



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



VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Vyřezávání ovoce a zeleniny CARVING

Kód modulu

65-m-3/AF52

Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

odborný praktický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

L0 (EQF úroveň 4)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Komplexní úloha

Obory vzdělání - poznámky

65-51-H/ 01 Kuchař-číšník

65-41-L/01 Gastronomie

Délka modulu (počet hodin)

16

Poznámka k délce modulu

Platnost modulu od

30. 04. 2020

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

Nejsou požadovány žádné vstupní požadavky. Předpokladem je estetické cítění, zvládnutí jemné motoriky při práci s nožem, chuť naučit se novým dovednostem a podpoření vlastní kreativity.

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Cílem modulu je pochopit používání správné techniky práce s nožem, uvědomit si nejčastější chyby, které začátečníci dělají. Žák u zvolené potraviny zhodnocuje konzistenci, tvar, pevnost slupky, barvu a trvanlivost hotového výrobku. Musí rozlišovat potraviny, které při oxidaci mění barvu a podle toho s nimi zachází a uchovává je. Žák je veden ke kreativnímu rozvoji a schopnosti vidění různých kompozic.

Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení s vazbou na RVP 65-51-H/01 Kuchař-číšník

Očekávané kompetence: odborné kompetence - dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci

Žák:

- dodržuje základní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci.

Očekávané výsledky vzdělávání:

Žák:

- správně ošetřuje ovoce a zeleninu před zpracováním,
- pracuje se speciálními noži a dlátky na zeleninu a ovoce,
- používá správné nářadí na jednotlivé druhy zeleniny a ovoce,
- vykrajuje jednoduché tvary v zelenině a ovoci,
- vytváří jednoduché kompozice,
- správně uchovává hotové výrobky,
- správně dobrušuje nože a dlátka.

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Rozpis učiva:

- výběr a správné ošetření suroviny,
- základní techniky práce s nožem a dlátkem na zeleninu a ovoce,
- technika práce s dlátkem do tvarů U, V a Z,
- technika práce s dočišťovacími dlátky,
- technika práce s šablonami pro vyřezávání,
- základy jednoduchých kompozic, jejich uchovávání,
- broušení nožů.

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Učební činnosti žáků:

- sledují odborný výklad přednášejícího,
- vybírají vhodné potraviny pro CARVING,
- dodržují zásady BOZP a hygieny,
- u potravin zohledňují jejich vlastnosti, konzistenci a náročnost na uchování,
- napodobují manuální činnosti s nožem a dlátkem,
- volí správnou techniku práce s nožem a dlátkem,
- vybírají si jednoduché techniky vykrajování potravin,
- zvolí správnou techniku vykrajování pro jednotlivé druhy zeleniny a ovoce,
- správně ošetřují zeleninu a ovoce před i v průběhu vykrajování,
- správně volí šablony k vykrajování zeleniny a ovoce,
- správně vyberou techniku ošetření hotového výrobku,
- vytváří jednoduché kompozice z ovoce,
- uplatňují správný postup při dobrušování nožů,
- objektivně hodnotí své výtvary a výtvary svých spolužáků.

Strategie výuky: výuka skupinová a individuální, metody slovní a názorné ukázky, metoda dialogu, rozhovoru.

Pomůcky:

Učebna, dostupnost sanitačního zařízení pro dodržování hygieny osobní a potravin, stůl, židle, prkno, mísy na uchování potravin, nůž, profesionální sady pro CARVING dodá školitel.

Zařazení do učebního plánu, ročník

65-51-H/ 01 Kuchař-číšník

Modul se uskuteční podle zájmu žáků

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

Každý žák na konci modulu dostane jednoduché zadání kompozice, kterou v určitém časovém úseku vypracuje. Kompozici si volí sám, hodnotí se kreativita, fantazie a jemná motorika – zručnost. Dalším způsobem ověřování je subjektivní hodnocení ostatních účastníků.

Slovní hodnocení, vzájemné hodnocení, sebehodnocení.

Žák má možnost zúčastnit se dalších složitějších kurzů.

Kritéria hodnocení

Je vyžadována 100 % docházka.

Každý žák na konci modulu předloží jednoduchou kompozici ze zeleniny nebo ovoce. Po slovním zhodnocení dostane účastnický list.

Doporučená literatura

PROCHÁZKA, Luděk. Kouzla ze zeleniny a ovoce. Praha: 1. vyd. Ikar 2012. ISBN 978-80-249-1830-3.

PROCHÁZKA, Luděk. Čarujeme se zeleninou 1. Praha: 3. vyd. Ikar, 2007. ISBN 978-80-249-0925-7.

PROCHÁZKA, Luděk. Čarujeme se zeleninou 2. Praha: 1. vyd. Ikar 2010. ISBN 80-249-0812-3.

PROCHÁZKA, Luděk. Kouzlíme s ovocem a melouny. Praha: 1. vyd. Sdružení MAC, 2002. ISBN 80-86015-93-9.

BERAN, David, BERANOVÁ, Andrea. Dekorativní vyřezávání z ovoce a zeleniny. Praha: 1. vyd. Grada 2007. ISBN 978-80-247-1842-2

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 Petr Nečas. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.