



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Inovace a nové trendy v gastronomii

Kód modulu

65-m-3/AF34

Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

odborný teoretický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

L0 (EQF úroveň 4)

M (EQF úroveň 4)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Komplexní úloha

Obory vzdělání - poznámky

65-51-H/01 Kuchař-číšník

65-41-L/01 Gastronomie

Délka modulu (počet hodin)

12

Poznámka k délce modulu

Platnost modulu od

30. 04. 2020

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

Odborné znalosti požitavin – potravin, pochutin, nápojů.

Odborné znalosti základů technologie přípravy pokrmů.

Odborné znalosti servisu pokrmů a nápojů.

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Cílem modulu je poskytnout žákům odborný přehled a dobrou orientaci v současných moderních trendech, inovacích v gastronomii, které mohou využít na praktickém výcviku i v budoucím profesním životě.

Žáci se postupně seznámí s jednotlivými aktuálními trendy, moderními prvky gastronomie, jež navozují pocit zážitkové gastronomie nejen pro hosty, ale také pro profesionální pracovníky v oboru. Inovativní prvky souvisejí jak s technologickou přípravou a finální úpravou pokrmů na talíři, tak s moderním přístupem v prezentaci a následném servisu pokrmů a nápojů včetně profesionální komunikace s hosty, vytvoření stylové atmosféry v odbytovém středisku nebo v oblasti cateringu.

Žáci budou rozlišovat a charakterizovat jednotlivé moderní trendy v gastronomii. Využijí přitom dosavadní odborné znalosti o poživatinách, dále základy technologie či způsoby prezentace a servisu pokrmů a nápojů. Uplatní zde rovněž znalosti o racionální výživě, dokonce i základní prvky marketingu.

Žáci si tak rozšíří znalosti o novinky, inovace a moderní prvky v gastronomii dnešní doby, které výrazným způsobem zvyšují úroveň gastronomických služeb a tržby v reálné praxi, a vysvětlí důvody, proč tomu tak je.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali vysvětlit a samostatně zhodnotit význam uplatnění konkrétních inovací ve výrobních a odbytových střediscích, uvědomovali si rozdíly v úrovni poskytovaných služeb jednotlivých odbytových středisek.

Očekávané výsledky učení

Žák:

- vysvětlí pojem inovace v gastronomii, její význam,
- vyjmenuje a stručně charakterizuje všechny moderní trendy v gastronomii,
- popíše hlavní zásady/principy uplatnění každého moderního trendu v praxi,
- uvede u každé inovace konkrétní příklady moderních prvků v gastronomii, případně další její podformy,
- rozlišuje a výstižně charakterizuje jednotlivé moderní prvky a objasní rozdíly v jejich reálném uplatnění,
- vysvětlí problematiku ne/zavedení moderních prvků v konkrétních výrobních a odbytových střediscích,
- na konkrétních příkladech vysvětlí možnosti zavedení některého z moderních prvků gastronomie v reálném tržním prostředí,
- samostatně zhodnotí ukázky jednotlivých moderních trendů a následně je konzultuje se svými spolužáky.

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Biopotraviny a produkty z farem

- základní pojmy a principy pěstování/chovu
- certifikace a označení
- biofood – zpracování a příklady

Regionální produkty

- zeměpisné určení lokalizace produktů
- certifikace a označení
- konkrétní příklady a jejich využití v praxi

Vaření z čerstvých a sezonních potravin

- čerstvost a biologická hodnota potravin, raw food
- sezonní potraviny – druhy a jejich použití
- návrhy zařazení a zpracování potravin v praxi

Wellness food

- pojem wellness jako životní styl, wellness food
- vhodné potraviny a nápoje pro wellness
- wellness jídelníček, functional food, brain food

Slow food x fast food

- základní pojmy, jejich protiklady
- principy slow food x principy fast food
- sortiment pokrmů a nápojů

Gurmánský cestovní ruch

- pojem a význam, řízená degustace, exkurze
- foodfestivity a cuisine fusion
- zážitková gastronomie

Molekulární gastronomie

- pojem a význam
- techniky práce a ukázky
- netradiční tvary, chutě, konzistence na příkladech

Frontcooking

- pojem a význam
- techniky práce a ukázky
- způsoby uplatnění v obytných střediscích

Foodstyling

- pojem a význam, atypický inventář
- tradiční versus netradiční servis
- finger food, fun and fancy food, puzzle food...

