## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Pokrmy na objednávku E

#### Kód modulu

65-m-2/AI95

#### 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 minutek](http://www.narodnikvalifikace.cz/kvalifikace-9/revize-2012)
(kód: 65-004-H)

#### Platnost standardu od

11. 04. 2017

#### Obory vzdělání - poznámky

65-51-E/02 Práce ve stravování

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

#### Délka modulu (počet hodin)

32

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

Znalost surovin a jejich předběžného zpracování.

Tepelné úpravy potravin.

Práce s recepturou.

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Vzdělávací modul je zaměřen na získání znalostí a dovedností k přípravě pokrmů na objednávku.

Po absolvování vzdělávacího modulu žák charakterizuje vhodné suroviny a technologické úpravy pro přípravu masitých a bezmasých pokrmů na objednávku, připraví pokrm na objednávku.

#### Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení vycházejí z kompetencí definovaných v profesní kvalifikaci Příprava minutek (kód: 65-004-H)

Žák:

Zvolí vhodný postup práce, potřebné suroviny a zařízení pro přípravu pokrmů.

Připraví suroviny pro výrobu pokrmu.

Volí vhodné metody úpravy jatečného, drůbežího, rybího masa a zvěřiny.

Ovládá přípravu základních pokrmů a specialit na objednávku.

Ovládá zpracování a úpravu polotovarů.

Ovládá obsluhu technologických zařízení v provozu.

Provádí hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržuje hygienické předpisy.

#### Kompetence ve vazbě na NSK

65-004-H Příprava minutek

* Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů
* Příprava surovin pro výrobu jídel
* Úprava jatečního masa, drůbeže, ryb a zvěřiny pro kuchyňské zpracovávání
* Příprava pokrmů a specialit na objednávku
* Zpracování a úprava polotovarů
* Obsluha technologických zařízení v provozu
* Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

* Tepelné úpravy přípravy pokrmů na objednávku.
* Vhodné suroviny pro přípravu pokrmů na objednávku.
* Porcování a kořenění mas.
* Minutkové úpravy z hovězího a vepřového masa.
* Minutkové úpravy z drůbeže.
* Minutkové úpravy rybího masa.
* Příprava pokrmu na objednávku dle zadání.

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Metody slovní:

* monologické metody (popis, vysvětlování, výklad)
* dialogické metody (rozhovor, diskuse)
* metody práce s učebnicí, odbornou literaturou

Metody názorně-demonstrační, využití:

* konvektomatu
* kontaktního grilu
* pánve Wook
* fritézy

Žák v rámci teoretické výuky:

* sleduje odborný výklad učitele
* při své činnosti uplatňuje práci s textem (učební text, prezentace) a využívá internetové zdroje
* charakterizuje vhodné tepelné úpravy pro přípravu pokrmů na objednávku
* charakterizuje vhodné suroviny pro přípravu pokrmů na objednávku
* vyjmenuje zásady pro přípravu pokrmů na objednávku z masa hovězího, vepřového, drůbeže a ryb
* vyjmenuje zásady pro ošetřování a udržování technologického vybavení
* vyjmenuje bezpečnostní pravidla spojená s ochranou majetku a zdraví
* uvede pravidla BOZP a PO

Žák v rámci praktické výuky:

* pro přípravu pokrmu na objednávku volí vhodnou tepelnou úpravu
* pro přípravu pokrmu na objednávku volí vhodné suroviny v požadovaném množství
* používá adekvátní technologické vybavení
* ošetřuje a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu
* dodržuje osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností
* provede úklid pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

2. ročník

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

Průběžné a celkové hodnocení žáka je zaznamenáváno do hodnoticího formuláře.

Výsledky učení žáka jsou ověřovány ústním a písemným zkoušením.

Zadávané otázky mají být jednoznačné, srozumitelné a mají směřovat k pochopení učiva.

Hodnoceno je využívání odborné terminologie a věcná správnost odpovědí.

#### Kritéria hodnocení

Teoretická výuka:

Za splněný se považuje modul při dodržení následujících kritérií:

* žák je povinen splnit 75 % docházky do výuky
* 1x ústní zkoušení znalostí za dobu realizace modulu
* 1x písemné ověření znalostí za dobu realizace modulu
* příprava 1 pokrmu na objednávku dle zadání

Kritéria hodnocení:

Stupeň 1 (výborný):

Žák ovládá požadované poznatky, fakta, pojmy. Samostatně uplatňuje osvojené poznatky a dovednosti při řešení teoretických i praktických úkolů. Písemný i ústní projev je správný a přesný.

Stupeň 2 (chvalitebný):

Žák ovládá požadované poznatky, fakta, pojmy v podstatě uceleně. Samostatně nebo podle menších podnětů učitele uplatňuje osvojené dovednosti při řešení teoretických i praktických úkolů. Písemný i ústní projev mívá menší nedostatky ve správnosti a přesnosti.

Stupeň 3 (dobrý):

Žák má v osvojení požadavků, faktů, pojmů nepodstatné mezery. Podstatnější nepřesnosti a chyby dovede za pomoci učitele korigovat. V písemném a ústním projevu má nedostatky ve správnosti a přesnosti.

Stupeň 4 (dostatečný):

Žák má v osvojení požadavků, faktů, pojmů závažné mezery. Závažné chyby dovede žák s pomocí učitele opravit. V písemném a ústním projevu se objevují vážné nedostatky ve správnosti a přesnosti. Žák je nesamostatný a není tvořivý.

Stupeň 5 (nedostatečný):

Žák má v osvojení požadavků, faktů, pojmů závažné a značné mezery. Neprojevuje samostatnost, vyskytují se časté nedostatky při řešení zadaných úkolů a nedovede své vědomosti a dovednosti uplatnit ani s podněty učitele. V písemném a ústním projevu má závažné nedostatky ve správnosti a přesnosti.

Bodové hodnocení pro písemné testy:

100 – 91 % výborný

90 – 71 % chvalitebný

70 – 51 % dobrý

50 – 31 % dostatečný

30 – 0 % nedostatečný

U praktické části úkolu se hodnotí:

* příprava pracoviště
* volba surovin
* volba tepelné úpravy
* postup prací
* organizace práce
* chuť, konzistence pokrmu
* prezentace pokrmu na talíři
* dodržování BOZP a hygienických předpisů
* úklid pracoviště

Hodnocení slovní + známkou.

#### Doporučená literatura

SEDLÁČKOVÁ, Hana. *Technologie přípravy pokrmů 1*–*6. Praha*, Fortuna 2004. ISBN: 80-7168-912-2.

DOSTÁLOVÁ, JANA. *Co se děje s potravinami při přípravě pokrmů.* Praha, Forsapi 2008. ISBN: 978-80-903820-8-4.

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

<http://www.kulinarskeumeni.cz/kurzy>

Doporučené rozvržení hodin:

* teoretické vyučování: 10 hodin
* praktické vyučování: 22 hodin

#### 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](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.cs) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.