



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ



## ODBORNÝ VÝCVIK VE FIRMĚ – KUCHAR

Metodicko-analytický materiál

2015

### RESUMÉ

Materiál shrnuje požadavky a doporučení pro realizaci odborného výcviku ve firmě pro obor kuchař. Využívá při tom požadavky Národní soustavy kvalifikací a zohledňuje požadavky jednotně zadávaných závěrečných zkoušek.



Podpora spolupráce škol a firem se zaměřením na odborné vzdělávání v praxi

Tento materiál byl připraven v projektu POSPOLU – Podpora spolupráce škol a firem se zaměřením na odborné vzdělávání v praxi, který byl realizován v rámci Operačního programu Vzdělávání pro konkurenceschopnost. Tento projekt je spolufinancován Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem České republiky.

Více informací o projektu najdete na [www.projektpospolu.cz](http://www.projektpospolu.cz)



Autorský kolektiv: Mgr. Lucie Pláňková, Mgr. Libor Hanzal, Mgr. Kateřina Mrvová, Mgr. Kateřina Závišková, Bc. Renata Balíková, Radek Tesař

Vedoucí autorského kolektivu: Ing. Taťána Vencovská

Oponentura: Mgr. Marcela Urbišová

Jazyková korektura: Mgr. Petra Tonhauserová

## Odborný výcvik ve firmě v oboru kuchař

Důvodem pro zpracování tohoto materiálu je potřeba sjednotit průběhu a podmínky praktického vyučování, především odborného výcviku u zaměstnavatele. Vedle školního vzdělávacího programu jednotlivých škol by měl existovat platný sjednocující požadavek na realizaci odborného výcviku konaného v reálném pracovním prostředí.

Národní soustava kvalifikací je veřejně přístupným rejstříkem úplných profesních a profesních kvalifikací potvrzovaných, rozlišovaných a uznávaných na území České republiky, které je možné získat na základě zákona č.179/2006 Sb. o uznávání výsledků předchozího učení. **Profesní kvalifikací** rozumíme způsobilost vykonávat určitou pracovní činnost, která umožňuje uplatnění na trhu práce (např. příprava pokrmů studené kuchyně, výroba zákusků a dortů atd.). **Skládajícími profesními kvalifikacemi** myslíme ty profesní kvalifikace, které dohromady skládají tzv. úplnou profesní kvalifikaci. **Úplnou profesní kvalifikací** pak rozumíme způsobilost vykonávat určité povolání, případně více povolání (např. kuchař, cukrář...).

Požadavky na odborný výcvik oboru vzdělání 65-41-H/01 Kuchař-číšník, zaměření kuchař (pro účely pilotního sestavení standardu) vycházejí vedle RVP 65-51-H Kuchař-číšník také z kvalifikačního standardu úplné profesní kvalifikace Kuchař. Jelikož úplná profesní kvalifikace je vymezena pouze požadovanými kompetencemi, slouží jako další zdroj pro popis a standardizaci požadavků na odborný výcvik i další relevantní podkladové materiály jako například hodnoticí standardy skládajících profesních kvalifikací a požadavky stanovené jednotnou závěrečnou zkouškou pro daný obor a zaměření.

Standard pracuje také s jednotkami výsledků učení (ECVET), které vycházejí z požadovaných kompetencí stanovených v profesních kvalifikacích Národní soustavy kvalifikací.

Návrh standardu tedy propojuje zásadní výstupy 3 národních projektů – Pospolu, NZZ2 a NSK2.

### ÚPLNÁ PROFESNÍ KVALIFIKACE: KUCHAR (65-99-H/01)

Charakteristika profesní kvalifikace Kuchař (kód: 65-99-H/01)

- skupina oborů: gastronomie, hotelnictví a turismus (kód: 65)
- povolání: kuchař
- stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

### SKLÁDAJÍCÍ PROFESNÍ KVALIFIKACE: Příprava teplých pokrmů (kód: 65-001-H)

Příprava minutek (kód: 65-004-H)

Příprava pokrmů studené kuchyně (kód: 65-002-H)

## Odborná způsobilost popsaná v kvalifikačních standardech skládajících profesních kvalifikací

Text byl bez úpravy převzat z informačního systému Národní soustavy kvalifikací. V níže uvedené tabulce jsou porovnány kompetence požadované kvalifikačním standardem skládajících profesních kvalifikací a standardem úplné profesní kvalifikace (dále jen ÚPK) Kuchař. ÚPK Kuchař je uvedena v příloze č. 1.

Příprava teplých pokrmů	Příprava minutek	Příprava pokrmů studené kuchyně	Kuchař
Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů	Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů	Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů	Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů	Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů	Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů	Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů
Přejímka potravinářských surovin	Přejímka potravinářských surovin	Přejímka potravinářských surovin	Přejímka potravinářských surovin
Sestavení jídelního lístku a sledu pokrmů	Sestavení jídelního lístku a sledu pokrmů	-	Sestavení jídelního lístku a sledu pokrmů
Příprava surovin pro výrobu jídel	Příprava surovin pro výrobu jídel	Příprava surovin pro výrobu jídel	Příprava surovin pro výrobu jídel
Úprava jatečního masa, drůbeže, ryb a zvěřiny pro kuchyňské zpracovávání	Úprava jatečního masa, drůbeže, ryb a zvěřiny pro kuchyňské zpracovávání	-	Úprava jatečního masa, drůbeže, ryb a zvěřiny pro kuchyňské zpracovávání
-	-	Příprava produktů běžné studené kuchyně	Příprava produktů běžné studené kuchyně
Příprava teplých pokrmů podle receptur	-	-	Příprava teplých pokrmů podle receptur
-	Příprava pokrmů a specialit na objednávku	-	Příprava pokrmů a specialit na objednávku
Charakteristika dietního stravování	-	-	Charakteristika dietního stravování
-	-	Příprava a estetická úprava studených pokrmů pro slavnostní příležitosti	Příprava a estetická úprava studených pokrmů pro slavnostní příležitosti
Zpracování a úprava polotovarů	Zpracování a úprava polotovarů	Zpracování a úprava polotovarů	Zpracování a úprava polotovarů
Příprava a pečení moučníků	-	-	Příprava a pečení moučníků
Příprava teplých nápojů	-	-	Příprava teplých nápojů
Regenerace pokrmů	-	-	Regenerace pokrmů
Nakládání s inventářem	Nakládání s inventářem	Nakládání s inventářem	Nakládání s inventářem

Skladování potravinářských surovin	Skladování potravinářských surovin	Skladování potravinářských surovin	<b>Skladování potravinářských surovin</b>
Obsluha technologických zařízení v provozu	Obsluha technologických zařízení v provozu	Obsluha technologických zařízení v provozu	<b>Obsluha technologických zařízení v provozu</b>
Organizování práce v gastronomickém provozu	Organizování práce v provozu	Organizování práce v gastronomickém provozu	<b>Organizování práce v gastronomickém provozu</b>
			Zajištění bezpečnosti hostů, BOZP, PO

## Vymezení požadavků na znalosti, dovednosti a jejich ověření

V jednotlivých ročnících při odborném výcviku žáků jsou postupně osvojovány praktické dovednosti žáků na pracovištích tak, aby docházelo k jejich rozvoji po celou dobu vzdělávání.

Tabulka č. 1 : komentář

V prvním sloupci tabulky je uvedena kompetence dle standardu profesní kvalifikace (ÚPK Kuchař v příloze č. 1). Ve druhém sloupci je vyjádřeno, ve kterém ročníku dochází k osvojení dané kompetence včetně stupně požadovaného osvojení.

Stupeň požadovaného osvojení vyjadřujeme následující škálou:

- 1 - elementární, pracuje pod vedením
- 2 - mírně pokročilý, pracuje pod dohledem
- 3 - pokročilý, pracuje téměř samostatně
- 4 - rozvinutý, pracuje samostatně

V další části tabulky jsou ke kompetencím kvalifikačního standardu rozpracovány požadované znalosti a dovednosti. Tyto znalosti a dovednosti, stejně jako následující odborné kompetence vycházejí z požadavků RVP, resp. ŠVP.

Z hodnoticích standardů příslušných skládajících profesních kvalifikací vychází požadavek na hodnocení – tedy kritéria hodnocení a způsoby ověření.

Na konci každého ročníku budou žáci hodnoceni, zda dosahují požadované úrovně.

Způsobilost	Ročníky/stupeň osvojení			Úroveň EQF	Znalost:	Dovednost/schopnost:	Kompetence	Kritéria hodnocení	Způsob ověření
	1.	2.	3.						

Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů	1	3	4	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• technologických postupů přípravy pokrmů</li> <li>• využití a vlastností jednotlivých druhů surovin pro přípravu pokrmů</li> <li>• strojů a zařízení určených pro gastronomické provozy</li> <li>• obsluhy technologických zařízení v gastronomickém provozu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zvolit vhodný technologický postup práce při přípravě pokrmů</li> <li>• určit vhodné suroviny pro přípravu pokrmů</li> <li>• předběžně upravit a zpracovat zvolené suroviny pro přípravu pokrmů</li> <li>• zvolit a používat vhodné zařízení pro přípravu pokrmů</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• k přípravě pokrmů podle daného technologického postupu</li> <li>• bezpečně používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• volba vhodného technologického postupu pro přípravu zadaného pokrmu</li> <li>• výběr, příprava a úprava vhodné suroviny pro připravovaný pokrm</li> <li>• zvolit a připravit k provozu vhodná technologická zařízení pro daný účel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• praktické předvedení a ústní ověření</li> <li>• praktické předvedení</li> <li>• praktické předvedení</li> </ul>
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů	2	4	4	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pravidel osobní hygieny</li> <li>• hygienických požadavků při přípravě pokrmů</li> <li>• souvislostí z hlediska organizace práce, hygieny, nakládání s energiemi a svěřenými hodnotami na pracovišti</li> <li>• informací o systému kritických bodů HACCP</li> <li>• pravidel uvedených v sanitačním řádu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržovat hygienické požadavky v průběhu pracovních činností v gastronomickém provozu</li> <li>• aplikovat systém kritických bodů HACCP v gastronomickém provozu, plánovat a dodržovat sanitační řád</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• k provádění hygienicko-sanitačních činností v gastronomických provozech</li> <li>• k dodržování platných hygienických předpisů</li> <li>• k dodržování pravidel systému kritických bodů HACCP</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržování hygieny osobní a hygieny práce v průběhu pracovních činností</li> <li>• uplatnění postupů založených na principu kritických bodů HACCP</li> <li>• během provozu i po jeho ukončení dodržování sanitačního řádu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• praktické předvedení</li> <li>• praktické předvedení a ústní ověření</li> <li>• praktické předvedení</li> </ul>

Přejímka, skladování a příprava potravinářských surovin pro výrobu jídel	2	3	4	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pravidel přejímky potravin</li> <li>• pravidel skladování a ošetřování potravin dle hygienických norem</li> <li>• druhů a vlastností surovin pro přípravu pokrmů a způsobů jejich skladování</li> <li>• postupů předběžné přípravy potravin</li> <li>• normování pokrmů pro daný počet porcí</li> <li>• ekologických předpisů pro nakládání s odpady v gastronomickém provozu</li> <li>• pravidel při zhotovení přejímky potravin na sklad</li> <li>• pravidel při zhotovení výdejky potravin ze skladu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• přijmout dle pravidel potravin do stravovacího provozu</li> <li>• potraviny rozdělit dle vlastností do patřičných skladů</li> <li>• senzoricky posoudit nezávadnost a kvalitu surovin</li> <li>• skladovat a ošetřovat potraviny dle hygienických norem</li> <li>• při předběžné úpravě surovin postupovat tak, aby docházelo k minimálním kvalitativním i kvantitativním ztrátám</li> <li>• používat vhodné technologické vybavení</li> <li>• normovat pokrmy</li> <li>• určit spotřebu potravin</li> <li>• dodržovat pravidla ekologického zacházení s odpadem ve stravovacím provozu</li> <li>• zpracovat příjemku potravin do skladu</li> <li>• zpracovat výdejku potravin ze skladu</li> <li>• vyhotovit doklad o převzetí zboží</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• k přejímce a následnému uskladnění potravin</li> <li>• k předběžné úpravě potravin a jejich následnému zpracování</li> <li>• k normování a následnému zpracování výdeje potravin ze skladu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• normování na daný počet porcí podle stanovené receptury</li> <li>• kontrola deklarovaného druhu surovin a gramáže</li> <li>• senzorické posouzení nezávadnosti a kvality surovin</li> <li>• vykonávání přípravné práce, opracování suroviny s minimálními ztrátami</li> <li>• použití odpovídajícího technologického vybavení</li> <li>• dodržení ekologických předpisů při nakládání s odpady</li> <li>• skladování a ošetřování suroviny podle hygienických norem</li> <li>• zhotovení dokladů o příjmu a výdeji</li> <li>• kontrola, převzetí a vydání požadovaného zboží</li> <li>• vyhotovení dokladu o převzetí zboží</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• praktické předvedení</li> <li>• praktické předvedení</li> <li>• praktické předvedení</li> <li>• praktické předvedení</li> <li>• praktické předvedení</li> <li>• praktické předvedení</li> <li>• ústní ověření</li> <li>• praktické předvedení</li> <li>• praktické předvedení</li> <li>• praktické předvedení</li> </ul>
Zpracování a úprava polotovarů	2	3	4	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• postupů zpracování polotovarů v souladu s jejich určením</li> <li>• použití odpovídajícího technologického zařízení</li> <li>• výhod centralizovaného zpracování potravin</li> <li>• hygienických zásad pro regeneraci zchlazených a zmrazených pokrmů</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• připravit pokrm z polotovarů</li> <li>• použít moderní přístroje a zařízení v gastronomii pro další zpracování polotovarů</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ke zpracování a úpravě polotovarů</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zpracování polotovarů v souladu s jejich určením a technologickým postupem úpravy</li> <li>• použití odpovídajícího technologického vybavení</li> <li>• příprava pokrmu z polotovarů ke konzumaci</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• praktické předvedení</li> <li>• praktické předvedení</li> <li>• praktické předvedení</li> </ul>



