## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Základní tepelné postupy E – praktický

#### Kód modulu

65-m-2/AH10

#### Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

#### Typ modulu

odborný praktický

### Využitelnost vzdělávacího modulu

#### Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

E (tříleté, EQF úroveň 3)

#### Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

#### Komplexní úloha

#### Obory vzdělání - poznámky

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

65-51-E/02 Práce ve stravování

#### Délka modulu (počet hodin)

24

#### 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 úpravám při přípravě různých surovin.

Žák se naučí využívat tepelných postupů a technologických zařízení při přípravě pokrmů.

Vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných úprav a popíše jejich praktické použití.

#### Očekávané výsledky učení

Žák:

* Volí vhodný druh tepelné úpravy v závislosti na surovinách a přípravě daného pokrmu.

           - tepelná úprava vařením

           - tepelná úprava dušením

           - tepelná úprava pečením

           - tepelná úprava smažením

           - zadělávání

           - zapékání

* Připraví pokrmy za využití jednotlivých tepelných úprav.
* Využívá moderní trendy tepelné úpravy pokrmů s využitím moderních zařízení.

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

1. Charakteristika jednotlivých druhů tepelných úprav.

2. Příprava pokrmů při využití jednotlivých druhů tepelných úprav a  jejich kombinace.

Druhy tepelných úprav:

Vaření

* ve vodě
* v páře
* v tlakovém hrnci
* pošírování

Dušení

Pečení

* na pánvi
* v troubě
* na roštu/rožni

Smažení

* na pánvi
* ve fritéze

Zadělávání

Zapékání

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Učební činnosti se odehrávají v simulovaném (školní jídelna, školní restaurace)  pracovním prostředí nebo ve cvičné kuchyni pro přípravu pokrmů. Náplň učebních činností tvoří jednu vyučovací jednotku v rozsahu 6 hodin odborného výcviku.

Žák:

* 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,
* provádí základní úpravy potravin - předběžnou úpravu a základní pracovní úkony při technologické přípravě vybraných pokrmů – polévek, příloh a bezmasých pokrmů,
* pro přípravu pokrmů zvolí a použije vhodné suroviny a připraví k provozu vhodná technologická zařízení,
* převezme suroviny a smyslově zkontrolujte jejich nezávadnost a kvalitu,
* vykoná přípravné práce, opracuje suroviny s minimálními ztrátami za použití vhodného technologického vybavení a dbá na dodržení BOZP a hygienických předpisů,
* 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,
* pracuje s chybou
* 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

Příprava dle zadání učitele polévky, přílohy a hlavního pokrmu.

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.

#### Kritéria hodnocení

Splněný modul je tehdy, když žák absolvuje alespoň 18 hodin výuky.

Pokrmy žák prezentuje.

Je hodnocen

* dodržení technologického postupu přípravy pokrmů,
* chuť a konzistence pokrmu,
* dodržování BOZP, hygienických předpisů
* organizace práce
* příprava a úklid pracoviště.

Hodnocení slovní + známkou.

#### Doporučená literatura

http://www.kulinarskeumeni.cz/kurzy

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

DOSTÁLOVÁ, JANA. C*o 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](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.cs) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.