



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



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,

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. Presentace 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. Presentace 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. Presentace 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 Příbylová. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.