## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Příprava pokrmů na objednávku z ryb a korýšů

#### Kód modulu

65-m-3/AF44

#### 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

#### 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)

12

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

Žák dodržuje předpisy bezpečnosti práce, uplatňuje požadavky na hygienu, rozlišuje způsoby skladování u jednotlivých druhů potravin. Ovládá charakteristiku, význam ve výživě a rozdělení ryb, korýšů, měkkýšů a hlavonožců.  Ovládá předběžnou úpravu sladkovodních ryb, základní tepelné úpravy (vaření, dušení, pečení) ryb. Vymezí zásady pro úpravu ryb.

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Modul vede žáka k aplikaci získaných teoretických znalostí v praxi.

Žák navrhne vhodný pracovní postup pro daný druh ryby, dodržuje zásady při zpracování ryb, navrhuje vhodné přílohy. Žák postupuje správně a ekologicky při práci s korýši, volí vhodné využití a doplňky.

Cílem modulu je, aby žák správně postupoval při přípravě pokrmů na objednávku z ryb, korýšů, měkkýšů a hlavonožců, aby si uvědomil, že při špatném skladování, předběžné úpravě a následném tepelném zpracování může znehodnotit připravovaný pokrm. Další cílem je správná kombinace ryb, korýšů, měkkýšů a hlavonožců s ostatními potravinami, které vyzdvihnou a podpoří chuť připravovaného pokrmu.

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 ryb pro kuchyňské zpracovávání
* Příprava pokrmů a specialit na objednávku
* Skladování potravinářských surovin
* Organizování práce v provozu
* Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů

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

* odborné kompetence - Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci

#### 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.

**Přejímka potravinářských surovin**

* Provést normování na daný počet porcí podle stanovené receptury.

**Příprava surovin pro výrobu jídel**

* Vykonat přípravné práce, opracovat suroviny s minimálními ztrátami.

**Úprava ryb pro kuchyňské zpracovávání**

* Provést předběžnou úpravu ryb pro další zpracování dle zadaného pokrmu z ryb.
* Dodržet technologický postup zpracování a připravit surovinu pro další kuchyňskou a tepelnou úpravu.

**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.

**Skladování potravinářských surovin**

* Vysvětlit způsoby skladování a ošetřování suroviny podle hygienických norem.

**Organizování práce v provozu**

* Připravit pracoviště na provoz.
* Dodržet posloupnost prací a časový harmonogram.

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

* Uplatňovat postupy založené na principu kritických bodů HACCP.

**Očekávané kompetence podle RVP 65-51-H/ 01 Kuchař – číšník**:

**Odborné kompetence - Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci**

* Uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii.

Žák:

* uplatňuje požadavky na hygienu při práci s rybami, korýši, měkkýši a hlavonožci,
* rozlišuje způsoby skladování potravin.

**Očekávané výsledky vzdělávání z RVP Kuchař-číšník – zaměření Výroba pokrmů**:

Žák:

* hospodárně nakládá při práci se surovinami,
* ovládá předběžnou úpravu mořských ryb, korýšů, měkkýšů a hlavonožců,
* použije vhodný druh úpravy pokrmu (opékání, smažení, gratinování, vaření v rybí várce a v páře)
* volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové pokrmy.

**Očekávané výsledky vzdělávání v Modulu**:

Žák:

* rozlišuje a charakterizuje ryby z hlediska druhů,
* vysvětlí rozdíly ve skladování ryb,
* ovládá předběžnou úpravu mořských ryb,
* rozlišuje techniky přípravy u jednotlivých druhů ryb,
* použije vhodný druh úpravy pokrmu z ryb podle příležitosti, ovládá správný pracovní postup,
* doporučí vhodnou přílohu k pokrmům z ryb,
* ovládá zásady předběžné úpravy korýšů, měkkýšů a hlavonožců,
* postupuje podle stanovených zásad přípravy korýšů, měkkýšů a hlavonožců,
* volí správné doplňky a přílohy k tepelně upraveným korýšům, měkkýšům a hlavonožcům.

