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 (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 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*