



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](#) (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

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 diskusí.

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 vykostování 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 mokřím 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
- vykostování masa
- omývání masa
- dělení masa na porce
- odblaňování, naklepávání, škrábání, plnění masa
- dočištění, porcování, formování a vykostování drůbeže
- příprava zvěřiny
- příprava ryb, jejich zabíjení, čištění, 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 doplněn 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 způsobem.
4. Popíše, jak čistíme potraviny mokřím způsobem.
5. Uvede způsoby krájení zeleniny, brambor a ovoce.
6. Charakterizuje předběžnou úpravu obilovin a luštěnin.
7. Vysvětlí, co znamená vykostovat 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 čištění potravin rostlinného původu

- Charakterizuje čišření 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](#) – Uvedte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.