

<b>Název oboru/kvalifikace</b>	<b>65 – 51 – H / 01 Kuchař - číšník 65 – 41 - L / Gastronomie</b>	<b>úroveň EQF</b> <i>(pokud je k dispozici)</i>	<b>3</b>
<b>Kód a název jednotky výsledků učení</b>	<b>ET LMU - 4: Příprava příloh - různé druhy českých knedlíků</b>		
<b>Očekávané výsledky učení</b>			
<b>Znalosti</b>	<b>Dovednosti</b>	<b>Kompetence</b>	
Student zná: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Technologické postupy přípravy vybraných českých knedlíků</li> <li>- Suroviny potřebné pro výrobu knedlíků</li> <li>- Předběžná příprava surovin</li> <li>- Tepelné úpravy knedlíků</li> </ul>	Student umí: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Připravit různé druhy knedlíků</li> <li>- Dodržovat hygienu práce a BOZP v souvislosti s připravovanými pokrmy</li> <li>- Vhodně používat technologické vybavení kuchyně potřebné pro přípravu knedlíků</li> <li>- Vypočítat potřebné množství surovin a související náklady</li> </ul>	Student je schopen: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vhodně kombinovat knedlíky s hlavním pokrmem</li> <li>- Organizovat si práci související s přípravou pokrmů</li> <li>- Prokazovat samostatnost v jednotlivých fázích přípravy pokrmu</li> </ul>	
<b>Popis výsledků jednotky učení:</b>  <b>Student si během mobility osvojí následující doplňkové znalosti a dovednosti:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zlepší své jazykové dovednosti a je schopen komunikovat v cizím jazyce (čeština, angličtina)</li> <li>- uvědomuje si odlišnost kulturních prostředí i zvyklostí</li> <li>- osvojí si dovednost pracovat v mezinárodním týmu</li> <li>- posílí si další kompetence (př. autonomie, schopnost samostatně se rozhodnout a převzít zodpovědnost aj.)</li> </ul>			<b>Očekávaná délka:</b> Celkem 60 hodin (10 dní) – teoretická průprava, praxe a ověření získaných znalostí, dovednostní a kompetencí  <i>Poznámka: Navržený počet hodin a dnů má pouze indikativní charakter. Hostitelská škola si může</i>

## 1. Teoretická průprava

Student si osvojí nezbytný teoretický základ a informace související s následujícími oblastmi:

- historie příloh v české kuchyni
- původ surovin, které se využívají při přípravě knedlíků
- stravitelnost jednotlivých druhů knedlíků a vhodné kombinace s pokrmy
- předběžná úprava surovin pro přípravu knedlíků
- skladování surovin a hotových knedlíků a jejich následná regenerace
- tepelné úpravy používané při přípravě knedlíků
- technologické postupy používané při přípravě knedlíků
- kalkulace nákladů a množství surovin pro přípravu jednotlivých typů knedlíků

## 2. Praktické cvičení v laboratorní kuchyni – ukázka a nácvik přípravy knedlíků

Student bude schopen pod vedením a supervizí mistra odborného výcviku zvládnout proces přípravy:

- houskových kynutých knedlíků
- bramborových knedlíků
- chlupatých knedlíků
- sladkých knedlíků
- karlovarských knedlíků
- speciálních receptů, např. hrníčkových knedlíků

## 3. Praktický výcvik ve smluvních zařízeních školy (př. restaurace, závodní jídelny aj.)

Student bude pracovat samostatně při přípravě knedlíků v tradiční a moderní úpravě dle jídelních lístků daných pracovišť, např. příprava knedlíků pro zahraniční klientelu nebo pro závodní stravování apod.

### Ověření výsledků jednotky učení

- Praktický úkol – 4 hodiny  
Student samostatně připraví tři druhy knedlíků, které mu vybere jeho supervizor.

*časový harmonogram přizpůsobit aktuálním potřebám studentů a možnostem školy.*

- Ústní zkoušení – 30 minut  
Student prokáže prostřednictvím zodpovězení otázek v testu, že si osvojil potřebné teoretické znalosti uvedené ve výstupech jednotky učení. **Otázky pro test jsou zpracovány samostatně a budou před zahájením mobility k dispozici vysílající škole.**
  
- Hodnocení a sebehodnocení – 1 hodina  
Student získá zpětnou vazbu a hodnocení jeho dosažených znalostí, dovedností a kompetencí. Hodnocení bude zaznamenáno do speciálního hodnotícího formuláře, který bude respektovat informace uvedené v části věnované výstupům jednotky učení.

**Hodnotící formulář je přílohou jednotky učení.**

**Tuto jednotku učení připravila Mgr. Kateřina Závíšková ze Střední školy hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, Slavětínská 82, 190 14 Praha 9 - Klánovice** ve spolupráci s neziskovou organizací EDUcentrum o.s. a partnery projektu ECVET Tour II.