## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Výroba příloh

#### Kód modulu

65-m-3/AC58

#### 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

#### Profesní kvalifikace

[Výroba příloh](http://www.narodnikvalifikace.cz/kvalifikace-448/revize-2015)
(kód: 65-006-E)

#### Platnost standardu od

11. 04. 2017

#### Obory vzdělání - poznámky

65 - 51 - H/01 Kuchař - Číšník

65 - 41 - L/01 Gastronomie

#### Délka modulu (počet hodin)

24

#### 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

Kvalifikační modul se věnuje přípravě teplých a studených příloh. Žáci se naučí připravovat přílohy a jejich využití v gastronomii. Budou využívat doporučené gramáže, vhodnou kombinaci s pokrmy, dbát na estetickou úpravu při servisu.

#### Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení vycházejí z kompetencí definovaných v profesní kvalifikaci **Výroba příloh (kód: 65-006-E):**

* Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů
* Přejímka potravinářských surovin
* Příprava a tepelná úprava příloh
* Obsluha technologických zařízení v provozu
* Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů

Žák:

* provede normování na daný počet porcí
* volí správné suroviny pro danou přílohu
* opracovává a upravuje suroviny
* volí vhodné technologické vybavení pro tepelnou úpravu příloh
* připraví přílohu dle technologického postupu
* připraví přílohu s požadovanými vlastnostmi
* při expedici přílohy kontroluje hmotnost a estetickou úpravu

#### Kompetence ve vazbě na NSK

65-006-E Výroba příloh

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

1. Přílohy – význam, rozdělení, dávkování
2. Přílohy z brambor
3. Přílohy z rýže
4. Přílohy z mouky
5. Přílohy z luštěnin
6. Přílohy ze zeleniny
7. Přílohy z ovoce

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

**Strategie výuky**

Metody slovní:

* monologické metody (popis, vysvětlování, výklad),
* dialogické metody (rozhovor, diskuse),

metody práce s učebnicí, knihou, odborným časopisem

Metody praktické:

* aplikace teoretických poznatků na praktických příkladech s odbornou podporou učitele

Učební činnosti

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
* organizuje si účelně práci v gastronomickém provozu
* zvolí si pro přípravu určených příloh vhodný technologický postup a zdůvodní jej
* pro přípravu příloh 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 přílohy s dodržením doby přípravy, teploty a stanoveného množství surovin
* připraví přílohu s požadovanými vlastnostmi
* provede estetickou úpravu, zkontroluje hmotnost a smyslově zhodnotí přílohu 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

1. ročník

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

Výsledky učení jsou ověřeny praktickým úkolem a ústní zkouškou.

Žák připraví z každého druhu suroviny jednu přílohu dle zadání. Určí vhodné použití přílohy ke konkrétnímu pokrmu.

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

Žák uvede ke každému druhu další jednu přílohu, určí vhodné použití a popíše technologický postup.

Hodnocení je provedeno ústně v průběhu a po dokončení práce.

#### Kritéria hodnocení

Splněný modul je tehdy, když žák absolvuje 90 % hodin výuky. Připraví zadané přílohy 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, 2010. ISBN 80-7168-952-1.

#### Poznámky

Doporučení: Lze využít Kulinářské umění. Úvodní stránka - Kulinářské umění [online]. Dostupné z: http://www.kulinarskeumeni.cz (instruktážní video)

#### 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 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.