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

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

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 (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 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.