#### 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
* Skladování potravinářských surovin
* Organizování práce v provozu
* Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

**Rozpis učiva**:

Ryby:

* rozdíly ve skladování čerstvých, chlazených a mražených ryb,
* předběžná úprava mořských ryb,
* zásady pro zpracování  mořských ryb,
* minutková úprava ryb (opékání, smažení, gratinování, vaření v rybí várce a v páře)
* ostatní úpravy ryb vhodné pro minutkovou úpravu,
* vhodné doplňky a přílohy k rybám.

Korýši:

* předběžná úprava korýšů,
* pokrmy z korýšů,
* doplňky a přílohy ke korýšům.

Měkkýši a hlavonožci:

* předběžná úprava měkkýšů a hlavonožců,
* pokrmy z měkkýšů
* pokrmy z hlavonožců,
* doplňky a přílohy ke korýšům, měkkýšům a hlavonožcům.

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Učební činnosti žáků:

* sleduje odborný výklad učitele,
* při své činnosti uplatňuje práci s textem (prezentace, pracovní sešit, testové úlohy),
* při práci pracuje s internetovými zdroji,
* při hledání řešení  pracuje se svými znalostmi i znalostmi svých spolužáků,
* pracuje se získanými znalostmi při praktických ukázkách,
* provede předběžnou úpravu ryb,
* hospodárně nakládá s potravinami,
* správně postupuje při přípravě pokrmu z ryb,
* esteticky upravuje pokrm na talíři,
* volí vhodnou přílohu k připravovanému pokrmu,
* správně zpracovává korýše, měkkýše a hlavonožce,
* volí vhodnou tepelnou úpravu korýšů, měkkýšů a hlavonožců,
* vybere vhodnou přílohu.

Strategie: deduktivní: výklad, předvedení, procvičení, aplikace v reálném provozu.

#### 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 z ryb v odborném výcviku.

#### Kritéria hodnocení

Kritéria hodnocení vychází z hodnoticího 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 ryb pro kuchyňské zpracovávání
* Příprava pokrmů a specialit na objednávku
* Skladování potravinářských surovin
* Organizování práce 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 30 %

Teoretická zkouška bude rozdělena na dvě části, v první části žák odpoví na testové otázky, v druhé části žák vyhotoví normu a pracovní postup vybraného výrobku.

Žák:

* vypracuje normu pro zvolený pokrm,
* vysvětlí rozdíly v pracovních postupech,
* podrobně popíše pracovní postup připravovaného výrobku,
* doporučí vhodnou přílohu a doplňky.

Praktická zkouška 70 %

V praxi žák připraví pokrm z ryb.

Žák:

* správně postupuje při předběžné úpravě, hospodárně nakládá s potravinami při zpracování,
* dodržuje, normu a pracovní postup,
* dobře dochutí, zvolí vhodné doplňky pro připravovaný pokrm,
* doporučí vhodné přílohy a doplňky k pokrmům na objednávku.

Hodnotí se:

10 % - postup při předběžné úpravě – hospodárnost potravin,

30 % - dodržení normy a pracovního postupu,

30 % - chuť, volba přílohy a úprava 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*. Hodkovičky [Praha]: Pragma, c2007. ISBN 978-80-7205-240-0.

ŠTUMPF, Eugen. *Ryby*. [Praha]: Euromedia group, c2008. 1. vydání. ISBN 978-80-249-0970-7.

SCHERNER, Barbel, WITTMANN, Katrin. *Ryby a mořské plody*. Teubner, 2005 ISBN 978-3-8338-1094-7.

SVAČINOVÁ, Jitka. *Rybářská kuchařka*. J. a J.. Morava 2003, 1. vydání. ISBN 80-902470-1-6.

Fotodokumentace – Michal Říčánek, hotel International Brno, 2018

#### 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.