



# 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](#) (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 ukázkou učitele
- sleduje instruktážní video z Kulinářského umění
- napodobuje praktickou ukázkou 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 dodržáním technologického postupu připraví zadané pokrmy s dodržáním 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](#) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*