## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Příprava základních restauračních moučníků E

#### Kód modulu

65-m-2/AH22

#### 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

[Výroba restauračních moučníků](http://www.narodnikvalifikace.cz/kvalifikace-27/revize-2139)
(kód: 29-012-H)

#### Platnost standardu od

29. 04. 2019

#### 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 moučníků. Žáci se naučí připravovat základní moučníky a budou znát způsoby jejich servisu.

#### Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení vycházejí z kompetencí definovaných v profesní kvalifikaci

Výroba restauračních moučníků (kód: 29-012-H)

* Příjem a uchovávání surovin a polotovarů pro výrobu restauračních moučníků.
* Volba technologického postupu pro přípravu restauračních moučníků
* Zhotovování těst a hmot na přípravu teplých a studených restauračních moučníků
* Dělení, tvarování, plnění těst a dávkování hmot
* Příprava a použití základních náplní a polev
* Tepelné úpravy restauračních moučníků
* Dohotovování a zdobení teplých a studených restauračních moučníků
* Provádění hygienicko-sanitační činnosti v cukrářské výrobě, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin

Žák

* uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii
* opracovává a upravuje suroviny
* připraví moučník dle technologického postupu
* volí vhodné technologické zařízení
* expeduje moučníky, kontroluje hmotnost a estetickou úpravu

#### Kompetence ve vazbě na NSK

Výroba restauračních moučníků (kód: 29-012-H)

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

1. Hygienicko-sanitační činnosti v cukrářské výrobě, bezpečnostních předpisy a zásady bezpečnosti potravin

2. Příjem potravinářských surovin pro přípravu základních restauračních moučníků

3. Příprava základních restauračních moučníků

* Kaše
* Moučníky z litého těsta
* Moučníky z brambor
* Moučníky z kynutého těsta
* Polevy a náplně
* Moučníky z piškotového těsta
* Moučníky z listového těsta
* Moučníky z odpalovaného těsta

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Žák:

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

Učební činnost se koná na pracovišti OV u zaměstnavatele nebo v cvičné kuchyni

* organizuje si účelně práci v gastronomickém provozu
* převezme si recepturu základního moučníku
* 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 přílohy s dodržením doby přípravy, teploty a stanoveného množství surovin
* připraví základní moučník s požadovanými vlastnostmi
* provede estetickou úpravu, zkontroluje hmotnost a smyslově zhodnotí moučník 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

2. ročník

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

Připraví 1 vylosovaný základní restaurační moučník.

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 vylosovaný základní moučník a prezentuje je.

Hodnocena je organizace práce, postup práce, dodržení zadaného technologického postupu, příprava a úklid pracoviště, dodržování BOZP a hygienických předpisů.

Hodnocení je slovní + známka

Kritéria hodnocení:

Organizace práce, postup práce -  20 %

Dodržení technologického postupu -  40 %

Senzomotorické vlastnosti pokrmů -15 %

BOZP + hygiena – 5 %

Doplňující otázky, správnost a projev – 20 %

Hodnocení:

100 % – 85 %    1

  84 % – 69 %    2

  68 % – 53 %    3

  52 % – 38 %    4

  37 % –   0 %    5

#### 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.

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