## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Příprava pokrmů pro dietní stravování

#### Kód modulu

65-m-3/AF45

#### 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

[Kuchař pro přípravu pokrmů dietního stravování](http://www.narodnikvalifikace.cz/kvalifikace-1430/revize-1772)
(kód: 65-036-M)

#### Platnost standardu od

26. 07. 2016

#### Obory vzdělání - poznámky

65-51-H/01 Kuchař-číšník

65-41-L/01 Gastronomie

#### Délka modulu (počet hodin)

44

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

Příprava pokrmů pro dietní stravování navazuje na základní znalosti významu léčebné výživy, jednotlivých druhů diet, jejich dělení, základní znaky a význam ve výživě.

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Modul poskytuje žákům informace o zásadách úpravy pokrmů pro dietní stravování. Žáci se seznámí s příklady vhodných tepelných úprav dietních pokrmů a s příklady energetických hodnot jídel v restauračním stravování.

Po absolvování modulu budou žáci srozuměni s přehledem diet, jež je možné připravovat v provozovnách veřejného stravování.

#### Očekávané výsledky učení

Očekávané kompetence ve vazbě na NSK – Kuchař pro přípravu pokrmů dietního stravování (kód: 65-036-M).

Žák:

* Na základě získaných znalostí o léčebné výživě charakterizuje dietní stravu
* Zdůvodní význam dodržování léčebné výživy
* Uvede zdravotní rizika jedince, která mu hrozí při nedodržení diet
* Popíše rozdíl mezi racionálním (zdravým) a dietním stravováním
* Na příkladu uvede rozdíl mezi energetickou hodnotou potraviny a dietního jídla
* Určí vhodné tepelné úpravy pro přípravu diet
* Vyjmenuje alergeny dle platné směrnice
* Zvolí správný přístup pracovníka v gastronomickém provozu při přípravě dietních pokrmů
* Zvolí vhodný technologický postup při přípravě dietního pokrmu
* Dodrží časový limit pro úpravu dietních pokrmů
* Předvede expedici dietního pokrmu

#### Kompetence ve vazbě na NSK

Kuchař pro přípravu pokrmů dietního stravování (kód: 65-036-M)

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Příprava pokrmů pro dietní stravování:

* Význam léčebné výživy
* Charakteristika dietní stravy
* Rizika nedodržení zásad jednotlivých diet
* Alergeny dle platné legislativy EU (Směrnice 1169/2011)
* Receptury dietního stravování
* Energetická hodnota potravin a dietních pokrmů
* Zásady hygieny při přípravě dietních pokrmů
* Úprava dietních pokrmů vařením v páře
* Úprava pokrmů vařením, pošírováním
* Úprava pokrmů v konvektomatu
* Inventář na přepravu a distribuci diet
* Hygienicko-sanitační činnosti při přípravě diet

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Vhodnou formou výuky je výklad učitele doplněný o prezentace na jednotlivá témata. Výuka probíhá s využitím informačních a komunikačních technologií (dataprojektor, PC) a dalšími pomůckami. K úspěšnému dosažení teoretických znalostí se doporučuje využívat metody slovní, řízené procvičování (kladení vhodných otázek), pravidelné opakování učiva a diskuze. V praktické výuce učitel kombinuje metody názorně demonstrační a praktické.

Žák v rámci teoretické výuky vykonává tyto činnosti:

* Zhodnotí situaci a aplikuje pozitivní vztah k učení a vzdělávání
* Poslouchá mluvené projevy, pořizuje si poznámky
* Uplatňuje různé způsoby práce s textem
* Spolupracuje s ostatními spolužáky
* Pracuje s doporučenou literaturou a zdroji
* Účastní se aktivně diskusí
* Formuluje a obhajuje své názory

Žák v rámci praktické výuky:

* Před zahájením praktických činností se seznámí s pracovištěm a s požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci
* Postupuje v souladu s bezpečnostními předpisy
* Pracuje s recepturami dietních pokrmů
* Převezme suroviny zadaného pokrmu
* Šetrně zachází se surovinami
* Ukáže správný technologický postup zadaného dietního pokrmu
* Dodrží stanovený limit pro technologické zpracování surovin
* Prezentuje zhotovený pokrm
* Provede expedici pokrmu

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

* 65-51-H/01 Kuchař-číšník, 3. ročník
* 65-41-L/01 Gastronomie, 4. ročník

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

Pro ověřování dosažených výsledků se v rámci modulu doporučuje zvolit formu ústní, písemnou a praktickou.

V rámci teoretického vyučování je důraz kladen na vědomostní zvládnutí učiva přípravy diet žákem, na znalost dodržení BOZP a hygienu práce. Ověřování probíhá v rámci teoretického vyučování těmito formami:

* Písemné zkoušení probraného učiva
* Ústní zkoušení probraného učiva

Žák v rámci teoretické výuky:

* Charakterizuje význam léčebných diet
* Vyjmenuje možná rizika při nedodržování diet
* Popíše zásady úpravy dietních pokrmů
* Uvede příklady alergenů
* Navrhne tříchodové menu pro určenou dietu

Praktické ověření zvládnutí učiva probíhá v rámci odborného výcviku těmito formami:

* Názorné praktické předvedení přípravy dietních pokrmů
* Ústní ověření

Žák v rámci praktické výuky:

* Předvede normování dietních pokrmů
* Připraví polévku, dietní pokrm a moučník
* Zdůvodní význam šetrného technologického postupu při přípravě pokrmů
* Dodrží stanovený limit přípravy dietních pokrmů
* Provede expedici pokrmů

#### Kritéria hodnocení

Kritéria hodnocení vycházejí z podkladů pro hodnocení, které učitel získává zejména soustavným sledováním výsledků vzdělávání žáka, jeho připraveností na vyučování a praktickým předvedením. Učitel u žáka zohledňuje jeho dosahovanou úroveň a vlastní aktivitu.

Za splněný se považuje modul při dodržení následujících kritérií, kdy žák:

* absolvuje modul s minimálně 70 % řádnou docházkou
* je 2 x ústně zkoušen ze  znalostí
* je 2 x písemně ověřen ze znalostí
* prakticky splní zadaný komplexní úkol, přičemž dodrží zásady hygieny a BOZP

Výsledné hodnocení vychází z kombinace výše uvedených forem ověřování znalostí a dovedností u žáka.

Přepočet mezi procenty a známkou, při plnění zadaných úkolů:

* méně než 35 % známka 5
* správně je alespoň 35 % a méně než 50 % známka 4
* správně je alespoň 50 % a méně než 70 % známka 3
* správně je alespoň 70 % a méně než 85 % známka 2
* správně je alespoň 85 % známka 1

#### Doporučená literatura

ŠEBELOVÁ, Marie. *Potraviny a výživa*. Praha: Parta, 2004. ISBN:80-7320-054-6. s. 114

 ŘEŠÁTKO, Jaroslav, NODL. Ladislav. *Kuchařská technologie*. Praha: Merkur, 1993. ISBN:80-7032-014-1. s. 283

Seznam alergenů: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/CS/TXT/?uri=CELEX:32011R1169

#### Poznámky

Doporučené rozložení modulu (8 hodin teoretická část, 34 hodin praktická část modulu).

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