## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Předběžná příprava potravin E – teoretický

#### Kód modulu

65-m-2/AH08

#### 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

#### 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)

16

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

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

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Modul rozšiřuje základní znalosti z předmětu Technologie, jehož cílem je poskytnout žákům teoreticky základní znalosti o předběžné přípravě základních potravin. Teoretická výuka bude vhodně doplněna aktivizujícími metodou formou videoukázek, jež tematicky vymezí žákům odbornou diskusi.

Po absolvování modulu budou žáci srozuměni s přehledem přípravy potravin rostlinného, živočišného původu. Modul by žákům měl pomoci při výkonu jejich profese, při správné orientaci jak postupovat při odstraňování nejedlých a nevzhledných částí potravin. Žáci se naučí způsoby mechanické úpravy pokrmů a jejich kořenění.

#### Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení vycházejí z kompetencí definovaných v profesní kvalifikaci Příprava teplých pokrmů (kód: 65-001-H)

* 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, 65-51-E/02 Práce ve stravování

Žák po absolvování Modulu Předběžná příprava potravin:

* vysvětlí, co znamená výraz předběžná úprava potravin
* popíše zásady, které se musí dodržovat při předběžné úpravě potravin rostlinného a živočišného původu
* vyjmenuje způsoby krájení, porcování
* popíše vykosťování masa, odblaňování a protýkání
* vyjmenuje masa, která jsou vhodná pro mletí
* vysvětlí, proč kořeníme pokrmy, čím a kdy kořeníme

#### 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 masa
* vykosťování masa
* omývání masa
* dělení masa na porce
* odblaňování, naklepávání, škrábání, plnění masa
* dočištění, porcování, formování a vykosťování 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 výkladu s návazností na předešlé znalosti žáků s využitím názorných a praktických ukázek. Výklad učitele je doplněný prezentacemi na jednotlivá témata (obsahové okruhy). Pro dosažení výsledků je vhodná práce s odbornou literaturou a názorné videoukázky.

Výuka probíhá s využitím informačních a komunikačních technologií (dataprojektor, PC) a dalšími pomůckami. K úspěšnému dosažení výsledků je doporučen řízený rozhovor, kladení vhodných otázek, modelové situace k procvičování postupů s návazností na odborný výcvik, pravidelné opakování učiva a diskuze.

Žák v rámci teoretické výuky:

* s porozuměním poslouchá mluvené projevy
* uplatňuje různé způsoby práce s textem, uspořádá informace v textu s ohledem na jeho účel, využívá poznatků k tvořivé práci
* ovládá různé techniky učení, učení ve skupině,  videofeedback, spolupracují s ostatními spolužáky
* účastní se aktivně diskusí
* formuluje a obhajuje své názory

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. Uvede způsoby krájení zeleniny, brambor a ovoce.
6. Charakterizuje předběžnou úpravu obilovin a luštěnin.
7. Vysvětlí, co znamená vykosťovat maso.
8. Uvede způsoby dělení, porcování masa a odblaňování masa.
9. Vyjmenuje, která masa jsou vhodná k mletí.
10. Popíše, jak zabíjíme jednotlivé druhy drůbeže a její kuchání.
11. Vysvětlí, proč drůbež drezírujeme.
12. Vysvětlí postup zabíjení ryb, jejich kuchání, čištění a porcování.
13. Uvede příklady, využití koření a kořenících přípravků při předběžné úpravě.

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

1. ročník

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

Ověřování probíhá v rámci teoretické výuky ve vyučovacím předmětu Technologie, 1. ročník těmito způsoby:

* Písemné zkoušení probraného učiva
* Ústní zkoušení probraného učiva

Žák:

* Charakterizuje čistění potravin rostlinného původu
* Charakterizuje čistění potravin živočišného původu
* Formuluje a vysvětlí nejvhodnější dělení, porcování u jednotlivých druhů potravin živočišného původu, pro jejich další technologické úpravy
* Posoudí, proč využíváme koření při přípravě pokrmů

#### Kritéria hodnocení

Kritéria hodnocení využitelná pro hodnocení v rámci teoretické výuky.

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

* soustavným sledováním výsledků vzdělávání žáka a jeho připravenosti na vyučování
* ústním a písemným zkoušením, kontrolními písemnými pracemi
* analýzou výsledků činností žáka

Žák bude v předmětu hodnocen alespoň třemi známkami za každé pololetí a je-li to možné, alespoň jednou za ústní zkoušení.

Přepočet mezi procenty správných odpovědí a známkou:

* správně je méně než 35 % známka 5
* správně je alespoň 35 a méně než 50 % známka 4
* správně je alespoň 50 a méně než 70 % známka 3
* správně je alespoň 70 a méně než 85 % známka 2
* správně je alespoň 85 % známka 1

#### Doporučená literatura

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

#### 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.