## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Příprava teplých pokrmů – pokrmy z masa

#### Kód modulu

65-m-3/AF47

#### 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

#### Obory vzdělání - poznámky

65-51-H/01 Kuchař-číšník

65-41-L/01 Gastronomie

#### Délka modulu (počet hodin)

96

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

Vzdělávací modul Příprava teplých pokrmů – pokrmy z masa vychází ze základních znalostí tepelných úprav a znalostí potravin živočišného původu, jejich charakteristik a významu ve výživě.

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Absolvováním modulu žák získá teoretické a praktické znalosti o pokrmech z masa, upravované jakoukoliv tepelnou úpravou, jež jsou podávány jako hlavní pokrmy, případně jako přesnídávkové pokrmy.

Žák se seznámí s předběžnou přípravou a použitím jednotlivých částí mas, jejich úpravou a tepelným zpracováním. Nezbytnou součástí je dodržování hygieny provozu a pravidel BOZP při práci se stroji.

#### Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení vycházejí z kompetencí definovaných v profesní kvalifikaci Příprava teplých pokrmů (kód: 65-001-H).

Výsledky učení vzdělávacího modulu Příprava teplých pokrmů – pokrmy z masa, zahrnují úpravu těchto druhů mas - hovězí, telecí, vepřové, skopové, kůzlečí, králičí, drůbež, ryby sladkovodní, mořské a zvěřina.

Žák:

* Ovládá využití jednotlivých částí mas v kuchyni
* Vyjmenuje vnitřnosti, které se u jednotlivých druhů mas používají
* Ovládá předběžnou kuchyňskou přípravu masa, jednotlivé druhy krájení (vcelku, kostky, plátky), porcování, vykosťování, naklepávání, protýkání, plnění a drezírování
* Vysvětlí význam nakládání, odležení, zrání a marinování masa
* Popíše kuchání ryb
* Předvede předběžnou úpravu masa před dalším technologickým zpracováním
* Zvolí správnou techniku krájení, porcování a úpravu
* Spočítá normu určeného pokrmu pro zadaný počet porcí
* Ovládá technologické úpravy vařením, zaděláváním, dušením, opékáním, zapékáním, pečením, grilováním, smažením a úpravu vnitřností
* Připraví suroviny, pracoviště a potřebný inventář
* Připraví pokrm s typickými požadovanými vlastnostmi
* Vykoná expedici, estetizaci hotového pokrmu

#### Kompetence ve vazbě na NSK

Ano

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Příprava teplých pokrmů – pokrmy z masa:

* Pokrmy z hovězího masa – vaření, dušení, opékání, zapékání, pečení, grilování, úprava vnitřností
* Pokrmy z telecího masa – vaření, zadělávání, dušení, opékání, zapékání, pečení, grilování, smažení, úprava vnitřností
* Pokrmy z vepřového masa – vaření, dušení, opékání, zapékání, pečení, grilování, smažení, uzení, úprava vnitřností
* Pokrmy ze skopového masa – vaření, dušení, opékání, zapékání, pečení, grilování, smažení, úprava vnitřností
* Kůzlečí maso – vaření, zadělávání, dušení, pečení, grilování, smažení
* Králičí maso – vaření, dušení, opékání, pečení, grilování, smažení
* Drůbeží maso – vaření, dušení, opékání, gratinování, pečení, grilování, smažení
* Pokrmy z mořských ryb – vaření, dušení, opékání, zapékání, pečení, grilování, smažení
* Pokrmy ze sladkovodních ryb – vaření, dušení, opékání, zapékání, pečení, grilování, smažení
* Pokrmy ze zvěřiny vysoké, nízké, pernaté, černé – vaření, dušení, opékání, zapékání, pečení, grilování, smažení

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

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

Žák v rámci teoretické výuky vykonává tyto činnosti:

* Zhodnotí situaci, 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
* Aktivně diskutuje
* Formuluje a obhajuje své názory

Žák v rámci praktické výuky:

* Je zdravotně způsobilý praktických činností
* Seznamuje se s pracovištěm a s požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci, sleduje kritické body při tepelné přípravě pokrmů
* Organizuje si účelně svoji práci
* Pracuje s odbornou literaturou, recepturami teplých pokrmů a dokáže vyhledat příslušnou recepturu, vypočítá kalkulaci pro stanovený počet porcí
* Převezme suroviny zadaného pokrmu, dodržuje jejich přepravu, dbá na správné ukládání suroviny do přepravních nádob
* Za použití vhodného technologického vybavení provede předběžnou přípravu masa a potravin, opracuje suroviny s minimálními ztrátami
* U technologického zpracování pokrmu z masa a ryb, dodrží přípravu, stanovené množství surovin, teplotu přípravy a časový limit
* Provádí expedici teplých hotových pokrmů z masa hovězího, vepřového, drůbežího, ryb sladkovodních i mořských, provede estetickou úpravu, zkontroluje hmotnost a smyslově zhodnotí pokrm před vlastní expedicí
* Jedná v souladu s bezpečnostními předpisy, dbá na dodržení ekologických předpisů při nakládání s odpady
* Reaguje na dotazy a zodpoví otázky kladené učitelem odborného výcviku