Moderní technologie

- pojem a význam, ukázky
- vakuové vaření, regenerace pokrmů, pesta a pyré
- moderní technologické vybavení, on-line kuchyně

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Metody slovní:

- monologické metody (popis, vysvětlování, výklad),
- dialogické metody (rozhovor, diskuse),
- metody práce s odborným časopisem, textem.

Metody názorně demonstrační:

- projekce statická a dynamická,
- názorná ukázka příkladů moderních prvků gastronomie.

Metody organizace výuky:

- frontální výuka,
- skupinová výuka,
- individuální výuka.

Výuka probíhá formou výkladu s využitím prezentací (event. s interaktivní tabulí), včetně demonstrativních ukázek. Využívá se např. dataprojektor, TV či PC. Lze využít odbornou učebnu pro technologii nebo stolničení.

Součástí výukového materiálu jsou odborné články, videoukázky nových trendů v gastronomii, názory a pohledy odborníků z reálné praxe.

Žáci se aktivně zapojují do diskuze, připravují si referáty či prezentace k novinkám u jednotlivých témat, sdělují své poznatky, zkušenosti.

Vítány jsou konzultace, návštěvy u odborníků v praxi – např. šéfkuchaři, stylové restaurace či kavárny, návštěva biofarmy či producenta regionálních produktů, vlastní praktické ukázky foodstylingu.

K úspěšnému dosažení výsledků je doporučeno řízené procvičování a pravidelné opakování učiva s využitím názorných ukázek.

Žák:

- sleduje odborný výklad učitele
- při své činnosti uplatňuje práci s textem (učební text, prezentace) a využívá internetové zdroje
- pracuje se získanými informacemi a vybírá si, které využije pro danou problematiku
- aplikuje teoretické poznatky do praktických ukázek
- při hledání řešení spolupracuje s ostatními spolužáky
- prezentuje a zdůvodní své výsledky před vyučujícím a spolužáky

Biopotraviny a produkty z farem

- vysvětlí základní pojmy a principy pěstování či chovu v ekozemědělství a biochovech,
- popíše způsob certifikace biopotravin a jejich označování na etiketě, uvede na konkrétním příkladu,
- uvede a popíše možnosti zpracování biopotravin na pokrmy „biofood“ včetně konkrétních příkladů z praxe.

Regionální produkty

- určí na mapě lokalizaci produktů podle regionů,
- popíše způsob certifikace regionálních produktů a jejich označování na etiketě, uvede na konkrétním příkladu,
- vyjmenuje klasické regionální produkty a možnosti jejich využití v praxi – zařazení do menu, JL, NL.

Vaření z čerstvých a sezonních potravin

- vysvětlí obecné znaky čerstvosti potravin a jejich souvislost s biologickou hodnotou potravin,
- charakterizuje pojem raw food a jeho souvislost s čerstvostí a sezonností potravin,
- definuje a vyjmenuje sezonní potraviny podle ročních období – jednotlivé druhy a jejich konkrétní způsob použití,
- uvede a konzultuje se spolužáky návrhy zpracování a zařazení konkrétních čerstvých a sezonních potravin do nabídky odbytových středisek.

Wellness food

- vysvětlí pojem wellness jako životní styl a pojem wellness food jako součást filosofie wellness,
- vyjmenuje a zdůvodní vhodné potraviny a nápoje pro wellness food, jejich využití v praxi,
- prohlédne, zhodnotí a případně upraví wellness jídelníček, své rozhodnutí obhájí,
- vysvětlí pojmy functional food a brain food jako součást wellness food a racionální stravy.

Slow food x fast food

- vysvětlí základní pojmy a seznámí se s jejich protiklady,
- vyjmenuje principy slow food a principy fast food, následně jednotlivě vysvětlí na příkladech z praxe,
- popíše sortiment pokrmů a nápojů typický pro slow food a fast food, zhodnotí je z pohledu i/racionální výživy, navrhne případné úpravy.

Gurmánský cestovní ruch

- vysvětlí pojem a význam gurmánského cestovního ruchu a dále pojmy jako jsou řízená degustace, foodfestivity, pojem exkurze a její souvislost s gurmánskou turistikou, zážitková gastronomie,
- vysvětlí pojem cuisine fusion a jeho význam v gurmánské gastronomii, uvede příklady,
- popíše druhy zážitkové gastronomie a jejich možnosti využití v konkrétních odbytových střediscích, svůj postoj konzultuje se spolužáky.

Molekulární gastronomie

- vysvětlí pojem a význam molekulární gastronomie,
- vyjmenuje a popíše techniky práce, poznává konkrétní techniku na videoukázkách,
- správně popíše netradiční tvary, chutě, konzistence pokrmů a nápojů molekulární gastronomie na příkladech z praxe, využívá praktické ukázky,
- uvede vhodné použití prvků molekulární gastronomie v odbytových střediscích, při cateringu či na tematických gastronomických akcích.