Nakládání s inventářem	3	4	4	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>rozdělení inventáře podle jeho použití a použitého materiálu</li> <li>ošetřování jednotlivých skupin inventáře</li> <li>zabezpečení a uskladnění inventáře po ukončení provozu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>vybrat vhodný inventář k přípravě daného pokrmu</li> <li>popsat použití jednotlivých skupin inventáře</li> <li>bezpečného používání a udržování inventáře v provozuschopném stavu</li> <li>zabezpečit a uskladnit inventář po ukončení provozu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>k výběru vhodného inventáře pro zpracování potravin</li> <li>k bezpečnosti práce</li> <li>k ošetřování a uskladnění inventáře</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ošetření a udržování inventáře</li> <li>zabezpečení a uskladnění inventáře po ukončení provozu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>praktické předvedení</li> <li>praktické předvedení</li> </ul>
Obsluha technologických zařízení v provozu	2	3	4	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>bezpečnostních předpisů při obsluze technologických zařízení</li> <li>nabídky moderních přístrojů v současné gastronomii</li> <li>principu fungování moderních přístrojů</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>připravit pracoviště na provoz</li> <li>dodržovat bezpečnostní předpisy při obsluze technologických zařízení</li> <li>zvolit vhodné technologické zařízení pro zpracování potravin</li> <li>ošetřit a zabezpečit technologická zařízení po ukončení provozu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>k výběru, obsluze, ošetření a zabezpečení technologických zařízení v gastronomickém provozu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>příprava technologických zařízení k provozu za dodržení bezpečnostních zásad</li> <li>bezpečné používání a obsluha technologických zařízení v souladu s jejich určením</li> <li>ošetření a zabezpečení technologických zařízení po ukončení provozu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>praktické předvedení</li> <li>praktické předvedení</li> <li>praktické předvedení</li> </ul>
Sestavení jídelního lístku a sledu pokrmů	1	2	4	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristiky jídelního lístku</li> <li>druhů jídelních a nápojových lístků</li> <li>náležitostí jídelních lístků a menu</li> <li>pořadí pokrmů na jídelním lístku a sledu chodů v menu</li> <li>gastronomických pravidel a zásad racionální výživy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>uvést gastronomická pravidla</li> <li>uvést pravidla racionální výživy</li> <li>samostatně vypracovat jídelní lístek</li> <li>samostatně vypracovat menu k dané příležitosti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>k sestavení menu podle gastronomických pravidel a pravidel racionální výživy</li> <li>k sestavení jídelních a nápojových lístků podle gastronomických pravidel a pravidel racionální výživy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>sestavit nabídkový (jídelní, nápojový apod.) lístek podle gastronomických pravidel</li> <li>sestavit menu pro danou příležitost</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>písemné ověření</li> <li>písemné ověření</li> </ul>
Úprava jatečního masa, drůbeže, ryb a zvěřiny pro kuchyňské zpracování	1	3	4	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>rozdělení masa do jednotlivých skupin</li> <li>charakteristiky jednotlivých druhů mas</li> <li>využití vhodné části masa na konkrétní pokrm</li> <li>postupů při předběžné přípravě masa</li> <li>způsobů zpracování masa</li> <li>definice jednotlivých tepelných úprav pro zpracování masa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>předběžně připravovat jatečné maso, drůbež, ryby a zvěřinu pro další kuchyňské zpracování</li> <li>zvolit vhodný druh masa k danému pokrmu</li> <li>zvolit vhodnou tepelnou úpravu masa k danému pokrmu</li> <li>určit technologické zařízení pro zpracování jatečního masa, drůbeže, ryb a zvěřiny</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>k uplatnění požadavků na kvalitu pokrmů</li> <li>k bezpečnému používání technologických zařízení v gastronomickém provozu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>opracování surovin</li> <li>dodržení technologického postupu zpracování a příprava suroviny pro další kuchyňskou úpravu</li> <li>použití odpovídajícího technologického vybavení</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>praktické předvedení</li> <li>praktické předvedení</li> <li>praktické předvedení</li> </ul>

Organizování práce v gastronomickém provozu	1	3	4	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>souvislostí z hlediska organizace práce, hygieny, nakládání s energiemi a svěřenými hodnotami na pracovišti</li> <li>předpisů BOZP při práci se stroji a zařízením</li> <li>členění výrobního střediska a jeho vybavení</li> <li>organizace práce ve výrobním středisku</li> <li>jednotlivých zařízení pro hygienu nádobí a nářadí</li> <li>základních zařízení pro chlazení a mražení potravin a nápojů</li> <li>moderních zařízení pro zpracování surovin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>přípravit pracoviště na provoz</li> <li>organizovat práci v gastronomickém provozu</li> <li>zvolit posloupnost prací</li> <li>plánovat časový harmonogram prací v gastronomickém provozu</li> <li>kontrolovat kvalitu odvedené práce</li> <li>dodržovat hygienické požadavky při organizování práce v gastronomickém provozu</li> <li></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>k organizování práce v gastronomickém provozu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>příprava pracoviště na provoz</li> <li>účelná organizace práce v gastronomickém provozu</li> <li>dodržování posloupnosti prací a časového harmonogramu</li> <li>realizace úklidu pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>praktické předvedení</li> <li>praktické předvedení</li> <li>praktické předvedení</li> <li>praktické předvedení</li> </ul>
Příprava teplých pokrmů podle receptur	2	3	4	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>organizace práce při přípravě pokrmů</li> <li>potřebných surovin pro přípravu daného pokrmu</li> <li>zařízení pro přípravu daného pokrmu</li> <li></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>přesně určit suroviny pro přípravu daného pokrmu</li> <li>dodržet technologický postup přípravy pro daný pokrm</li> <li>dodržet časový harmonogram přípravy</li> <li>přípravit daný pokrm s požadovanými vlastnostmi</li> <li>při přípravě pokrmů používat vhodné nástroje, stroje a zařízení</li> <li>esteticky upravit pokrm před expedicí</li> <li>senzoricky zhodnotit pokrm před expedicí</li> <li>dodržovat zásady BOZP</li> <li>dodržovat hygienické předpisy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>k přípravě teplých pokrmů podle receptur</li> <li></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>dodržení technologického postupu přípravy pro daný pokrm</li> <li>dodržení doby přípravy, teploty a množství surovin podle receptur</li> <li>příprava pokrmu s typickými požadovanými vlastnostmi</li> <li>úprava a estetizace pokrmu, kontrola kvality a hmotnosti a senzorické zhodnocení pokrmu před expedicí</li> <li>použití technologického vybavení určeného pro tepelnou úpravu pokrmů</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>praktické předvedení</li> <li>praktické předvedení</li> <li>praktické předvedení</li> <li>praktické předvedení</li> <li>praktické předvedení</li> </ul>

Příprava dietních pokrmů	-	-	3	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>rozdělení a charakteristiky diet</li> <li>vhodných surovin pro přípravu pokrmů dané diety</li> <li>zakázaných surovin pro přípravu pokrmů dané diety</li> <li>volby vhodné tepelné úpravy pro přípravu pokrmů dané diety</li> <li>alergenů na JL</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>vyjmenovat vhodné suroviny pro přípravu daného dietního pokrmu</li> <li>popsat vhodnou tepelnou úpravu pro přípravu daného dietního pokrmu</li> <li>popsat přípravu připravovat dietní pokrmy</li> <li>vysvětlit označení alergenů na JL</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>základů dietních pokrmů</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristika různých druhů diet a zásad kuchyňské přípravy pokrmů dietního stravování</li> <li>návrh vhodného pokrmu pro dietu diabetickou, redukční, s omezením tuků</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ústní ověření</li> <li>ústní ověření</li> </ul>
Příprava moučníků	1	1	3	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>významu a způsobu podávání moučníků</li> <li>přípravy jednoduchých moučníků</li> <li>přípravy základních těst</li> <li>přípravy základních náplní těst</li> <li>přípravy šlehaných hmot</li> <li>přípravy teplých sladkých omáček</li> <li>přípravy základních plev</li> <li>přípravy zmrzlin</li> <li>přípravy ovocných salátů</li> <li>hygienických a bezpečnostních předpisů</li> <li>použití vhodného zařízení pro přípravu moučníků</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>připravit základní těsta pro výrobu moučníků</li> <li>připravit základní náplně do těst pro výrobu moučníků</li> <li>vyrobít základní šlehané hmoty</li> <li>vyrobít základní teplé omáčky</li> <li>vyrobít základní polevy</li> <li>připravit zmrzliny a ovocné saláty</li> <li>vyrobít jednoduché moučníky</li> <li>dodržovat hygienické a bezpečnostní předpisy při výrobě moučníků</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>k výrobě moučníků</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>dodržení technologického postupu přípravy a hygienických předpisů</li> <li>dodržení sortimentu a množství surovin podle receptur</li> <li>příprava moučníku s typickými požadovanými senzorickými vlastnostmi</li> <li>dohotovění a zdobení moučníku před expedicí</li> <li>použití odpovídajícího technologického vybavení</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>praktické předvedení</li> <li>praktické předvedení</li> <li>praktické předvedení</li> <li>praktické předvedení</li> <li>praktické předvedení</li> </ul>
Regenerace pokrmů	1	2	3	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>hygienických pravidel při regeneraci zchlazených a zmrazených pokrmů</li> <li>technologických postupů při regeneraci pokrmů</li> <li>zařízení určených pro regeneraci pokrmů</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>regenerovat zchlazené pokrmy</li> <li>regenerovat zmrazené pokrmy</li> <li>dodržovat hygienické a bezpečnostní předpisy při regeneraci pokrmů</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>k regeneraci zchlazených a zmrazených pokrmů</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>regenerace zchlazených a zmrazených pokrmů podle hygienických zásad</li> <li>volba a použití technologického postupu přípravy podle typu pokrmu</li> <li>použití vhodné technologie včetně zařízení (např. ohřev v mikrovlnné troubě, konvektomatu, na sporáku)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>praktické předvedení</li> <li>praktické předvedení</li> <li>praktické předvedení</li> </ul>

Příprava pokrmů a specialit na objednávku	1	3	4	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zásad přípravy pokrmů na objednávku</li> <li>• vhodných tepelných úprav pro přípravu pokrmů na objednávku</li> <li>• vhodných surovin pro přípravu pokrmů na objednávku</li> <li>• vhodných druhů masa pro přípravu pokrmů na objednávku</li> <li>• technologických postupů přípravy pokrmů na objednávku</li> <li>• vhodné přílohy k pokrmům na objednávku</li> <li>• zařízení pro přípravu pokrmů na objednávku</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržet technologický postup přípravy pro daný pokrm</li> <li>• zvolit vhodné suroviny pro přípravu pokrmů na objednávku</li> <li>• připravit pokrm s typickými požadovanými vlastnostmi</li> <li>• esteticky upravit pokrm před expedicí</li> <li>• senzoricky pokrm zhodnotit</li> <li>• vybrat vhodné technologické zařízení pro přípravu pokrmů na objednávku</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• k přípravě pokrmů a specialit na objednávku</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržení technologického postupu přípravy pro daný pokrm</li> <li>• dodržení doby přípravy, teploty a množství surovin podle receptur</li> <li>• příprava pokrmu s typickými požadovanými vlastnostmi</li> <li>• úprava a estetizace pokrmu, kontrola kvality a hmotnosti a senzorické zhodnocení pokrmu před expedicí</li> <li>• použití odpovídajícího technologického vybavení</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• praktické předvedení</li> <li>• praktické předvedení</li> <li>• praktické předvedení</li> <li>• praktické předvedení</li> <li>• praktické předvedení</li> </ul>
Příprava produktů běžné studené kuchyně	1	2	3	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zásad správné přípravy pokrmů ve studené kuchyni</li> <li>• přípravy rosolů, marinád, dresinků, pochoutkových másel, majonéz, paštik, sýrových a masových pěn, fáší a galantin</li> <li>• přípravy složitých salátů, plněných vajec, zeleniny a ovoce</li> <li>• přípravy obložených mís, chlebíčků, chuťovek a kanapek</li> <li>• hygienických a bezpečnostních předpisů při přípravě produktů studené kuchyně</li> <li>• použití vhodného zařízení pro přípravu produktů studené kuchyně</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržet zásady správné přípravy pokrmů studené kuchyně</li> <li>• dodržet technologické postupy a složení surovin pro přípravu rosolů, marinád, dresinků, pochoutkových másel, majonéz, paštik, sýrových a masových pěn, fáší a galantin</li> <li>• dodržet technologické postupy a složení surovin pro přípravu složitých salátů, plněných vajec, zeleniny a ovoce</li> <li>• dodržet technologické postupy a složení surovin pro přípravu obložených mís, chlebíčků, chuťovek a kanapek</li> <li>• připravit studené pokrmy s typickými požadovanými vlastnostmi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• k výrobě produktů běžné studené kuchyně</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržení technologického postupu přípravy zadaného pokrmu</li> <li>• dodržení množství surovin podle receptur</li> <li>• příprava studeného pokrmu s typickými požadovanými vlastnostmi</li> <li>• úprava, estetizace a senzorické hodnocení pokrmu před expedicí</li> <li>• použití vhodného technologického vybavení při přípravě pokrmu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• praktické předvedení</li> <li>• praktické předvedení</li> <li>• praktické předvedení</li> <li>• praktické předvedení</li> <li>• praktické předvedení</li> </ul>

Příprava a estetická úprava studených pokrmů pro slavnostní příležitosti	1	1	3	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sortimentu studené kuchyně pro slavnostní příležitosti</li> <li>• technologických postupů přípravy pokrmů studené kuchyně</li> <li>• hygienických a bezpečnostních předpisů platných v gastronomických provozech</li> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sestavit nabídku pokrmů studené kuchyně pro danou slavnostní příležitost</li> <li>• připravit pokrmy studené kuchyně pro danou slavnostní příležitost</li> <li>• provést úpravu a estetizaci pokrmů studené kuchyně před expedicí</li> <li>• dodržet hygienické a bezpečnostní předpisy při přípravě pokrmů studené kuchyně</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• k výrobě produktů studené kuchyně pro slavnostní příležitosti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• návrh vhodných studených pokrmů pro danou příležitost, zvolit vhodné suroviny</li> <li>• popis technologického postupu přípravy</li> <li>• příprava pokrmu pro slavnostní příležitost</li> <li>• úprava a estetizace pokrmu před expedicí</li> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• písemné ověření</li> <li>• písemné/ústní ověření</li> <li>• praktické předvedení</li> <li>• praktické předvedení</li> </ul>
--	---	---	---	---	---	---	---	--	--

Tabulka č. 2

Tabulka vychází z obecných způsobilostí požadovaných kvalifikačním standardem ÚPK Kuchař. Porovnává klíčové kompetence RVP s tzv. měkkými kompetencemi (obecné způsobilosti), vyžadovanými ve standardu ÚPK Kuchař.

