## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení

#### Kód modulu

65-m-3/AC59

#### 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

[Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení](http://www.narodnikvalifikace.cz/kvalifikace-8/revize-2013)
(kód: 65-003-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)

28

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

Znalost surovin a jejich předběžné zpracování. Tepelné úpravy potravin. Práce s recepturou.

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Modul se věnuje přípravě pokrmů rychlého občerstvení. Žáci se naučí připravovat základní pokrmy rychlého občerstvení, budou znát složení gramáže a způsoby servisu a balení při prodeji.

#### Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení vychází z kompetencí definovaných v profesní kvalifikaci 65-003-E Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení.

* volí správné suroviny pro daný pokrm, normuje suroviny pro daný počet porcí
* vyhotoví doklad o převzetí zboží
* opracovává a upravuje suroviny
* připraví pokrm dle technologického postupu s požadovanými vlastnostmi
* volí vhodné technologické vybavení pro tepelnou úpravu pokrmu rychlého občerstvení
* expeduje pokrm, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu
* dodržuje hygienické předpisy

#### Kompetence ve vazbě na NSK

65-003-E Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení

* Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů
* Přejímka potravinářských surovin
* Zpracování a úprava polotovarů
* Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení
* Nakládání s inventářem
* Skladování potravinářských surovin
* Obsluha technologických zařízení v provozu
* Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

1. Specifikace rychlého občerstvení
2. Hygienické požadavky
3. Sortiment rychlého občerstvení
4. Výroba pokrmů rychlého občerstvení z polotovarů
5. Tepelné úpravy pokrmů
6. Expedice pokrmů rychlého občerstvení

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Žák:

* sleduje odborný výklad a praktickou ukázku učitele
* sleduje instruktážní video z Kulinářského umění
* napodobuje praktickou ukázku učitele
* pracuje s chybou a hledá řešení
* odpoví na kvízové otázky s pomocí spolužáků

Praktická výuka se koná v cvičné kuchyni v rámci předmětu.

Žák:

* organizuje si účelně práci v gastronomickém provozu
* převezme si recepturu pokrmu rychlého občerstvení
* hospodárně nakládá se surovinami a smyslově zkontroluje jejich nezávadnost a kvalitu
* ovládá 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 pokrmy s dodržením doby přípravy, teploty a stanoveného množství surovin
* připraví pokrm s požadovanými vlastnostmi
* provede estetickou úpravu, zkontroluje hmotnost a smyslově zhodnotí 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

3. ročník

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

Teoretické znalosti jsou ověřeny ústním a písemným zkoušením. Písemné zkoušení je realizováno formou testu.

Při praktické zkoušce připraví žák 3 vylosované pokrmy rychlého občerstvení.

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

Hodnocení je provedeno ústně v průběhu a po dokončení práce

#### Kritéria hodnocení

Splněný modul je tehdy, když žák absolvuje 80 % hodin výuky.

Hodnocení žáka je zaznamenáváno do hodnotícího formuláře (lze využít vzoru v NSK).

Písemný test s 10 otevřenými i uzavřenými otázkami. Každá otázka je hodnocená 1 bodem, celkem lze získat 10 bodů.

V praktické části jsou hodnocené níže uvedené činnosti. Celkem může žák získat za praktickou část 21 bodů. Každá činnost je hodnocena 0-3 body.

31 - 28 bodů (výborný) - veškeré činnosti splnil žáků vyčerpávajícím způsobem zcela bezchybně

27 - 24 bodů (chvalitebný) - činnosti splnil žák bez výhrad, kompletním způsobem, pouze s nepatrnými odchylkami ve stěžejních činnostech

23 - 21 bodů (dobrý) - požadované činnosti splnil žák s chybami, které zásadně neovlivnily kvalitu služeb

20 - 18 bodů (dostatečný) - činnosti splnil žák s výraznějšími nedostatky, které ovlivnily kvalitu služeb

17 - 0 bodů (nedostatečný) - veškeré činnosti prováděné žákem obsahovaly velké množství nedostatků, které prokázaly nepochopení zadaného úkolu a absenci odborných znalostí a dovedností

Kritériem pro hodnocení je schopnost žáka:

* zorganizovat si práci ve výrobním středisku
* hospodárně nakládat se surovinami
* ovládat přípravu surovin - zpracovat polotovary v souladu s jejich určením a technickým postupem úpravy
* používat odpovídající technologické vybavení – pracovat se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku
* připravovat pokrmy z polotovarů ke konzumaci
* volit vhodnou přílohu, dohotovit a esteticky upravit výrobky
* expedovat hotové výrobky

#### Doporučená literatura

ŠINDELKOVÁ, A., ČERMÁKOVÁ, L., VYBÍRALOVÁ, I. Kuchařské práce, technologie, učebnice pro odborná učiliště. 3. vyd. Praha: Parta, 2010, ISBN 978-80-7320-152-4.

Úvodní stránka - Kulinářské umění. Úvodní stránka - Kulinářské umění [online]. Dostupné z: http://www.kulinarskeumeni.cz

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