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

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

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 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*