VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Organizace práce při expedici

Kód modulu

65-m-3/AF40

Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

odborný 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

Kuchař expedient (kód: 65-011-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)

20

Poznámka k délce modulu

Platnost modulu od

30. 04. 2020

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

Žák ovládá předpisy bezpečnosti práce, uplatňuje požadavky na hygienu při přípravě pokrmů. Ovládá rozdíly v přípravě hotových pokrmů a pokrmů na objednávku. Uvede rozdíly u příloh připravovaných předem a u příloh připravovaných na objednávku. Ovládá zásady uchovávání pokrmů před expedicí.

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Po absolvování modulu bude žák organizovat práci při expedici tak, aby neměl časové proluky a jednotlivé kroky expedice na sebe plynule navazovaly. Bude správně postupovat při organizaci práce přípravy a výdeje u hotových pokrmů a jídel na objednávku. U jídel na objednávku bude postupovat podle náročnosti přípravy. U hotových pokrmů bude postupovat podle náročnosti podávání a zvolené přílohy. Při expedici pokrmů se bude řídit zásadami servisu.

Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky vzdělávání vychází z Profesní kvalifikace:

Kuchař expedient (kód: 65-011-E)

Volba postupu práce

- zkontrolovat pracoviště před zahájením provozu,
- přidělit a převzít pracovní úkoly podle pracovních plánů,
- zvolit a připravit k provozu potřebná technologická zařízení.

Přejímka výrobků k expedici

- převzít výrobky pro expedici v požadovaném počtu,
- senzoricky posoudit nezávadnost a kvalitu surovin,
- dodržet požadovanou teplotu pokrmů při expedici,
- převzít doklad o dodaném zboží.

Regenerace pokrmů

- regenerovat zchlazené a zmrazené pokrmy podle hygienických zásad,
- zvolit a použít technologický postup přípravy podle typu pokrmu,
- použít vhodnou technologii včetně zařízení.

Expedice pokrmů

- připravit expedici pokrmů, podle potřeby a charakteru pokrmu dokončit jeho finální úpravu,
- provést jednotnou úpravu příloh, masa, omáčky, obloh, ozdob atd. při servírování teplých i studených pokrmů na talíři, dodržet recepturu stanovené hmotnosti,
- provést úpravu a estetizaci pokrmů před expedicí,
- expedovat připravené pokrmy.

Nakládání s inventářem

- ošetřovat a udržovat inventář,
- zabezpečit a uskladnit inventář po ukončení provozu.

Obsluha technologických zařízení v provozu

- připravit za dodržení bezpečnostních zásad technologická zařízení k provozu,
- bezpečně používat a obsluhovat technologická zařízení v souladu s jejich určením,
- ošetřit a zabezpečit technologická zařízení po ukončení provozu.

Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů

- dodržovat hygienu osobní a hygienu práce v průběhu pracovních činností,
- uplatňovat postupy založené na principu kritických bodů HACCP,
- provést úklid pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky.

Očekávané kompetence - odborné kompetence 65-51-H/ 01 Kuchař – číšník:

Ovládat technologii přípravy pokrmů

Žák:

- kontroluje kvalitu pokrmů,
- esteticky dohotovuje a expeduje výrobky.

Očekávané výsledky vzdělávání:

Žák:

- dodržuje bezpečnost práce, hygienu provozu,
- účelně využívá technické vybavení kuchyně,
- volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje hotové pokrmy,
- při expedici postupuje správně, dodržuje hmotnost masa a příloh,
- na talíři esteticky upravuje hotové pokrmy i jídla na objednávku.

Kompetence ve vazbě na NSK

65-011-E Kuchař expedient

- Volba postupu práce
- Přejímka výrobků k expedici
- Regenerace pokrmů
- Expedice pokrmů
- Nakládání s inventářem
- Obsluha technologických zařízení v provozu
- Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Rozpis učiva:

- bezpečnost práce, hygiena provozu při expedici,
- technologické zařízení provozu pro výdej pokrmů,
- zásady pro regeneraci pokrmů, HACCP,
- zásady pro expedici pokrmů,
- zásady pro organizaci práce při výdeji pokrmů.

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Učební činnosti žáků:

- sledují odborný výklad učitele a odborníka z praxe,
- při činnostech uplatňují získané poznatky z praxe,
- při hledání řešení pracují se svými znalostmi i znalostmi učitele a odborníka z praxe,
- využívají HACCP při regeneraci pokrmů,
- správně postupují při expedici hotových pokrmů a pokrmů na objednávku,
- esteticky upravují pokrmy na talíři,
- hospodárně nakládají s potravinami,
- plánují časovou náročnost a rozestupy mezi jednotlivými chody.

Metody: vysvětlování, nácvik dovedností, praktické názorné ukázky.

Strategie uplatňované v praxi: individuální přístup učitele a odborníka z praxe.

Zařazení do učebního plánu, ročník

65-51-H/ 01 Kuchař-číšník

65-41-L/01 Gastronomie

2. a 3. ročník

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

Znalosti žáků budou ověřovány prakticky, přímo v reálném provozu.

Žák si před zahájením výdeje zkontroluje technologické zařízení určené pro výdej pokrmů, uchovává hotové pokrmy podle stanovených zásad HACCP, zkontroluje potřebný inventář pro výdej pokrmů, organizuje expedici pokrmů plynule bez větších časových rozestupů. V průběhu expedice si plánuje další kroky expedice pokrmů a příloh. Po ukončení výdeje provede úklid v souladu se zásadami hygieny provozu.

Kritéria hodnocení

Je vyžadována 90 % docházka.

Kritéria hodnocení vychází z hodnotícího standardu profesní kvalifikace.

Kuchař expedient (kód: 65-011-E)

- Volba postupu práce.
- Přejímka výrobků k expedici.
- Regenerace pokrmů.
- Expedice pokrmů.
- Nakládání s inventářem.
- Obsluha technologických zařízení v provozu.
- Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů.

Výstup:

Modul bude splněný po vykonání praktické zkoušky.

Praktická zkouška 100 %

V praxi žák prokáže schopnost správně organizovat výdej pokrmů, dodržování bezpečnosti práce a hygienu provozu.

Hodnotí se:

25 % – správná volba přílohy a doplňků k hlavnímu pokrmu,

25 % – úprava pokrmu na talíři,

50 % – organizace práce při expedici pokrmů.

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

PETERSON, James. *Co by měl vědět správný kuchař*. Praha: vyd. 2. Euromedia Group, k. s. Ikar, 2013. 432 s. ISBN 978-80-249-2147-1.

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 Stanislav Kubečka. Creative Commons CC BY SA 4.0 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.