



# 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](#) (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 zkontroluje 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 potraviny hodnotí,
- 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. Vymenuje zásady, které je nutno dodržovat při předběžné úpravě potravin rostlinného a živočišného původu.
3. Popíše, jak čistíme potraviny suchým způsobem.
4. Popíše, jak čistíme potraviny mokřím 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. *Technologie 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/) – Uvedte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.