## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Příprava základních pokrmů studené kuchyně E

#### Kód modulu

65-m-2/AJ01

#### 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 pokrmů studené kuchyně](http://www.narodnikvalifikace.cz/kvalifikace-7/revize-2011)
(kód: 65-002-H)

#### Platnost standardu od

11. 04. 2017

#### Obory vzdělání - poznámky

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

65-51-E/02 Práce ve stravování

#### Délka modulu (počet hodin)

36

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

BOZP a hygiena při práci s potravinami, Předběžná příprava potravin.

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Modul je zaměřen na základní pokrmy studené kuchyně a jejich přípravu. Žáci se seznámí s charakteristikou a přípravou základních pokrmů studené kuchyně. Po absolvování modulu bude žák schopen charakterizovat a připravit jednotlivé druhy pokrmů studené kuchyně s dodržením zásad bezpečnosti práce, hygienických předpisů a požadavků na estetiku a jednotnost výrobků.

#### Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení vycházejí z kompetencí definovaných v profesní kvalifikaci 65-002-H Příprava pokrmů studené kuchyně:

* Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů
* Přejímka potravinářských surovin
* Příprava a estetická úprava studených pokrmů pro slavnostní příležitosti
* Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů
* Organizování práce v gastronomickém provozu

Žák:

* charakterizuje pokrmy studené kuchyně,
* vyjmenuje druhy výrobků studené kuchyně,
* uvede technologii přípravy výrobků studené kuchyně,
* uplatňuje smysl pro estetické cítění, barevnost a detail,
* dodržuje požadavky na úpravu v souladu s hygienickými předpisy,
* pracuje s Recepturami studených pokrmů,
* připravuje suroviny pro výrobu pokrmů studené kuchyně,
* vhodným způsobem nakládá s inventářem.

#### Kompetence ve vazbě na NSK

65-002-H Příprava pokrmů studené kuchyně:

* Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů
* Přejímka potravinářských surovin
* Příprava a estetická úprava studených pokrmů pro slavnostní příležitosti
* Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů
* Organizování práce v gastronomickém provozu

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

1. Význam a druhy výrobků studené kuchyně
2. Úprava ochuceného másla a pomazánek
3. Úprava sýrových a masitých pěn
4. Majonézy
5. Úprava složitých salátů
6. Úprava plněných a obložených vajec
7. Úprava plněné zeleniny a ovoce
8. Úprava aspiku, rosolu a výrobky z nich
9. Obložené mísy
10. Obložené chlebíčky a kanapky

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Výuka probíhá v odborné učebně za využití názorných pomůcek a informačních a komunikačních technologií (PC, dataprojektor) a v učebně odborného výcviku.

Ve výuce se doporučuje kombinovat uvedené metody výuky:

Metody slovní:

* monologické metody (popis, vysvětlování, výklad),
* dialogické metody (rozhovor, diskuse),
* metody práce s textem.

Metody názorně-demonstrační:

* projekce statická a dynamická,
* názorné ukázky.

Metody praktické:

* instruktáž,
* nácvik pracovních dovedností,
* příprava surovin a výrobků studené kuchyně.

Žák v rámci teoretické výuky:

* charakterizuje význam výrobků studené kuchyně a vyjmenuje druhy výrobků,
* charakterizuje přípravu ochuceného másla a pomazánek a uvede jejich použití,
* charakterizuje přípravu sýrových a masových pěn a uvede jejich použití,
* charakterizuje přípravu majonézy a uvede majonézové omáčky,
* charakterizuje složité saláty, uvede jednotlivé druhy a jejich použití,
* popíše přípravu vařených vajec, charakterizuje plněná a obložená vejce a jejich použití,
* charakterizuje přípravu plněné zeleniny a ovoce a jejich použití,
* popíše přípravu rosolu a aspiku a uvede jejich využití,
* charakterizuje obložené mísy, vyjmenuje jejich druhy a suroviny na přípravu,
* charakterizuje chlebíčky a kanapky, vyjmenuje jejich druhy a suroviny na přípravu,
* aktivně se zapojuje do výuky, vyhledává informace v učebnici a odborných knihách, odpovídá na průběžné kontrolní otázky vyučujícího, zpracovává a předkládá zadané úkoly,
* pro osvojení učiva pracují žáci ve skupinách nebo individuálně, pravidelně si učivo opakují a uvědomují si souvislosti mezi jednotlivými obsahovými okruhy.

