



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Modernizace výuky v rámci odborných a všeobecných předmětů střední školy.

Číslo projektu: CZ.1.07/1.1.10/01.0021

UČEBNÍ OSNOVY PŘEDMĚTU TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ

Tento metodický list je spolufinancován Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem České republiky



Školní vzdělávací program: **Hotelnictví a turismus**
Kód a název oboru vzdělávání: **65-42-M/01 Hotelnictví**
Délka a forma studia: **čtyřleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**
Datum platnosti vzdělávacího programu: **od 1. září 2009 počínaje 1. ročníkem**

UČEBNÍ OSNOVY

| Název předmětu: | TECHNOLOGIE PŘÍPRAVY POKRMŮ | | | | |
|-----------------|-----------------------------|-----|------|-----|--------|
| Ročník: | I. | II. | III. | IV. | Celkem |
| Počet hodin: | 5 | 3 | 0 | 0 | |

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecné cíle předmětu

Vyučovací předmět vytváří široký základ odborného vzdělání provozně – ekonomického pracovníka ve výrobním středisku. Žáci se seznámí s technologickými postupy přípravy pokrmů, základními druhy strojů a zařízení a organizací a řízením chodu výrobního střediska

Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby se žáci:

- naučili ohleduplnosti, odpovědnosti
- uměli pracovat v kolektivu
- pracovali pečlivě, svědomitě, hospodárně a dodržovali pravidla BOZP

Charakteristika učiva

Výuka tohoto předmětu je rozdělena na odborně teoretickou část a odborně praktickou část uskutečňovanou formou praktických cvičení v 1. i 2. ročníku.

V 1. ročníku se žáci seznámí se zásadami bezpečnosti a hygieny práce, vybavením odborných učeben, nákupem a hospodárným využíváním surovin a následným vyúčtováním, zpracováním surovin různými technologickými způsoby. Umí sestavit a samostatně vyrobit jednoduché menu s moderní úpravou na daném inventáři.

Ve 2. ročníku žáci připraví pokrmy pro slavnostní příležitosti, dietní pokrmy, jídla cizích kuchyní, ovládají organizaci a řízení výrobního střediska.

Dvouleté studium tohoto předmětu je zakončeno závěrečným banketem nebo rautem, při kterých žáci předvedou získané kompetence (organizace, kalkulace, příprava pokrmů, servis s využitím moderních trendů).

Předmět úzce navazuje na předměty technika obsluhy a teorie výroby. V praktické části se teoretické poznatky žáků prohlubují praktickým procvičováním a vytvářejí kompetence nezbytné pro navazující předmět praxe.

Pojetí výuky

Výuka probíhá v 1. ročníku 5 hodin týdně (tj. 165 hodin), ve 2. ročníku 3 hodiny týdně (tj. 99 hodin)

Forma výuky:

- skupinové vyučování
- praktická cvičení
- využívání informačních a komunikačních technologií
- využívání základních matematických metod
- učitel – konzultant
- samostatné řešení modulové situace

Jako rozšíření výuky pro zájemce je v 2. ročníku zařazen Kurz studené kuchyně (viz Metodický list).

Hodnocení výsledků žáků

Průběžné hodnocení teoretických znalostí a praktických dovedností. 1. i 2. pololetí je zakončeno srovnávacím testem z teorie. Praktická činnost je v 1 ročníku zakončena přípravou jednoduchého menu, ve 2. ročníku složitým menu.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

| |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - ohleduplnost - vzájemná spolupráce - aplikace základních matematických postupů (kalkulace pokrmů, nabídka pokrmů, stanovení ceny, vyúčtování) - úspornost a hospodárnost - rozvíjení personálních a interpersonálních dovedností - řešení problémových situací - adaptabilita, flexibilita, kreativita |
|---|

ROZPIS UČIVA A REALIZACE KOMPETENCÍ

| Výsledky vzdělávání a kompetence | Tématický celek |
|---|--|
| 1. ročník | |
| Žák/žákyně <ul style="list-style-type: none"> - uvede zásady hygieny a bezpečnosti práce , učí se tyto zásady aplikovat v praxi - seznámí se s vybavením odborných učeben - ovládá administrativní činnosti spojené s výrobou - seznámí se s organizací práce - chová se hospodárně - seznámí se s návodem a obsluhou různých strojů a přístrojů | Úvod Seznámení s vybavením odborné učebny Zásady hygieny a bezpečnosti práce Normování, základy administrativy Organizace práce v odborné učebně při přípravě pokrmů a výdeji pokrmů. |
| <ul style="list-style-type: none"> - seznámí se s přípravou na předběžnou úpravu - ovládá techniky krájení - zvládá a rozumí vhodnosti předběžné úpravy - dodržuje hygienické předpisy | <u>Předběžná úprava potravin</u> Omývání, krájení, dělení, plnění, mletí Předběžně úprava ryb, drůbeže a zvěřiny |
| <ul style="list-style-type: none"> - rozeznává vhodný inventář k přípravě různých technologických postupů - ví o technologických ztrátách při různých úpravách - vysvětlí zásady racionální výživy | <u>Základní tepelné úpravy potravin</u> Vaření, dušení, pečení, smažení. Praktické cvičení |

| | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - seznámí se s přípravou na předběžnou úpravu - ovládá techniky krájení - zvládá a rozumí vhodnosti předběžné úpravy - dodržuje hygienické předpisy | <p><u>Předběžná úprava potravin</u> Omyávání, krájení, dělení, plnění, mletí Předběžně úprava ryb, drůbeže a zvěřiny</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> - zachází hospodárně se svěženými surovinami - ovládá technologické postupy | <p><u>Zpracování zeleniny a brambor</u> Dělení, význam ve výživě Příprava pokrmů Praktické cvičení</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> - využívá suroviny vhodné pro racionální výživu - vhodně kombinuje ovoce s obilovinami - zvládá zpracování surovin technologickými postupy i konzervací | <p><u>Zpracování obilovin a ovoce</u> Dělení, způsoby zpracování Použití v kuchyni Příprava pokrmů Praktické cvičení</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> - kombinuje vhodně luštěniny s plnohodnotnými bílkovinami a kyselými potravinami - předběžně upraví pokrm a tím ovlivní jeho stravitelnost | <p><u>Zpracování luštěnin</u> Význam pro výživu Úprava pokrmů Praktické cvičení</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> - řeší hygienické a skladovací podmínky potravin - využívá základní suroviny v kombinaci s ostatními potravinami - orientuje se v nabídce mléčných výrobků a jejich využití | <p><u>Zpracování mléka, mléčných výrobků a vajec</u> Nákazy, skladování Základní průmyslové využití Pokrmů z hlavní surovinou – mléko, tvaroh, sýry, vejce Praktické cvičení</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> - vytvoří harmonický celek přílohy a hlavního pokrmu po stránce chuťové i vzhledové - ovládá gramáž jedné porce - zvládá moderní úpravu příloh a doplňků na inventáři | <p><u>Přílohy a doplňky k hlavním pokrmům</u> Z brambor, rýže, těstovin, luštěnin, mouky, zeleniny, gramáž Příprava pokrmů z těchto surovin.</p> |

| | |
|---|---|
| | Praktické cvičení |
| <ul style="list-style-type: none"> - dokáže k přípravě použít dříve probrané suroviny - kombinuje vhodně suroviny - rozlišuje technologické úpravy závislosti na požadavcích racionální výživy - uvaří krajové speciality | <p><u>Bezmasé pokrmy</u> Z brambor, zeleniny, obilovin, vajec, sýrů, luštěnin, hub, těstovin, moučné pokrmy. Praktické cvičení</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> - připraví jednoduché studené předkrmy - orientuje se v nabídce a kvalitě surovin - podává předkrmy na vhodném inventáři a zdobí je | <p><u>Jednoduché studené předkrmy</u> Saláty, z vajec, sýra, uzenin, zeleniny, ovoce Výroba, úprava na talířích a zdobení. Praktické cvičení</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v základních druzích polévek - ovládá rozdíl mezi vložkou a zavářkou - připraví daný typ polévky včetně kalkulace - charakterizuje polévky a vhodnost jejich zařazení do menu | <p><u>Polévky</u> Význam, druhy, vývary, vložky a zavářky. Bílé, hnědé, přesnídávkové, zdravotní, zvláštní. Způsoby zahušťování a zjemňování Praktické cvičení</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> - zvýší vhodnými omáčkami chutnost a výživnost pokrmů - orientuje se v základních druzích omáček - využívá i studené omáčky a dipy - prakticky ovládá přípravu omáček | <p><u>Omáčky</u> Význam, dělení Základní, bílé, hnědé, jemné, studené Praktické cvičení</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> - rozliší základní druhy masa, jejich odležení a veterinární označení - rozliší použití jednotlivých částí masa v kuchyni - ovládá předběžnou přípravu masa - vyjmenuje způsoby úpravy hovězího masa | <p><u>Maso jatečných zvířat</u> – význam a odležení <u>Hovězí</u> Použití částí pro tepelnou úpravu Úprava pokrmů z masa a vnitřností Praktické cvičení</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí použití masa pro dietní stravování - rozlišuje použití jednotlivých částí masa v kuchyni - zvládá všechny technologické úpravy tohoto masa - dokáže zvýraznit chuť masa vhodnými doplňky | <p><u>Telecí</u> Dělení Použití jednotlivých částí Úpravy pokrmů a vnitřností</p> |

