



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



## VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Omáčky

Kód modulu

65-m-2/AI97

Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

(odborný) teoreticko–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

Základní tepelné úpravy

## JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Modul je zaměřen na přípravu omáček. Žáci se seznámí s charakteristikou a přípravou různých druhů teplých a studených omáček. Po absolvování modulu bude žák schopen charakterizovat a připravit jednotlivé druhy omáček.

Očekávané výsledky učení

Žák:

- charakterizuje význam omáček a popíše jejich rozdělení,
- popíše zásady pro přípravu omáček, jejich zahuštění, zjemnění a ochucení,
- charakterizuje jednotlivé typy bílých a hnědých omáček, popíše jejich postupy,
- charakterizuje a popíše postupy přípravy omáček k vařenému hovězímu masu,
- vyjmenuje studené omáčky a popíše jejich úpravu a použití,
- připravuje základní studené a teplé omáčky a dresinky.

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

1. Význam a rozdělení omáček
2. Zásady pro přípravu omáček
  - Zahuštění
  - Zjemnění
  - Ochucení
3. Základní omáčky teplé hrubé, bílé
  - Bešamel
  - Velouté
4. Základní omáčky teplé hrubé, tmavé
  - Španělská omáčka
  - Demiglaze
5. Základní omáčky teplé jemné, bílé
  - Holandská omáčka
6. Teplé omáčky k vařenému hovězímu masu
7. Studené omáčky
  - Vinaigrette
  - Majonézové omáčky
8. Dresinky
9. Ostatní omáčky
  - Chilli sauce, Chutneys, Sójová omáčka, Worcester, Tabasco

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Výuka probíhá v odborné učebně za využití názorných pomůcek a informačních a komunikačních technologií (PC, dataprojektor) a v učebně odborného výcviku.

Ve výuce se doporučuje kombinovat uvedené metody výuky:

Metody slovní:

- monologické metody (popis, vysvětlování, výklad),
- dialogické metody (rozhovor, diskuse),
- metody práce s textem.

Metody názorně-demonstrační:

- projekce statická a dynamická,
- názorné ukázky.

Metody praktické:

- instruktáž,
- nácvik pracovních dovedností,
- příprava omáček.

Žák v rámci teoretické výuky:

- charakterizuje význam omáček a popíše jejich rozdělení,
- popíše zásady pro přípravu omáček, jejich zahuštění, zjemnění a ochucení,
- charakterizuje a popíše postup přípravy základních omáček Bešamel a Velouté,
- charakterizuje a popíše postup přípravy základních omáček Demiglaze a Španělské omáčky,
- charakterizuje a popíše postup přípravy základní Holandské omáčky,
- vyjmenuje omáčky odvozené z omáček základních,
- popíše postup přípravy tradičních omáček k vařenému hovězímu masu,

- charakterizuje a popíše postup přípravy studených omáček,
- charakterizuje dresinky a uvede jejich použití,
- charakterizuje ostatní omáčky průmyslově vyráběné a uvede jejich využití,
- aktivně se zapojuje do výuky, vyhledává informace v učebnici a odborných knihách, odpovídá na průběžné kontrolní otázky vyučujícího, zpracovává a předkládá zadané úkoly,
- pro osvojení učiva pracují žáci ve skupinách nebo individuálně, pravidelně si učivo opakují a uvědomují si souvislosti mezi jednotlivými obsahovými okruhy.

Žák v rámci praktické výuky:

- volí vhodný technologický postup pro přípravu omáčky,
- používá vhodné suroviny,
- normuje dané omáčky na stanovený počet porcí dle zadané receptury,
- převezme suroviny a smyslově zkontroluje jejich kvalitu a nezávadnost,
- vykoná přípravné práce, pracuje ekonomicky za použití vhodného technologického vybavení,
- připraví omáčky s typickými požadovanými vlastnostmi,
- volí vhodný inventář pro servis omáčky,
- provádí estetickou úpravu omáčky, zkontroluje kvalitu, hmotnost a smyslově zhodnotí omáčku před expedicí,
- charakterizuje připravované omáčky a uvede možnosti podávání konkrétních omáček,
- provádí úklid pracoviště v průběhu práce i po ukončení,
- v průběhu pracovních činností dodržuje zásady BOZP a hygienické předpisy.

Zařazení do učebního plánu, ročník

2. ročník

## VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

V rámci teoretického vyučování:

Písemné a ústní zkoušení.

Samostatná práce žáků: referát.

Ověřování dosažených výsledků je realizováno písemnou a ústní zkouškou. Hodnoceno je využívání odborné terminologie a věcná správnost odpovědí.

Ověřované okruhy:

- význam a rozdělení omáček,
- zásady pro přípravu omáček,
- základní omáčky teplé, hrubé,
- základní omáčky teplé, jemné,
- teplé omáčky k vařenému hovězímu masu,
- studené omáčky,
- dresinky.

V rámci praktického vyučování žák samostatně připraví dvě různé omáčky dle zadání učitele.

Při plnění úkolu je žák hodnocen v oblastech:

- dodržování BOZP a hygieny,
- normování,
- organizace práce,
- dodržení technologického postupu,
- vzhled, konzistence a chuť hotového pokrmu,
- způsob servisu, estetika a prezentace hotového pokrmu.

Kritéria hodnocení

Pro splnění modulu je tolerance maximální absence do 20 %.

V rámci teoretického vyučování žák absolvuje písemné a ústní zkoušení, a to minimálně:

- 1x písemné zkoušení,
- 1x ústní zkoušení,
- 1x referát na zadané téma.

Bodové hodnocení pro písemné testy:

100 – 91 % výborný

90 – 81 % chvalitebný

80 – 51 % dobrý

50 – 31 % dostatečný

30 – 0 % nedostatečný.

V rámci praktického vyučování žák samostatně připraví dvě různé omáčky dle zadání učitele.

Při plnění úkolu je žák hodnocen v oblastech:

- dodržování BOZP a hygieny,
- normování,
- organizace práce,
- dodržení technologického postupu,
- vzhled, konzistence a chuť hotového pokrmu,
- způsob servisu, estetika a prezentace hotového pokrmu.

Žák je hodnocen známkou a slovně.

Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení a individuální přístup k žákovi se specifickými poruchami učení.

Doporučená literatura

RUNŠTUK, Jaroslav. *Receptury teplých pokrmů*. 7. vydání. Divac: R plus, 2015. ISBN 978-80-904093-2-3.

SEDLÁČKOVÁ, Hana a Pavel OTOUPAL. *Technologie přípravy pokrmů 1: učebnice pro střední odborná učiliště, učební obory kuchař-kuchařka, kuchař-číšník, číšník-servírka a pro hotelové školy*. 3., přeprac. vyd. Praha: Fortuna, 2004. 85 s. ISBN 80-7168-91.

ŠINDELKOVÁ, Alena, Ivana VYBÍRALOVÁ a Ludmila ČERMÁKOVÁ. *Kuchařské práce: technologie: učebnice pro odborná učiliště*. 1. vyd. Praha: Parta, 2001. ISBN 80-7320-016-3.

Poznámky

Doporučené rozvržení hodin:

- teoretické vyučování: 12 hodin
- praktické vyučování: 12 hodin

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