**OBEČNÁ ZPŮSOBILOST**

	Měkké dovednosti																			
Kompetence klíčové	řízení lidí	organizování a plánování	motivování lidí	jednání s lidmi	vyjednávání	prezentování	pisemný projev a komunikace	týmová práce	práce s informacemi	analýzování a řešení	rozhodování	průžnost v myšlení a tvůrčí myšlení	jazykové způsobilosti	technické způsobilosti	počítačové způsobilosti	numerické způsobilosti	ekonomické způsobilosti	právní způsobilost	řízení motorových	osobní rozvoj
k učení											X		X		X	X	X		X	
k řešení problémů	X	X	X	X	X			X		X	X	X		X						
komunikativní			X	X	X	X	X	X	X			X	X		X					
personální a sociální	X		X	X	X	X		X			X	X								X
k občanskému a kulturnímu povědomí													X					X		X
k pracovním a podnikatelským aktivitám	X	X	X	X	X		X			X		X	X				X			
matematické														X		X	X			
k využití ICT a KT a pracovat s nimi						X	X		X	X		X		X	X	X				

## Využití jednotek výsledků učení (JVU)

Klíčovým stavebním kamenem systému ECVET jsou výsledky učení. Ty je možné spojovat do tzv. **jednotek výsledků učení (JVU)**, ze kterých lze sestavit příslušnou kvalifikaci. Jednotka výsledků učení může být společná i více kvalifikacím. Jednotky výsledků učení by měly vznikat ve spolupráci škol a podniků tak, aby bylo zaručeno, že znalosti, dovednosti a kompetence, které si žák bude v podniku během výuky u zaměstnavatele osvojovat, budou odpovídat požadavkům trhu práce. Jednotky výsledků učení jsou flexibilní v tom smyslu, že mohou pomoci reagovat na rychlé změny moderních technologií a vývoj v některých oborech. Jednotky lze upravovat a měnit v souladu s trendy a potřebami trhu práce a obohacovat si tak školní vzdělávací program. Právě provázání popisů JVU (vycházejících ze standardů NSK) s částí povinného obsahu RVP může zajistit automatickou přenositelnost a zároveň podpořit rozšíření praxí v reálném pracovním prostředí jako nedílné součásti vzdělávání.

### Název jednotky

Název jednotky by měl být jednoznačný a co nejvýstižnější a měl by jasně odkazovat na obsah jednotky, aby byl co nejsrozumitelnější. Zajímavý a výstižný název je i motivační prvek pro spolupracujícího partnera, zájemce o realizaci jednotky, ale i pro rodiče i žáky.

### Kód a název oboru, ke kterému se jednotka vztahuje

Vzhledem k tomu, že projekt byl zaměřen na žáky středních škol, byla do šablony doplněna kolonka kód a název oboru. Kód a název oborů vzdělání musí odpovídat oborům uváděným v Nařízení vlády č. 211/2010 Sb., o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů. Pokud se jednotka vztahuje pouze k části oboru vzdělání, např. pouze k některému z povolání nebo oblasti činností (odbornému zaměření), pro které obor vzdělání připravuje, uvedeme to v závorce; např. **65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření kuchař)**.

### Úroveň kvalifikace podle EQF

Evropský rámec kvalifikací představuje 8 úrovní, ke kterým jednotlivé státy EU přiřadily své kvalifikace podle stupně znalostí, dovedností a kompetencí. Zaměstnavatelé napříč Evropou tak díky vyznačenému číslu jednoduše získají představu o tom, jaké dovednosti mohou u potenciálních zaměstnanců s danou kvalifikací očekávat. Pokud se jednotka vztahuje k oboru poskytujícímu **střední vzdělání s výučním listem**, odpovídá úroveň EQF hodnotě **3**.

Více na [www.eqf.cz](http://www.eqf.cz)

### Vztah k NSK

Uvést vztah k odpovídající profesní kvalifikaci v Národní soustavě kvalifikací.

V případě, že registr NSK v kvalifikačním nebo hodnoticím standardu uvádí způsobilosti odpovídající dovednostem dané jednotky výsledků učení, je potřeba uvést, ke které kvalifikaci případně více kvalifikacím se daná jednotka výsledků učení vztahuje.

Více na [www.narodni-kvalifikace.cz](http://www.narodni-kvalifikace.cz)

### Délka JVU

V jednotce by mělo být správně vyčísleno, kolik hodin stráví žák v pracovním prostředí, aby získal znalosti, dovednosti a kompetence uvedené v jednotce výsledků učení.

Jednotky mohou být vytvářeny jak pro odborné praxe, tak pro odborný výcvik. Svým rozsahem by jednotka měla odpovídat pobytu žáka na pracovišti sociálního partnera a očekávané výsledky učení, které jednotka obsahuje, by měl žák zvládnout získat.

Při výpočtu hodin mějte na paměti věk žáka a maximální možný počet hodin, který může vzhledem ke svému věku na pracovišti strávit (obvykle 6 či 7, maximálně však 8 hodin).

#### **Požadavky na žáka**

V mezinárodních projektech se ukázalo, že je velmi přínosné uvádět u jednotky výsledků učení minimální vstupní znalosti a dovednosti účastníka mobility. Tyto požadavky definuje v úzké spolupráci se školou podnik, který si stanovuje úroveň dovedností potřebnou po zvládnutí daných aktivit na pracovišti.

#### **Název a adresa firmy**

Zde by měl být uveden název konkrétního pracoviště, kde praktické vyučování bude probíhat. Lze doplnit až před samotnou realizací.

#### **Výsledky učení, které jednotka obsahuje**

Nabízí se několik možností: lze využít popis ve smyslu rozdělení do znalostí, dovedností a kompetencí nebo volit pouze popis kompetencí – odborných způsobilostí, tj. činností (tak to je v NSK), či využít stupně rozvoje jednotlivých kompetencí (od jednoduché činnosti pod dohledem až po práci zcela samostatnou).

Právě definice způsobilostí, které soustava kvalifikací obsahuje, se stala zdrojem pro popis jednotky výsledků učení. Jednotlivé výsledky učení musí být popsány stručně a konkrétně, jednoznačně pomocí aktivního slovesa (3. osobou jednotného čísla) nebo neurčitou formou slovesa (infinitivem) tak, aby byly srozumitelné všem třem stranám, které se na pobytu na pracovišti podílí, tedy škole jako vysílající, podniku/firmě jako přijímající instituci a žákovi. Zároveň každý výsledek učení musí být možné jednoduše ověřit a průkazně a jednoznačně ohodnotit. Jak ukazuje příklad vyplněné šablony jednotky výsledků učení (viz kapitola Hodnocení výsledků žáků), je dobré využívat činnostní slovesa jako například: sestaví, připraví, vyhledá v recepturách, provede, uklidí, zkontroluje atd. Vyhýbejte se např. slovesům: orientuje se, chápe, uvědomuje si význam, která popisují málo konkrétní činnosti, které lze jen těžko ohodnotit.

#### **Kritéria a postupy pro ověření a hodnocení výsledků učení definovaných v JUV**

Hodnocení provádí přijímající instituce na základě předem domluvených a stanovených postupů a kritérií, která jsou zaznamenána v jednotce výsledků učení. Žák má jednoduše prokázat, zda získal všechny dovednosti, znalosti a kompetence potřebné pro daný úkol. Toto řešení se ukazuje jako velmi účinné a transparentní pro všechny strany. Škola se může spolehnout na objektivnost hodnocení, které bylo provedeno přímo v podniku, a žák není nucen získané dovednosti znovu předvádět. Vhodné je i stanovení hodnotících kritérií a uvědomění si rozdílu mezi úkolem a kritériem. Kritérium by se mělo prolínat celým zadáním a být úkolu nadřazené, zatímco hodnotící úkol sleduje konkrétní provedení a jeho průběh, kritérium spíše výstup jako takový. Kritériem je např. dodržení technologického postupu či ekonomické nakládání se surovinami a hodnotícím úkolem je např. připravit sváteční menu nebo vytvořit obrobek. Zvažte, co ovlivní hodnocení instruktora - pokud žák použije dvojnásobné množství surovin, tak to není optimální, úkol ale splněn je, nicméně s výhradami. Pokud je kritériem dodržení technologického postupu, může to mít na finální zpracování výstupu zásadnější vliv.

Vzájemná důvěra při hodnocení žáka je základním předpokladem pro validaci a neprodloužení vzdělávacích cest. Jde zde zejména o jiný vzdělávací kontext nebo jiné než obvyklé místo praktického vyučování.

### **Hodnocení výsledků žáků**

Z výše uvedeného vyplývá, že uznávání výsledků učení na základě absolvované JUV je potřebné. Hodnocení by se mělo provádět vždy po ukončení plánované JUV, v našem případě na konci prvního ročníku, druhého ročníku a v průběhu druhého pololetí posledního ročníku. Při sestavení JUV pro každé období/ročník vycházíme z výše uvedené škály pro postupné osvojování uvedených kompetencí.



Žáka na pracovišti hodnotí ze zvládnutí předpokládaných výsledků učení jeho instruktor. Klasifikaci provádí učitel odborného výcviku, který průběh vzdělávání pravidelně sleduje.

Jednotky výsledků učení byly připraveny a koncipovány tak, aby vycházely z výše uvedených skládajících profesních kvalifikací pro kvalifikaci kuchaře (Příprava teplých pokrmů, Příprava minulek a Příprava pokrmů studené kuchyně).

#### JVU pro 1. ročník

Pro první ročník byly navrženy 2 JVU – Příprava teplých pokrmů – 1. ročník, 1. pololetí, Příprava teplých pokrmů – 1. ročník, 2. pololetí. Umístěny jsou v příloze č. 2.

#### JVU pro 2. ročník

Pro druhý ročník byly navrženy 4 JVU – Příprava teplých pokrmů – 2. ročník, 1. pololetí, Příprava teplých pokrmů, 2. ročník, 2. pololetí. Příprava pokrmů na objednávku – 2. ročník, 1. pololetí, Příprava pokrmů na objednávku – 2. ročník, 2. pololetí. Umístěny jsou v příloze č. 3.

#### JVU pro 3. ročník

Pro třetí ročník bylo navrženo 6 JVU – Příprava teplých pokrmů – 3. ročník, 1. pololetí, Příprava teplých pokrmů, 3. ročník, 2. pololetí, Příprava pokrmů na objednávku – 2. ročník, 1. pololetí, Příprava pokrmů na objednávku – 2. ročník, 2. pololetí a Příprava pokrmů studené kuchyně -3. ročník, 1. pololetí, Příprava pokrmů studené kuchyně -3. ročník, 2. pololetí. Umístěny jsou v příloze č. 4.

### Doporučení pro firmu, jak pracovat se žáky v průběhu výuky

#### 1. ročník

Seznámení s provozovnou, na které se provádí odborný výcvik, organizací práce v denním režimu, bezpečností práce a PO.

Seznámení se skladovacími prostory včetně chladících zařízení, včetně instruktáže k jejich používání.

Seznámení s prostory pro skladování odpadů, včetně instruktáže.

Seznámení s prostory pro přípravu surovin.

Seznámení s odbytovým střediskem.

Seznámení se systémem HACAP, sanitačním řádem, jejich důležitostí a způsobem dodržování všech jejich bodů.

Praktické procvičování základních technologických postupů v souvztáznosti se školním teoretickým vyučováním.

Vytvoření pracovních listů (např. dle TQM) na veškerou činnost v podniku, pokud ovšem chce majitel udržet nastavenou kvalitu – příprava pracovních listů.

Praktické vyučování by mělo být vedeno tak, aby žáci se základními znalostmi a svou samostatností byli pro firmu důležitou a pevnou součástí personálu.

Například žáci začínají na polévkách a omáčkách, současně však pracují na přípravě (dle pracovních listů) snídaní, jejich expedici a servisu po celou dobu snídaní.

Někteří žáci začínají na salátech, předkrmech a dezertech. Pak se úseky vymění.

Po zvládnutí receptur a expedice dochází k přeřazení na jiná místa (posty) v restauraci.

Na všech postech se žáci seznamují i s potřebnými surovinami, jejich úpravou a uchováváním včetně syrového masa.

Neustále se procvičují základy technologických postupů a tepelných úprav.

Odborný výcvik žáků je veden dle potřeb a priorit podniku, avšak vždy musí být probrána učební témata dle osnov konkrétního ŠVP. Vše pod dohledem instruktora praktického vyučování a učitele odborného výcviku, který provozovnu pravidelně navštěvuje a seznamuje se s pokroky žáka.

Výuku doporučujeme ukončit kontrolním ověřením znalostí a dovedností např. testem a přezkoušením (viz. JUV pro 1. ročník). Úspěšné splnění JUV je jedním ze základních podkladů pro klasifikaci žáka z odborného výcviku (nezapomenout uvést v preambuli učební osnovy odborného výcviku ke způsobům hodnocení žáků).

## 2. ročník

Opakování organizace práce v denním režimu, bezpečnosti práce a PO.

Procvičování teoretických znalostí a seznamování se stále složitějšími technologiemi.

Příprava pracovních listů.

Procvičování komunikace a zapracovávání nových žáků společně se staršími žáky, management práce a jeho kontrola za pomoci pracovních listů.

Seznamování se s managementem rautů, bufetů, banketů atd.

Seznamování se s trendy v gastronomii či modernizací klasické kuchyně.

Seznamování se s přípravou ryb, zvěřiny a specialit.

