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

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Tradiční pokrmy z masa

Kód modulu

65-m-2/AJ02

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

Obory vzdělání - poznámky

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

65-51-E/02 Práce ve stravování

Délka modulu (počet hodin)

48

Poznámka k délce modulu

Platnost modulu od

30. 04. 2020

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

Znalost jatečních druhů masa a jejich předběžné úpravy.

Znalost základních tepelných úprav pokrmů.

Znalost zařízení pro tepelnou úpravu, nádobí a náčiní.

Znalost práce s recepturami a technologickým postupem.

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Cílem modulu je seznámit žáky s technologií úpravy tradičních pokrmů z mas, hojně používaných v české kuchyni.

Očekávané výsledky učení

Žák:

- Senzoricky rozlišuje jednotlivé druhy mas.
- Vybere tepelnou úpravu podle druhu a části masa.
- Zvolí správné zařízení, nádobí a náčiní k přípravě pokrmu.
- Popíše technologický postup pro přípravu pokrmu.
- Převezme a zkontroluje kvalitu i kvantitu surovin na přípravu pokrmu dle zadaného technologického postupu.
- Provede předběžnou úpravu surovin.
- Připraví pokrm dle zadání.
- Expeduje pokrm v náležité chuťové a estetické kvalitě.
- Při práci dodržuje předepsané předpisy BOZP, osobní a pracovní hygieny.

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Rozpis učiva:

Hovězí maso

- Příprava tradičních hovězích pečení, rolád a závitků

Tradiční pokrmy připravené:

- z vařeného hovězího masa vcelku
- z dušeného hovězího masa krájeného na plátky, kostky, nudličky

Vepřové maso

- Příprava tradičních vepřových pečení, rolád a závitků

Tradiční pokrmy připravené:

- z vařeného vepřového masa, pokrmy vepřových hodů
- z dušeného vepřového masa v celku, krájeného na plátky, kostky, nudličky, příprava rolád a závitků
- z pečeného vepřového masa vcelku, krájeného na kostky

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Teoretická výuka probíhá v běžné třídě. Vyučující za pomoci výkladu, prezentací a videoukázek seznámí žáky s technologickými postupy úpravy tradičních pokrmů z mas. Jako základní pomůcky slouží PC, dataprojektor, učebnice a další odborná literatura. Po každém teoreticky absolvovaném bloku se doporučuje zařadit procvičení a zopakování učiva a ihned zařadit část praktickou týkající se příslušného bloku.

Praktická část probíhá v odborné učebně (kuchyni) stravovacích služeb.

Žák:

- Sleduje odborný výklad učitele doplněný problémovými otázkami, na které odpovídá dle svých schopností, učitel jeho odpovědi doplňuje a vysvětluje.
- Převezme zadání praktického úkolu.
- Seznámí se s technologickým postupem přípravy pokrmu.
- Popíše technologický postup přípravy pokrmu.
- Převezme a zkontroluje kvalitu i kvantitu surovin na přípravu pokrmu dle zadaného technologického postupu.
- Zvolí správné zařízení, nádobí a náčiní k přípravě pokrmu.
- Provede předběžnou úpravu surovin.
- Připraví pokrm dle zadání.
- Expeduje pokrm v náležité chuťové a estetické kvalitě.
- Při práci dodržuje předepsané předpisy BOZP, osobní a pracovní hygieny.

Zařazení do učebního plánu, ročník

2. ročník

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

V teoretické části probíhá ověření výsledků vzdělávání formou ústní a písemnou za pomoci nestandardizovaného didaktického testu s otevřenými i uzavřenými otázkami vždy po dokončení bloku. Při hodnocení je posuzována věcná správnost odpovědi.

V praktické části probíhá ověření výsledků vždy po dokončení bloku, a to pomocí ústního zkoušení technologického postupu přípravy pokrmů a praktické přípravy zadaného pokrmu včetně jeho prezentace. V praktické části zkoušky je dále sledováno plnění BOZP, osobní hygiena, příprava pokrmu, samostatnost, přístup k plnění zadaného úkolu, aktivita, organizace práce, dodržení technologického postupu, expedice a prezentace pokrmu.

Kritéria hodnocení

U ústního a písemného zkoušení je posuzována správnost odpovědí.

Přepočet mezi procenty správných odpovědí a známkou u teoretické části:

100 – 86 % výborný

85 – 71 % chvalitebný

70 – 6 % dobrý

55 – 40 % dostatečný

39 – 0 % nedostatečný

Přepočet u praktické části (maximum dosažení 100 bodů):

- Organizace práce, BOZP, hygiena, samostatnost (dodržování BOZP, dodržování hygienických předpisů) – max. 20 bodů
- Prezentace technologického postupu (dodržení posloupnosti, správnost technologického postupu) – max. 20 bodů
- Příprava pokrmů (převzetí surovin, dodržení technologického postupu, organizace práce, samostatnost) – max. 40 bodů
- Prezentace pokrmů (expedice, úprava na talíři) – max. 20 bodů

Přepočet bodů na klasifikaci:

100 – 86 bodů (100–86 %) ... výborný

85 – 71 bodů (85–71 %) ... chvalitebný

70 – 56 bodů (70–56 %) ... dobrý

55 – 40 bodů (55–40 %) ... dostatečný

39 – 0 bodů (39–0 %) ... nedostatečný

Za splněný se považuje modul při dodržení následujících kritérií:

- žák absolvuje 90 % výuky.
- v teoretické části absolvuje minimálně 1x ústní zkoušení, 1x písemné zkoušení.
- v praktické části absolvuje praktickou zkoušku, připraví tradiční pokrm z masa, losovaný či zadaný učitelem.

Doporučená literatura

ČERMÁKOVÁ, Ludmila a Ivana VYBÍRALOVÁ. *Kuchařské práce: technologie: učebnice pro odborná učiliště* . Praha: Parta, 2002. ISBN 80-7320-016-3.

ŠEBEK, Luboš. *Technologie kuchařských prací pro 1.–3. ročník odborných učilišť*. Praha: Septima, 2000. ISBN 80-7216-

120-2.

Poznámky

Doporučené rozvržení hodin:

- teoretické vyučování: 12 hodin
- praktické vyučování: 36 hodin

Obsahové upřesnění

OV RVP - Odborné vzdělávání ve vztahu k RVP

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 Libor Vrána. Creative Commons CC BY SA 4.0 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.