## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Bezmasé pokrmy 2

#### Kód modulu

65-m-3/AC54

#### 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

Vejce - využití při přípravě pokrmů

#### Profesní kvalifikace

[Příprava teplých pokrmů](http://www.narodnikvalifikace.cz/kvalifikace-6/revize-2010)
(kód: 65-001-H)

#### Platnost standardu od

11. 04. 2017

#### 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

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

* [BOZP, HACCP a hygienické předpisy v gastronomii](https://mov.nuv.cz/mov/educational_modules/242)
* [Zařízení provozoven](https://mov.nuv.cz/mov/educational_modules/264)
* [Potraviny rostlinného původu](https://mov.nuv.cz/mov/educational_modules/251)
* [Výroba příloh](https://mov.nuv.cz/mov/educational_modules/270)

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

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

Žáci získají znalosti a dovednosti 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 užitných a biologických vlastností.

#### Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení vycházejí z hodnoticího standardu profesní kvalifikace: Příprava teplých pokrmů (kód: 65-001-H)

* Volí vhodný postup práce, potřebné suroviny a zařízení pro přípravu pokrmů
* Převezme potravinářské suroviny
* Připraví suroviny pro výrobu pokrmů
* Připraví teplé bezmasé pokrmy podle receptur
* Dodrží dobu přípravy a stanovené množství
* Před expedicí provede estetickou úpravu a zkontroluje hmotnost
* Obsluhuje technologické zařízení v provozu
* Organizuje práci v gastronomickém provozu
* Provádí hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržuje hygienické předpisy

#### Kompetence ve vazbě na NSK

Příprava teplých pokrmů (kód: 65-001-H)

#### 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. Výroba bezmasého pokrmu z:

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

5. Prezentace bezmasých pokrmů

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Výuka probíhá v odborné učebně nebo na pracovišti odborného výcviku. Vyučující vychází z vlastních odborných vědomostí a dovedností, používá různé pomůcky a různé výukové metody. 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.

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.

Metody praktické:

* instruktáž,
* nácvik pracovních činností,
* samostatná práce žáků.

Učební činnosti žáků

Žák:

* organizuje si účelně práci v gastronomickém provozu
* zvolí si pro přípravu určených bezmasých pokrmů vhodný technologický postup a zdůvodní jej
* pro přípravu bezmasých pokrmů zvolí a použije vhodné suroviny a připraví si vhodné technologické zařízení
* provede normování na daný počet porcí podle stanovené 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 bezmasé pokrmy s dodržením doby přípravy, teploty a stanoveného množství surovin
* připraví bezmasé pokrmy s požadovanými vlastnostmi
* provede estetickou úpravu, zkontroluje hmotnost a smyslově zhodnotí bezmasý pokrm 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

65-51-H/01 Kuchař-číšník

65-41-L/01 Gastronomie

2. ročník

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

V rámci výuky odborného výcviku jsou ověřovány především praktické dovednosti formou praktického předvedení.

Ověřované okruhy a praktické úkoly:

1. Hygiena a BOZP při práci
2. Příprava pracoviště
3. Výroba bezmasého pokrmu dle zadání, na určený počet porcí
4. Výroba bezmasého pokrmu dle vlastní receptury, na určený počet porcí
5. Výroba 3 bezmasých pokrmů s různou tepelnou úpravou
6. Prezentace bezmasých pokrmů na talíři

#### Kritéria hodnocení

Pro splnění modulu ho musí žák absolvovat s maximální absencí do 20 %.

V rámci odborného výcviku žák absolvuje praktickou zkoušku doplněnou písemným a ústním zkoušením.

Žák:

* připraví pracoviště na provoz
* účelně organizuje práci v gastronomickém provozu
* dodržuje posloupnost prací a časový harmonogram
* zvolí vhodný technologický postup pro přípravu zadaného teplého pokrmu
* vybere, připraví a upraví vhodné suroviny pro připravovaný pokrm
* provede normování na daný počet porcí podle stanovené receptury
* zkontroluje deklarovaný druh surovin a gramáž
* senzoricky posoudí nezávadnost a kvalitu surovin
* vykoná přípravné práce, opracuje suroviny s minimálními ztrátami
* použije odpovídající technologické vybavení
* dodrží technologický postup přípravy pro daný pokrm
* dodrží dobu přípravy, teplotu a množství surovin podle receptur
* připraví pokrm s typickými požadovanými vlastnostmi
* provede úpravu a estetizaci pokrmu, kontrolu kvality a hmotnosti a senzoricky zhodnotit pokrm před expedicí
* dodrží sortiment a množství surovin podle receptur
* připraví za dodržení bezpečnostních zásad technologická zařízení k provozu
* bezpečně používá a obsluhuje technologická zařízení v souladu s jejich určením
* ošetří a zabezpečí technologická zařízení po ukončení provozu
* provede úklid pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky
* dodržuje hygienu osobní a hygienu práce v průběhu pracovních činností
* uplatňuje postupy založené na principu kritických bodů HACCP
* během provozu i po jeho ukončení dodržuje sanitační řád

Kritéria hodnocení:

* Stupeň 1 (výborný): Žák ovládá požadované poznatky, fakta, pojmy. Samostatně uplatňuje osvojené poznatky a dovednosti při řešení teoretických i praktických 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 dovednosti při řešení teoretických i praktických 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

Plnění jednotlivých kritérií je možné zaznamenávat do portfolia žáka.

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