Praktické procvičování učiva dle tematických plánů v souvztáhnosti se školní výukou.

Neustálé procvičování technologických postupů a úprav.

Žáci postupně procházejí všemi posty a osvojují si organizaci práce.

Seznamování se s tvorbou jídelního lístku, menu a jejich filosofií.

Žáci jsou s využitím pracovních listů vedeni k samostatnosti. Žáci již mohou zastávat odpovědnější posty.

Praktické procvičování učiva probíhá dle tematických plánů v souvztáhnosti se školní výukou.

Žáci druhého ročníku jsou vedeni tak, aby mohli předávat zkušenosti žákům prvního ročníku.

Vedení k budování hrdosti k oboru a sobě samým.

Plnění osnov ŠVP je i nadále ověřováno kontrolou znalostí a dovedností např. testem a přezkoušením (viz JUV pro 2. ročník). Úspěšné splnění JUV je jedním ze základních podkladů pro klasifikaci žáka z odborného výcviku (nezapomenout uvést v preambuli učební osnovy odborného výcviku ke způsobům hodnocení žáků).

Do třetího ročníku by měl žák vstupovat již se zvládnutou praxí a většinou potřebných dovedností.

### 3. ročník

Ve třetím ročníku dochází k procvičování dovedností a znalostí, fixování návyků, získávání dalších zkušeností ideálně ve vazbě na probíranou teorii ve škole.

Žák tomto ročníku by měl být již samostatný a schopný organizovat práci mladším žákům. Pod dohledem kuchařů - instruktorů by měl již zvládat bezchybně základní kuchařské činnosti.

I v tomto ročníku probíhá ověřování výsledků žáků (viz JVV pro 3. ročník), po jejich úspěšném splnění je žák připraven přistoupit k závěrečné zkoušce podle jednotného zadání.

Během třetího ročníku probíhá příprava na závěrečné zkoušky. Za jejich průběh a výsledky je vždy odpovědná škola, firma resp. instruktor hrají důležitou roli v přípravě i realizaci zkoušek. V oboru kuchař není problémem zajistit realizaci praktické zkoušky podle JZZZ na pracovištích.

## NÁVRH ORGANIZACE PRÁCE ŽÁKŮ PŘI PRAKTICKÉM VYUČOVÁNÍ

Průběh OV by měl být veden tak, aby byl neustále konfrontován s reálným provozem.

Při pracovním dni postupujeme dle pracovních organizačních listů, které by měly být připravené v každé provozovně, která chce mít své služby postavené na kvalitním standardu TQM - jedná se o manuál, který provádí pracovníka (žáka) po celou pracovní dobu.

Manuál je složen z úkolů s časovými horizonty tak, aby se žáci učili začínat práci s prioritními a časově náročnějšími úkoly.

Manuály musí být nastaveny dle pracovních pozic a úseků:

- denní pracovní list (ukázka níže)
- specializované pracovní listy – dezerty, předkrmy, saláty, příprava zeleniny/masa, expedice aj. (pro každou činnost, která se provádí na pracovištích, by měly být vypracovány pracovní listy, které slouží jednotlivým účastníkům ke standardizaci kvality služeb, lepší integraci nových pracovníků do pracovního procesu či ke zlepšení kontrolingu).

## DENNÍ PRACOVNÍ LIST

Uvedené časové horizonty se liší dle typu a priorit provozovny:

6.45 hod.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• příchod žáků na pracoviště</li> <li>• kontrola docházky</li> <li>• kontrola úpravy žáka dle HACCAP a požadavků provozovatele</li> </ul>
7.00 hod.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• konzultace o výuce z posledního praktického vyučování</li> <li>• konzultace učiva dle učebních osnov</li> </ul>
8.00 hod.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozdělení žáků na pracovišti (dle pozice na určitý pracovní úsek)</li> <li>• rozdání pracovních listů na jednotlivých úsecích dle priorit dne a přípravy na další dny (akce atd.)</li> <li>• konzultace s vyučujícím či nadřízeným o svěřených úkolech</li> <li>• názorná ukázka vyučujícího či nadřízeného</li> <li>• vykonávání pracovních úkolů dle pracovních listů a receptur</li> <li>• během provádění pracovních úkolů udržuje na pracovištích pořádek</li> <li>• učitel provádí neustálou kontrolu prováděných úkonů, případná konzultace vyučujícího a žáka</li> </ul>
10.00 hod.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kontrola práce s pracovními listy – konzultace, průběžné hodnocení práce žáka</li> <li>• kontrola dodržování časových limitů</li> <li>• úklid zboží od dodavatelů – s dodaným zbožím zacházíme dle HACCAP</li> </ul>
10.30 hod.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• závěrečná kontrola před začátkem provozu opět dle pracovních listů</li> <li>• úklid pracovních ploch a prostor s tím souvisejících</li> <li>• konzultace o přípravě na večerní provoz či další dny</li> </ul>
11.00 hod.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• koncentrovaná expedice</li> <li>• dodržování standardu při expedici, úprava viz foto (á la carte)</li> <li>• udržování čistoty na úsecích</li> <li>• průběžná kontrola přípravy – doplňování surovin, regenerace vlastních polotovarů</li> </ul>
13.00 hod.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• úklid pracovních ploch</li> <li>• kontrola a doplnění surovin na další provoz</li> <li>• závěrečný úklid a kontrola</li> </ul>
14.00 hod.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• předání pracoviště další směně</li> <li>• závěrečná konzultace s vyučujícím o průběhu OV, hodnocení práce žáka v učebním dnu</li> </ul>

- |  |  |
|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>• seznámení s pracovními činnostmi a příprava na další den</li></ul> |
|--|--|

## PODMÍNKY A PRŮBĚH VZDĚLÁVÁNÍ

	Příprava teplých pokrmů (kód: 65-001-H)	Příprava minutek (kód: 65-004-H)	Příprava pokrmů studené kuchyně (kód: 65-002-H)
Požadavky na žáka	<ul style="list-style-type: none"> <li>platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství</li> </ul>		
Materiálně-technické vybavení	<ul style="list-style-type: none"> <li>technologické vybavení kuchyně – např. zařízení pro opracování a zpracování surovin (kráječe, škrabky, zařízení pro mísení surovin – šlehače, hnětače, zařízení pro tepelné zpracování a úpravu pokrmů – sporáky, chladicí a mrazicí zařízení apod.)</li> <li>běžný kuchyňský inventář a vybavení</li> <li>předepsané pracovní oblečení</li> <li>receptury studených pokrmů nebo jiné receptury</li> <li>suroviny pro výrobu příloh podle zadání</li> <li>příjemky, výdejky zboží a surovin</li> </ul>		
Návrh ověření způsobilostí	<ul style="list-style-type: none"> <li>příprava nejméně dvou různých pokrmů teplé kuchyně</li> <li>sestavu pokrmů a počet připravovaných porcí určí zkoušející, doporučený počet porcí je 10</li> <li>po celou dobu hodnocení je sledováno dodržování hygienických předpisů, předpisů bezpečnosti práce a technologických postupů, dodržování časového harmonogramu</li> <li>při hodnocení hotového pokrmu se provede ochutnávka, budou posouzeny požadované typické vlastnosti</li> <li>bude provedena kontrola kvality, hmotnosti a pokrm bude senzoricky zhodnocen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>příprava nejméně dvou konkrétních pokrmů na objednávku</li> <li>sestavu pokrmů a počet připravovaných porcí určí zkoušející</li> <li>po celou dobu hodnocení je sledováno dodržování hygienických předpisů, předpisů bezpečnosti práce a technologických postupů, dodržování časového harmonogramu</li> <li>provede se ochutnávka, budou posouzeny požadované typické vlastnosti</li> <li>bude provedena kontrola kvality, hmotnosti a pokrm bude senzoricky zhodnocen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>uchazeč vypracuje úkol, který mu nejméně dva týdny před konáním zkoušky písemně zadá autorizovaná osoba / autorizovaný zástupce. Uchazeč v něm charakterizuje příležitost, při níž se uplatňují výrobky studené kuchyně, uvede alespoň 5 výrobků studené kuchyně, které charakterizuje, popíše jejich technologický postup a způsob estetické úpravy pro podávání. Jeden z pokrmů si uchazeč předem vybere a u zkoušky připraví</li> <li>dále autorizovaná osoba uchazeči zadá další dva pokrmy studené kuchyně, které u zkoušky připraví. Počet porcí nebo výrobků určí autorizovaná osoba / autorizovaný zástupce. Doporučený počet porcí je 10. Po celou dobu hodnocení je sledováno dodržování hygienických předpisů, předpisů bezpečnosti práce a technologických postupů, dodržování časového harmonogramu</li> <li>při hodnocení hotového pokrmu se provede ochutnávka, budou posouzeny požadované typické vlastnosti</li> <li>bude provedena kontrola kvality, hmotnosti a pokrm bude senzoricky zhodnocen</li> </ul>
Požadavky na instruktora	<ul style="list-style-type: none"> <li>střední vzdělání s výučním listem v oboru kuchař, nebo kuchař – číšník; pedagogické minimum nebo PK Instruktor praktického vyučování</li> </ul>		
Legislativní rámec	<ul style="list-style-type: none"> <li>zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů</li> <li>zákon č. 563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících</li> <li>vyhláška č. 13/2005 Sb., o středním vzdělávání a vzdělávání v konzervatoři, ve znění pozdějších předpisů (počet žáků upraven v § 2, počet žáků při odborném výcviku v § 13 odst. 6, počet žáků v konzervatoři v § 18 odst. 1)</li> </ul>		



## Závěrečná zkouška

Závěrečná zkouška podle jednotného zadání se váže na RVP Kuchař – číšník, zaměření kuchař. Zároveň splňuje požadavky kompetencí kvalifikačního standardu UPK Kuchař.

Realizací výše uvedených JVV lze žáky úspěšně připravit na praktickou zkoušku podle jednotného zadání i s maximálním zapojením zaměstnavatelů a pobytu žáka v reálném pracovním prostředí.

*Příklad zadání zkušební úlohy k ověření požadovaných kompetencí podle JZZZ v provozovně*

### Hlavní pokrm s přílohou

- připravte hlavní pokrm dle výběru - Hovězí maso vařené, rajčatová omáčka, Hovězí maso vařené, koprová omáčka, Hovězí maso vařené, omáčka smetanový křen
- navrhnete a připravte vhodnou přílohu

### Počet porcí 10

- připravte vedlejší pokrm dle výběru - Hovězí polévka se zeleninovými noky, Střapačky se zelím, Dukátové buchtičky s vanilkovým krémem

### Počet porcí 5

Pro oba dva úkoly:

- proveďte normování na daný počet porcí,
- proveďte objednávku surovin,
- převezměte požadované suroviny,
- připravte pokrmy s dodržením technologických postupů,
- připravte pokrmy k expedici,
- prezentujte pokrmy hostům.

### Spotřební koš



#### Předkrmový salát

- připravte nejméně 2 porce předkrmového salátu,
- na přípravu použijte alespoň 5 surovin ze spotřebního koše,
- lze využít i další suroviny.

Stanovené suroviny ve spotřebním koši:

těstoviny, brambory, kuřecí maso, vejce, šunka, sýr, různé druhy listových salátů, paprika, cibule, rajčata, okurky, celer, citrony, olej, bílý jogurt, koření.

#### Provedení samostatného úkolu

- sestavte menu pro slavnostní příležitost a připravte jeden teplý pokrm dle vlastního výběru nejméně ve dvou porcích,
- pokrm vhodně upravte na talíři,
- předvedte jeho servis,
- zdůvodněte výběr pokrmu do menu,
- popište postup práce při přípravě zvoleného výrobku.

## Přílohy

### Příloha č. 1:

#### KVALIFIKAČNÍ STANDARD

Úplná profesní kvalifikace (platný k říjnu 2015)

#### KUCHAŘ

kvalifikační úroveň 3

#### ODBORNÁ ZPŮSOBILOST

Název odborné způsobilosti	Úroveň
Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů	3
Organizování práce v gastronomickém provozu	3
Skladování potravinářských surovin	3
Nakládání s inventářem	2
Příprava teplých nápojů	2
Sestavení jídelního lístku a sledu pokrmů	3
Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů	3
Přejímka potravinářských surovin	3
Příprava surovin pro výrobu jídel	2
Úprava jatečního masa, drůbeže, ryb a zvěřiny pro kuchyňské zpracovávání	3
Příprava teplých pokrmů podle receptur	3
Charakteristika dietního stravování	3
Příprava pokrmů a specialit na objednávku	3
Příprava produktů běžné studené kuchyně	3
Příprava a estetická úprava studených pokrmů pro slavnostní příležitosti	3
Zpracování a úprava polotovarů	3

Příprava a pečení moučníků	3
Obsluha technologických zařízení v provozu	3
Zajištění bezpečnosti hostů, BOZP, PO	3

## OBEČNÁ ZPŮSOBILOST

úroveň způsobilostí: 1 – elementární; 2 – pokročilá; 3 – vysoká

Kód	Název	Úroveň způsobilostí
A	Řízení lidí	
B	Organizování a plánování práce	1
C	Motivování lidí	
D	Jednání s lidmi	1
E	Vyjednávání	
F	Prezentování	1
G	Písemný projev a komunikace	1
H	Týmová práce	1
I	Práce s informacemi	1
J	Analyzování a řešení problémů	
K	Rozhodování	
L	Pružnost v myšlení a jednání (adaptabilita, flexibilita, přizpůsobivost, improvizace, způsobilosti)	1
M	Tvořivé myšlení	1
P	Jazykové způsobilosti	1
Q	Technické způsobilosti	1
R	Počítačové způsobilosti	1

S	Numerické způsobilosti	1
T	Ekonomické způsobilosti	1
U	Právní způsobilost	
V	Řízení motorových vozidel	
Z	Osobnostní rozvoj	1

## Příloha č. 2

JVU pro 1. ročník

2a) Příprava teplých pokrmů 1.1.

2b) Příprava teplých pokrmů 1.2.

## Příloha č. 3

JVU pro 2. ročník

3a) Příprava teplých pokrmů 2.1.

3b) Příprava teplých pokrmů 2.2.

