



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



## VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Kalkulace surovin a cen v gastronomii

Kód modulu

65-m-3/AF35

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 teplých pokrmů](#) (kód: 65-001-H)

Platnost standardu od

11. 04. 2017

Obory vzdělání - poznámky

65-51-H/ 01 Kuchař-číšník

65-41-L/01 Gastronomie

Délka modulu (počet hodin)

16

Poznámka k délce modulu

Platnost modulu od

30. 04. 2020

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

Žák ovládá základní početní operace a převody jednotek v rozsahu výsledků vzdělávání učiva základní školy. Rozumí základním pojmy suroviny, měrné jednotky surovin, cena a dovede je aplikovat a využívat v praktickém životě.

## JÁDRO MODULU

## Charakteristika modulu

Modul vede žáka k samostatnému a systematickému řešení problémů týkajících se normování, kalkulace a stanovení ceny. Uvědomuje si nutnost šetrného a ekonomického zacházení se surovinami.

Modul je zaměřen na normování vývarů, zavářek, vložek, bílých polévek a příloh. Zaměřuje se na přípravu kalkulačních listů a výpočet ceny polévek a příloh. U nápojů se zaměřuje na postup výpočtu s DPH, kalkulační přírážkou, na rozdíl mezi nákupní a prodejní cenou.

Modul je určený pro první ročníky. Hlavním cílem je, aby si žáci uvědomili cenu potravin, se kterými pracují. U výrobků připravovaných v kuchyni žáci dokáží vysvětlit rozdíly mezi výrobní a prodejní cenou. Vysvětlí, co je to kalkulační přírážka.

Kalkulace polévek je spojena i s praktickým úkolem, žák si připraví normu, kalkulaci a poté výrobek připraví v kuchyni.

Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky vzdělávání vychází z profesní kvalifikace **Příprava teplých pokrmů 65-001-H**

Kvalifikační standard: Název odborné způsobilosti: **Přejímka potravinářských surovin.**

- provést normování na daný počet porcí podle stanovené receptury.

**Očekávané výsledky učení s vazbou na RVP 65-51-H/01 Kuchař-číšník**

**Očekávané kompetence - odborné kompetence**

- vykonávat obchodně-provozní aktivity.

**Očekávané výsledky vzdělávání :**

Žák:

- pracuje s normami, recepturami a odbornou literaturou,
- normuje polévky, zavářky, vložky a přílohy,
- vysvětlí postup normování vývarů,
- vypočítá kalkulační list polévek a příloh,
- řeší jednoduché kalkulace ceny,
- vytvoří cenu nápoje s DPH a kalkulační přírážkou,
- uvede rozdíl mezi nákupní a prodejní cenou.

Kompetence ve vazbě na NSK

65-001-H Příprava teplých pokrmů: **Přejímka potravinářských surovin**

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

**Rozpis učiva**

**Jednoduché normování**

- normování vývarů,
- normování zavářek a vložek,
- normování bílých polévek,
- normování příloh.

**Kalkulace**

- kalkulace vývarů se zavářkami a vložkami,
- kalkulace bílých polévek,
- kalkulace příloh.

**Nápoje**

- kalkulace nápojů,
- výpočet cen nápojů dle ceníku od dodavatelů,

- cena nápoje s DPH.

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Učební činnosti žáků:

- prakticky nacvičují jednoduché výpočty,
- pracují ve dvojicích – učí a vysvětlují si navzájem normování,
- samostatně normují jednoduché zadání,
- sledují výklad počítání kalkulačního listu,
- vypočítají jednoduchý kalkulační list,
- při výpočtu kalkulačního listu pracuje s internetovými zdroji,
- vypočítají cenu nápoje s DPH a kalkulační přírážkou,
- teoretické poznatky používají v praxi.

Žáci řeší typové příklady samostatně nebo ve skupinách.

V odborném výcviku využívají získané teoretické znalosti.

Dodržují množství odpadu při předběžné úpravě – ekonomické a ekologické hledisko využívání potravin.

Strategie - deduktivní: výklad, předvedení, procvičování

sociálně zprostředkované - žák učí žáka

Zařazení do učebního plánu, ročník

1. ročník

65-51-H/ 01 Kuchař-číšník

1. ročník

65-41-L/01 Gastronomie

## VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

Znalosti žáků jsou ověřovány ústně, písemně, testy. Testy mohou být prováděny aktivizujícími metodami pomocí multimédií – mobilní telefon, tablet, přes interaktivní tabuli nebo webové stránky [www.hellosmart.com](http://www.hellosmart.com). Žáci pomocí mobilních telefonů v časovém limitu odpovídají na zadanou otázku nebo ve svém zařízení mají testové otázky. Vyhodnocení je prováděno v procentech.

Na konci období žák ověřuje teoretické poznatky v praxi:

Žák dostane jednoduché zadání – polévku, přílohu, nápoj.

Žák vyhotoví normování, kalkulaci.

Žák v odborném výcviku připraví výrobek podle připravené kalkulace a slovně obhájí.

Kritéria hodnocení

Je vyžadována 90 % docházka.

Kritéria hodnocení vychází z hodnotícího standardu profesní kvalifikace **Příprava teplých pokrmů 65-001-H**

**Přejímka zboží:**

- provést normování na daný počet porcí podle stanovené receptury.

Hodnocení testů – procentuální:

100–90 % – výborný

89–80 % – chvalitebný

79–65 % – dobrý

64–51 % – dostatečný

50 % – nedostatečný

Výstup:

Modul bude splněný po vykonání teoreticko-praktické zkoušky.

Teoretická zkouška 50 %

V teorii žák vyhotoví normu a kalkulační list zadaného výrobku na určitý počet porcí.

Hodnotí se:

20 % – normování,

30 % – kalkulační list.

Praktická zkouška 50 %

V Odborném výcviku žák připraví zadaný výrobek.

Hodnotí se:

10 % – množství odpadu – hospodárnost potravin,

20 % – využití potravin při výrobě,

20 % – odpovídající množství hotového výrobku.

Norma a kalkulační list musí souhlasit s praktickým provedením zadaného výrobku.

Hodnocení vychází z Pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků, která jsou nedílnou součástí školního řádu. Průběžné hodnocení je prováděno známkováním.

### **Stupeň 1 – výborný**

Žák ovládá požadované poznatky, pojmy, definice a praktické dovednosti přesně a chápe vztah mezi nimi.

### **Stupeň 2 – chvalitebný**

Žák ovládá učebními osnovami požadované poznatky, pojmy, definice a praktické dovednosti v podstatě uceleně, přesně a úplně.

### **Stupeň 3 – dobrý**

Žák má v ucelenosti, přesnosti a úplnosti osvojení požadovaných poznatků, pojmů, definic a praktických dovedností nepodstatné mezery.

### **Stupeň 4 – dostatečný**

Žák má v ucelenosti, přesnosti a úplnosti osvojení požadovaných poznatků a praktických dovedností závažné mezery.

### **Stupeň 5 – nedostatečný**

Žák si požadované poznatky a praktické dovednosti neosvojil uceleně, má v nich závažné a značné mezery.

Doporučená literatura

KEBLOVÁ, Alena, VOLKOVÁ, Jana. *Hospodářské výpočty*. [Praha]: Septima, s.r.o., 2007. 184 s. ISBN 80-7216-148-2.

RUNŠTUK, Jaroslav a kol. *Receptury teplých pokrmů*. Hradec Králové: 6. vyd. R plus, 2009. 564 s. ISBN: 978-80-904093-0-9.

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 Zdena Predajňová. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*