Frontcooking

- vysvětlí pojem a význam frontcookingu,
- uvede a popíše techniky práce frontcookingu na videoukázkách – finedining, chieftable....

- doporučí vhodné způsoby uplatnění různých technik práce frontcookingu v obyčtových střediscích, např. v barech, pizzeriích, tavernách..., své stanovisko konzultuje se spolužáky.

Foodstyling

- vysvětlí pojem a význam foodstylingu a důvody využití atypického inventáře,
- popíše rozdíly tradičního a netradičního servisu pokrmů či nápojů, používá konkrétní ukázky,
- charakterizuje formy foodstylingu jakou jsou finger food, fun and fancy food, puzzle food..., navrhuje jejich použití v konkrétních podmínkách praxe,
- na základě předložených ukázek hodnotí se svými spolužáky úroveň a styl foodstylingu.

Moderní technologie

- vysvětlí pojem a význam zavádění moderních technologií, uvede výhody a nevýhody podle předložených ukázek,
- vysvětlí princip vakuového vaření, regenerace pokrmů, přípravu pesta či pyré jako vhodných doplňků a příloh moderní gastronomie,
- vyjmenuje a popíše moderní technologické vybavení ve výrobních i obyčtových střediscích a navrhne možnosti jejich uplatnění v praxi,
- vysvětlí pojem on-line kuchyně, její možnosti využití,
- souhrnně zopakuje moderní trendy v gastronomii a jejich praktické využití v konkrétních výrobních a obyčtových střediscích, využívá přitom video- či praktické ukázky.

Zařazení do učebního plánu, ročník

3. ročník

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

- Písemné a ústní zkoušení
- Samostatná práce žáků včetně ústní obhajoby

Testování teoretických znalostí – písemné/elektronické.

Ústní zkoušení – ověřování teoretických znalostí (otevřené, uzavřené otázky).

Ústní zkoušení – samostatná práce žáků – obhajoba zadaného tématu, vlastního odborného stanoviska, prezentace či referátu na zadané téma.

Hodnoceno je využívání odborné terminologie a odborná správnost odpovědí. Dále zohledňujeme průběžnou úroveň plnění zadaných úkolů a přístup k zadaným úkolům, vlastní aktivitu žáka.

Ověřované okruhy pro ústní zkoušení:

- Biopotraviny a produkty z farem
- Regionální produkty
- Wellness food
- Slow food x fast food
- Frontcooking
- Foodstyling
- Moderní technologie

Ověřované okruhy pro písemné zkoušení:

- Biopotraviny a produkty z farem
- Regionální produkty
- Vaření z čerstvých a sezonních potravin
- Gurmánský cestovní ruch
- Molekulární gastronomie
- Frontcooking
- Foodstyling
- Moderní technologie

Kritéria hodnocení

Vycházejí z pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků. Finální hodnocení vychází z kombinace výše uvedených forem ověřování znalostí žáka při plnění zadaných úkolů.

U ústního zkoušení jsou hodnoceny odborné znalosti a vědomosti, vztahy mezi probranými obsahovými okruhy, srozumitelnost, plynulost projevu.

Při hodnocení testů je posuzována věcná správnost odpovědi.

Přepočet mezi procenty správných odpovědí a známkou:

- správně je méně než 35 % všech odpovědí – známka 5
- správně je alespoň 35 % a méně než 50 % – známka 4
- správně je alespoň 50 % a méně než 70 % – známka 3
- správně je alespoň 70 % a méně než 85 % – známka 2
- správně je alespoň 85 % – známka 1

Za splněný se považuje modul při dodržení následujících kritérií:

- žák je povinen splnit min. 10 hodin docházky do výuky,
- min. 2x ústní zkoušení znalostí z navržených obsahových okruhů,
- min. 2x písemné ověření znalostí z navržených obsahových okruhů,
- ústní obhajoba 1 zadaného odborného tématu.

Hodnocení slovní + známkou.

Doporučená literatura

BERÁNEK, Jaromír. *Moderní řízení hotelového provozu*. Praha: Mag Consulting, 2013. ISBN 978-80-86724-45-4.

Odborné gastronomické časopisy: Beverage&gastronomy, H&G Svět Hotel, Svět Gastro

Poznámky

Obsahové upřesnění

OV RVP - Odborné vzdělávání ve vztahu k RVP

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 Martina Janásová. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.