3c) Příprava pokrmů na objednávku 2.1.

3d) Příprava pokrmů na objednávku 2.2.

## Příloha č. 4

JVU pro 3. ročník

4a) Příprava teplých pokrmů 3.1.

4b) Příprava teplých pokrmů 3.2.

4c) Příprava pokrmů na objednávku 3.1.

4d) Příprava pokrmů na objednávku 3.2.

4e) Příprava pokrmů studené kuchyně 3.1.

4f) Příprava pokrmů studené kuchyně 3.2.

<b>Anotace jednotky výsledků učení</b>	
<b>Škola nebo firma, která JVU vytvořila a realizuje ji</b>	
<b>Název jednotky</b>	Příprava teplých pokrmů – 1. ročník – 1. pololetí
<b>Kód a název oboru vzdělání</b>	65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření kuchař)
<b>Úroveň kvalifikace podle EQF</b>	3
<b>Délka odborného výcviku JVU</b>	200 hodin
<b>Požadavky na žáka</b>	Platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství
<b>Příklad výsledku učení získaného v rámci JVU</b>	Hygienické předpisy, BOZP, předběžná příprava potravin, tepelné úpravy pokrmů, polévky
<b>Název a adresa firmy</b>	

Popis jednotky výsledků učení	
Škola nebo firma, která JUV vytvořila a realizuje ji	
Název jednotky	Příprava teplých pokrmů – 1. ročník – 1. pololetí
Kód a název oboru vzdělání	65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření kuchař)
Úroveň kvalifikace podle EQF	3
Vztah k NSK (hodnotící a kvalifikační standardy, odborné způsobilosti)	65-001-H Příprava teplých pokrmů – příprava pro složení PK
Délka odborného výcviku JUV	200 hodin
Požadavky na žáka	platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství
Název a adresa firmy	
Výsledky učení, které jednotka obsahuje <sup>1</sup>	<p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dodržuje hygienu osobní a hygienu práce v průběhu pracovních činností.</li> <li>▪ Uplatňuje postupy založené na principu kritických bodů HACCP.</li> <li>▪ Využívá skladů pro správné skladování surovin.</li> <li>▪ Během provozu i po jeho ukončení dodržuje sanitační řád.</li> <li>▪ Dodržuje ekologické předpisy při nakládání s odpady.</li> <li>▪ Podle stanovené receptury normuje pro daný počet pokrmů.</li> <li>▪ Přesně určí vhodné suroviny pro přípravu daného pokrmu.</li> <li>▪ Dodržuje technologický postup přípravy daného pokrmu.</li> <li>▪ Dodržuje časový harmonogram přípravy pokrmu.</li> <li>▪ Předběžně upraví a zpracuje zvolené suroviny pro přípravu pokrmů.</li> <li>▪ Při přípravě zvolí a použije vhodné nástroje, stroje a zařízení pro přípravu pokrmů.</li> <li>▪ Esteticky upraví pokrm před expedicí.</li> </ul>

<sup>1</sup> Výsledky učení, tj. znalosti, dovednosti a kompetence, které tato jednotka obsahuje, musí souviset s realizovaným ŠVP školy.

<p><b>Kritéria a postupy pro ověření a hodnocení výsledků učení definovaných v JVV</b></p>	<p>Výkony žáka na pracovišti hodnotí vždy pouze instruktor<sup>2</sup> odborného výcviku a posuzuje, zda žák splnil, nebo nesplnil dané hodnoticí úkoly.</p> <p>Hodnoticí úkoly:</p> <p>Žák prakticky předvede výrobky v 10 porcích:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ přípravu konkrétní hnědé polévky včetně vložky,</li> <li>▪ přípravu bílé polévky.</li> </ul> <p>Při přípravě pokrmů žák prokáže dovednost předběžné přípravy různých druhů potravin a dodržení zásad při tepelných úpravách pokrmů.</p> <p>Kritéria hodnocení:</p> <p>Žák uspěl, pokud:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ dodržel technologický postup přípravy pro daný pokrm;</li> <li>▪ dodržel dobu přípravy, teplotu a množství surovin podle receptur;</li> <li>▪ připravil pokrm s typickými požadovanými vlastnostmi;</li> <li>▪ upravil a estetizoval pokrm, provedl kontrolu kvality a hmotnosti a senzoricky zhodnotil pokrm před expedicí;</li> <li>▪ použil technologické vybavení určené pro tepelnou úpravu pokrmů;</li> <li>▪ dodržel hygienické předpisy a předpisy bezpečnosti práce.</li> </ul> <p>Žák prakticky předvede uvedené hodnoticí úkoly a slovně okomentuje postup plnění některých úkolů. Provede sebehodnocení připraveného pokrmu (z pozice zákazníka – estetické působení, cena). Při hodnocení hotového pokrmu se provede ochutnávka, budou posouzeny požadované typické vlastnosti. Bude provedena kontrola kvality, hmotnosti a pokrm bude senzoricky zhodnocen.</p>
--	---

<sup>2</sup> Podle principů ECVET hodnotí praktické úkoly prováděné žáky na pracovišti instruktor praktického vyučování. Při hodnocení však vždy spolupracuje s učitelem odborného výcviku či učitelem praktického vyučování, který žáka klasifikuje.

Anotace jednotky výsledků učení	
Škola nebo firma, která JVU vytvořila a realizuje ji	
Název jednotky	Příprava teplých pokrmů – 1. ročník – 2. pololetí
Kód a název oboru vzdělání	65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření kuchař)
Úroveň kvalifikace podle EQF	3
Délka odborného výcviku JVU	200 hodin
Požadavky na žáka	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství;</li> <li>▪ splnění JVU Příprava teplých pokrmů – 1. ročník – 1. pololetí oboru vzdělání 65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření kuchař);</li> <li>▪ ovládá základní techniku přípravy teplých pokrmů v návaznosti na znalosti osvojené v předmětu technologie.</li> </ul>
Příklad výsledku učení získaného v rámci JVU	Omáčky, přílohy, bezmasé pokrmy
Název a adresa firmy	



Popis jednotky výsledků učení	
Škola nebo firma, která JVU vytvořila a realizuje ji	
Název jednotky	Příprava teplých pokrmů – 1. ročník – 2. pololetí
Kód a název oboru vzdělání	65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření kuchař)
Úroveň kvalifikace podle EQF	3
Vztah k NSK (hodnotící a kvalifikační standardy, odborné způsobilosti)	65-001-H Příprava teplých pokrmů – příprava pro složení PK
Délka odborného výcviku JVU	200 hodin
Požadavky na žáka	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství;</li> <li>▪ splnění JVU Příprava teplých pokrmů – 1. ročník – 1. pololetí oboru vzdělání 65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření kuchař).</li> </ul>
Název a adresa firmy	
Výsledky učení, které jednotka obsahuje <sup>3</sup>	<p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dodržuje hygienu osobní a hygienu práce v průběhu pracovních činností.</li> <li>▪ Uplatňuje postupy založené na principu kritických bodů HACCP.</li> <li>▪ Využívá skladů pro správné skladování surovin.</li> <li>▪ Během provozu i po jeho ukončení dodržuje sanitační řád.</li> <li>▪ Dodržuje ekologické předpisy při nakládání s odpady.</li> <li>▪ Podle stanovené receptury normuje pro daný počet pokrmů.</li> <li>▪ Přesně určí vhodné suroviny pro přípravu daného pokrmu.</li> <li>▪ Dodržuje technologický postup přípravy daného pokrmu.</li> <li>▪ Dodržuje časový harmonogram přípravy pokrmu.</li> <li>▪ Předběžně upraví a zpracuje zvolené suroviny pro přípravu pokrmů.</li> </ul>

<sup>3</sup> Výsledky učení, tj. znalosti, dovednosti a kompetence, které tato jednotka obsahuje, musí souviset s realizovaným ŠVP školy.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Při přípravě zvolí a použije vhodné nástroje, stroje a zařízení pro přípravu pokrmů.</li> <li>▪ Esteticky upraví pokrm před expedicí.</li> </ul>
<b>Kritéria a postupy pro ověření a hodnocení výsledků učení definovaných v JVV</b>	<p>Výkony žáka na pracovišti hodnotí vždy pouze instruktor<sup>4</sup> odborného výcviku a posuzuje, zda žák splnil, nebo nesplnil dané hodnoticí úkoly.</p> <p>Hodnoticí úkoly:</p> <p>Žák prakticky předvede výrobky v 10 porcích:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ přípravu konkrétní omáčky k vařenému masu včetně vhodné přílohy,</li> <li>▪ přípravu bezmasého pokrmu ze zeleniny.</li> </ul> <p>Při přípravě pokrmů žák prokáže dovednost předběžné přípravy různých druhů potravin a dodržení zásad při tepelných úpravách pokrmů</p> <p>Kritéria hodnocení:</p> <p>Žák uspěl, pokud:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ dodržel technologický postup přípravy pro daný pokrm;</li> <li>▪ dodržel dobu přípravy, teplotu a množství surovin podle receptur;</li> <li>▪ připravil pokrm s typickými požadovanými vlastnostmi;</li> <li>▪ upravil a estetizoval pokrm, provedl kontrolu kvality a hmotnosti a sensoricky zhodnotil pokrm před expedicí;</li> <li>▪ použil technologické vybavení určené pro tepelnou úpravu pokrmů;</li> <li>▪ dodržel hygienické předpisy a předpisy bezpečnosti práce.</li> </ul> <p>Žák prakticky předvede uvedené hodnoticí úkoly a slovně okomentuje postup plnění některých úkolů. Provede sebehodnocení připraveného pokrmu (z pozice zákazníka – estetické působení, cena). Při hodnocení hotového pokrmu se provede ochutnávka, budou posouzeny požadované typické vlastnosti. Bude provedena kontrola kvality, hmotnosti a pokrm bude sensoricky zhodnocen.</p>

<sup>4</sup> Podle principů ECVET hodnotí praktické úkoly prováděné žáky na pracovišti instruktor praktického vyučování. Při hodnocení však vždy spolupracuje s učitelem odborného výcviku či učitelem praktického vyučování, který žáka klasifikuje.

Anotace jednotky výsledků učení	
Škola nebo firma, která JVU vytvořila a realizuje ji	
Název jednotky	Příprava teplých pokrmů – 2. ročník – 1. pololetí
Kód a název oboru vzdělání	65-51 – H/01 Kuchař - číšník (zaměření kuchař)
Úroveň kvalifikace podle EQF	3
Délka odborného výcviku JVU	150 hodin
Požadavky na žáka	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství;</li> <li>▪ splnění JVU Příprava teplých pokrmů – 1. ročník oboru vzdělání 65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření kuchař).</li> </ul>
Příklad výsledku učení získaného v rámci JVU	Příprava pokrmů z hovězího, telecího, vepřového, skopového masa
Název a adresa firmy	

Popis jednotky výsledků učení	
Škola nebo firma, která JVU vytvořila a realizuje ji	
Název jednotky	Příprava teplých pokrmů – 2. ročník – 1. pololetí
Kód a název oboru vzdělání	65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření kuchař)
Úroveň kvalifikace podle EQF	3
Vztah k NSK (hodnotící a kvalifikační standardy, odborné způsobilosti)	65-001-H Příprava teplých pokrmů – příprava pro složení PK
Délka odborného výcviku JVU	150 hodin
Požadavky na žáka	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství;</li> <li>▪ splnění JVU Příprava teplých pokrmů za 1. ročník oboru vzdělání 65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření kuchař);</li> <li>▪ ovládá základní techniku přípravy teplých pokrmů v návaznosti na znalosti osvojené v předmětu technologie.</li> </ul>
Název a adresa firmy	
Výsledky učení, které jednotka obsahuje <sup>5</sup>	<p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Přesně určí vhodné suroviny pro přípravu daného pokrmu.</li> <li>▪ Dodrží technologický postup přípravy daného pokrmu.</li> <li>▪ Dodrží časový harmonogram přípravy pokrmu.</li> <li>▪ Předběžně upraví a zpracuje zvolené suroviny pro přípravu pokrmů.</li> <li>▪ Při přípravě zvolí a použije vhodné nástroje, stroje a zařízení pro přípravu pokrmů.</li> <li>▪ Dodržuje zásady BOZP a hygienické předpisy.</li> <li>▪ Sestaví menu, ve kterém budou obsaženy pokrmy z vepřového a hovězího masa.</li> </ul>

<sup>5</sup> Výsledky učení, tj. znalosti, dovednosti a kompetence, které tato jednotka obsahuje, musí souviset s realizovaným ŠVP školy.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Částečně aplikuje management přípravy pokrmů a jeho controlling – TQM.</li> <li>▪ Esteticky upraví pokrm před expedicí.</li> </ul>
<b>Kritéria a postupy pro ověření a hodnocení výsledků učení definovaných v JVV</b>	<p>Výkony žáka na pracovišti hodnotí vždy pouze instruktor<sup>6</sup> odborného výcviku a posuzuje, zda žák splnil, nebo nesplnil dané hodnoticí úkoly.</p> <p>Hodnoticí úkoly:</p> <p>Žák prakticky předvede tři výrobky v 10 porcích (každý pokrm bude připraven z jiného druhu masa a jinou tepelnou úpravou):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ přípravu pokrmu z hovězího, telecího, vepřového, skopového masa včetně vhodné přílohy.</li> </ul> <p>Při přípravě pokrmů žák prokáže dovednost předběžné přípravy různých druhů potravin a dodržení zásad při tepelných úpravách pokrmů</p> <p>Kritéria hodnocení:</p> <p>Žák uspěl, pokud:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ připravil a zkontroloval suroviny v požadované kvalitě a kvantitě;</li> <li>▪ dodržel technologický postup přípravy pro daný pokrm;</li> <li>▪ dodržel dobu přípravy, teplotu a množství surovin podle receptur;</li> <li>▪ připravil pokrm s typickými požadovanými vlastnostmi;</li> <li>▪ upravil a estetizoval pokrm, provedl kontrolu kvality a hmotnosti a sensoricky zhodnotil pokrm před expedicí;</li> <li>▪ použil technologické vybavení určené pro tepelnou úpravu pokrmů;</li> <li>▪ dodržel hygienické předpisy a předpisy bezpečnosti práce.</li> </ul> <p>Žák prakticky předvede uvedené hodnoticí úkoly a slovně okomentuje postup plnění některých úkolů. Provede sebehodnocení připraveného pokrmu (z pozice zákazníka – estetické působení, cena). Při hodnocení hotového pokrmu se provede ochutnávka, budou posouzeny požadované typické vlastnosti. Bude provedena kontrola kvality, hmotnosti a pokrm bude sensoricky zhodnocen.</p>

<sup>6</sup> Podle principů ECVET hodnotí praktické úkoly prováděné žáky na pracovišti instruktor praktického vyučování. Při hodnocení však vždy spolupracuje s učitelem odborného výcviku či učitelem praktického vyučování, který žáka klasifikuje.

