## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Příprava pokrmů na objednávku z jatečného masa, drůbeže, zvěřiny

#### Kód modulu

65-m-3/AF42

#### 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

Příprava pokrmů na objednávku z jatečného masa

#### Profesní kvalifikace

[Příprava minutek](http://www.narodnikvalifikace.cz/kvalifikace-9/revize-2012)
(kód: 65-004-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)

20

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

Žák dodržuje předpisy bezpečnosti práce, uplatňuje požadavky na hygienu, ovládá zásady zrání masa, předběžnou úpravu, základní tepelné úpravy jatečného masa, drůbeže a zvěřiny. Vymezí zásady pro úpravu jídel z hovězího, telecího, vepřového masa, ostatního jatečného masa, drůbeže a zvěřiny.

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Modul vede žáka k využívání získaných teoretických znalostí v praxi. Žák navrhne vhodný pracovní postup pro jednotlivé pokrmy připravované na objednávku, dodržuje zásady při zpracování, navrhuje vhodné přílohy. Žák postupuje správně a ekologicky při práci s jatečným masem, drůbeží a zvěřinou, volí vhodné využití a doplňky.

Cílem modulu je, aby žák správně postupoval při přípravě pokrmů na objednávku z jatečného masa, drůbeže a zvěřiny. Uvědomění si, že při špatném zrání masa, předběžné úpravě a následném tepelném zpracování může znehodnotit připravovaný pokrm. Dalším cílem je správná kombinace jednotlivých druhů masa s ostatními potravinami, přílohami a doplňky, které vyzdvihnou a podpoří chuť připravovaného pokrmů. U žáka se podporuje kreativnost a fantazie při přípravě jídel na objednávku.

Profesní kvalifikace: Příprava minutek 65-004-H

#### Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky vzdělávání vychází z Profesní kvalifikace: **Příprava minutek 65-004-H**

Kvalifikační standard:

**Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů**

* Zvolit vhodný technologický postup pro přípravu zadaného pokrmu.
* Vybrat a použít vhodné suroviny pro připravovaný pokrm.
* Popsat vhodná technologická zařízení pro daný účel.

**Přejímka potravinářských surovin**

* Provést normování na daný počet porcí podle stanovené receptury.
* Zkontrolovat deklarovaný druh surovin a gramáž.
* Senzoricky posoudit nezávadnost a kvalitu surovin.
* Vyhodnotit doklad o převzetí zboží.

**Příprava surovin pro výrobu jídel**

* Vykonat přípravné práce, opracovat suroviny s minimálními ztrátami.
* Použít odpovídající technologické vybavení.
* Dodržet ekologické předpisy při nakládání s odpady.

**Úprava jatečného masa, drůbeže, zvěřiny pro kuchyňské zpracovávání**

* Provést předběžnou úpravu masa, drůbeže, zvěřiny pro další zpracování dle zadaného pokrmu.
* Dodržet technologický postup zpracování a připravit surovinu pro další kuchyňskou a tepelnou úpravu.
* Použít odpovídající technologické vybavení.

**Příprava pokrmů a specialit na objednávku**

* Dodržet technologický postup přípravy pro daný pokrm.
* Dodržet dobu přípravy, teplotu a množství surovin podle receptur.
* Připravit pokrm s typickými požadovanými vlastnostmi včetně vhodné přílohy.
* Provést úpravu, estetizaci pokrmu, kontrolu kvality, hmotnosti, senzoricky zhodnotit pokrm před expedicí.
* Uvést všechny alergeny (v souladu s předpisy) vyskytující se v připravovaných pokrmech.

**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 technologická zařízení v souladu s jejich určením.
* Obsluhovat technologická zařízení.
* Ošetřit a zabezpečit technologická zařízení po ukončení provozu.

**Organizování práce v provozu**

* Připravit pracoviště na provoz.
* Převzít pracovní úkoly podle pracovních plánů.
* Organizovat práci v gastronomickém provozu.
* Dodržet posloupnost prací a časový harmonogram.
* Provést úklid pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky.

**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.
* Během provozu i po jeho ukončení dodržovat sanitační řád.

**Očekávané kompetence**:

Žák:

* uplatňuje požadavky na hygienu při práci.

**Očekávané výsledky vzdělávání**

Žák:

* pracuje podle zásad pro přípravu pokrmů na objednávku,
* vysvětlí rozdíly v postupu zrání masa,
* uvede předběžnou úpravu jatečného masa, drůbeže a zvěřiny,
* šetrně, hospodárně a ekologicky nakládá s masem,
* správně postupuje při krájení masa,
* vybere vhodnou tepelnou úpravu pro jednotlivé druhy masa,
* dodržuje vhodné technologické postupy pro pokrmy na objednávku,
* navrhne správný postup pro jednotlivé steaky z hovězího masa a jejich stupně propečení,
* doporučí a zdůvodní správné propečení a tepelnou úpravu u ostatních pokrmů na objednávku z telecího, vepřového, jehněčího, skopového masa, drůbeže a zvěřiny,
* doporučí vhodné přílohy a doplňky k pokrmům na objednávku.

