



# VSTUPNÍ ČÁST

## Název modulu

Pokrmý 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](#) (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, drůbežního, 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 zpracování
- 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 Vaňurová. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*