Žák v rámci praktické výuky:

* volí vhodný technologický postup pro přípravu výrobku studené kuchyně,
* normuje dané pokrmy na stanovený počet porcí dle zadané receptury,
* převezme suroviny a smyslově zkontroluje jejich kvalitu a nezávadnost,
* vykonává přípravné práce a opracovává suroviny s minimálními ztrátami,
* používá vhodné technologické vybavení pro přípravu a opracování surovin,
* dodržuje ekologické předpisy při nakládání s odpady,
* připraví základní pokrmy studené kuchyně s typickými požadovanými vlastnostmi,
* volí vhodný inventář pro servis pokrmů,
* provádí estetickou úpravu pokrmu studené kuchyně, zkontroluje kvalitu, hmotnost a smyslově zhodnotí pokrm před expedicí,
* charakterizuje připravované pokrmy studené kuchyně,
* provádí úklid pracoviště v průběhu práce i po ukončení,
* v průběhu pracovních činností dodržuje zásady BOZP a hygienické předpisy,
* ošetřuje a vhodným způsobem udržuje inventář,
* zabezpečí a uskladní inventář po ukončení provozu.

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

2., 3. ročník

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

V rámci teoretického vyučování:

Písemné a ústní zkoušení.

Samostatná práce žáků: referát.

Ověřování dosažených výsledků je realizováno písemnou a ústní zkouškou. Hodnoceno je využívání odborné terminologie a věcná správnost odpovědí.

Ověřované okruhy:

* Význam a druhy výrobků studené kuchyně
* Úprava ochuceného másla a pomazánek
* Úprava sýrových a masitých pěn
* Úprava složitých salátů
* Úprava plněných a obložených vajec
* Úprava plněné zeleniny a ovoce
* Úprava aspiku, rosolu a výrobky z nich
* Obložené mísy, chlebíčky a kanapky

V rámci praktického vyučování žák samostatně připraví dva různé pokrmy studené kuchyně dle zadání učitele.

Při plnění úkolu je žák hodnocen v oblastech:

* dodržování BOZP a hygieny,
* organizace práce,
* dodržení technologického postupu,
* vzhled, konzistence a chuť hotového pokrmu,
* způsob servisu, estetika a prezentace hotového pokrmu.

#### Kritéria hodnocení

Pro splnění modulu je tolerance maximální absence do 20 %.

V rámci teoretického vyučování žák absolvuje písemné a ústní zkoušení, a to minimálně:

* 1x písemné zkoušení,
* 1x ústní zkoušení,
* 1x referát na zadané téma.

Bodové hodnocení pro písemné testy:

100 – 91 % výborný

90 – 81 % chvalitebný

80 – 51 % dobrý

50 – 31 % dostatečný

30 – 0 % nedostatečný

V rámci praktického vyučování žák samostatně připraví dva různé pokrmy studené kuchyně dle zadání učitele.

Při plnění úkolu je žák hodnocen v oblastech:

* dodržování BOZP a hygieny,
* organizace práce,
* dodržení technologického postupu,
* vzhled, konzistence a chuť hotového pokrmu,
* způsob servisu, estetika a prezentace hotového pokrmu.

Žák je hodnocen známkou a slovně.

Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení a individuální přístup.

#### Doporučená literatura

RUNŠTUK, Jaroslav, Antonín PILAŘ a Růžena WAGNEROVÁ. *Receptury studených pokrmů*. 3. vyd. Hradec Králové: R plus, 2008. 815 s. ISBN 978-80-902492-9-5.

SEDLÁČKOVÁ, Hana. *Technologie přípravy pokrmů 5: učebnice pro střední odborná učiliště, učební obory kuchař-kuchařka, kuchař-číšník, číšník-servírka, a pro hotelové školy*. 1. vyd. Praha: Fortuna, 2003. 135 s. ISBN 80-7168-863-0.

ŠINDELKOVÁ, Alena, Ivana VYBÍRALOVÁ a Ludmila ČERMÁKOVÁ. *Kuchařské práce: technologie: učebnice pro odborná učiliště*. 1. vyd. Praha: Parta, 2001. ISBN 80-7320-016-3.

#### Poznámky

Doporučené rozvržení hodin:

* teoretické vyučování: 24 hodin
* praktické vyučování: 12 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 Lukáš Kučera. [Creative Commons CC BY SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.cs) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.