



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



## 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 bytovací 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

Zadělování

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
- zadělování.

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 Vaňurová. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*