## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Předběžná příprava potravin E – praktický

#### Kód modulu

65-m-2/AH01

#### 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

#### Profesní kvalifikace

[Příprava teplých pokrmů](http://www.narodnikvalifikace.cz/kvalifikace-6/revize-2010)
(kód: 65-001-H)

#### Platnost standardu od

11. 04. 2017

#### Obory vzdělání - poznámky

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

65-51-E/02 Práce ve stravování

#### Délka modulu (počet hodin)

28

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

Modul Předběžná příprava potravin navazuje na základní teoretické znalosti významu technologie, zásad správné výživy a skladování potravin.

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Cílem modulu je poskytnout žákům základní praktické znalosti o předběžné přípravě základních potravin za využití vědomostí získaných v odborných vyučovacích předmětech a jejich uplatňování v praxi.

Žáci se naučí pracovat se surovinami, vybírat je, opracovávat a využívat při přípravě pokrmů.

Důraz bude kladen na vytvoření základních návyků k dodržování osobní hygieny, hospodárnému využívání potravin s ohledem na životní prostředí a bezpečnost práce.

#### 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.

* vykonat přípravné práce, opracovat suroviny s minimálními ztrátami
* použít odpovídající technologické zařízení
* dodržet ekologické předpisy při nakládání s odpady

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 Předběžná příprava potravin:

* Volí vhodné suroviny pro předběžnou přípravu.
* Dodržuje zásady při předběžné úpravě potravin rostlinného a živočišného původu mokrým i suchým způsobem.
* Předvede způsoby krájení zeleniny, ovoce.
* Odblaní maso.
* Porcuje maso.
* Čistí ryby.
* Vyjmenuje a označí masa, která jsou vhodná pro mletí.
* Vysvětlí, proč kořeníme pokrmy.

#### Kompetence ve vazbě na NSK

Příprava teplých pokrmů (kód: 65-001-H)

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

**1. Předběžná příprava potravin rostlinného původu**

* čištění suchým způsobem
* čištění mokrým způsobem
* mechanické zpracování zeleniny
* mechanické zpracování brambor
* mechanické zpracování ovoce
* předběžná úprava suchých potravin

**2. Předběžná příprava potravin živočišného původu (jatečného masa, drůbeže, zvěřiny, ryb)**

* dělení masa
* odležení, zrání, klepání masa
* vykosťování masa
* omývání masa
* dělení masa na porce
* odblaňování, naklepávání, škrábání, plnění masa
* zabíjení, čištění a škubání, kuchání, formování drůbeže
* příprava zvěřiny
* příprava ryb, jejich zabíjení, čistění, kuchání, porcování

**3. Mletí, mixování, cezení, filtrování, šlehání a tření potravin**

* mletí a mixování
* cezení a filtrování
* šlehání a tření

**4. Kořenění pokrmů**

* použití celého koření
* použití mletého a drceného koření
* použití zeleného koření, natí

#### 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.

Odborný výcvik probíhá v kuchyních, v reálných pracovních podmínkách. K úspěšnému dosažení výsledků je doporučena instruktáž, opakované procvičování praktických činností a využití metody 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.

Náplň učebních činností tvoří jednu vyučovací jednotku v rozsahu 6 hodin odborného výcviku v 1. ročníku praxe.

Žák:

* dodrží posloupnost prací a časový harmonogram,
* organizuje si účelně práci v kuchyni,
* zvolí pro přípravu surovin určených pro předběžnou úpravu pokrmů, postup zdůvodní,
* zvolí a použije vhodné suroviny a připraví vhodná náčiní,
* převezme suroviny a smyslově zkontrolujte jejich nezávadnost a kvalitu,
* vykoná přípravné práce, opracuje suroviny s minimálními ztrátami za použití vhodného technologického vybavení a dbá na dodržení ekologických předpisů při nakládání s odpady,
* provede úpravu a estetizaci surovin, zkontroluje kvalitu, hmotnost a smyslově potravinu zhodnotí,
* ošetří, zabezpečí a uskladní použitý inventář dle příslušných zásad,
* ošetří a zabezpečí technologická zařízení po ukončení provozu (v souladu s předpisy),
* provede úklid pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky,
* v průběhu všech činností dodržuje zásady BOZP a PO, hygienické předpisy, osobní hygienu i hygienu práce, postupy založené na principu kritických bodů HACCP a sanitační řád.

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

1. ročník

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

Ověřování probíhá v rámci praktické výuky těmito způsoby:

* Ústní přezkoušení probraného učiva
* Hodnocení praktického provedení samostatné práce žáka

Žák:

1. Vysvětlí, co znamená výraz předběžná úprava potravin.
2. Vyjmenuje zásady, které je nutno dodržovat při předběžné úpravě potravin rostlinného a živočišného původu.
3. Popíše, jak čistíme potraviny suchým způsoben.
4. Popíše, jak čistíme potraviny mokrým způsobem.
5. Předvede způsoby krájení zeleniny a ovoce.
6. Předvede porcování masa, odblaňování masa a mletí masa.
7. Předvede čištění a porcování ryb.
8. Uvede příklady, využití koření a kořenících přípravků při předběžné úpravě.

#### Kritéria hodnocení

Hodnocení je prováděno průběžně ústně a po dokončení je ohodnoceno známkou.  Možná je prezentace výrobků ve skupině.

Podklady pro hodnocení získává učitel zejména těmito metodami, formami, prostředky, způsoby:

* soustavným sledováním výsledků vzdělávání žáka a jeho připravenosti na vyučování,
* ústním a praktickým zkoušením,
* analýzou výsledků základních praktických činností žáka.

Žák musí být v předmětu hodnocen alespoň třemi známkami za každé pololetí, za jeho praktickou a tvůrčí činnost.

Při určování stupně prospěchu v předmětu se hodnotí praktické zvládnutí učiva žákem. Vyučující zároveň zohledňuje doporučení psychologických a jiných vyšetření, která mají přímý vztah ke způsobu hodnocení.

Žák je sledován, hodnocen po celou dobu provádění úkolu a důraz je kladen na základní dodržování:

* BOZP a hygieny,
* technologického postupu,
* organizaci práce.

#### Doporučená literatura

ALENA ŠINDELKOVÁ.  *Kuchařské práce. Technologie 1. díl*. Praha: Parta, 2001. ISBN:80-7320-052-X.

HANA SEDLÁČKOVÁ, PAVEL OUTOPAL. T*echnologie přípravy pokrmů I*. Praha: Fortuna, 1998. ISBN:80-7168-571-2.

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