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

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Zpracování a úprava polotovarů

Kód modulu

65-m-3/AF63

Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

(odborný) teoreticko–praktický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Komplexní úloha

Profesní kvalifikace

Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení (kód: 65-003-E)

Platnost standardu od

11. 04. 2017

Obory vzdělání - poznámky

65-51-H/01 Kuchař-číšník

Délka modulu (počet hodin)

12

Poznámka k délce modulu

Platnost modulu od

30. 04. 2020

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

Žák musí být proškolen v oblasti BOZP, PO, první pomoci a hygieny, rozpoznat kritické body HACCP, objasnit zařízení výrobního střediska a základní technologie přípravy pokrmů.

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Cílem modulu je získat znalosti a dovednosti nezbytně nutné pro činnosti přípravy pokrmů pro rychlá občerstvení, a to

zejména pro zpracování polotovarů.

Po absolvování modulu bude absolvent modulu schopen zpracovávat polotovary, používat vhodné technologické vybavení a připravovat pokrmy z polotovarů.

Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení vychází z kompetencí definovaných:

1. v profesní kvalifikaci 65-003-E Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení. Po ukončení modulu absolvent:
    - zpracovává polotovary v souladu s jejich určením a technickým postupem úpravy
    - používá odpovídající technologické vybavení
    - připravuje pokrmy z polotovarů ke konzumaci
2. v RVP oboru Kuchař-číšník (65-51-H), kdy absolvent:
    - pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku
    - organizuje práci ve výrobním středisku
    - hospodárně nakládá se surovinami
    - ovládá přípravu surovin
    - volí vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje výrobky
    - expeduje hotové výrobky

Kompetence ve vazbě na NSK

65-003-E Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Učivo:

- práce ve výrobním středisku
- polotovary – druhy a charakteristiky
- zpracování polotovarů
- způsob přípravy pokrmů z polotovarů
- dohotovení pokrmů z polotovarů, expedice

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Žák si osvojuje učební činnosti na základě výkladu, praktických ukázek, pomocí demonstrativních metod, nápodoby, pomocí výukových videí a odborné literatury. Stěžejní jsou praktická cvičení.

Žáci:

- organizují práci ve výrobním středisku
- hospodárně nakládají se surovinami
- ovládají přípravu surovin – zpracovávají polotovary v souladu s jejich určením a technickým postupem úpravy
- používají odpovídající technologické vybavení – pracují se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku
- připravují pokrmy z polotovarů ke konzumaci
- volí vhodnou přílohu, dohotovují a esteticky upravují výrobky
- expedují hotové výrobky

Zařazení do učebního plánu, ročník

2. ročník

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

Výsledky vzdělávání budou ověřovány především na konci modulu. Teoretické znalosti jsou ověřeny písemnou formou a praktické dovednosti především na základě předvedení a splnění praktických činností s ústním komentářem. Průběžně se hodnotí dodržování BOZP, hygiena a organizace práce, hospodárnost, pracovní postupy – činnosti v odbytovém středisku, aplikace odborné terminologie a odbornost. Hodnocení probíhá na pracovišti sociálního partnera.

Kritéria hodnocení

Hodnocení žáka je zaznamenáváno do hodnotícího formuláře (lze využít vzoru v NSK). Podmínkou úspěšného

absolvování modulu je minimálně 60% splnění uvedených kritérií. Žák prakticky předvede konkrétní odborné kompetence, které budou doplněny jeho ústním i písemným ověřením.

- Písemný test s 10 otevřenými i uzavřenými otázkami. Každá otázka je hodnocená 1 bodem, celkem lze získat 10 bodů.
- V praktické části jsou hodnocené níže uvedené činnosti. Celkem může žák získat za praktickou část 21 bodů. Každá činnost je hodnocena 0–3 body.

31–28 bodů (výborný) – veškeré činnosti splnil žáků vyčerpávajícím způsobem zcela bezchybně

27–24 bodů (chvalitebný) – činnosti splnil žák bez výhrad, kompletním způsobem, pouze s nepatrnými odchylkami ve stěžejních činnostech

23–21 bodů (dobrý) – požadované činnosti splnil žák s chybami, které zásadně neovlivnily kvalitu služeb

20–18 bodů (dostatečný) – činnosti splnil žák s výraznějšími nedostatky, které ovlivnily kvalitu služeb

17–0 bodů (nedostatečný) – veškeré činnosti prováděné žákem obsahovaly velké množství nedostatků, které prokázaly nepochopení zadaného úkolu a absenci odborných znalostí a dovedností

Kritériem pro hodnocení je schopnost žáka:

- zorganizovat si práci ve výrobním středisku
- hospodárně nakládat se surovinami
- ovládat přípravu surovin – zpracovat polotovary v souladu s jejich určením a technickým postupem úpravy
- používat odpovídající technologické vybavení – pracovat se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku
- připravovat pokrmy z polotovarů ke konzumaci
- volit vhodnou přílohu, dohotovit a esteticky upravit výrobky
- expedovat hotové výrobky

Doporučená literatura

BRHLÍK, E., ROMAŇUK, J. *Technologie přípravy pokrmů 2*. 6. vyd. Praha: IQ 147, 1996. ISBN neuvedeno.

RUNŠTUK, J. *Receptury teplých pokrmů*. 6. vyd. Hradec Králové: R plus, 2009. ISBN 978-80-904093-0-9.

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 Lucie Pláňková. *Creative Commons CC BY SA 4.0 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*