Anotace jednotky výsledků učení	
Škola nebo firma, která JVU vytvořila a realizuje ji	
Název jednotky	Příprava teplých pokrmů – 2. ročník – 2. pololetí
Kód a název oboru vzdělání	65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření kuchař)
Úroveň kvalifikace podle EQF	3
Délka odborného výcviku JVU	150 hodin
Požadavky na žáka	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství;</li> <li>▪ splnění JVU Příprava teplých pokrmů – 1. ročník, 2. ročník – 1. pololetí oboru vzdělání 65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření kuchař);</li> <li>▪ ovládá základní techniku přípravy teplých pokrmů v návaznosti na znalosti osvojené v předmětu technologie.</li> </ul>
Příklad výsledku učení získaného v rámci JVU	Příprava pokrmů z jehněčího a mletého masa, příprava pokrmů z masa ryb, drůbeže a zvěřiny
Název a adresa firmy	

Popis jednotky výsledků učení	
Škola nebo firma, která JVU vytvořila a realizuje ji	
Název jednotky	Příprava teplých pokrmů – 2. ročník – 2. pololetí
Kód a název oboru	65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření kuchař)
Úroveň kvalifikace podle EQF	3
Vztah k NSK (hodnotící a kvalifikační standardy, odborné způsobilosti)	65-001-H Příprava teplých pokrmů – příprava pro složení PK
Délka odborného výcviku JVU	150 hodin
Požadavky na žáka	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství;</li> <li>▪ splnění JVU Příprava teplých pokrmů – 1. ročník a 1. pololetí 2. ročníku oboru vzdělání 65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření kuchař);</li> <li>▪ ovládá základní techniku přípravy teplých pokrmů v návaznosti na znalosti osvojené v předmětu technologie.</li> </ul>
Název a adresa firmy	
Výsledky učení, které jednotka obsahuje <sup>7</sup>	<p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Přesně určí vhodné suroviny pro přípravu daného pokrmu.</li> <li>▪ Dodrží technologický postup přípravy daného pokrmu.</li> <li>▪ Dodrží časový harmonogram přípravy pokrmu.</li> <li>▪ Předběžně upraví a zpracuje zvolené suroviny pro přípravu pokrmů.</li> <li>▪ Při přípravě zvolí a použije vhodné nástroje, stroje a zařízení pro přípravu pokrmů.</li> <li>▪ Dodržuje zásady BOZP a hygienické předpisy.</li> <li>▪ Sestaví menu, ve kterém budou obsaženy pokrmy z ryb a drůbeže.</li> <li>▪ Částečně aplikuje management přípravy pokrmů a jeho controlling – TQM.</li> </ul>

<sup>7</sup> Výsledky učení, tj. znalosti, dovednosti a kompetence, které tato jednotka obsahuje, musí souviset s realizovaným ŠVP školy.

<p><b>Kritéria a postupy pro ověření a hodnocení výsledků učení definovaných v JVU</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Esteticky upraví pokrm před expedicí.</li> </ul> <p>Výkony žáka na pracovišti hodnotí vždy pouze instruktor<sup>8</sup> odborného výcviku a posuzuje, zda žák splnil, nebo nesplnil dané hodnoticí úkoly.</p> <p>Hodnoticí úkoly:</p> <p>Žák prakticky předvede přípravu dvou konkrétních pokrmů (každý pokrm bude připraven z jiného druhu masa a jinou tepelnou úpravou):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ z jehněčího nebo mletého masa včetně vhodné přílohy,</li> <li>▪ z masa ryb, drůbeže nebo zvěřiny včetně vhodné přílohy.</li> </ul> <p>Při přípravě pokrmů žák prokáže dovednost předběžné přípravy různých druhů potravin a dodržení zásad při tepelných úpravách pokrmů.</p> <p>Kritéria hodnocení:</p> <p>Žák uspěl, pokud:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ připravil a zkontroloval suroviny v požadované kvalitě a kvantitě;</li> <li>▪ dodržel technologický postup přípravy pro daný pokrm;</li> <li>▪ dodržel dobu přípravy, teplotu a množství surovin podle receptur;</li> <li>▪ připravil pokrm s typickými požadovanými vlastnostmi;</li> <li>▪ upravil a estetizoval pokrm, provedl kontrolu kvality a hmotnosti a sensoricky zhodnotil pokrm před expedicí;</li> <li>▪ použil technologické vybavení určené pro tepelnou úpravu pokrmů;</li> <li>▪ dodržel hygienické předpisy a předpisy bezpečnosti práce.</li> </ul> <p>Žák prakticky předvede uvedené hodnoticí úkoly a slovně okomentuje postup plnění některých úkolů. Provede sebehodnocení připraveného pokrmu (z pozice zákazníka – estetické působení, cena). Při hodnocení hotového pokrmu se provede ochutnávka, budou posouzeny požadované typické vlastnosti. Bude provedena kontrola kvality, hmotnosti a pokrm bude sensoricky zhodnocen.</p>
--	---

<sup>8</sup> Podle principů ECVET hodnotí praktické úkoly prováděné žáky na pracovišti instruktor praktického vyučování. Při hodnocení však vždy spolupracuje s učitelem odborného výcviku či učitelem praktického vyučování, který žáka klasifikuje.



Popis jednotky výsledků učení	
Škola nebo firma, která JUV vytvořila a realizuje ji	SOU a SOŠ, SČMSD, Znojmo, s. r. o.
Název jednotky	Příprava pokrmů na objednávku – 2. ročník, 1. pololetí
Kód a název oboru, úroveň kvalifikace podle EQF	65-51-H/01 Kuchař-číšník
Vztah k NSK (hodnoticí a kvalifikační standardy, odborné způsobilosti)	Hodnoticí a kvalifikační standard Příprava minutek
Délka odborného výcviku JUV	80 hodin, 2. pololetí 1. ročníku
Požadavky na žáka	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Splnění JUV Příprava teplých pokrmů – 1. ročník 2. pololetí;</li> <li>▪ ovládá základní techniku přípravy pokrmů na objednávku v návaznosti na znalosti osvojené v předmětu technologie;</li> <li>▪ provádí činnosti potřebné při přípravě pracoviště, přípravě pokrmů na objednávku a ukončení provozu;</li> <li>▪ disponuje základní znalostí organizačních a kontrolních systémů.</li> </ul>
Název a adresa firmy	
Výsledky učení, které jednotka obsahuje	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dodržuje hygienu osobní a hygienu práce v průběhu pracovních činností;</li> <li>▪ uplatňuje postupy založené na principu kritických bodů HACCP;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ využívá skladovací prostory, vyzná se v udržování surovin, skladuje a ošetřuje suroviny podle hygienických norem;</li> <li>▪ během provozu i po jeho ukončení dodržuje sanitační řád;</li> <li>▪ normuje na daný počet porcí podle stanovené receptury;</li> <li>▪ připravuje a váží suroviny podle receptur, senzoricky posuzuje nezávadnost a kvalitu surovin;</li> <li>▪ upravuje vhodné suroviny pro připravovaný pokrm;</li> <li>▪ připravuje pokrmy podle technologických postupů;</li> <li>▪ dodržuje dobu přípravy, teplotu a množství surovin, regeneruje zchlazené a zmrazené pokrmy podle hygienických zásad;</li> <li>▪ použije vhodnou technologii včetně zařízení (např. ohřev v mikrovlnné troubě, konvektomatu, na sporáku);</li> <li>▪ vykonává přípravné práce, opracovává suroviny s minimálními ztrátami.</li> </ul>
<b>Kritéria a postupy pro ověření a hodnocení výsledků učení definovaných v JVu</b>	<p>Podle principů ECVET hodnotí praktické úkoly prováděné žáky na pracovišti instruktor praktického vyučování. Při hodnocení však vždy spolupracuje s učitelem odborného výcviku či učitelem praktického vyučování, který žáka klasifikuje.</p> <p>Hodnoticí úkol:</p> <p>Žák připraví jeden pokrm na objednávku dle zadání.</p> <p>Součástí úkolu bude:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ příprava pracoviště;</li> <li>▪ příprava surovin, charakteristika surovin;</li> <li>▪ popis technologického postupu a jeho provedení, příprava pokrmu;</li> <li>▪ práce s technologickým vybavením při přípravě pokrmů;</li> <li>▪ úklid pracoviště;</li> <li>▪ sebehodnocení připraveného pokrmu (z pozice zákazníka – estetické působení, cena);</li> <li>▪ sestavení pracovního listu.</li> </ul>

Při hodnocení hotového pokrmu se provede ochutnávka, budou posouzeny požadované typické vlastnosti. Bude provedena kontrola kvality, hmotnosti a pokrm bude senzoricky zhodnocen. Celkové hodnocení: úspěš – neúspěš (pro hodnocení „úspěš“ musí žák splnit všechny/vybrané hodnoticí úkoly).

Popis jednotky výsledků učení	
Škola nebo firma, která JVU vytvořila a realizuje ji	SOU a SOŠ, SČMSD, Znojmo, s. r. o.
Název jednotky	Příprava pokrmů na objednávku – 2. ročník, 2. pololetí
Kód a název oboru, úroveň kvalifikace podle EQF	65-51-H/01 Kuchař-číšník
Vztah k NSK (hodnoticí a kvalifikační standardy, odborné způsobilosti)	Hodnoticí a kvalifikační standard Příprava minutek
Délka odborného výcviku JVU	80 hodin, 2. pololetí, 2. ročník
Požadavky na žáka	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Splnění JVU Příprava teplých pokrmů 2. ročník, 1. pololetí;</li> <li>▪ ovládá základní techniku přípravy pokrmů na objednávku v návaznosti na osvojené v předmětu technologie;</li> <li>▪ provádí činnosti potřebné při přípravě pracoviště, přípravě pokrmů na objednávku a ukončení provozu;</li> <li>▪ disponuje základní znalostí organizačních a kontrolních systémů, zvládá plnění úkolů dle pracovních listů.</li> </ul>
Název a adresa firmy	
Výsledky učení, které jednotka obsahuje	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dodržuje hygienu osobní a hygienu práce v průběhu pracovních činností;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ uplatňuje postupy založené na principu kritických bodů HACCP;</li> <li>▪ využívá skladovací prostory, vyzná se v udržování surovin, skladuje a ošetřuje suroviny podle hygienických norem;</li> <li>▪ během provozu i po jeho ukončení dodržuje sanitační řád;</li> <li>▪ normuje na daný počet porcí podle stanovené receptury;</li> <li>▪ připravuje a váží suroviny podle receptur, senzoricky posuzuje nezávadnost a kvalitu surovin;</li> <li>▪ zvládá základy managementu přípravy a jeho controlling – TQM;</li> <li>▪ upravuje vhodné suroviny pro připravovaný pokrm;</li> <li>▪ připravuje pokrmy podle technologických postupů;</li> <li>▪ dodržuje dobu přípravy, teplotu a množství surovin, regeneruje zchlazené a zmrazené pokrmy podle hygienických zásad;</li> <li>▪ použije vhodnou technologii včetně zařízení (např. ohřev v mikrovlnné troubě, konvektomatu, na sporáku);</li> <li>▪ vykonává přípravné práce, opracovává suroviny s minimálními ztrátami.</li> </ul>
<p><b>Kritéria a postupy pro ověření a hodnocení výsledků učení definovaných v JVV</b></p>	<p>Podle principů ECVET hodnotí praktické úkoly prováděné žáky na pracovišti instruktor praktického vyučování. Při hodnocení však vždy spolupracuje s učitelem odborného výcviku či učitelem praktického vyučování, který žáka klasifikuje.</p> <p>Hodnoticí úkol:</p> <p>Žák připraví jeden pokrm na objednávku dle zadání.</p> <p>Součástí úkolu bude:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ příprava pracoviště;</li> <li>▪ příprava surovin, charakteristika surovin;</li> <li>▪ technologický postup, jeho zdůvodnění a příprava pokrmu;</li> <li>▪ práce s technologickým vybavením při přípravě pokrmů;</li> <li>▪ úklid pracoviště;</li> <li>▪ sebehodnocení připraveného pokrmu (z pozice zákazníka – estetické působení, cena);</li> <li>▪ sestavení pracovního listu.</li> </ul>

Při hodnocení hotového pokrmu se provede ochutnávka, budou posouzeny požadované typické vlastnosti. Bude provedena kontrola kvality, hmotnosti a pokrm bude senzoricky zhodnocen. Celkové hodnocení: úspěš – neúspěš (pro hodnocení „úspěš“ musí žák splnit všechny/vybrané hodnoticí úkoly).

