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 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.