



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.

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 konvence 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
- vaříče 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 Vaňurová. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.