<b>Anotace jednotky výsledků učení</b>	
<b>Škola nebo firma, která JVU vytvořila a realizuje ji</b>	
<b>Název jednotky</b>	Příprava teplých pokrmů – 3. ročník – 1. pololetí
<b>Kód a název oboru vzdělání</b>	65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření kuchař)
<b>Úroveň kvalifikace podle EQF</b>	3
<b>Délka odborného výcviku JVU</b>	100 hodin
<b>Požadavky na žáka</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství;</li> <li>▪ splnění JVU Příprava teplých pokrmů – 1. a 2. ročník oboru vzdělání 65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření kuchař);</li> <li>▪ ovládá základní techniku přípravy teplých pokrmů v návaznosti na znalosti osvojené v předmětu technologie.</li> </ul>
<b>Příklad výsledku učení získaného v rámci JVU</b>	Příprava pokrmů české národní a regionální kuchyně, pokrmy cizích kuchyní
<b>Název a adresa firmy</b>	

Popis jednotky výsledků učení	
Škola nebo firma, která JVU vytvořila a realizuje ji	
Název jednotky	Příprava teplých pokrmů – 3. ročník – 1. pololetí
Kód a název oboru vzdělání	65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření kuchař)
Úroveň kvalifikace podle EQF	3
Vztah k NSK (hodnotící a kvalifikační standardy, odborné způsobilosti)	65-001-H Příprava teplých pokrmů – příprava pro složení PK
Délka odborného výcviku JVU	100 hodin
Požadavky na žáka	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství;</li> <li>▪ splnění JVU Příprava teplých pokrmů – 1. a 2. ročník oboru vzdělání 65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření kuchař);</li> <li>▪ ovládá základní techniku přípravy teplých pokrmů v návaznosti na znalosti osvojené v předmětu technologie.</li> </ul>
Název a adresa firmy	
Výsledky učení, které jednotka obsahuje <sup>9</sup>	<p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Přesně určí vhodné suroviny pro přípravu daného pokrmu.</li> <li>▪ Dodrží technologický postup přípravy daného pokrmu.</li> </ul>

<sup>9</sup> Výsledky učení, tj. znalosti, dovednosti a kompetence, které tato jednotka obsahuje, musí souviset s realizovaným ŠVP školy.



	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dodrží časový harmonogram přípravy pokrmu.</li> <li>▪ Předběžně upraví a zpracuje zvolené suroviny pro přípravu pokrmů.</li> <li>▪ Při přípravě zvolí a použije vhodné nástroje, stroje a zařízení pro přípravu pokrmů.</li> <li>▪ Sestaví menu, ve kterém budou obsaženy pokrmy tradiční české kuchyně.</li> <li>▪ Zvládne management přípravy pokrmů a jeho controlling – TQM.</li> <li>▪ Dodržuje zásady BOZP a hygienické předpisy.</li> <li>▪ Esteticky upraví pokrm před expedicí.</li> </ul>
<b>Kritéria a postupy pro ověření a hodnocení výsledků učení definovaných v JUV</b>	<p>Výkony žáka na pracovišti hodnotí vždy pouze instruktor<sup>10</sup> odborného výcviku a posuzuje, zda žák splnil, nebo nesplnil dané hodnoticí úkoly.</p> <p>Hodnoticí úkoly:</p> <p>Žák prakticky předvede tři výrobky v 10 porcích:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ přípravu tradičního českého pokrmu včetně vhodné přílohy,</li> <li>▪ přípravu tradičního pokrmu cizí kuchyně.</li> </ul> <p>Při přípravě pokrmů žák prokáže dovednost předběžné přípravy různých druhů potravin a dodržení zásad při tepelných úpravách pokrmů.</p> <p>Kritéria hodnocení:</p> <p>Žák uspěl, pokud:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ připravil a zkontroloval suroviny v požadované kvalitě a kvantitě;</li> <li>▪ dodržel technologický postup přípravy pro daný pokrm;</li> <li>▪ dodržel dobu přípravy, teplotu a množství surovin podle receptur;</li> <li>▪ připravil pokrm s typickými požadovanými vlastnostmi;</li> <li>▪ upravil a estetizoval pokrm, provedl kontrolu kvality a hmotnosti a senzoricky zhodnotil pokrm před expedicí;</li> <li>▪ použil technologické vybavení určené pro tepelnou úpravu pokrmů;</li> <li>▪ dodržel hygienické předpisy a předpisy bezpečnosti práce.</li> </ul>

<sup>10</sup> Podle principů ECVET hodnotí praktické úkoly prováděné žáky na pracovišti instruktor praktického vyučování. Při hodnocení však vždy spolupracuje s učitelem odborného výcviku či učitelem praktického vyučování, který žáka klasifikuje.

Žák prakticky předvede uvedené hodnoticí úkoly a slovně okomentuje postup plnění některých úkolů. Proveďte sebehodnocení připraveného pokrmu (z pozice zákazníka – estetické působení, cena). Při hodnocení hotového pokrmu se provede ochutnávka, budou posouzeny požadované typické vlastnosti. Bude provedena kontrola kvality, hmotnosti a pokrm bude senzoricky zhodnocen.

<b>Anotace jednotky výsledků učení</b>	
<b>Škola nebo firma, která JVU vytvořila a realizuje ji</b>	
<b>Název jednotky</b>	Příprava teplých pokrmů – 3. ročník – 2. pololetí
<b>Kód a název oboru vzdělání</b>	65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření kuchař)
<b>Úroveň kvalifikace podle EQF</b>	3
<b>Délka odborného výcviku JVU</b>	100 hodin
<b>Požadavky na žáka</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství;</li> <li>▪ splnění JVU Příprava teplých pokrmů – 1., 2. ročník a 3. ročník, 1. pololetí oboru vzdělání 65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření kuchař);</li> <li>▪ ovládá základní techniku přípravy teplých pokrmů v návaznosti na znalosti osvojené v předmětu technologie.</li> </ul>
<b>Příklad výsledku učení získaného v rámci JVU</b>	Příprava dietních pokrmů a pokrmů tradiční české kuchyně v úpravě podle požadavků zdravé výživy
<b>Název a adresa firmy</b>	

Popis jednotky výsledků učení	
Škola nebo firma, která JVU vytvořila a realizuje ji	
Název jednotky	Příprava teplých pokrmů – 3. ročník – 2. pololetí
Kód a název oboru vzdělání	65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření kuchař)
Úroveň kvalifikace podle EQF	3
Vztah k NSK (hodnotící a kvalifikační standardy, odborné způsobilosti)	65-001-H Příprava teplých pokrmů – možnost složení PK
Délka odborného výcviku JVU	100 hodin
Požadavky na žáka	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství;</li> <li>▪ splnění JVU Příprava teplých pokrmů – 1., 2. ročník a 3. ročník, 1. pololetí oboru vzdělání 65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření kuchař);</li> <li>▪ ovládá základní techniku přípravy teplých pokrmů v návaznosti na znalosti osvojené v předmětu technologie.</li> </ul>
Název a adresa firmy	
Výsledky učení, které jednotka obsahuje <sup>11</sup>	<p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Přesně určí vhodné suroviny pro přípravu daného pokrmu.</li> </ul>

<sup>11</sup> Výsledky učení, tj. znalosti, dovednosti a kompetence, které tato jednotka obsahuje, musí souviset s realizovaným ŠVP školy.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Normuje na daný počet porcí podle stanovené receptury.</li> <li>▪ Dodrží technologický postup přípravy daného pokrmu.</li> <li>▪ Dodrží časový harmonogram přípravy pokrmu.</li> <li>▪ Předběžně upraví a zpracuje zvolené suroviny pro přípravu pokrmů.</li> <li>▪ Při přípravě zvolí a použije vhodné nástroje, stroje a zařízení pro přípravu pokrmů.</li> <li>▪ Sestaví menu, ve kterém budou obsaženy pokrmy pro konkrétní druh diety nebo pro racionální výživu.</li> <li>▪ Zvládne management přípravy pokrmů a jeho controlling – TQM.</li> <li>▪ Dodržuje zásady BOZP a hygienické předpisy.</li> <li>▪ Esteticky upraví pokrm před expedicí.</li> </ul>
<b>Kritéria a postupy pro ověření a hodnocení výsledků učení definovaných v JVV</b>	<p>Výkony žáka na pracovišti hodnotí vždy pouze instruktor<sup>12</sup> odborného výcviku a posuzuje, zda žák splnil, nebo nesplnil dané hodnoticí úkoly.</p> <p>Hodnoticí úkoly:</p> <p>Žák prakticky předvede přípravu konkrétního pokrmu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ tradičního českého pokrmu v úpravě odpovídající zdravé výživě včetně vhodné přílohy,</li> <li>▪ dietního pokrmu.</li> </ul> <p>Při přípravě pokrmů žák prokáže dovednost předběžné přípravy různých druhů potravin a dodržení zásad při tepelných úpravách pokrmů.</p> <p>Kritéria hodnocení:</p> <p>Žák uspěl, pokud:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ připravil a zkontroloval suroviny v požadované kvalitě a kvantitě;</li> <li>▪ dodržel technologický postup přípravy pro daný pokrm;</li> <li>▪ dodržel dobu přípravy, teplotu a množství surovin podle receptur;</li> <li>▪ připravil pokrm s typickými požadovanými vlastnostmi;</li> <li>▪ upravil a estetizoval pokrm, provedl kontrolu kvality a hmotnosti a senzoricky zhodnotil pokrm před expedicí;</li> </ul>

<sup>12</sup> Podle principů ECVET hodnotí praktické úkoly prováděné žáky na pracovišti instruktor praktického vyučování. Při hodnocení však vždy spolupracuje s učitelem odborného výcviku či učitelem praktického vyučování, který žáka klasifikuje.

- organizuje práci dle TQM systému;
- použil technologické vybavení určené pro tepelnou úpravu pokrmů;
- dodržel hygienické předpisy a předpisy bezpečnosti práce.

Žák prakticky předvede uvedené hodnoticí úkoly a slovně okomentuje postup plnění některých úkolů. Provede sebehodnocení připraveného pokrmu (z pozice zákazníka – estetické působení, cena). Při hodnocení hotového pokrmu se provede ochutnávka, budou posouzeny požadované typické vlastnosti. Bude provedena kontrola kvality, hmotnosti a pokrm bude senzoricky zhodnocen.

Popis jednotky výsledků učení	
Škola nebo firma, která JUV vytvořila a realizuje ji	SOU a SOŠ, SČMSD, Znojmo, s. r. o.
Název jednotky	Příprava pokrmů na objednávku – 3. ročník, 1. pololetí
Kód a název oboru, úroveň kvalifikace podle EQF	65-51-H/01 Kuchař-číšník
Vztah k NSK (hodnoticí a kvalifikační standardy, odborné způsobilosti)	Hodnoticí a kvalifikační standard Příprava minutek
Délka odborného výcviku JUV	80 hodin, 3. ročník, 1. pololetí
Požadavky na žáka	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ JUV Technika přípravy pokrmů na objednávku – 2. ročník, 2. pololetí;</li> <li>▪ návaznosti na znalosti osvojené v předmětu technologie;</li> <li>▪ znalost práce s kontrolními a organizačními systémy TQM.</li> </ul>
Název a adresa firmy	
Výsledky učení, které jednotka obsahuje	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dodržuje hygienu osobní a hygienu práce v průběhu pracovních činností;</li> <li>▪ uplatňuje postupy založené na principu kritických bodů HACCP;</li> <li>▪ využívá skladů pro správné skladování surovin;</li> <li>▪ během provozu i po jeho ukončení dodržuje sanitační řád;</li> <li>▪ podle stanovené receptury normuje pro daný počet pokrmů;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ senzoricky posoudí nezávadnost a kvalitu surovin, zkontroluje gramáž, vybere, připraví a upraví vhodné suroviny pro připravovaný pokrm;</li> <li>▪ vykonává přípravné práce, opracovává suroviny s minimálními ztrátami;</li> <li>▪ používá správný technologický postup pro přípravu zadaných pokrmů;</li> <li>▪ dodržuje ekologické předpisy při nakládání s odpady;</li> <li>▪ dodržuje dobu přípravy, teplotu a množství surovin podle receptur.</li> </ul>
<b>Kritéria a postupy pro ověření a hodnocení výsledků učení definovaných v JVU</b>	<p>Podle principů ECVET hodnotí praktické úkoly prováděné žáky na pracovišti instruktor praktického vyučování. Při hodnocení však vždy spolupracuje s učitelem odborného výcviku či učitelem praktického vyučování, který žáka klasifikuje.</p> <p>Hodnoticí úkoly:</p> <p>Příprava jednoho konkrétního pokrmu na objednávku v počtu porcí dle zadání.</p> <p>Žák provede:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ kontrolu pracoviště dle platných hygienických předpisů;</li> <li>▪ sestaví si pracovní list;</li> <li>▪ efektivně pracuje se svěřenými surovinami – váží a měří;</li> <li>▪ připraví a zkontroluje suroviny v požadované kvalitě a kvantitě;</li> <li>▪ pracuje s recepturami;</li> <li>▪ po celou dobu přípravy udržuje pořádek na pracovišti;</li> <li>▪ ekonomicky a ekologicky opracuje vybrané suroviny na přípravu pokrmů;</li> <li>▪ organizuje práci dle TQM systému;</li> <li>▪ připraví zadaný pokrm v požadovaném počtu porcí;</li> <li>▪ provede úklid pracoviště.</li> </ul> <p>Žák prakticky předvede uvedené hodnoticí úkoly a slovně okomentuje postup plnění některých úkolů. Provede sebehodnocení připraveného pokrmu (z pozice zákazníka – estetické působení, cena). Při hodnocení hotového pokrmu se provede ochutnávka, budou posouzeny požadované typické vlastnosti. Bude provedena kontrola kvality, hmotnosti a pokrm bude senzoricky zhodnocen.</p> <p>Celkové hodnocení: úspěš – neúspěš (pro hodnocení „úspěš“ musí žák splnit všechny/vybrané hodnoticí úkoly).</p>



