EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Základní tepelné postupy - teoretický

Kód modulu

65-m-3/AC50

Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

odborný teoretický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

L0 (EQF úroveň 4)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Komplexní úloha

Obory vzdělání - poznámky

65-51- H /01 Kuchař - číšník

65-41-L/01 Gastronomie

Délka modulu (počet hodin)

12

Poznámka k délce modulu

Platnost modulu od

30. 04. 2020

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

Znalost surovin využívaných při tepelném zpracování.

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Žák získá základní znalosti o tepelných postupech při přípravě pokrmů.

Bude schopen využívat tyto znalosti při tepelné úpravě pokrmů.

Uplatní základní vědomosti při výběru vhodných surovin pro přípravu.

Bude se orientovat ve způsobech tepelných úprav surovin a potravin.

Vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných příprav a jejich použití.

Očekávané výsledky učení

Žák:

- popíše jednotlivé metody vaření v závislosti na surovinách a jejich kvalitě
- ovládá základní informace o metodách sous-vide, konfitování, WOK
- vysvětlí postupy - zchlazování, regeneraci a finální úpravu pokrmu
- využívá znalosti kulinářských technologii při úpravě potravin, které mu mohou výrazně pomoci při jejich přípravě
- zvládá moderní trendy tepelné úpravy pokrmů s využitím moderních zařízení.

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Metody vaření suché teplo:

- opékání na pánvi
- opékání na pánvi - metoda "Wok", "Pocení" a "Restování",
- smažení a fritování
- pečení
- grilování
- vaření metodou "Sous-vide"

Metody vaření vlhké teplo:

- vaření ve vodě a v páře
- pošírování
- konfitování
- dušení masa

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Metody slovní:

- monologické metody (popis, vysvětlování, výklad)
- dialogické metody (rozhovor, diskuse)
- metody práce s učebnicí, odbornou literaturou.

Metody názorné demonstrační on-line video kurz Kulinářské umění:

- vaření
- pečení
- dušení
- smažení
- grilování
- zadělávání

Učitel navodí u žáků diskuzi, přičemž zachová principy interpersonálního dialogu, aby žáci byli aktivní, měli zájem o téma, vzájemně si naslouchali a poučili se navzájem z chyb.

Žák v rámci teoretické výuky:

- seznamuje se s povinnostmi kuchaře (pomůcky a nástroje),
- seznamuje se s pracemi spojenými s tepelnou úpravou potravin živočišného a rostlinného původu,
- seznamuje se, jak zacházet s potravinami a pečovat o ně.

Zařazení do učebního plánu, ročník

65-51- H /01 Kuchař - číšník

65-41-L/01 Gastronomie

1. ročník

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

Hodnocení znalostí je provedeno ústně a písemně.

Zadávané otázky mají být jednoznačné, srozumitelné a mají směřovat k pochopení učiva - základní tepelné postupy.

Při využití on-line kurzu Kulinářské umění je možné využít při opakování jednotlivé kvízy kurzu.

Kritéria hodnocení

Za splněný se považuje modul při dodržení následujících kritérií:

- žák zpracuje seminární práci dle výběru jakékoliv metody vaření suchým nebo vlhkým teplem, uvede jeden recept pokrmu ve zvolené metodě
- 1 x ústní zkoušení znalostí za dobu realizace modulu, kde popíše jednotlivé způsoby metod vaření, jsou hodnoceny odborné znalosti a vědomosti, vztahy mezi probranými obsahovými okruhy, srozumitelnost, plynulost projevu
- 1 x znalostní test nebo pracovní list
- 1 x on-line ověření znalostí a dovedností z jednotlivých navržených obsahových okruhů při využití Kulinářského umění
- žák je povinen splnit 80% docházky po dobu ralizace modulu

Bodové hodnocení pro písemné testy:

100 % - 91 % výborný

90 % - 81 % chvalitebný

80 % - 51 % dobrý

50 % - 31 % dostatečný

30 % - 0 % nedostatečný.

Doporučená literatura

SEDLÁČKOVÁ, Hana. Technologie přípravy pokrmů 1- 6. Praha, Fortuna 2004, ISBN: 80-7168-912-2

SEDLÁČKOVÁ, Hana. Technologie přípravy pokrmů 3. Praha, Fortuna 2008, ISBN: 978-80-7373-032-1

SEDLÁČKOVÁ, Hana. Technologie přípravy pokrmů 4. Praha, Fortuna 2010, ISBN: 978-80-7373-066-6

DOSTÁLOVÁ, JANA. Co se děje s potravinami při přípravě pokrmů, Praha, Forsapi 2008, ISBN: 978-80-903820-8-4

Využití E- learningový kurzu http://www.kulinarskeumeni.cz/kurzy

Poznámky

Obsahové upřesnění

OV RVP - Odborné vzdělávání ve vztahu k RVP

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který byl spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťoval Národní pedagogický institut České republiky. Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Dagmar Vaďurová. Creative Commons CC BY SA 4.0 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.