



# 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](#) (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
- Zařízení provozoven
- Potraviny rostlinného původu
- Výroba příloh

# 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 užitečných 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 dodržáním technologického postupu připraví zadané bezmasé pokrmy s dodržáním 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 učební 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
- sensoricky 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 sensoricky 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 Příbylová. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*