## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Zpracování a úprava polotovarů E

#### Kód modulu

65-m-2/AJ04

#### 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

#### Obory vzdělání - poznámky

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

65-51-E/02 Práce ve stravování

#### Délka modulu (počet hodin)

12

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

Tepelné úpravy potravin.

Systém kritických bodů HACCP.

Vybavení výrobního střediska.

Zásady skladování poživatin.

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Cílem modulu je získat dovednosti nezbytně nutné pro přípravu pokrmů z polotovarů.

Po absolvování modulu bude absolvent schopen zpracovávat polotovary, používat vhodná technologická vybavení.

#### Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení vychází z kompetencí definovaných:

v profesní kvalifikaci 65-003-E Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení.

Po ukončení vzdělávacího modulu absolvent:

* zpracovává polotovary v souladu s jejich určením a technickým postupem úpravy,
* používá odpovídající technologické vybavení,
* připravuje pokrmy z polotovarů ke konzumaci.

Žák:

* zpracovává polotovary v souladu s jejich určením a technickým postupem úpravy,
* připravuje pokrmy z polotovarů ke konzumaci,
* pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku,
* hospodárně nakládá se surovinami,
* ovládá přípravu surovin,
* volí vhodnou přílohu.

#### Kompetence ve vazbě na NSK

Očekávané výsledky učení vychází z kompetencí definovaných:

v profesní kvalifikaci 65-003-E Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení.

Po ukončení vzdělávacího modulu absolvent:

* zpracovává polotovary v souladu s jejich určením a technickým postupem úpravy,
* používá odpovídající technologické vybavení,
* připravuje pokrmy z polotovarů ke konzumaci.

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

* Stupně konvenience u potravin.
* Vhodnost využití polotovarů v gastronomii.
* Vhodnost tepelné úpravy a zpracování polotovarů.
* Práce ve výrobním středisku.
* Volba jednotlivých druhů polotovarů.
* Příprava pokrmů z polotovarů.

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Metody slovní:

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

Žák v rámci teoretické výuky:

* seznamuje se s vhodnými metodami úpravy polotovarů,
* seznamuje se s pracemi spojenými s tepelnou úpravou polotovarů,
* seznamuje se s principy péče a skladování polotovarů.

Žáci v rámci praktické výuky zpracovávají polotovary při využití:

* konvektomatu
* varného kotle
* smažící pánve
* fritézy
* vařiče těstovin
* multifunkční pánve
* organizují práci ve výrobním středisku
* hospodárně nakládají se surovinami
* ovládají přípravu surovin – zpracovávají polotovary v souladu s jejich určením a technickým postupem úpravy
* používají odpovídající technologické vybavení – pracují se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku
* připravují pokrmy z polotovarů ke konzumaci
* volí vhodnou přílohu, dohotovují a esteticky upravují výrobky
* expedují hotové výrobky

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

2. ročník

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

Ověřování dosažených výsledků je realizováno písemnou, ústní a praktickou zkouškou. Hodnoceno je využívání odborné terminologie a věcná správnost odpovědí. Zadávané otázky mají být jednoznačné, srozumitelné a mají směřovat k pochopení učiva.

Způsob ověřování:

* 1x písemné zkoušení
* 1x ústní zkoušení
* 1x zkoušení z praktických dovedností

Průběžné a závěrečné hodnocení je provedeno ústně.

Součástí hodnocení je sebehodnocení.

#### 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 formou testu.

Praktická výuka:

Splněný modul je tehdy, když žák absolvuje alespoň 75 % docházky do praktické výuky.

Praktická zkouška – příprava pokrmu z polotovaru dle zadání.

Hodnocení

* příprava pracoviště
* postup prací
* chuť, konzistence pokrmu
* expedice, prezentace pokrmu
* dodržování BOZP, 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

Doporučené rozvržení hodin:

* teoretické vyučování: 4 hodiny
* praktické vyučování: 8 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 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.