VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Základní tepelné postupy - praktický

Kód modulu

65-m-3/AC51

Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

odborný praktický

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)

36

Poznámka k délce modulu

Platnost modulu od

30. 04. 2020

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

Znalost jednotlivých druhů surovin určených pro tepelnou úpravu

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Modul se věnuje základním tepelným postupům při přípravě různých surovin.

Žák se naučí využívat tepelných postupů při přípravě pokrmů.

Bude schopen tepelné úpravy jednotlivých surovin.

Zopakuje si základní vědomosti při výběru vhodných surovin pro přípravu masitých a bezmasých pokrmů, polévek, omáček a příloh.

Vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných příprava a jejich praktické použití.

Očekávané výsledky učení

Žák:

- Volí vhodné metody vaření v závislosti na surovinách a jejich kvalitě.
- Ovládá základní metody vaření suchého a vlhkého tepla.
- Využívá znalosti kulinářských technologií při úpravě potravin, které mu mohou výrazně pomoci při jejich přípravě.
- Připraví pokrmy za využití jednotlivých tepelných postupů.
- Využívá moderní trendy tepelné úpravy pokrmů s využitím moderních zařízení.

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Charakteristika jednotlivých metod vaření suchého a vlhkého tepla.

Volba surovin pro jednotlivé způsoby tepelné úpravy.

Příprava 5 pokrmů při využití jednotlivých metod vaření a jejich kombinace.

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Učební činnosti se odehrávají v reálném (u zaměstnavatele) nebo v simulovaném (školní jídelna, školní restaurace) pracovním prostředí nebo ve cvičné kuchyni pro přípravu pokrmů. Učitel při presentaci učiva podněcuje individuální projevy u žáků a shrne nejzávažnější chyby bránící k porozumění učiva. Náplň učebních činností tvoří jednu vyučovací jednotku v rozsahu 6 hodin odborného výcviku.

Žák:

- seznamuje se s jednotlivými pomůckami a nástroji,
- seznamuje se s pracemi spojenými s tepelnou úpravou potravin živočišného a rostlinného původu,
- učí se zacházet s potravinami a pečovat o ně,
- připraví pracoviště na provoz, při zhotovování pokrmů dodrží posloupnost prací a časový harmonogram,
- organizuje si účelně práci v gastronomickém provozu,
- zvolí pro přípravu určených pokrmů vhodný technologický postup a zdůvodní jej,
- pro přípravu pokrmů zvolí a použije vhodné suroviny a připraví k provozu vhodná technologická zařízení,
- provede normování na daný počet porcí podle stanovené receptury a zkontroluje deklarovaný druh surovin a gramáž,
- převezme suroviny a smyslově zkontrolujte jejich nezávadnost a kvalitu,
- vyhotoví doklad o převzetí zboží, o příjmu a výdeji zboží,
- vykoná přípravné práce, opracuje suroviny s minimálními ztrátami za použití vhodného technologického vybavení a dbá na dodržení ekologických předpisů při nakládání s odpady,
- dodržuje technologický postup přípravy pro zadané pokrmy, dobu přípravy, teplotu a stanovené množství surovin,
- připraví pokrm s typickými požadovanými vlastnostmi,
- provede úpravu a estetizaci pokrmu, zkontroluje kvalitu, hmotnost a smyslově pokrm zhodnotí před vlastní expedicí,
- ošetří, zabezpečí a uskladní použitý inventář dle příslušných zásad,
- ošetří a zabezpečí technologická zařízení po ukončení provozu v souladu s předpisy,
- provede úklid pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky,
- v průběhu všech činností dodržuje zásady BOZP a PO, hygienické předpisy, osobní hygienu i hygienu práce, postupy založené na principu kritických bodů HACCP a sanitační řád.

Zařazení do učebního plánu, ročník

65-51- H /01 Kuchař - číšník

65-41-L/01 Gastronomie

1. ročník

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

Příprava 5 pokrmů dle zadání učitele.

Žák je sledován, pozorován a hodnocen po celou dobu provádění úkolu - dodržování BOZP, hygieny, technologického postupu, organizace práce.

Hodnotí se chuťové vlastnosti pokrmu, estetické uspořádání.

Hodnocení je provedeno ústně po dokončení práce nebo v jejím průběhu.

Možnost prezentace výrobků ve skupině.

Klasifikace za jednotlivé pokrmy.

Kritéria hodnocení

Za splněný se považuje modul při dodržení následujících kritérií:

- žák zvládne alespoň přípravu 4 pokrmů dle zadání učitele
- pokrmy žák prezentuje - popíše zvolené suroviny, postup zpracování
- je hodnocen postup prací, chuť, konzistence pokrmu, estetické uspořádání na talíři
- dodržování BOZP, hygienických předpisů, organizace práce, příprava a úklid pracoviště
- žák musí splnit 80% docházky po dobu realizace modulu

Hodnocení slovní + známkou.

Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení a individuální přístup k žákovi se specifickými poruchami učení.

Doporučená literatura

http://www.kulinarskeumeni.cz/kurzy

SEDLÁČKOVÁ, Hana. Technologie přípravy pokrmů 1. 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

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.