

| | | | |
|---|---|---|----------|
| Názov odboru/kvalifikácie | 6445 K Kuchár | úroveň EQF (ak dostupná) | 3 |
| Kód a názov vzdelávacej jednotky | ET LMU - 7: Príprava špecialít studenej kuchyne - syrové výrobky - mäsové výrobky - šaláty | | |
| Očakávané výsledky vzdelávania | | | |
| Vedomosti | Zručnosti | Kompetencie | |
| Žiak vie: <ul style="list-style-type: none"> - Popísať jednotlivé zásady a procesy pri príprave pokrmov studenej kuchyne. - Aplikovať základné teoretické vedomosti z oblasti studenej kuchyne pri príprave jednotlivých výrobkov studenej kuchyne. - Aplikovať základné vedomosti pri využívaní aspikov, majonéz a marinád v studenej kuchyni. - Popísať technologické postupy pri príprave jednotlivých šalátov, výrobkov zo syra a mäsa. - Popísať vlastnosti surovín a vie ich využiť na prípravu jednotlivých výrobkov v súlade so zásadami racionálnej výživy. - Vypočítať spotrebu surovín na prípravu jednotlivých výrobkov. - Vypočítať cenu jednotlivých výrobkov. | Žiak dokáže: <ul style="list-style-type: none"> - Orientovať sa v receptúrach studených pokrmov. - Aplikovať konkrétne kreatívne logické myslenie požadované pri návrhu špecialít studenej kuchyne na gastronomickú akciu. - Určiť kvalitu používaných surovín a rozsah ich použitia. - Samostatne pracovať podľa technologického postupu jednotlivých výrobkov. - Dodržiavať hmotnosť a estetickú úpravu expedovaných výrobkov. - Správne využívať technické vybavenie kuchyne pri príprave výrobkov studenej kuchyne. - Dodržiavať hygienické požiadavky pri príprave a expedovaní výrobkov. - Dodržiavať BOZP. | Žiak je schopný: <ul style="list-style-type: none"> - Vykonávať úlohy a prispôbovať vlastné správanie pri príprave výrobkov studenej kuchyne v odbornej učebni. - Prijímať zodpovednosť za samostatnú prípravu jednotlivých výrobkov studenej kuchyne. - Organizovať si prácu pri príprave výrobkov studenej kuchyne. - Vie vykonávať a prevziať zodpovednosť za prácu v meniacich sa podmienkach počas gastronomickej akcie. | |

Popis výsledkov vyučovacej jednotky:
Žiak si počas mobility osvojí nasledujúce doplňujúce vedomosti a zručnosti:

- Je schopný samostatne sa rozhodovať a zodpovedať za svoju prácu.
- Je schopný sa prispôbiť a akceptovať kultúrne prostredie a multikultúrne rozdiely.
- Zlepší si jazykové vedomosti a je schopný komunikovať v cudzom jazyku.
- Získa zručnosť pracovať v medzinárodnom kolektíve.
- Je schopný rozpoznať a uvedomiť si rozdiely stravovacích návykov.

1. Teoretická príprava:

Žiak si osvojí základné teoretické vedomosti v oblastiach:

- Charakteristika a vývoj studenej kuchyne
- Špeciality studenej kuchyne,
- Príprava špecialít studenej kuchyne zo syra, mäsa a príprava šalátov,
- Využívanie výrobkov studenej kuchyne pri rôznych gastronomických podujatiach,
- Estetická úprava a expedovanie výrobkov studenej kuchyne
- Kombinácia výrobkov studenej kuchyne a spôsob ich podávania,
- Základné suroviny, ktoré sa využívajú pri príprave pokrmov, ich pôvod a výživová hodnota,
- Normovanie surovín na prípravu jednotlivých výrobkov,
- Kalkulácia jednotlivých výrobkov – výpočet ceny,
- Technologický postup prípravy jednotlivých výrobkov studenej kuchyne,

2. Praktická príprava v odbornej učebni prípravy pokrmov.

Žiak bude schopný pod vedením majstra odbornej výchovy zvládnuť prípravu špecialít studenej kuchyne:

- Syrové výrobky – syrová roláda, syrové rezy, košíčky so syrovou penou
- Mäsové výrobky - plnená mäsová roláda z bravčového mäsa, mäsové paštetky

Očakávaná dĺžka:

Celkom 35 hodín (5 dní)
Teoretická príprava,
praktická príprava
a overovanie získaných
vedomostí, zručností
a kompetencií.

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

- Šaláty - cestovinový šalát, zeleninový šalát, ovocný šalát, pšeničný šalát

Overenie výsledkov vyučovacej jednotky

- Praktická skúška – 4 hodiny
Žiak samostatne pripraví tri ľubovoľné výrobky studenej kuchyne, ktoré pripravoval pod vedením majstra odbornej výchovy počas predošlých dní.
- Ústna skúška
Žiak prostredníctvom zodpovedaných otázok testu preukáže, že si osvojil potrebné teoretické vedomosti uvedené vo výstupných jednotkách vzdelávania. **Otázky na test budú spracované samostatne a budú prílohou vyučovacej jednotky.**
- Hodnotenie a sebahodnotenie – 1 hodina
Žiak získa spätnú väzbu a hodnotenie jeho dosiahnutých vedomostí, zručností a kompetencií. Hodnotenie bude zapísané do špeciálneho hodnotiaceho formulára, ktorý bude obsahovať informácie uvedené v časti očakávané výsledky vzdelávania.

Hodnotiaci formulár je prílohou vzdelávacej jednotky.

Túto vzdelávaciu jednotku pripravil/a Mgr. Alžbeta Štefančíková zo školy Stredná odborná škola, Jarmočná 108, Stará Ľubovňa v spolupráci s neziskovou organizáciou EDUcentrum o.s. a partnermi projektu ECVET Tour II.