



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, Maltézká, 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](#) – Uvedte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.