



VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Příprava teplých pokrmů – pokrmy z masa

Kód modulu

65-m-3/AF47

Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

(odborný) teoreticko–praktický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

L0 (EQF úroveň 4)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Komplexní úloha

Profesní kvalifikace

Obory vzdělání - poznámky

65-51-H/01 Kuchař-číšník

65-41-L/01 Gastronomie

Délka modulu (počet hodin)

96

Poznámka k délce modulu

Platnost modulu od

30. 04. 2020

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

Vzdělávací modul Příprava teplých pokrmů – pokrmy z masa vychází ze základních znalostí tepelných úprav a znalostí potravin živočišného původu, jejich charakteristik a významu ve výživě.

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Absolvováním modulu žák získá teoretické a praktické znalosti o pokrmech z masa, upravované jakoukoliv tepelnou úpravou, jež jsou podávány jako hlavní pokrmy, případně jako přesnídávkové pokrmy.

Žák se seznámí s předběžnou přípravou a použitím jednotlivých částí mas, jejich úpravou a tepelným zpracováním. Nezbytnou součástí je dodržování hygieny provozu a pravidel BOZP při práci se stroji.

Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení vycházejí z kompetencí definovaných v profesní kvalifikaci Příprava teplých pokrmů (kód: 65-001-H).

Výsledky učení vzdělávacího modulu Příprava teplých pokrmů – pokrmy z masa, zahrnují úpravu těchto druhů mas - hovězí, telecí, vepřové, skopové, kůzlečí, králíčí, drůbež, ryby sladkovodní, mořské a zvěřina.

Žák:

- Ovládá využití jednotlivých částí mas v kuchyni
- Vyjmenuje vnitřnosti, které se u jednotlivých druhů mas používají
- Ovládá předběžnou kuchyňskou přípravu masa, jednotlivé druhy krájení (vcelku, kostky, plátky), porcování, vykostňování, naklepávání, protýkání, plnění a drezírování
- Vysvětlí význam nakládání, odležení, zrání a marinování masa
- Popíše kuchání ryb
- Předvede předběžnou úpravu masa před dalším technologickým zpracováním
- Zvolí správnou techniku krájení, porcování a úpravu
- Spočítá normu určeného pokrmu pro zadaný počet porcí
- Ovládá technologické úpravy vařením, zaděláváním, dušením, opékáním, zapékáním, pečením, grilováním, smažením a úpravu vnitřností
- Připraví suroviny, pracoviště a potřebný inventář
- Připraví pokrm s typickými požadovanými vlastnostmi
- Vykoná expedici, estetizaci hotového pokrmu

Kompetence ve vazbě na NSK

Ano

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Příprava teplých pokrmů – pokrmy z masa:

- Pokrmy z hovězího masa – vaření, dušení, opékání, zapékání, pečení, grilování, úprava vnitřností
- Pokrmy z telecího masa – vaření, zadělávání, dušení, opékání, zapékání, pečení, grilování, smažení, úprava vnitřností
- Pokrmy z vepřového masa – vaření, dušení, opékání, zapékání, pečení, grilování, smažení, uzení, úprava vnitřností
- Pokrmy ze skopového masa – vaření, dušení, opékání, zapékání, pečení, grilování, smažení, úprava vnitřností
- Kůzlečí maso – vaření, zadělávání, dušení, pečení, grilování, smažení
- Králíčí maso – vaření, dušení, opékání, pečení, grilování, smažení
- Drůbeží maso – vaření, dušení, opékání, gratinování, pečení, grilování, smažení
- Pokrmy z mořských ryb – vaření, dušení, opékání, zapékání, pečení, grilování, smažení
- Pokrmy ze sladkovodních ryb – vaření, dušení, opékání, zapékání, pečení, grilování, smažení
- Pokrmy ze zvěřiny vysoké, nízké, pernaté, černé – vaření, dušení, opékání, zapékání, pečení, grilování, smažení

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Vhodnou formou výuky je výklad učitele doplněný o prezentace na jednotlivá témata a názorné videoukázky. Výuka probíhá s využitím informačních a komunikačních technologií (dataprojektor, PC) a dalšími pomůckami. K úspěšnému dosažení teoretických znalostí se doporučuje využívat klasické metody slovní, řízené procvičování (kladení vhodných otázek), pravidelné opakování učiva a diskuze za využití podpůrné metodiky odborných učebnic, knih a odborných časopisů. V praktické výuce učitel kombinuje metody názorně demonstrační a dovednostní praktické.

Žák v rámci teoretické výuky vykonává tyto činnosti:

- Zhodnotí situaci, aplikuje pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- Poslouchá mluvené projevy, pořizuje si poznámky
- Uplatňuje různé způsoby práce s textem
- Spolupracuje s ostatními spolužáky
- Pracuje s doporučenou literaturou a zdroji
- Aktivně diskutuje
- Formuluje a obhajuje své názory

Žák v rámci praktické výuky:

- Je zdravotně způsobilý praktických činností
- Seznamuje se s pracovištěm a s požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci, sleduje kritické body při tepelné přípravě pokrmů
- Organizuje si účelně svoji práci
- Pracuje s odbornou literaturou, recepturami teplých pokrmů a dokáže vyhledat příslušnou recepturu, vypočítá kalkulaci pro stanovený počet porcí
- Převezme suroviny zadaného pokrmu, dodržuje jejich přepravu, dbá na správné ukládání suroviny do přepravních nádob
- Za použití vhodného technologického vybavení provede předběžnou přípravu masa a potravin, opracuje suroviny s minimálními ztrátami
- U technologického zpracování pokrmu z masa a ryb, dodrží přípravu, stanovené množství surovin, teplotu přípravy a časový limit
- Provádí expedici teplých hotových pokrmů z masa hovězího, vepřového, drůbežího, ryb sladkovodních i mořských, provede estetickou úpravu, zkontroluje hmotnost a smyslově zhodnotí pokrm před vlastní expedicí
- Jedná v souladu s bezpečnostními předpisy, dbá na dodržení ekologických předpisů při nakládání s odpady
- Reaguje na dotazy a zodpoví otázky kladené učitelem odborného výcviku

