

<i>Názov odboru/kvalifikácie</i>	6323 K hotelová akadémia	<i>úroveň EQF (ak dostupná)</i>	4
<i>Kód a názov vzdelávacej jednotky</i>	ET LMU - 2: Výroba mliečnych produktov		
<i>Očakávané učebné výsledky</i>			
<i>Vedomosti</i>	<i>Zručnosti</i>	<i>Kompetencie</i>	
Študent pozná: <ul style="list-style-type: none"> - technologické postupy prípravy vybraných mliečnych produktov s dôrazom na prísne dodržiavanie času a teploty - suroviny potrebné na výrobu vybraných mliečnych produktov - zabezpečenie kvalitných surovín a predbežnú prípravu surovín 	Študent vie: <ul style="list-style-type: none"> - pripraviť vybrané druhy mliečnych produktov - dodržiavať hygienu práce HACCP a BOZP v súvislosti s prípravou vybraných mliečnych produktov - vhodne používať technologické vybavenie kuchyne potrebné na prípravu vybraných mliečnych produktov - vypočítať potrebné množstvo surovín a súvisiace náklady (normovanie a kalkulácia) 	Študent je schopný: <ul style="list-style-type: none"> - vhodne kombinovať vybrané mliečne produkty s inými pokrmami - organizovať si prácu súvisiacu s prípravou vybraných mliečnych produktov - preukázať samostatnosť v jednotlivých fázach prípravy vybraných mliečnych produktov 	
<i>Popis učebných výsledkov:</i>		<i>Očakávaná dĺžka:</i>	
Študent si počas mobility osvojí nasledujúce doplňujúce znalosti a schopnosti: <ul style="list-style-type: none"> - spozná odlišnosť kultúrneho prostredia a zvyklostí - osvojí si schopnosť pracovať v medzinárodnom tíme - posilní si ďalšie kompetencie (vhodná úprava jedla na tanieri s kombináciou vhodných príloh) 		Spolu 60 hodín (10 dní)- teoretická príprava – 8 hod., praktické cvičenie,- 46 hod. overenie získaných vedomostí, zručností a kompetencií – 6 hod.	

1. Teoretická príprava

Študent si osvojí nevyhnutný teoretický základ a získa informácie v uvedenej oblasti (vhodný výber surovín a ingrediencií, pracovného náradia, sledovanie fyzikálnych podmienok v závislosti od času...)

2. Praktické cvičenia v cvičnej kuchyni – ukážka a nácvik prípravy vybraných mliečnych produktov

Študent je schopný pod vedením a supervízie učiteľa odborného predmetu technológia prípravy pokrmov zvládnuť proces prípravy:

- výroba kravského syra (hrudka)
- výroba syra mozzarella
- výroba syrokrému
- výroba domáceho jogurtu podľa slovenských zvyklostí

3. Praktický výcvik v zmluvných zariadeniach školy

Študent bude pracovať samostatne pri príprave vybraných mliečnych produktoch v niektorom z reštauračných zariadení, s ktorými má škola zmluvný vzťah.

Overenie učebných výsledkov

- Praktická úloha - 4 hodiny
Študent samostatne pripraví 2 druhy mliečnych produktov (syry), ktoré mu vyberie supervízor.
- Teoretická časť – formou testu – 30 minút
Študent preukáže zodpovedaním otázok v teste, že si osvojil potrebné teoretické vedomosti uvedené vo výstupoch vzdelávacej jednotky.

Otázky pre test budú tvoriť prílohu vzdelávacej jednotky.

Poznámka: Navrhnutý počet hodín a dní má indikatívny charakter. Hostitelská škola si môže časový harmonogram prispôbiť aktuálnym potrebám študentov a možnostiam školy.

- Hodnotenie a sebahodnotenie – 1 hodina
 Študent získa spätnou väzbou a hodnotením informáciu o svojich dosiahnutých vedomostiach, zručnostiach a kompetenciách.
 Hodnotenie bude zaznamenané do špeciálneho hodnotiaceho formulára, ktorý bude rešpektovať informácie uvedené v časti venovanej výstupom vzdelávacej jednotky.

Hodnotiaci formulár je prílohou vzdelávacej jednotky.

Túto vzdelávaciu jednotku pripravil/a Bc. Jana Maslová zo Súkromnej strednej odbornej školy HOST, Riazanská 75, Bratislava v spolupráci s neziskovou organizáciou EDUcentrum o.s. a partnermi projektu ECVET Tour II.