## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Bezmasé pokrmy E - praktický

#### Kód modulu

65-m-2/AG79

#### Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

#### Typ modulu

odborný praktický

### Využitelnost vzdělávacího modulu

#### Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

E (tříleté, EQF úroveň 3)

#### Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

#### Komplexní úloha

#### Obory vzdělání - poznámky

65 - 51 - E/01 Stravovací a ubytovací služby

65 - 51 - E/02 Práce ve stravování

#### Délka modulu (počet hodin)

32

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

Předpokladem úspěšného řešení úlohy jsou základní teoretické znalosti a dovednosti získané z absolvování předchozích modulů

BOZP, HACCP a hygienické předpisy v gastronomii

https://mov.nuv.cz/mov/educational\_modules/232,

Předběžná příprava potravin

https://mov.nuv.cz/mov/educational\_modules/716,

Základní tepelné postupy

https://mov.nuv.cz/mov/educational\_modules/725.

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Modul se věnuje tématům souvisejícím s hygienou potravin, BOZP, s úpravou surovin vhodných pro výrobu bezmasých pokrmů, bezmasými pokrmy, jejich výrobou a jejich prezentací.

Žáci získají znalosti a dovednosti o vlastnostech potravin nebo surovin při přípravě bezmasých pokrmů, jejich způsob zpracování, efektivní využití různých částí surovin a potravin, zohlední moderní trendy v kombinaci se zdravou stravou při výrobě i prezentaci bezmasých pokrmů a uchovávání jejich užitných a biologických vlastností. Využití poznatků ve své profesi i v praktickém životě.

#### Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení s vazbou na RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby a 65-51-E/02 Práce ve stravování.

Žák po absolvování Modulu Bezmasé pokrmy:

* volí vhodný technologický postup pro přípravu bezmasých pokrmů
* volí vhodné suroviny a technologické zařízení
* připraví pracoviště
* převezme suroviny a smyslově zkontroluje jejich kvalitu
* provede předběžnou přípravu surovin s minimálními ztrátami
* připraví zadané bezmasé pokrmy z

- brambor

- luštěnin

- zeleniny

- mléka a mléčných výrobků

- vajec

- obilovin

- ovoce

- zeleniny

- hub

- rýže

- mouky

* dodrží dobu přípravy a stanovené množství
* před expedicí provede estetickou úpravu a zkontroluje hmotnost
* po celou dobu práce dodržuje hygienu a BOZP

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

1. Hygiena a BOZP

2. Obecná charakteristika bezmasých pokrmů

3. Dělení bezmasých pokrmů podle použité základní suroviny a podle tepelné úpravy

4. Výroba bezmasého pokrmu z:

* brambor
* zeleniny
* ovoce
* luštěnin
* mléka
* sýrů a tvarohu
* vajec
* rýže
* mouky
* obilovin
* hub

5. Prezentace bezmasých pokrmů

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Metody výuky jsou koncipovány formou základního výkladu s návazností na předešlé teoretické znalosti žáků. Vhodné formy jsou postupné vysvětlování, řízený rozhovor, instruktážních ukázky, názorné předvedení a diskuze.

Práce bude probíhat formou praktického cvičení ve skupinách a individuálně.

Metody a pracovní postupy s využitím názorných a praktických ukázek budou přiměřené v návaznosti na individuální potřeby žáků, jejich vnímání, představu, myšlení, dovednost a zájem.

Pro dosažení výsledků je vhodná práce s odbornou literaturou, recepturami teplých pokrmů a názorné praktické ukázky.

K úspěšnému dosažení výsledků je doporučena instruktáž a opakované procvičování praktických činností. Prezentace učiva bude doplněna metodou práce s chybou.

Žáci v rámci praktické výuky:

Pracují neustále pod dozorem v reálném prostředí, školní kuchyni, ve školním odloučeném pracovišti, smluvním pracovišti nebo ve cvičné kuchyni školy pro přípravu pokrmů.

Metody praktické:

* instruktáž,
* nácvik pracovních činností,
* samostatná práce žáků.

Učební činnosti žáků

Žák:

* zvolí vhodný technologický postup a zdůvodní jej
* provede přípravu pracoviště
* použije vhodné suroviny a připraví si vhodné technologické zařízení
* zkontroluje si deklarovaný druh a gramáž surovin
* převezme suroviny a smyslově zkontroluje jejich nezávadnost a kvalitu
* vykoná předběžnou přípravu surovin s minimálními ztrátami za použití vhodného technologického vybavení
* připraví zadané bezmasé pokrmy s dodržením technologického postupu, doby přípravy, teploty, stanoveného množství surovin a s požadovanými vlastnostmi
* provede estetickou úpravu, zkontroluje hmotnost a smyslově zhodnotí bezmasý pokrm 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

2. ročník

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

V rámci výuky odborného výcviku jsou ověřovány především praktické dovednosti formou praktického předvedení.

Ověřované okruhy a praktické úkoly:

1. Hygiena a BOZP při práci

2. Příprava pracoviště

3. Výroba jednoho bezmasého pokrmu dle vlastní receptury

5. Výroba zadaného bezmasého pokrmu

6. Prezentace bezmasých pokrmů na talíři

#### Kritéria hodnocení

Pro splnění modulu ho musí žák absolvovat s maximální absencí do 20 %.

V rámci odborného výcviku žák absolvuje praktickou zkoušku.

Žák:

* zvolí vhodný technologický postup pro přípravu zadaného bezmasého pokrmu
* vybere, připraví a upraví vhodné suroviny pro připravovaný pokrm
* zkontroluje deklarovaný druh surovin a gramáž
* senzoricky posoudí nezávadnost a kvalitu surovin
* vykoná přípravné práce, opracuje suroviny s minimálními ztrátami
* použije odpovídající technologické vybavení
* dodrží technologický postup přípravy pro daný pokrm
* dodrží dobu přípravy, teplotu a množství surovin podle receptur
* připraví pokrm s typickými požadovanými vlastnostmi
* provede estetizaci pokrmu, kontrolu hmotnosti a senzoricky zhodnotí pokrm před expedicí
* ošetří a zabezpečí technologická zařízení po ukončení provozu
* připraví pracoviště na provoz
* provede úklid pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky
* dodržuje hygienu osobní a hygienu práce v průběhu pracovních činností

Kritéria hodnocení:

* technologický postup přípravy bezmasého pokrmu
* chuť a konzistence pokrmu
* expedice, prezentace pokrmu
* dodržování BOZP, hygienických předpisů
* organizace práce
* příprava a úklid pracoviště.

Hodnocení slovní + známkou.

Bodové hodnocení:

* 100 % – 91 % výborný
* 90 % – 81 % chvalitebný
* 80 % – 51 % dobrý
* 50 % – 31 % dostatečný
* 30 % –   0 % nedostatečný

Plnění jednotlivých kritérií je možné zaznamenávat do portfolia žáka.

#### Doporučená literatura

SEDLÁČKOVÁ, Hana. *Technologie přípravy pokrmů*. Praha: Fortuna, 1999. ISBN 80-7168-626-3.

ŠINDELKOVÁ, Alena, Ludmila ČERMÁKOVÁ a Ivana VYBÍRALOVÁ. *Kuchařské práce Technologie učebnice pro odborná učiliště*. 3. vyd. Praha: Parta, 2010. ISBN 978-80-7320-152-4.

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