



# 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](https://mov.nuv.cz/mov/educational_modules/232),

Předběžná příprava potravin

[https://mov.nuv.cz/mov/educational\\_modules/716](https://mov.nuv.cz/mov/educational_modules/716),

Základní tepelné postupy

[https://mov.nuv.cz/mov/educational\\_modules/725](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, instruktážní 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 dodržением 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 sanitální řád
- v průběhu všech činností dodržuje BOZP a hygienické předpisy, dodržuje HACCP

### Zařazení do učebního plánu, ročník

2. ročník

# VYSTUPNI CAST

## 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
- sensoricky 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 sensoricky 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 Příbylová. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) – Uvedte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*