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

* 65-51-H/01 Kuchař-číšník, 2. ročník
* 65-41-L/01 Gastronomie, 2. ročník

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

V rámci teoretického vyučování je důraz kladen na vědomostní zvládnutí učiva Příprava teplých pokrmů – pokrmy z masa. Při hodnocení se posuzuje využití odborné terminologie a odborná správnost odpovědí. Ověřování probíhá v rámci teoretického vyučování těmito formami:

* Písemné zkoušení probraného učiva
* Ústní zkoušení probraného učiva

Ověřované okruhy v rámci teoretické výuky:

* Příprava teplých pokrmů z hovězího masa a jeho vnitřností
* Příprava teplých pokrmů z telecího masa a jeho vnitřností
* Příprava teplých pokrmů z vepřového masa a jeho vnitřností
* Příprava teplých pokrmů ze skopového masa a jeho vnitřností
* Příprava teplých pokrmů z kůzlečího masa
* Příprava teplých pokrmů z králičího masa
* Příprava teplých pokrmů z drůbežího masa a jejich vnitřností
* Příprava teplých pokrmů z mořských ryb
* Příprava teplých pokrmů ze sladkovodních ryb
* Příprava teplých pokrmů ze zvěřiny

Praktické ověření zvládnutí učiva klade důraz na aplikaci teoretických znalostí v praxi, na znalost dodržení BOZP a hygienu práce. Ověřování odborných dovedností žáka a jeho organizaci práce hodnotíme těmito formami:

* Názorné praktické předvedení přípravy teplých pokrmů
* Ústní ověření
* Sebereflexe žáka

Žák v rámci praktické výuky:

* Vypočítá kalkulaci zadaného pokrmu
* Připraví si pracoviště k provozu
* Zvolí správný technologický postup podle zadání – úpravu teplého pokrmu z masa
* Zvolí správný technologický postup podle zadání – úpravu teplého pokrmu z ryb sladkovodních nebo mořských živočichů
* Dodrží stanovený limit připravovaného pokrmu
* Provede expedici pokrmu
* Ošetří a uloží použitý inventář po ukončení prací

Výsledky učení jsou ověřovány formou praktických úkolů a ústním zkoušením. Žák bude úspěšný pokud:

* Připraví z hovězího masa dva pokrmy, určenou technologickou úpravou dušením, následně zvolí porcování hovězího masa vcelku, na plátky nebo kostky, předvede přípravu základu dle receptury, pokrm dokončí a předvede jeho expedici
* Vysvětlí technologickou úpravu zadělávání u masa telecího
* Objasní, které části vepřového masa se nejlépe hodí na pečení a smažení
* Předvede přípravu dvou pokrmů z vepřového masa pečením a smažením, pokrmy dokončí a provede jejich expedici
* Vyjmenuje vepřové droby a popíše jejich tepelnou úpravu
* Připraví dva pokrmy z masa drůbežího, zvolí podle zadání jejich tepelnou úpravu vařením, dušením, pečením, smažením a předvede expedici jednotlivých pokrmů
* Vyhledá v recepturách příklady úpravy drůbežích drůbků
* Vysvětlí, které tepelné úpravy skopového masa nejčastěji používáme a co musíme dodržet při podávání pokrmů ze skopového masa
* Předvede přípravu rybí várky a vysvětlí, na co je potřeba dávat pozor, pokud rybu upravujeme vařením
* Připraví dle zadání a provede expedici jednoho pokrmu ze sladkovodních nebo mořských ryb
* Vyhledá v recepturách úpravu pečeně ze zvěřiny spárkaté, černé a nízké a srovná jejich technologické zpracování

Žák je pozorován po celou dobu provádění úkolů – vyučující sleduje dodržování BOZP, hygieny, technologických postupů, nakládání se surovinami, senzorické vlastnosti pokrmů.

#### Kritéria hodnocení

Za splněný se považuje modul při dodržení následujících kritérií:

* žák je povinen splnit 75 % docházky do výuky během realizace modulu
* 10x hodnocení za praktické zvládnutí učiva, dovednosti u žáka z navržených obsahových okruhů
* 4 x písemné ověření znalostí práce s recepturami teplých pokrmů a schopnost žáka provést přesnou kalkulaci pokrmu
* 3 x ústní zkoušení, ověření znalostí

Podklady pro hodnocení získává učitel zejména soustavným sledováním výsledků vzdělávání žáka, jeho připraveností na vyučování a praktickým předvedením. Kritéria hodnocení, jež jsou využitelná v teoreticko-praktické výuce:

Přepočet mezi procenty správných odpovědí, praktických předvedení a známkou:

* správně je 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

#### Doporučená literatura

SEDLÁČKOVÁ, Hana.*Technologie přípravy pokrmů. 3. vydání.* Praha: Fortuna, 2000. ISBN: 80-7168-737-5. s.88

ČERMÁKOVÁ, Ludmila. VYBÍRALOVÁ, Ivana. *Kuchařské práce 2. díl.* Praha: Parta, 2010. ISBN:978-80-7320-156-2. s. 84

#### Poznámky

#### Obsahové upřesnění

OV RVP - Odborné vzdělávání ve vztahu k RVP

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.