| | |
|--|--|
| | Praktické cvičení |
| <ul style="list-style-type: none"> - využívá všechny části včetně vnitřností - používá všechny tepelné úpravy - dokáže moderním způsobem snížit vysokou energetickou hodnotu tohoto masa - využívá úpravy uzeného masa | <p><u>Vepřové</u> Dělení <u>Použití jednotlivých částí</u> Úprava pokrmů a vnitřností, uzené maso. Praktické cvičení</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje zásady podávání skopového masa - vhodně kombinuje s různými druhy koření - dokáže je vhodně upravit na inventář a doplnit přílohami | <p><u>Skopové, jehněčí, kůzlečí, králičí</u> Dělení Úprava pokrmů Praktické cvičení</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> - ovládá všechny technologické postupy - využívá méně hodnotných částí mas k přípravě pokrmů - rozlišuje stupně hrubosti mletí, různé tvary - formuluje hygienické předpisy pro zpracování mletého masa | <p><u>Mleté maso</u> Hygienu, zpracování Úprava pokrmů všemi technologickými postupy Praktické cvičení</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje způsoby skladování a využívají jej - připravuje pokrmy ze sladkovodních i mořských ryb všemi technologickými způsoby | <p><u>Pokrmy z ryb</u> Složení masa Úprava pokrmů z ryb sladkovodních i mořských Vhodné přílohy a doplňky Praktické cvičení</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> - ovládá několik druhů nádivek - připravuje pokrmy všemi technologickými způsoby - orientuje se v nabídce konvenience food - dodržuje hygienické předpisy při přípravě drůbeže | <p><u>Pokrmy z drůbeže</u> Dělení Úprava pokrmů Vhodnost pro výživu Praktické cvičení</p> |

| | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - zvládá způsoby nakládání do marinád - formuluje dělení zvěřiny - připravuje pokrmy vhodnými technologickými způsoby - vhodně kombinuje pokrmy s přílohou | <p><u>Pokrmy ze zvěřiny</u> Dělení Úprava pokrmů pernaté, srstnaté, vysoké a nízké různými technologickými způsoby Příprava jednoduchého menu na základě získaných kompetencí</p> |
| 2. ročník | |
| <ul style="list-style-type: none"> - upravuje je samostatně na talíř - kombinuje několik výrobků od stejné základní suroviny na mísu a moderně zdobí | <p><u>Studená kuchyně</u> Složité saláty, aspiky, galantiny, pěny, paštiky, obložené chlebičky, kanapky Praktické cvičení</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje rozdíl mezi jídelním lístkem a menu - charakterizuje vhodné pokrmy a jejich kombinace s přílohami - dodržuje pořadí pokrmů a grafický vzhled - samostatně vytváří jídelní lístky | <p><u>Gastronomická pravidla</u> Jídelní lístky, menu Vhodné pokrmy Praktické cv</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> - připraví pokrmy ze všech druhů mas - vysvětlí vhodnost částí mas pro pokrmy na objednávku - dokáže k nim přiřadit vhodné přílohy a esteticky je upravit na vhodný inventář - připravuje pokrmy v papilotě, alobalu, na grilu | <p><u>Pokrmy na objednávku</u> Technika přípravy – papilota, gril, alobal Jateční masa, ryby, drůbež, zvěřina, vnitřnosti Praktické cvičení</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> - je schopen připravit základní druhy těst - využívá vědomosti při přípravě jednoduchých moučníků - vysvětlí kombinaci těst s ovocem a mléčnými výrobky | <p><u>Jednoduché moučníky</u> Kynuté, plundrové, piškotové, listové, odpalované, linecké, lité, tvarohové těsto. Praktické cvičení</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> - ovládá přípravu speciálních moučníků z méně známých těst - využívá krémy, pudinky a zmrzliny k ostatním moučníkům - vysvětlí přípravu flambování - odlehčí krémy i dezerty a vhodně doplnit ovocem - dokáže vytvořit jednoduché ozdoby z cukru a čok | <p><u>Speciální moučníky a zmrzliny</u> Cukrářské výrobky, dorty, krémy a ostatní složité moučníky. Lehké moučníky zařazované do menu. Použití ovoce a zmrzliny do moučníků. Praktické cvičení</p> |

| | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - dokáže reagovat na požadavky složité obsluhy - pochopí vhodnost speciálního inventáře - je schopen vytvořit vlastní kalkulaci dle gastronomických požadavků | <p><u>Speciální pokrmy</u> Polévky studené, speciální, na objednávku, národní, dietní. Složité omáčky Praktické cvičení</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí vhodnost potravin na teplé předkrmy - zařadí do menu - připraví lehké a atraktivní předkrmy - seznámí se s méně známými druhy zeleniny | <p><u>Teplé předkrmy</u> Z vajec, sýrů, zeleniny, masa, ryb Ragú, soté, haše Praktická cvičení</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí způsoby marinování sladkovodních i mořských ryb - využívá konvence food - ovládá úpravy všemi technologickými způsoby - vysvětlí moderní úpravu na lávovém kameni - připraví koryše, plody moře, žáby | <p><u>Speciální úprava ryb a darů moře</u> Plněné, marinované, mořské ovoce, koryši, měkkýši, lasturovci. Způsoby úpravy a vhodnost příloh Praktické cvičení</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> - připraví typické zahraniční a národní pokrmy. - prakticky si vyzkouší všechny typické pokrmy kuchyní evropských, asijských, amerických | <p><u>Cizí kuchyně</u> Typické pokrmy dané kuchyně Technologické zásady přípravy. Praktické cvičení</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje základní druhy a označení diet - na jejich základě připraví pokrmy a nápoje - rozlišuje použití surovin a postupů - prakticky si žáci vyzkouší typické pokrmy a způsoby přípravy pro danou dietu | <p><u>Dietní pokrmy</u> Vhodné pokrmy na danou dietu</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> - navrhuje nabídku pokrmů dle zadaného tématu - konzultuje své návrhy s učitelem - připravuje kalkulace dané i vlastní a samostatně připraví pokrmy a upraví je na vhodný inventář - dbá na hospodárnost a dodržují hygienu a bezpečnost práce - prezentuje své výrobky - provádí zhodnocení a vyúčtování | <p>Sestavení nabídky pokrmů závěrečného rautu (banketu)</p> |



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Modernizace výuky v rámci odborných a všeobecných předmětů střední školy.

Číslo projektu: CZ.1.07/1.1.10/01.0021

METODICKÝ LIST KE KURZU STUDENÉ KUCHYNĚ

Tento metodický list je spolufinancován Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem České republiky

| Dny | Časový plán | Téma | Osvojené kompetence |
|------------|--------------------|--|--|
| 1. | 7,30 – 11,30 | Teorie – Seznámení s učivem, BOZP a hygiena při práci, výrobky studené kuchyně | Dodržuje hygienické předpisy. Orientuje se v nových moserních pohledech na gastronomické znalosti ve studené kuchyni. |
| | 12,00 – 16,00 | Praxe – Pěny, pomazánky, chlebíčky, kanapky, koktejly, Úklid pracoviště | Rozezná pěnu, fáš, pomazánku. Rozlišuje jednodruhové a vícepruhové chlebíčky a kanapky. |
| 2. | 7,30 – 10,30 | Teorie – plněná zelenina, ovoce, plněné vejce, carpacio, košíčky, barchetky | Chová se hospodárně. Pojmenuje výživové ztráty při úpravách ovoce, zeleniny. |
| | 10,30 – 16,00 | Praxe – praktická příprava výrobků. Úklid pracoviště. | Vhodnými surovinami plní ovoce, zeleninu, vejce. Zdobí výrobky tón v tónu, kontrastně. |
| 3. | 7,30 – 9,30 | Teorie – výrobky ze sýrů, z masa, ozdoby z těst. | Orientuje se v nabídce sýrů a masa. |
| | 9,30 – 16,00 | Praxe – sýrové rolády, koule, řezy, nakládané sýry. Galantiny, paštiky, špikovaná masa, masa v krustě, v kabátku, rostbíf | Ovládá tepelné úpravy mas. Upravuje samostatně výrobky z různých základních surovin. Ovládá způsoby nakládání. |

| | | | |
|----|---------------|---|--|
| 4. | 7,30 – 9,30 | Teorie – výrobky z ryb a mořských živočichů, suši, jednorčcové a víceporčcové výrobky. Finger Food | <p>Pojmenuje druhy ryb sladkovodních i mořských, dary moře a řasy.</p> <p>Připraví Finger Food v moderní úpravě různými variantami.</p> <p>Vykostí a vyfiletuje ryby.</p> <p>Používá vhodné koření.</p> <p>Volí efektivní způsob přípravy ryb.</p> |
| | 9,30 -16 | Praxe – rybí rolády, losová terina, různé druhy aspiků, výrobky na Finger Food | |
| 5. | 7,30 – 8,00 | Test ověření znalostí | <p>Ovládá všechna probraná témata</p> <p>Sestavuje kompozice z výrobků dle nejnovějších trendů.</p> <p>Vytváří ozdoby z těsta, bylinek a vykrajované zeleniny pro studenou kuchyni.</p> <p>Prezentuje své výrobky.</p> |
| | 8,00 – 12,30 | <p>Příprava výrobků ze všech tématických celků.</p> <p>Krájení, dekorování, ozdoby, skládání na inventář.</p> <p>Úprava stolů</p> | |
| | 13,00 – 16,00 | Slavnostní raut pro pozvané hosty | |