## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Menu

#### Kód modulu

65-m-3/AF36

#### 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

#### 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

Znalost gastronomických pravidel

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Cílem modulu je žáky seznámit se zásadami při tvorbě menu s využitím gastronomických pravidel. Dále se správnou skladbou menu a řazením pokrmů a nápojů. Žáci získají teoretické znalosti s tvorbou menu, v praktické části je cílem samostatné zpracování menu v souladu s gastronomickými pravidly.

#### Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení s vazbou na RVP 65-51-H/01 Kuchař-číšník, 65-41-L/01 Gastronomie

Žák:

* definuje menu a uvede rozdělení podle počtu chodů
* uvede hlavní hlediska pro sestavování menu
* vyjmenuje pravidla pro sestavování menu
* určí pořadí pokrmů a funkci jednotlivých chodů
* uvede sled nápojů v menu
* uvede základní pravidla výběru nápojů k určitým pokrmům
* zdůvodní grafickou úpravu slavnostního menu
* prakticky sestaví složité a slavnostní menu

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

1. Menu a jeho rozdělení
	* charakteristika menu
	* rozdělení menu podle počtu chodů
2. Hlediska pro sestavování menu
	* požadavky, představy a zvláštní přání hostitele
	* složení a počet hostů
	* druh příležitosti
	* finanční možnosti hostitele
	* sled pokrmů a počet nápojů
	* možnosti a potřeby provozu
	* úroveň obsluhy
3. Pravidla pro sestavování menu
	* pestrost, nápaditost, originalita
	* správná výživa (omezení tuků, cukrů)
	* dostatek zeleniny a ovoce
	* hlavní chod masitý + dvě přílohy
	* rozmanitost surovin (jejich tvarů), příloh, tepelných úprav
	* správná barva, estetická úprava a teplota pokrmů
	* dodržení gastronomických pravidel
	* výjimky při tvorbě menu
4. Pořadí pokrmů a funkce jednotlivých chodů
	* studený předkrm
	* polévka
	* teplý předkrm nebo mezichod z ryb
	* hlavní chod
	* dezerty (sýry, teplý a studený moučník, zmrzlina, ovoce)
5. Pořadí nápojů v menu a pravidla pro výběr nápojů k pokrmům
	* aperitiv
	* pivo
	* víno (bílé, růžové, červené, dezertní a šumivé)
	* káva
	* digestiv
6. Grafická úprava slavnostního menu
	* jednostránkové menu
	* čtyřstránkové menu
	* jazyková a obsahová správnost

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Učební činnosti žáků se odehrávají v odborné učebně stolničení či techniky obsluhy za přítomnosti odborného pedagoga, který na žáky soustavně dohlíží.

Výuka probíhá formou výkladu s využitím prezentací a názorných ukázek k jednotlivým tématům. Využívá se např. dataprojektor, TV či PC, reálný inventář a další pomůcky.

Žáci se aktivně zapojují do nácviku dovedností pro správné sestavení menu. K úspěšnému dosažení výsledků je doporučeno řízené procvičování a pravidelné opakování učiva s využitím názorných ukázek restauračních a slavnostních menu a praktických cvičení.

Učební činnosti žáka:

* 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
* definuje menu a uvede rozdělení podle počtu chodů
* uvede hlavní hlediska pro sestavování menu
* popíše pravidla pro sestavování menu
* určí pořadí pokrmů a funkci jednotlivých chodů
* uvede sled nápojů v menu
* uvede základní pravidla výběru nápojů k určitým pokrmům
* vysvětlí grafickou úpravu slavnostního menu, možnosti sestavení
* prakticky sestaví složité a slavnostní menu, určí správný počet chodů

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

65-51-H/01 Kuchař-číšník,  2. ročník

65-41-L/01 Gastronomie,  2. ročník

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

Výsledky žáků jsou ověřovány ústním a písemným zkoušením, a praktickým sestavením složitého a slavnostního menu.

Hodnoceno je využívání odborné terminologie a věcná správnost odpovědí.

Ověřované obsahové okruhy:

* menu, rozdělení podle počtu chodů
* hlediska pro sestavování menu
* pravidla pro sestavování menu
* pořadí pokrmů a funkce jednotlivých chodů
* sled nápojů v menu
* základní pravidla výběru nápojů k určitým pokrmům
* grafická úprava slavnostního menu

Praktické předvedení zadaného úkolu z témat (obsahových okruhů):

* prakticky sestaví složité a slavnostní menu

#### Kritéria hodnocení

Pro splnění modulu je tolerance maximální absence do 20 %.

V rámci teoretické výuky žák absolvuje písemné a ústní zkoušení, a to minimálně:

* 1x písemné zkoušení
* 1x ústní zkoušení
* 1x sestavení složitého menu
* 1x sestavení slavnostního menu

Kritéria hodnocení:

* Stupeň 1 (výborný): Žák ovládá požadované poznatky, fakta, pojmy. Samostatně uplatňuje osvojené poznatky a dovednosti při řešení teoretických i praktických úkolů. Písemný i ústní projev je správný a přesný.
* Stupeň 2 (chvalitebný): Žák ovládá požadované poznatky, fakta, pojmy v podstatě uceleně. Samostatně nebo podle menších podnětů učitele uplatňuje osvojené dovednosti při řešení teoretických i praktických úkolů. Písemný i ústní projev mívá menší nedostatky ve správnosti a přesnosti.
* Stupeň 3 (dobrý): Žák má v osvojení požadavků, faktů, pojmů nepodstatné mezery. Podstatnější nepřesnosti a chyby dovede za pomoci učitele korigovat. V písemném a ústním projevu má nedostatky ve správnosti a přesnosti.
* Stupeň 4 (dostatečný): Žák má v osvojení požadavků, faktů, pojmů závažné mezery. Závažné chyby dovede žák s pomocí učitele opravit. V písemném a ústním projevu se objevují vážné nedostatky ve správnosti a přesnosti. Žák je nesamostatný a není tvořivý.
* Stupeň 5 (nedostatečný): Žák má v osvojení požadavků, faktů, pojmů závažné a značné mezery. Neprojevuje samostatnost, vyskytují se časté nedostatky při řešení zadaných úkolů a nedovede své vědomosti a dovednosti uplatnit ani s podněty učitele. V písemném a ústním projevu má závažné nedostatky ve správnosti a přesnosti.

Bodové hodnocení pro písemné testy:

100 % – 91 % výborný

90 % – 71 % chvalitebný

70 % – 51 % dobrý

50 % – 31 % dostatečný

30 % – 0 % nedostatečný

U praktického sestavení menu se hodnotí:

* Správné pořadí pokrmů a nápojů
* Počet chodů
* Vhodné zaměření menu k dané příležitosti (u slavnostního menu)
* Správná kombinace pokrmů a nápojů
* Grafická úprava (u slavnostního menu)

#### Doporučená literatura

SALAČ G.: *Stolničení*.  Praha: Fortuna, 2010. ISBN 80-7168-752-9.

BUREŠOVÁ P., ZIMÁKOVÁ B.: *Gastronomické služby*. Vysoká škola hotelová v Praze, spol. s.r.o., 2010. ISBN 978-80-87411-06-3

#### Poznámky

Doporučené rozvržení modulu:

- teoretická část    8 hodin

- praktická část     4 hodiny

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