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 (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 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.