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

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

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 (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 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.