## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Příprava teplých pokrmů – omáčky

#### Kód modulu

65-m-3/AF46

#### 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

#### Profesní kvalifikace

#### Obory vzdělání - poznámky

65-51-H/01 Kuchař-číšník

65-41-L/01 Gastronomie

#### Délka modulu (počet hodin)

40

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

Příprava teplých pokrmů – omáčky navazují na znalosti základních tepelných úprav pokrmů a zeleninových základů.

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Absolvováním modulu žák získá teoretické i praktické znalosti a dovednosti o charakteristice a zásadách úpravy teplých omáček. Žák se seznámí s rozdělením omáček, jejich příklady vhodných tepelných úprav pro bílé, hnědé, hrubé, jemné, české a složité omáčky.

#### Očekávané výsledky učení

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

Žák:

* Charakterizuje teplé omáčky
* Uvede možnosti zahuštění omáček
* Popíše rozdělení omáček podle teploty, barvy
* Charakterizuje dělení omáček hrubých, jemných a speciálních
* Vyjmenuje jednotlivé druhy zeleninových základů a jejich přípravu pro následné zpracování omáčky
* Specifikuje zásady pro ochucení omáček
* Předvede přípravu typicky českých omáček
* Spočítá normu omáčky pro zadaný počet porcí
* Připraví si suroviny, pracoviště a potřebný inventář
* Předvede správnou technologickou úpravu příslušné omáčky
* Zvolí vhodný technologický postup a dodrží správný časový limit pro její úpravu
* Provede expedici hotového pokrmu

#### Kompetence ve vazbě na NSK

ANO

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Příprava teplých pokrmů – omáčky:

* Charakteristika a význam omáček
* Rozdělení omáček do skupin
* Příprava základů
* Zesilování omáček – vývary, fondy
* Zahuštění omáček
* Základní teplé omáčky – Španělská, Demiglas, Bešamel, Velouté, Holandská
* Odvozené teplé omáčky
* Zásady a ochucení omáček
* České omáčky – cibulová, koprová, rajčatová, smetanový křen, houbová, okurková
* Složité teplé omáčky – Bearnaise, Chorou, Maltézská, Mušelín, Suvorov, Šalvějová

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Vhodnou formou výuky je výklad učitele doplněný o prezentace na jednotlivá témata a názorné videoukázky. Výuka probíhá s využitím informačních a komunikačních technologií (dataprojektor, PC) a dalšími pomůckami. K úspěšnému dosažení teoretických znalostí se doporučuje využívat klasické metody slovní, řízené procvičování (kladení vhodných otázek), pravidelné opakování učiva a diskuze za využití podpůrné metodiky odborných učebnic, knih a odborných časopisů. V praktické výuce učitel kombinuje metody názorně demonstrační a dovednostně praktické.

Žák v rámci teoretické výuky vykonává tyto činnosti:

* Zhodnotí situaci, aplikuje pozitivní vztah k učení a vzdělávání
* Poslouchá mluvené projevy, pořizuje si poznámky
* Uplatňuje různé způsoby práce s textem
* Spolupracuje s ostatními spolužáky
* Pracuje s doporučenou literaturou a zdroji
* Účastní se aktivně diskusí
* Formuluje a obhajuje své názory

Žák v rámci praktické výuky:

* Je zdravotně způsobilý praktických činností
* Seznamuje se s pracovištěm a s požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci
* Jedná v souladu s bezpečnostními předpisy
* Pracuje s recepturami teplých pokrmů
* Převezme suroviny zadaného pokrmu
* Ukáže správný technologický postup přípravy omáčky
* Dodržuje stanovený limit pro technologické zpracování surovin
* Provede expedici hotového pokrmu

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

* 65-51-H/01 Kuchař-číšník, 1. ročník
* 65-41-L/01 Gastronomie, 1. ročník

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

V rámci teoretického vyučování je kladen důraz na vědomostní zvládnutí učiva přípravy teplých omáček. Při hodnocení se posuzuje využití odborné terminologie a odborná správnost odpovědí. Ověřování probíhá v rámci teoretického vyučování těmito formami:

* Písemné zkoušení probraného učiva
* Ústní zkoušení probraného učiva

Žák v rámci teoretické výuky:

* Popíše charakteristiku a dělení omáček
* Vyjmenuje jednotlivé druhy omáček
* Popíše zásady správné přípravy omáček
* Zdůvodní, čím se od sebe liší energetická a biologická hodnota jednotlivých omáček
* Popíše přípravu základů pro omáčky
* Uvede posloupnost prací technologického zpracování omáček

Praktické ověření zvládnutí učiva probíhá v rámci odborného výcviku s důrazem, který je kladen na aplikaci teoretických znalostí v praxi, na znalost dodržení BOZP a hygienu práce. Ověřování odborných dovedností žáka a jeho organizaci práce hodnotíme těmito formami:

* Názorné praktické předvedení přípravy teplých omáček
* Ústní ověření
* Sebereflexe žáka

Žák v rámci praktické výuky:

* Vypočítá kalkulaci zadaného pokrmu
* Připraví si pracoviště k provozu
* Zvolí správný technologický postup
* Dodrží stanovený limit připravovaného pokrmu
* Provede expedici pokrmu
* Ošetří a uloží použitý inventář po ukončení prací

#### Kritéria hodnocení

Kritéria hodnocení vycházejí z podkladů pro hodnocení, které učitel získává zejména soustavným sledováním výsledků vzdělávání žáka, jeho připraveností na vyučování a praktickým předvedením. Učitel u žáka zohledňuje jeho dosahovanou úroveň a vlastní aktivitu.

Za splněný se považuje modul při dodržení následujících kritérií, kdy žák:

* absolvuje modul s minimálně 70 % řádnou docházkou
* v teoretické části modulu je hodnocen alespoň třemi známkami (ústně + písemně)
* v rámci praktické části modulu předvede přípravu 4 teplých českých omáček, dle zadání, prakticky splní zadané úkoly, přičemž dodrží zásady hygieny a BOZP

Výsledné hodnocení vychází z kombinace výše uvedených forem ověřování znalostí a dovedností u žáka.

Přepočet mezi procenty a známkou, při plnění zadaných úkolů:

* méně než 35 % známka 5
* správně je alespoň 35 % a méně než 50 % známka 4
* správně je alespoň 50 % a méně než 70 % známka 3
* správně je alespoň 70 % a méně než 85 % známka 2
* správně je alespoň 85 % známka 1

#### Doporučená literatura

SEDLÁČKOVÁ, Hana, OTOUPAL, Pavel. *Technologie přípravy pokrmů*. 1. vydání. Praha: Fortuna, 1998. ISBN 80-7168-571-2. s. 85

ŘEŠÁTKO, Jaroslav, NODL, Ladislav. *Kuchařská technologie*. Praha: Merkur, 1993. ISBN:80-7032-014-1. s. 283

#### 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 Františka Vyškovská. [Creative Commons CC BY SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.cs) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.