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 (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 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.