## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Základní restaurační moučníky E

#### Kód modulu

65-m-2/AH24

#### 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

[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)

8

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

Základní teoretické znalosti a dovednosti získané z absolvování předchozích modulů BOZP, HACCP a hygienické předpisy v gastronomii, Předběžná příprava potravin a Základní tepelné postupy.

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Cílem modulu je poskytnout žákům teoretické základní znalosti v oblasti různých druhů restauračních moučníků, přehled o jejich výrobě při použití různých technologií.

Teoretická výuka bude vhodně doplněna praktickými ukázkami výběru vhodného inventáře a servisem moučníků.

Po absolvování modulu budou žáci srozuměni s různými druhy základních restauračních moučníků, o jejich správném podávání, zpracování, výrobě, což by při výkonu profese mělo pomoci ke správné orientaci, výběru moučníků i komunikaci s hosty.

#### Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení vycházejí z kompetencí definovaných v profesní kvalifikaci Výroba restauračních moučníků (kód: 29-012-H)

* Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro přípravu restauračních moučníků
* Volba technologického postupu pro přípravu restauračních moučníků
* Sestavování receptur pro restaurační moučníky
* Využívání surovin pro přípravu typických moučníků pro restaurační provoz
* Seznámí se s dodržováním bezpečnostních předpisů a zásadami bezpečnosti potravin
* Charakterizuje poznatky o základních surovinách, pomocných látkách, přísadách, jejich vlastnostech a použité v různých kombinacích při přípravě moučníků
* Charakterizuje tepelné úpravy moučníků
* Ovládá technologické postupy a skladování moučníků
* Ovládá přípravu restauračních moučníků, technologické postupy a nové trendy

#### Kompetence ve vazbě na NSK

29-012-H Výroba restauračních moučníků

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

* Význam a servis moučníků
* Kaše
* Moučníky z litého těsta
* Moučníky z brambor
* Moučníky z kynutého těsta
* Moučníky z piškotového těsta
* Moučníky z listového těsta
* Moučníky z odpalovaného těsta
* Příprava teplých sladkých omáček
* Příprava krémů
* Příprava zmrzlin
* Příprava cukrářských výrobků

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Vhodnou formou výuky je výklad učitele doplněný prezentacemi na jednotlivá témata a pracovními listy. Pro dosažení výsledků je vhodná práce s odbornou literaturou. Výuka probíhá s využitím informačních a komunikačních technologii (dataprojektor, PC).

K úspěšnému dosažení výsledků je doporučeno řízené procvičování (kladení vhodných otázek), práce s chybou a pravidelné opakování učiva.

Žák:

* sleduje odborný výkladu učitele,
* při své činnosti uplatňuje práci s textem (učební text, prezentace, pracovní listy),
* prezentuje a zdůvodní své výsledky před vyučujícím a spolužáky,
* vysvětlí charakteristiku a použití těst pro přípravu moučníků,
* zvolí pro přípravu určených restauračních moučníků vhodný technologický postup a zdůvodní,
* vyhotoví doklad o převzetí zboží, o příjmu a výdeji zboží,
* rozumí uchování a zpracování těst a hmot pro přípravu moučníků,
* ovládá druhy restauračních moučníků, jejich technologické postupy a tepelné úpravy,
* ovládá nové trendy v nabídce specifických restauračních moučníků.

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

1. ročník

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

Výsledky žáků jsou ověřovány ústním a písemným zkoušením.

Písemné zkoušení je realizováno formou testu nebo formou otevřených odpovědí.

#### Kritéria hodnocení

U ústního zkoušení jsou hodnoceny odborné znalosti a vědomosti, vztahy mezi probraným obsahovými okruhy, srozumitelnost, plynulost projevu.

Při hodnocení testů je posuzována věcná správnost odpovědi.

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

Za splněný se považuje modul při dosažní následujících kritérií:

Žák je povinen splnit 80 % docházky do výuky,

* 1 x písemné ověření znalostí
* 1 x ústní zkoušení znalostí za dobu realizace modulu

#### Doporučená literatura

ŠINDELKOVÁ, A., ČERMÁKOVÁ, L., VYBÍRALOVÁ, I. *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 Jana Procházková. [Creative Commons CC BY SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.cs) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.