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

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

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 (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 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.