



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



## VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Pochutiny – Kypřící prostředky a ostatní pochutiny

Kód modulu

65-m-3/AF43

Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

(odborný) teoreticko–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)

12

Poznámka k délce modulu

Platnost modulu od

30. 04. 2020

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

Nejsou stanoveny.

## JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Cílem modulu je naučit žáky správně využívat pochutiny a kypřící prostředky pro technologické zpracování, přípravu pokrmů, dochucování pokrmů, s požadavky na jakost a skladování. Seznámí se s kypřícími prostředky a ostatními pochutinami. Porozumí souvislosti mezi správnou výživou spojenou se zdravým životním stylem a předcházení nemocem.

Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení s vazbou na RVP 65-51-H/01 Kuchař-číšník, 65-41-L/01 Gastronomie

Žák:

- Charakterizuje pojem kypřicí prostředky
- Charakterizuje koření a kořenící přípravky vyráběné průmyslově
- Připraví, dohotoví a expeduje pokrmy s využitím kypřících a želírovacích prostředků
- Připraví, dohotoví a expeduje pokrmy s využitím kořenících přípravků a ochucovadel

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

- Kypřicí prostředky – kvasnice
- Chemické kypřicí prostředky – soda bikarbona, prášek do pečiva
- Koření a kořenící přípravky vyráběné průmyslově
- Želírovací prostředky živočišného původu – aspik, želatina
- Želírovací prostředky rostlinného původu – algin, Agar-Agar, Carragen, Carubin, Arabská guma, Pektiny, Tragant
- Ochucovadla – ocet, kečup, polévkové koření a ostatní pikantní omáčky

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Žák si osvojuje učební činnosti na základě výkladu, praktických ukázek, pomocí demonstrativních metod. Stěžejní jsou praktická cvičení, která se odehrávají v pracovním prostředí nebo ve cvičné kuchyni.

Žák:

- připraví pokrmy s použitím kypřících prostředků, želírovacích prostředků
- připraví pokrmy s použitím koření, kořenících prostředků a ochucovadel
- pro přípravu pokrmů zvolí správný technologický postup, použije vhodné suroviny a připraví k provozu vhodná technologická zařízení
- provede normování na daný počet porcí dle stanovené nebo vlastní receptury
- převezme suroviny a smyslově zkontroluje jejich nezávadnost a kvalitu
- vykonává přípravné práce, opracuje suroviny s minimálními ztrátami za použití vhodného technologického vybavení a dbá na dodržení ekologických předpisů při nakládání s odpady
- připraví hlavní pokrm a teplý nápoj s typickými požadovanými vlastnostmi
- provede úpravu a estetizaci pokrmu, zkontroluje kvalitu, hmotnost a smyslově pokrm zhodnotí před vlastní expedicí
- 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

1. ročník

## VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

Teoretické znalosti jsou ověřeny písemnou formou a praktické dovednosti především na základě předvedení a splnění praktických činností. Průběžně se hodnotí dodržování technologického postupu, BOZP, čistota a organizace práce, příprava a úklid pracoviště. Sensorické vlastnosti pokrmů, prezentace výrobků.

Hodnocení slovní + známkou.

Kritéria hodnocení

Splněný modul je tehdy, když žák absolvuje alespoň 8 hodin výuky.

U ústního zkoušení jsou hodnoceny odborné znalosti a vědomosti.

Žák připraví 1 pokrm s využitím kypřících prostředků a 1 pokrm s využitím želírovacích prostředků. Pokrmy prezentuje.

Je hodnocen postup prací, chuť a konzistence pokrmu.

Dále dodržování BOZP, hygienických předpisů, organizace práce, příprava a úklid pracoviště.

Doporučená literatura

Sedláčková, H., Otoupal, P.: *Technologie přípravy pokrmů*. Nakladatelství Fortuna, Praha 2004. ISBN 80-7168-942-2

Mašek, L.: *Potraviny a nápoje v kostce*. RATIO, Úvaly.

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 Jana Procházková. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*