



# VSTUPNÍ ČÁST

## Název modulu

Bezmasé pokrmy E - teoretický

## Kód modulu

65-m-2/AG81

## Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

## Typ modulu

odborný teoretický

## 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)

8

### Poznámka k délce modulu

### Platnost modulu od

30. 04. 2020

### Platnost modulu do

### Vstupní předpoklady

Předpokladem úspěšného splnění modulu Bezmasé pokrmy jsou základní teoretické znalosti a dovednosti získané z absolvování předchozích modulů Potraviny rostlinného původu, Předběžná příprava potravin, Základní tepelné postupy.

# 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 vědomosti 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, 65-51-E/02 Práce ve stravování

Žák po absolvování Modulu Bezmasé pokrmy:

- vysvětlí význam bezmasých pokrmů v gastronomii
- vysvětlí dodržování zásad osobní i provozní hygieny a BOZP
- vyjmenuje základní techniky výroby bezmasých pokrmů a tepelné úpravy
- popíše vybrané technologické postupy bezmasých pokrmů
- vysvětlí estetiku v prezentaci bezmasých pokrmů
- charakterizuje, rozdělí a popíše bezmasé pokrmy z brambor, zeleniny, sýrů a tvarohu, vajec, obilovin a hub
- charakterizuje, rozdělí a popíše moučné pokrmy a moučníky z obilovin

## 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. Bezmasé pokrmy z:

- brambor, zeleniny, ovoce, luštěnin, sýrů a tvarohu, vajec, obilovin a hub

5. Moučné pokrmy a moučníky z:

- obilovin – kaše
- těstovin – nudle
- z různých druhů těst

## Učební činnosti žáků a strategie výuky

Výuka probíhá ve třídách nebo odborné učebně. Vyučující vychází z vlastních odborných vědomostí a dovedností, používá různé pomůcky a různé výukové metody.

Metody slovní:

- monologické metody (popis, vysvětlování, výklad),
- dialogické metody (rozhovor, diskuse),
- metody práce s učebnicí, knihou, odborným časopisem.

Metody názorně demonstrační:

- projekce statická a dynamická,
- názorná ukázka.

Metody organizace výuky:

- skupinová výuka,
- individuální výuky
- frontální výuka

K úspěšnému dosažení výsledků je doporučeno procvičování (kladení vhodných otázek), práce s chybou, pravidelné opakování učiva formou ústního a písemného zkoušení nebo praktických ukázek.

Žák:

- sleduje odborný výklad učitele
- při své činnosti uplatňuje práci s textem
- využívá internetové zdroje
- sleduje obrazovou a video projekci
- pozoruje názorné ukázky
- aplikuje teoretické poznatky do praktických ukázek

Učební činnosti žáků:

1. charakterizuje bezmasé pokrmy a vysvětlí jejich význam v gastronomii
2. objasní důležitost osobní i provozní hygieny, BOZP
3. vyjmenuje jednotlivé skupiny bezmasých pokrmů podle základní suroviny, vyjmenuje základní techniky výroby a tepelné úpravy
4. orientuje se ve vhodném výběru a kombinacích surovin a potravin s ohledem na zdravou stravu a moderní trendy
5. popíše vybrané technologické postupy bezmasých pokrmů
6. zapojí estetiku do prezentace bezmasých pokrmů
7. charakterizuje, rozdělí a popíše bezmasé pokrmy a jejich výrobu z brambor, zeleniny, sýrů a tvarohu, vajec, obilovin a hub
8. charakterizuje, rozdělí a popíše moučné pokrmy a moučníky z obilovin – kaše, těstovin – nudle, z různých druhů těst, nákypy.

Zařazení do učebního plánu, ročník

2. ročník

## VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

V rámci výuky jsou ověřovány znalosti a vědomosti žáků. Výsledky žáků jsou ověřovány ústním a písemným zkoušením.

Písemné zkoušení je realizováno formou písemné práce nebo testu. Při využití ústního zkoušení formou otevřených otázek.

Ověřované okruhy:

1. Hygiena a BOZP
2. Obecná charakteristika bezmasých pokrmů
3. Dělení bezmasých pokrmů podle použité základní suroviny a podle tepelné úpravy
4. Bezmasé pokrmy z:
  - brambor, zeleniny, ze sýrů a tvarohu, vajec, obilovin, hub
5. Moučné pokrmy a moučníky z:
  - obilovin – kaše
  - těstovin – nudle
  - z různých druhů těst – bramborové těsto, kynuté těsto, spařené těsto, těsto z pálené hmoty, tvarohové těsto, lité vaječné těsto, piškotové těsto
  - z více druhů potravin - nákypy

Kritéria hodnocení

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

Žák absolvuje písemné a ústní zkoušení.

Kritéria hodnocení:

- **Stupeň 1 (výborný):** Žák ovládá požadované poznatky, fakta, pojmy. Samostatně uplatňuje osvojené poznatky a

při řešení teoretických úkolů. Písemný i ústní projev je správný a přesný.

- **Stupeň 2 (chvalitebný):** Žák ovládá požadované poznatky, fakta, pojmy v podstatě uceleně. Samostatně nebo podle menších podnětů učitele uplatňuje osvojené znalosti při řešení teoretických úkolů. Písemný i ústní projev mívá menší nedostatky ve správnosti a přesnosti.
- **Stupeň 3 (dobrý):** Žák má v osvojení požadavků, faktů, pojmů nepodstatné mezery. Podstatnější nepřesnosti a chyby dovede za pomoci učitele korigovat. V písemném a ústním projevu má nedostatky ve správnosti a přesnosti.
- **Stupeň 4 (dostatečný):** Žák má v osvojení požadavků, faktů, pojmů závažné mezery. Závažné chyby dovede žák s pomocí učitele opravit. V písemném a ústním projevu se objevují vážné nedostatky ve správnosti a přesnosti. Žák je nesamostatný a není tvořivý.
- **Stupeň 5 (nedostatečný):** Žák má v osvojení požadavků, faktů, pojmů závažné a značné mezery. Neprojevuje samostatnost, vyskytují se časté nedostatky při řešení zadaných úkolů a nedovede své vědomosti a dovednosti uplatnit ani s podněty učitele. V písemném a ústním projevu má závažné nedostatky ve správnosti a přesnosti.

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.*