## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Základní tepelné postupy E - teoretický

#### Kód modulu

65-m-2/AH51

#### Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

#### Typ modulu

odborný teoretický

### 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)

12

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

Znalost surovin využívaných při tepelném zpracování.

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Žák získá základní znalosti o tepelných postupech při přípravě pokrmů.

Vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy tepelných postupů a jejich použití.

#### Očekávané výsledky učení

Žák:

* vyjmenuje základní druhy tepelných úprav,
* charakterizuje jednotlivé druhy tepelných úprav,
* popíše volbu vhodné metody tepelné úpravy v závislosti na surovinách a jejich kvalitě.

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

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

Metody slovní:

* monologické metody (popis, vysvětlování, výklad),
* dialogické metody (rozhovor, diskuse),
* metody práce s učebnicí, odbornou literaturou.

Metody názorně-demonstrační:

* vaření,
* pečení,
* dušení,
* smažení
* zadělávání.

Žák v rámci teoretické výuky:

* seznamuje se s povinnostmi kuchaře (pomůcky a nástroje),
* seznamuje se s pracemi spojenými s tepelnou úpravou potravin živočišného a rostlinného původu,
* učí se zacházet s potravinami a pečovat o ně,
* pracuje s chybou.

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

1. ročník

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

V rámci výuky jsou ověřovány znalosti a vědomosti žáků. Výsledky žáků jsou ověřovány ústním a písemným zkoušením.

Písemné zkoušení je realizováno formou písemné práce nebo testu. Při využití ústního zkoušení formou otevřených otázek.

Ověřované okruhy:

Základní tepelné úpravy

* 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

#### Kritéria hodnocení

Za splněný se považuje modul při dodržení následujících kritérií:

* žák je povinen splnit 75 % docházky do výuky,
* 1x ústní zkoušení znalostí za dobu realizace modulu,
* 1x on-line ověření znalostí z jednotlivých navržených obsahových okruhů.

#### Doporučená literatura

SEDLÁČKOVÁ, Hana: Technologie přípravy pokrmů 1–6. Praha, Fortuna 2004. ISBN: 80-7168-912-2.

#### Poznámky

http://www.kulinarskeumeni.cz/kurzy

#### 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.