## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Příprava restauračních moučníků – základní restaurační moučníky

#### Kód modulu

65-m-3/AF60

#### 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

#### Profesní kvalifikace

[Cukrář v restauračním provozu](http://www.narodnikvalifikace.cz/kvalifikace-1074/revize-633)
(kód: 65-023-H)

#### Platnost standardu od

28. 01. 2014

#### Obory vzdělání - poznámky

65-51-H/01 Kuchař-číšník

65-41-L/01 Gastronomie

#### Délka modulu (počet hodin)

60

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

Znalost surovin a jejich předběžné zpracování. Tepelné úpravy potravin. Práce s recepturou.

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Modul se věnuje přípravě restauračních moučníků. Žáci se naučí připravovat základní moučníky, budou ovládat jejich gramáže a způsoby servisu.

#### Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení vycházejí z kompetencí definovaných v profesní kvalifikaci Cukrář v restauračním provozu 65-023-H.

Žák:

* Sestavuje receptury pro restaurační moučníky
* Provede normování na daný počet porcí
* Navrhuje vlastní inovativní receptury pro restaurační moučníky
* Využívá správné suroviny pro daný moučník
* Připraví moučník dle technologického postupu
* Volí vhodné technologické a moderní vybavení pro tepelnou úpravu moučníku
* Připraví moučník s požadovanými vlastnostmi
* Expeduje moučník, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu
* Provádí hygienicko-sanitační činnosti ve výrobě, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin

#### Kompetence ve vazbě na NSK

Cukrář v restauračním provozu 65-023-H

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

1. Význam a servis moučníků
2. Kaše
3. Moučníky z litého těsta
4. Moučníky z brambor
5. Moučníky z kynutého těsta
6. Moučníky z piškotového těsta
7. Moučníky z listového těsta
8. Moučníky z odpalovaného těsta
9. Příprava teplých sladkých omáček
10. Příprava krémů
11. Příprava sorbetu
12. Příprava cukrářských výrobků

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Žák:

* sleduje odborný výklad a praktickou ukázku učitele
* napodobuje praktickou ukázku učitele
* pracuje s chybou a hledá řešení

Učební činnost se koná na pracovišti OV u zaměstnavatele nebo v cvičné kuchyni v rámci Odborného výcviku

* organizuje si účelně práci v gastronomickém provozu
* převezme si recepturu základního moučníku
* převezme suroviny a smyslově zkontroluje jejich nezávadnost a kvalitu
* vykoná předběžnou přípravu surovin s minimálními ztrátami za použití vhodného technologického vybavení a dbá na dodržení ekologických předpisů při nakládání s odpady
* za použití vhodného technologického vybavení s dodržením technologického postupu připraví zadané přílohy s dodržením doby přípravy, teploty a stanoveného množství surovin
* připraví základní moučník s požadovanými vlastnostmi
* provede estetickou úpravu, zkontroluje hmotnost a smyslově zhodnotí moučník před vlastní expedicí
* ošetří a zabezpečí technologická zařízení po ukončení provozu
* provede úklid na pracovišti, dodržuje sanitační řád
* v průběhu všech činností dodržuje BOZP a hygienické předpisy, dodržuje HACCP.

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

3. ročník – Odborný výcvik

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

Připraví 3 vylosované restaurační moučníky, 1 zmrzlinu a 1 cukrářský výrobek.

Žák je pozorován po celou dobu provádění úkolu – dodržování BOZP, hygieny, technologického postupu, nakládání se surovinami, senzorické vlastnosti pokrmů.

Hodnocení je provedeno ústně v průběhu a po dokončení práce.

#### Kritéria hodnocení

Splněný modul je tehdy, když žák absolvuje 90 % hodin výuky. Připraví vylosované úkoly a prezentuje je.

Hodnocena je organizace práce, postup práce, dodržení zadaného technologického postupu, příprava a úklid pracoviště, dodržování BOZP a hygienických předpisů.

Hodnocení je slovní + známka

Kritéria hodnocení:

Organizace práce, postup práce 20 %

Dodržení technologického postupu 25 %

Správnost normování 10 %

Senzomotorické vlastnosti pokrmů 20 %

BOZP + hygiena 5 %

Doplňující otázky, správnost a projev 20 %

Hodnocení:

100 % – 85 %     1

 84 % – 69 %      2

68 % – 53 %       3

52 % – 38 %       4

37 % –  0 %        5

#### Doporučená literatura

ŠINDELKOVÁ, A., ČERMÁKOVÁ, L., VYBÍRALOVÁ, I. *Kuchařské práce, technologie, učebnice pro odborná učiliště*. 3. vyd. Praha: Parta, 2010, ISBN 978-80-7320-152-4.

BLÁHA, L., CONKOVÁ, V., KADLEC, F., *Cukrářská výroba I*. 3.vyd. Praha: Informatorium, 2001. ISNB 80-86073-85-8

*Velká klasická kuchařka moučníky a dorty*, vyd. SvojtkaxCo., s.r.o., Praha, ISBN 978-80-7352-578-1

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