Popis jednotky výsledků učení	
Škola nebo firma, která JVU vytvořila a realizuje ji	SOU a SOŠ, SČMSD, Znojmo, s. r. o.
Název jednotky	Příprava pokrmů na objednávku – 3. ročník, 2. pololetí
Kód a název oboru, úroveň kvalifikace podle EQF	65-51-H/01 Kuchař-číšník
Vztah k NSK (hodnoticí a kvalifikační standardy, odborné způsobilosti)	Hodnoticí a kvalifikační standard Příprava minutek
Délka odborného výcviku JVU	80 hodin, 3. ročník, 2. pololetí
Požadavky na žáka	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Složení JVU Příprava pokrmů na objednávku 3. ročník, 1. pololetí;</li> <li>▪ technika přípravy pokrmů na objednávku v návaznosti na znalosti osvojené v předmětu technologie, znalost práce s kontrolními a organizačními systémy TQM.</li> </ul>
Název a adresa firmy	
Výsledky učení, které jednotka obsahuje	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dodržuje hygienu osobní a hygienu práce v průběhu pracovních činností;</li> <li>▪ uplatňuje postupy založené na principu kritických bodů HACCP;</li> <li>▪ využívá skladů pro správné skladování surovin;</li> <li>▪ během provozu i po jeho ukončení dodržuje sanitační řád;</li> <li>▪ podle stanovené receptury normuje pro daný počet pokrmů;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ senzoricky posoudí nezávadnost a kvalitu surovin, zkontroluje gramáž, vybere, připraví a upraví vhodné suroviny pro připravovaný pokrm;</li> <li>▪ vykonává přípravné práce, opracovává suroviny s minimálními ztrátami;</li> <li>▪ sestaví menu se zařazením pokrmů na objednávku s ohledem na: charakter jídel, personální a inventární potenciál, kupní sílu v regionu, posouzení prodejnosti pokrmů;</li> <li>▪ zvládá management přípravy pokrmů a jeho controlling – TQM;</li> <li>▪ používá správný technologický postup pro přípravu zadaných pokrmů;</li> <li>▪ připravuje pokrmy s využitím různých tepelných úprav včetně konfitování, sous-vide a úpravy při nízkých teplotách;</li> <li>▪ využívá a obsluhuje technologická zařízení při přípravě pokrmů;</li> <li>▪ dodržuje ekologické předpisy při nakládání s odpady;</li> <li>▪ dodržuje dobu přípravy, teplotu a množství surovin podle receptur;</li> <li>▪ připravuje pokrm s typickými požadovanými vlastnostmi;</li> <li>▪ provede úpravu a estetizaci pokrmu, kontrolu kvality a hmotnosti a senzoricky zhodnotí pokrm před expedicí;</li> <li>▪ použije vhodnou technologii včetně zařízení (např. ohřev v mikrovlnné troubě, konvektomatu, na sporáku).</li> </ul>
<b>Kritéria a postupy pro ověření a hodnocení výsledků učení definovaných v JVV</b>	<p>Podle principů ECVET hodnotí praktické úkoly prováděné žáky na pracovišti instruktor praktického vyučování. Při hodnocení však vždy spolupracuje s učitelem odborného výcviku či učitelem praktického vyučování, který žáka klasifikuje.</p> <p>Hodnoticí úkoly:</p> <p>Příprava jednoho konkrétního pokrmu na objednávku v počtu porcí dle zadání.</p> <p>Žák provede:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ kontrolu pracoviště dle platných hygienických předpisů;</li> <li>▪ sestaví si pracovní list;</li> <li>▪ efektivně pracuje se svěřenými surovinami – váží a měří;</li> <li>▪ připraví a zkontroluje suroviny v požadované kvalitě a kvantitě;</li> <li>▪ pracuje s recepturami;</li> <li>▪ po celou dobu přípravy udržuje pořádek na pracovišti;</li> <li>▪ ekonomicky a ekologicky opracuje vybrané suroviny na přípravu pokrmů;</li> <li>▪ organizuje práci dle TQM systému;</li> </ul>

- připraví zadaný pokrm v požadovaném počtu porcí;
- uplatní zásady zdravé výživy, moderní trendy v přípravě a servírování pokrmů;
- provede úklid pracoviště.

Žák prakticky předvede uvedené hodnoticí úkoly a slovně okomentuje postup plnění některých úkolů. Provede sebehodnocení připraveného pokrmu (z pozice zákazníka – estetické působení, cena). Při hodnocení hotového pokrmu se provede ochutnávka, budou posouzeny požadované typické vlastnosti. Bude provedena kontrola kvality, hmotnosti a pokrm bude senzoricky zhodnocen.

Celkové hodnocení: úspěš – neúspěš (pro hodnocení „úspěš“ musí žák splnit všechny/vybrané hodnoticí úkoly).

<b>Anotace jednotky výsledků učení</b>	
<b>Škola nebo firma, která JVU vytvořila a realizuje ji</b>	
<b>Název jednotky</b>	Příprava teplých pokrmů – 3. ročník – 1. pololetí
<b>Kód a název oboru vzdělání</b>	65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření kuchař)
<b>Úroveň kvalifikace podle EQF</b>	3
<b>Délka odborného výcviku JVU</b>	100 hodin
<b>Požadavky na žáka</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství;</li> <li>▪ splnění JVU Příprava teplých pokrmů – 1. a 2. ročník oboru vzdělání 65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření kuchař);</li> <li>▪ ovládá základní techniku přípravy teplých pokrmů v návaznosti na znalosti osvojené v předmětu technologie.</li> </ul>
<b>Příklad výsledku učení získaného v rámci JVU</b>	Studená kuchyně (základní výrobky)
<b>Název a adresa firmy</b>	

Popis jednotky výsledků učení	
Škola nebo firma, která JVU vytvořila a realizuje ji	
Název jednotky	Studená kuchyně – 3. ročník – 1. pololetí
Kód a název oboru vzdělání	65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření kuchař)
Úroveň kvalifikace podle EQF	3
Vztah k NSK (hodnotící a kvalifikační standardy, odborné způsobilosti)	65-002-H Příprava pokrmů studené kuchyně – příprava pro složení PK
Délka odborného výcviku JVU	100 hodin
Požadavky na žáka	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství;</li> <li>▪ splnění JVU Příprava teplých pokrmů – 1. a 2. ročník oboru vzdělání 65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření kuchař);</li> <li>▪ ovládá základní techniku přípravy teplých pokrmů v návaznosti na znalosti osvojené v předmětu technologie.</li> </ul>
Název a adresa firmy	
Výsledky učení, které jednotka obsahuje <sup>13</sup>	<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• přesně určí vhodné suroviny pro přípravu daného pokrmu;</li> <li>• dodrží zásady správné přípravy pokrmů studené kuchyně;</li> <li>• využívá skladů pro správné skladování surovin;</li> </ul>

<sup>13</sup> Výsledky učení, tj. znalosti, dovednosti a kompetence, které tato jednotka obsahuje, musí souviset s realizovaným ŠVP školy.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• dodrží technologické postupy a složení surovin pro přípravu rosolů, marinád, dresinků, pochoutkových máseľ, majonéz;</li> <li>• dodrží technologické postupy a složení surovin pro přípravu plněných vajec, zeleniny a ovoce;</li> <li>• dodrží technologické postupy a složení surovin pro přípravu obložených mís, chlebičků, chuťovek a kanapek;</li> <li>• připraví studené pokrmy s typickými požadovanými vlastnostmi;</li> <li>• dodrží časový harmonogram přípravy pokrmu;</li> <li>• sestaví menu, ve kterém budou obsaženy pokrmy studené kuchyně;</li> <li>• zvládne management přípravy pokrmů a jeho controlling – TQM;</li> <li>• provede úpravu a estetizaci pokrmů studené kuchyně před expedicí;</li> <li>• dodrží hygienické a bezpečnostní předpisy při přípravě pokrmů studené kuchyně.</li> </ul>
<b>Kritéria a postupy pro ověření a hodnocení výsledků učení definovaných v JVV</b>	<p>Výkony žáka na pracovišti hodnotí vždy pouze instruktor<sup>14</sup> odborného výcviku a posuzuje, zda žák splnil, nebo nesplnil dané hodnoticí úkoly.</p> <p>Hodnoticí úkoly:</p> <p>Žák prakticky předvede tři různé výrobky v 10 porcích:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ žák samostatně připraví výrobky studené kuchyně včetně prezentace.</li> </ul> <p>Kritéria hodnocení:</p> <p>Žák uspěl, pokud:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ připravil a zkontroloval suroviny v požadované kvalitě a kvantitě;</li> <li>▪ dodržel technologický postup přípravy zadaných pokrmů;</li> <li>▪ dodržel množství surovin podle receptur;</li> <li>▪ připravil studený pokrm s typickými požadovanými vlastnostmi;</li> <li>▪ použil vhodné technologické vybavení při přípravě pokrmu;</li> <li>▪ navrhl sestavu vhodných studených pokrmů pro danou příležitost, zvolil vhodné suroviny;</li> <li>▪ popsal technologické postupy přípravy;</li> </ul>

<sup>14</sup> Podle principů ECVET hodnotí praktické úkoly prováděné žáky na pracovišti instruktor praktického vyučování. Při hodnocení však vždy spolupracuje s učitelem odborného výcviku či učitelem praktického vyučování, který žáka klasifikuje.

- připravil pokrmy pro slavnostní příležitost;
- upravil, estetizoval a senzoricky zhodnotil pokrmy před expedicí.

Žák prakticky předvede uvedené hodnoticí úkoly a slovně okomentuje postup plnění některých úkolů. Provede sebehodnocení připraveného pokrmu (z pozice zákazníka – estetické působení, cena). Při hodnocení hotového pokrmu se provede ochutnávka, budou posouzeny požadované typické vlastnosti. Bude provedena kontrola kvality, hmotnosti a pokrm bude senzoricky zhodnocen.

<b>Anotace jednotky výsledků učení</b>	
<b>Škola nebo firma, která JVU vytvořila a realizuje ji</b>	
<b>Název jednotky</b>	Příprava teplých pokrmů – 3. ročník – 2. pololetí
<b>Kód a název oboru vzdělání</b>	65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření kuchař)
<b>Úroveň kvalifikace podle EQF</b>	3
<b>Délka odborného výcviku JVU</b>	100 hodin
<b>Požadavky na žáka</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství;</li> <li>▪ splnění JVU Příprava teplých pokrmů – 1., 2. ročník a 3. ročník, 1. pololetí oboru vzdělání 65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření kuchař);</li> <li>▪ ovládá základní techniku přípravy teplých pokrmů v návaznosti na znalosti osvojené v předmětu technologie.</li> </ul>
<b>Příklad výsledku učení získaného v rámci JVU</b>	Studená kuchyně (slavnostní výrobky, studené předkrmy)
<b>Název a adresa firmy</b>	



Popis jednotky výsledků učení	
Škola nebo firma, která JVU vytvořila a realizuje ji	
Název jednotky	Studená kuchyně – 3. ročník
Kód a název oboru vzdělání	65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření kuchař)
Úroveň kvalifikace podle EQF	3
Vztah k NSK (hodnotící a kvalifikační standardy, odborné způsobilosti)	65-02-H Příprava pokrmů studené kuchyně – možnost složení PK
Délka odborného výcviku JVU	100 hodin
Požadavky na žáka	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství;</li> <li>▪ splnění JVU Příprava teplých pokrmů – 1., 2. ročník a 3. ročník, 1. pololetí oboru vzdělání 65-51-H/01 Kuchař-číšník (zaměření kuchař);</li> <li>▪ ovládá základní techniku přípravy teplých pokrmů v návaznosti na znalosti osvojené v předmětu technologie.</li> </ul>
Název a adresa firmy	
Výsledky učení, které jednotka obsahuje <sup>15</sup>	<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ dodrží zásady správné přípravy pokrmů studené kuchyně;</li> <li>▪ dodrží technologické postupy a složení surovin pro přípravu slavnostních výrobků;</li> <li>▪ dodrží technologické postupy a složení surovin pro přípravu studených předkrmů;</li> <li>▪ připraví studené pokrmy s typickými požadovanými vlastnostmi;</li> <li>▪ sestaví nabídku pokrmů studené kuchyně pro danou slavnostní příležitost;</li> <li>▪ připraví pokrmy studené kuchyně pro danou slavnostní příležitost;</li> <li>▪ zvládne management přípravy pokrmů a jeho controlling – TQM;</li> </ul>

<sup>15</sup> Výsledky učení, tj. znalosti, dovednosti a kompetence, které tato jednotka obsahuje, musí souviset s realizovaným ŠVP školy.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ provede úpravu a estetizaci pokrmů studené kuchyně před expedicí;</li> <li>▪ dodrží hygienické a bezpečnostní předpisy při přípravě pokrmů studené kuchyně.</li> </ul>
<b>Kritéria a postupy pro ověření a hodnocení výsledků učení definovaných v JVV</b>	<p>Výkony žáka na pracovišti hodnotí vždy pouze instruktor<sup>16</sup> odborného výcviku a posuzuje, zda žák splnil, nebo nesplnil dané hodnoticí úkoly.</p> <p>Hodnoticí úkoly:</p> <p>Žák prakticky předvede tři různé výrobky v 10 porcích:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ žák samostatně připraví výrobky studené kuchyně včetně prezentace,</li> <li>▪ žák sestaví nabídku výrobků studené kuchyně pro danou příležitost.</li> </ul> <p>Kritéria hodnocení:</p> <p>Žák uspěl, pokud:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ připravil a zkontroloval suroviny v požadované kvalitě a kvantitě;</li> <li>▪ dodržel technologický postup přípravy zadaných pokrmů;</li> <li>▪ dodržel množství surovin podle receptur;</li> <li>▪ připravil studený pokrm s typickými požadovanými vlastnostmi;</li> <li>▪ použil vhodné technologické vybavení při přípravě pokrmu;</li> <li>▪ navrhl sestavu vhodných studených pokrmů pro danou příležitost, zvolil vhodné suroviny;</li> <li>▪ popsal technologické postupy přípravy;</li> <li>▪ připravil pokrmy pro slavnostní příležitost;</li> <li>▪ upravil, estetizoval a sensoricky zhodnotil pokrmy před expedicí.</li> </ul> <p>Žák prakticky předvede uvedené hodnoticí úkoly a slovně okomentuje postup plnění některých úkolů. Provede sebehodnocení připraveného pokrmu (z pozice zákazníka – estetické působení, cena). Při hodnocení hotového pokrmu se provede ochutnávka, budou posouzeny požadované typické vlastnosti. Bude provedena kontrola kvality, hmotnosti a pokrm bude sensoricky zhodnocen.</p>

<sup>16</sup> Podle principů ECVET hodnotí praktické úkoly prováděné žáky na pracovišti instruktor praktického vyučování. Při hodnocení však vždy spolupracuje s učitelem odborného výcviku či učitelem praktického vyučování, který žáka klasifikuje.