



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



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

## 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](#) (kód: 65-002-H)

Platnost standardu od

11. 04. 2017

Obory vzdělání - poznámky

65-51-E/01 Stravovací a bytovací 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 dodržováním 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 chlebičky 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 opakuji 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](#) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*