Zařazení do učebního plánu, ročník

- 65-51-H/01 Kuchař-číšník, 2. ročník
- 65-41-L/01 Gastronomie, 2. ročník

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

V rámci teoretického vyučování je důraz kladen na vědomostní zvládnutí učiva Příprava teplých pokrmů – pokrmy z masa. Při hodnocení se posuzuje využití odborné terminologie a odborná správnost odpovědí. Ověřování probíhá v rámci teoretického vyučování těmito formami:

- Písemné zkoušení probraného učiva
- Ústní zkoušení probraného učiva

Ověřované okruhy v rámci teoretické výuky:

- Příprava teplých pokrmů z hovězího masa a jeho vnitřností
- Příprava teplých pokrmů z telecího masa a jeho vnitřností
- Příprava teplých pokrmů z vepřového masa a jeho vnitřností
- Příprava teplých pokrmů ze skopového masa a jeho vnitřností
- Příprava teplých pokrmů z kůzlečího masa
- Příprava teplých pokrmů z králíčího masa
- Příprava teplých pokrmů z drůbežího masa a jejich vnitřností
- Příprava teplých pokrmů z mořských ryb
- Příprava teplých pokrmů ze sladkovodních ryb
- Příprava teplých pokrmů ze zvěřiny

Praktické ověření zvládnutí učiva klade důraz na aplikaci teoretických znalostí v praxi, na znalost dodržení BOZP a hygienu práce. Ověřování odborných dovedností žáka a jeho organizaci práce hodnotíme těmito formami:

- Náznorné praktické předvedení přípravy teplých pokrmů
- Ústní ověření
- Sebereflexe žáka

Žák v rámci praktické výuky:

- Vypočítá kalkulaci zadaného pokrmu
- Připraví si pracoviště k provozu
- Zvolí správný technologický postup podle zadání – úpravu teplého pokrmu z masa
- Zvolí správný technologický postup podle zadání – úpravu teplého pokrmu z ryb sladkovodních nebo mořských

živočichů

- Dodrží stanovený limit připravovaného pokrmu
- Provede expedici pokrmu
- Ošetří a uloží použitý inventář po ukončení prací

Výsledky učení jsou ověřovány formou praktických úkolů a ústním zkoušením. Žák bude úspěšný pokud:

- Připraví z hovězího masa dva pokrmy, určenou technologickou úpravou dušením, následně zvolí porcování hovězího masa vcelku, na plátky nebo kostky, předvede přípravu základu dle receptury, pokrm dokončí a předvede jeho expedici
- Vysvětlí technologickou úpravu zadělávání u masa telecího
- Objasní, které části vepřového masa se nejlépe hodí na pečení a smažení
- Předvede přípravu dvou pokrmů z vepřového masa pečením a smažením, pokrmy dokončí a provede jejich expedici
- Vyjmenuje vepřové droby a popíše jejich tepelnou úpravu
- Připraví dva pokrmy z masa drůbežího, zvolí podle zadání jejich tepelnou úpravu vařením, dušením, pečením, smažením a předvede expedici jednotlivých pokrmů
- Vyhledá v recepturách příklady úpravy drůbežích drůbků
- Vysvětlí, které tepelné úpravy skopového masa nejčastěji používáme a co musíme dodržet při podávání pokrmů ze skopového masa
- Předvede přípravu rybí várky a vysvětlí, na co je potřeba dávat pozor, pokud rybu upravujeme vařením
- Připraví dle zadání a provede expedici jednoho pokrmu ze sladkovodních nebo mořských ryb
- Vyhledá v recepturách úpravu pečeně ze zvěřiny spárkaté, černé a nízké a srovná jejich technologické zpracování

Žák je pozorován po celou dobu provádění úkolů – vyučující sleduje dodržování BOZP, hygieny, technologických postupů, nakládání se surovinami, senzorické vlastnosti pokrmů.

Kritéria hodnocení

Za splněný se považuje modul při dodržení následujících kritérií:

- žák je povinen splnit 75 % docházky do výuky během realizace modulu
- 10x hodnocení za praktické zvládnutí učiva, dovednosti u žáka z navržených obsahových okruhů
- 4 x písemné ověření znalostí práce s recepturami teplých pokrmů a schopnost žáka provést přesnou kalkulaci pokrmu
- 3 x ústní zkoušení, ověření znalostí

Podklady pro hodnocení získává učitel zejména soustavným sledováním výsledků vzdělávání žáka, jeho připravenosti na vyučování a praktickým předvedením. Kritéria hodnocení, jež jsou využitelná v teoreticko-praktické výuce:

Přepočet mezi procenty správných odpovědí, praktických předvedení a známkou:

- správně je méně než 35 % známka 5
- správně je alespoň 35 % a méně než 50 % známka 4
- správně je alespoň 50 % a méně než 70 % známka 3
- správně je alespoň 70 % a méně než 85 % známka 2
- správně je alespoň 85 % známka

Doporučená literatura

SEDLÁČKOVÁ, Hana. *Technologie přípravy pokrmů. 3. vydání.* Praha: Fortuna, 2000. ISBN: 80-7168-737-5. s.88

ČERMÁKOVÁ, Ludmila. VYBÍRALOVÁ, Ivana. *Kuchařské práce 2. díl.* Praha: Parta, 2010. ISBN:978-80-7320-156-2. s. 84

Poznámky

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