

<i>Název oboru/kvalifikace</i>	<b>65 – 51 – H / 01 Kuchař - číšník</b>	<i>úroveň EQF</i> (pokud je k dispozici)	3
<i>Kód a název jednotky výsledků učení</i>	<b>ET LMU - 6: Příprava tříchodového menu – Krkonošská kuchyně</b>		
<i>Očekávané výsledky učení</i>			
<i>Znalosti</i>	<i>Dovednosti</i>	<i>Kompetence</i>	
Student zná: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Technologické postupy přípravy vybraných pokrmů Krkonošské kuchyně</li> <li>- Suroviny potřebné pro přípravu pokrmů Krkonošské kuchyně</li> <li>- Předběžná příprava surovin</li> <li>- Tepelné úpravy</li> </ul>	Student umí: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Připravit tříchodové Menu</li> <li>- Dodržovat hygienu práce a BOZP v souvislosti s připravovanými pokrmy</li> <li>- Vhodně používat technologické vybavení kuchyně potřebné pro přípravu tříchodového Menu</li> <li>- Vypočítat potřebné množství surovin a související náklady</li> </ul>	Student je schopen: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vhodně sestavit tříchodové MENU</li> <li>- Organizovat si práci související s přípravou pokrmů</li> <li>- Prokazovat samostatnost v jednotlivých fázích přípravy pokrmu</li> </ul>	
<i>Popis výsledků jednotky učení:</i>		<i>Očekávaná délka:</i>	
<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>		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.</i>	

### 1. Teoretická průprava

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

- historie pokrmů v regionální kuchyni
- původ surovin, které se využívají při přípravě Krkonošské kuchyně
- stravitelnost jednotlivých pokrmů a vhodné kombinace
- předběžná úprava surovin pro přípravu pokrmů Krkonošské kuchyně
- skladování surovin a jejich následná regenerace
- tepelné úpravy používané při přípravě Krkonošské kuchyně
- technologické postupy používané při přípravě Krkonošské kuchyně
- kalkulace nákladů a množství surovin

### 2. Praktické cvičení v laboratorní kuchyni – ukázka a nácvik přípravy pokrmů Krkonošské kuchyně

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

- krkonošského kysela
- přílohy (houskový knedlík, bramborový knedlík, lokše)
- cmunda po kaplicku
- vepřová pečeně
- přílohové zelí
- domácí buchty (mák, tvaroh, povidla)

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

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

#### Ověření výsledků jednotky učení

- Praktický úkol – 4 hodiny

*Hostitelská škola si může časový harmonogram přizpůsobit aktuálním potřebám studentů a možnostem školy.*

Student samostatně připraví tříchodové Menu, které mu vybere jeho supervizor.

- 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 připravil/a Martin Procházka ze školy Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Volanovská 243, 541 01 Trutnov** ve spolupráci s neziskovou organizací EDUcentrum o.s. a partnery projektu ECVET Tour II.