## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Pokrmy rychlého občerstvení E

#### Kód modulu

65-m-2/AH21

#### Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

#### Typ modulu

(odborný) teoreticko–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 pokrmů pro rychlé občerstvení](http://www.narodnikvalifikace.cz/kvalifikace-8/revize-2013)
(kód: 65-003-E)

#### 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

Znalost surovin a jejich předběžné zpracování. Tepelné úpravy potravin. Práce s recepturou.

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Modul se věnuje přípravě základních pokrmů rychlého občerstvení. Žáci se naučí připravovat základní pokrmy rychlého občerstvení, charakterizují jejich gramáže a způsoby servisu.

#### Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení vycházejí z kompetencí definovaných v profesní kvalifikaci

Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení (kód: 65-003-E)

* Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů
* Přejímka potravinářských surovin
* Příprava teplých nápojů
* Zpracování a úprava polotovarů
* Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení
* Nakládání s inventářem
* Skladování potravinářských surovin
* Obsluha technologických zařízení v provozu
* Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin

Žák:

* připravuje teplé nápoje
* volí správné suroviny pro daný pokrm
* opracovává a upravuje suroviny
* připraví pokrm dle technologického postupu
* volí vhodné technologické vybavení pro tepelnou úpravu pokrmu rychlého občerstvení
* připraví pokrm s požadovanými vlastnostmi
* expeduje pokrm, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu
* správně nakládá s inventářem
* skladuje potraviny
* provádí hygienicko-sanitační činnosti a dodržuje hygienické předpisy

#### Kompetence ve vazbě na NSK

65-003-E Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

1. Specifikace rychlého občerstvení
2. Hygienické, sanitační a bezpečnostní požadavky
3. Skladování potravinářských surovin
4. Sortiment rychlého občerstvení - základní pokrmy a nápoje
5. Zpracování a úprava polotovarů
6. Inventář vhodný k rychlému občerstvení
7. Expedice pokrmů rychlého občerstvení na základě pokynů

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Žák:

* sleduje odborný výklad a praktickou ukázku učitele
* napodobuje praktickou ukázku učitele
* pracuje s odborným textem
* pracuje s chybou a hledá řešení

Učební činnosti konající se v cvičné kuchyni, žák:

* organizuje si účelně práci v gastronomickém provozu
* skladuje potravinářské suroviny
* převezme si recepturu pokrmu rychlého občerstvení
* převezme suroviny a smyslově zkontroluje jejich nezávadnost a kvalitu
* vykoná předběžnou přípravu surovin s minimálními ztrátami za použití vhodného technologického vybavení a dbá na dodržení ekologických předpisů při nakládání s odpady
* za použití vhodného technologického vybavení s dodržením technologického postupu připraví zadané pokrmy a nápoje rychlého občerstvení s dodržením doby přípravy, teploty a stanoveného množství surovin
* připraví pokrmy a nápoje rychlého občerstvení s požadovanými vlastnostmi
* provede estetickou úpravu, zkontroluje hmotnost a smyslově zhodnotí pokrm před vlastní expedicí
* ošetří a zabezpečí technologická zařízení po ukončení provozu
* provede úklid na pracovišti, dodržuje sanitační řád
* v průběhu všech činností dodržuje BOZP a hygienické předpisy, dodržuje HACCP.

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

3. ročník

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

Výsledky učení jsou ověřeny praktickým úkolem a ústním zkoušením.

Žák připraví 3 vylosované základní pokrmy rychlého občerstvení.

Žák je pozorován po celou dobu provádění úkolu - dodržování BOZP, hygieny, technologického postupu, nakládání se surovinami, senzorické vlastnosti pokrmů.

Hodnocení je provedeno ústně v průběhu a po dokončení práce.

#### Kritéria hodnocení

Splněný modul je tehdy, když žák absolvuje 90 % hodin výuky. Připraví zadané pokrmy rychlého občerstvení a prezentuje je.

Hodnocena je organizace práce, postup práce, dodržení zadaného technologického postupu, příprava a úklid pracoviště, dodržování BOZP a hygienických předpisů. Při ústním zkoušení popíše a vysvětlí zadané otázky.

Kritéria hodnocení:

1. praktická část:

Organizace práce, postup práce   10 %

Dodržení technologického postupu  20 %

Správnost normování  10 %

Senzomotorické vlastnosti pokrmů  10 %

BOZP + hygiena  5 %

2. ústní část:

Odborné znalosti a vědomosti  35 %

Srozumitelnost a plynulost projevu  10 %

Hodnocení:

100 % – 85 %        1

  84 % – 69 %        2

  68 % – 53 %        3

  52 % – 38 %        4

  37 % –   0 %        5

Hodnocení je slovní + známka

#### Doporučená literatura

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.

Kulinářské umění. *Kulinářské umění* [online]. Dostupné z:

http://www.kulinarskeumeni.cz

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