



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

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](#) (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 uchování 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 předpisů 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 ukázkou učitele
- napodobuje praktickou ukázkou 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 dodržáním technologického postupu připraví zadané přílohy s dodržáním 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, sensorické 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 Závíšková. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.