



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



## 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 zkontroluje 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. *Technologie přípravy pokrmů 1- 6*. Praha, Fortuna 2004, ISBN: 80-7168-912-2

DOSTÁLOVÁ, JANA. *Co 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.*