#### Kompetence ve vazbě na NSK

65-004-H Příprava minutek

* Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů
* Přejímka potravinářských surovin
* Příprava surovin pro výrobu jídel
* Úprava jatečního masa, drůbeže, ryb a zvěřiny pro kuchyňské zpracovávání
* Příprava pokrmů a specialit na objednávku
* Nakládání s inventářem
* Obsluha technologických zařízení v provozu
* Organizování práce v provozu
* Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

**Rozpis učiva**:

Zásady pro přípravu pokrmů na objednávku.

Zásady krájení masa pro přípravu pokrmů na objednávku.

Jatečné maso:

* zrání masa a vliv na kvalitu pokrmů na objednávku,
* tepelné úpravy pro přípravu pokrmů na objednávku,
* vhodné přílohy a doplňky k pokrmům na objednávku.

Hovězí maso:

* vhodné časti hovězího masa na pokrmy na objednávku,
* druhy steaků,
* stupně propečení steaků,

Telecí maso:

* vhodné části telecího masa na pokrmy na objednávku,
* jídla na objednávku z telecího masa a jejich propečení.

Vepřové maso:

* vhodné části vepřového masa na pokrmy na objednávku,
* jídla na objednávku z vepřového masa a jejich propečení.

Skopové a jehněčí maso:

* vhodné časti jehněčího a skopového masa na pokrmy na objednávku,
* jídla na objednávku z jehněčího a skopového masa a jejich stupeň propečení.

Drůbež:

* vhodné časti drůbeže na pokrmy na objednávku,
* jídla na objednávku z drůbeže a jejich propečení.

Zvěřina:

* vhodné časti zvěřiny na pokrmy na objednávku,
* jídla na objednávku ze zvěřiny a jejich propečení.

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Učební činnosti žáků v teorii:

* sledují odborný výklad učitele,
* při své činnosti uplatňují práci s textem (prezentace, pracovní sešit, testové úlohy),
* při práci pracují s internetovými zdroji,
* při hledání řešení pracují se svými znalostmi i znalostmi svých spolužáků,
* vysvětlí důležitost zrání masa, způsoby krájení masa, vhodné tepelné úpravy a propečenost pro jednotlivé druhy masa.

Učební činnosti žáků v praxi:

* pracují se získanými znalostmi při praktických ukázkách,
* dodržují zásady BOZP, hygieny, sanitační řád, HACCP,
* provedou předběžnou úpravu jatečného masa, drůbeže, zvěřiny,
* hospodárně nakládají s potravinami,
* správně postupují při přípravě pokrmu z jatečného masa, drůbeže, zvěřiny,
* esteticky upravují pokrm na talíři,
* volí vhodnou přílohu k připravovanému pokrmu.

Strategie výuky uplatňované teorie: deduktivní - výklad, předvedení, procvičení, aplikace

Strategie výuky uplatňované v praxi: autentické - získané znalosti uplatňuje v praxi podle vzniklé situace, pracuje pod dohledem učitele nebo odborníka z praxe.

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

65-51-H/ 01 Kuchař-číšník

65-41-L/01 Gastronomie

3. ročník

## 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. 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.

Důležitá je schopnost aplikovat teoretické znalosti v praxi.

Ověřování studijních výsledků:

* testy,
* pracovní listy,
* příprava pokrmu na objednávku z jatečného masa, drůbeže a zvěřiny v odborném výcviku.

#### Kritéria hodnocení

Je vyžadována 90 % docházka.

Kritéria hodnocení vychází z hodnotícího standardu profesní kvalifikace **Příprava minutek 65-004-H**

* Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů
* Přejímka potravinářských surovin
* Příprava surovin pro výrobu jídel
* Úprava jatečného masa, drůbeže, zvěřiny pro kuchyňské zpracovávání
* Příprava pokrmů a specialit na objednávku
* Nakládání s inventářem
* Skladování potravinářských surovin
* Obsluha technologických zařízení v provozu
* Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů

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 20 %

Teoretická zkouška je rozdělena do dvou částí, v první části žák vypracuje testové otázky, v druhé části popíše postup připravovaného pokrmu.

Žák:

* vysvětlí rozdíly v postupu zrání masa,
* uvede předběžnou úpravu jatečného masa,
* podrobně popíše pracovní postup připravovaného výrobku.

Praktická zkouška 80 %

V praxi žák připraví pokrm na objednávku.

Žák:

* šetrně, hospodárně a ekologicky nakládá s masem,
* vybere vhodnou předběžnou úpravu masa,
* dodržuje vhodné technologické postupy pro pokrmy na objednávku,
* dobře dochutí, zvolí vhodné doplňky pro připravovaný pokrm (kretivnost),
* doporučí vhodné přílohy a doplňky k pokrmům na objednávku.

Hodnotí se:

10 % – postup při předběžné úpravě – hospodárnost potravin,

30 % – dodržení pracovního postupu,

40 % – chuť pokrmu, kreativnost, fantazie při přípravě pokrmu, volbě přílohy a doplňků a úpravě na talíři.

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

#### Doporučená literatura

ESCOFFIER, Auguste. *Moje francouzská kuchyně*. Praha vyd. 1. Pragma, 2007. 938 s. ISBN 978-80-7205-240-0.

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