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

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

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 (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 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.