

<i>Název oboru/kvalifikace</i>	65 – 51 – H / 01 Kuchař - číšník	<i>úroveň EQF</i> (pokud je k dispozici)	3
<i>Kód a název jednotky výsledků učení</i>	ET LMU - 6: Příprava tříchodového menu – Krkonošská kuchyně		
<i>Očekávané výsledky učení</i>			
<i>Znalosti</i>	<i>Dovednosti</i>	<i>Kompetence</i>	
Student zná: <ul style="list-style-type: none"> - Technologické postupy přípravy vybraných pokrmů Krkonošské kuchyně - Suroviny potřebné pro přípravu pokrmů Krkonošské kuchyně - Předběžná příprava surovin - Tepelné úpravy 	Student umí: <ul style="list-style-type: none"> - Připravit tříchodové Menu - Dodržovat hygienu práce a BOZP v souvislosti s připravovanými pokrmy - Vhodně používat technologické vybavení kuchyně potřebné pro přípravu tříchodového Menu - Vypočítat potřebné množství surovin a související náklady 	Student je schopen: <ul style="list-style-type: none"> - Vhodně sestavit tříchodové MENU - Organizovat si práci související s přípravou pokrmů - Prokazovat samostatnost v jednotlivých fázích přípravy pokrmu 	
<i>Popis výsledků jednotky učení:</i>		<i>Očekávaná délka:</i>	
Student si během mobility osvojí následující doplňkové znalosti a dovednosti: <ul style="list-style-type: none"> - zlepší své jazykové dovednosti a je schopen komunikovat v cizím jazyce (čeština, angličtina) - uvědomuje si odlišnost kulturních prostředí i zvyklostí - osvojí si dovednost pracovat v mezinárodním týmu - posílí si další kompetence (př. autonomie, schopnost samostatně se rozhodnout a převzít zodpovědnost aj.) 		Celkem 60 hodin (10 dní) – teoretická průprava, praxe a ověření získaných znalostí, dovednostní a kompetencí <i>Poznámka: Navržený počet hodin a dnů má pouze indikativní charakter.</i>	

1. Teoretická průprava

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

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

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

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

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

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

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

Ověření výsledků jednotky učení

- Praktický úkol – 4 hodiny

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

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

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

Hodnotící formulář je přílohou jednotky učení.

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