



# 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.
- Sensoricky 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 zpracování**

- 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, sensoricky 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 části 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 části jehněčího a skopového masa na pokrmy na objednávku,
- jídla na objednávku z jehněčího a skopového masa a jejich stupeň propečení.

Drůbež:

- vhodné části drůbeže na pokrmy na objednávku,
- jídla na objednávku z drůbeže a jejich propečení.

Zvěřina:

- vhodné části 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

# 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](http://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 zpracování
- 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 (kreativnost),
- 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.*