojení požadavků, faktů, pojmů závažné mezery. Závažné chyby dovede žák s pomocí učitele opravit. V písemném a ústním projevu se objevují vážné nedostatky ve správnosti a přesnosti. Žák je nesamostatný a není tvořivý.
- Stupeň 5 (nedostatečný): Žák má v osvojení požadavků, faktů, pojmů závažné a značné mezery. Neprojevuje

samostatnost, vyskytují se časté nedostatky při řešení zadaných úkolů a nedovede své vědomosti a dovednosti uplatnit ani s podněty učitele. V písemném a ústním projevu má závažné nedostatky ve správnosti a přesnosti.

Bodové hodnocení:

- 100 % - 91 % výborný
- 90 % - 81 % chvalitebný
- 80 % - 51 % dobrý
- 50 % - 31 % dostatečný
- 30 % - 0 % nedostatečný

Doporučená literatura

SEDLÁČKOVÁ, Hana. Technologie přípravy pokrmů 2. Praha: Fortuna, 1999. ISBN 80-7168-626-3.

Poznámky

Obsahové upřesnění

OV NSK - Odborné vzdělávání ve vztahu k NSK

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 Petra Příbylová. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) – Uvedte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.