



# VSTUPNÍ ČÁST

## Název modulu

Pevná tuková těsta

## Kód modulu

29-m-2/AJ91

## Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

## Typ modulu

(odborný) teoreticko–praktický

## Využitelnost vzdělávacího modulu

### Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

H (EQF úroveň 3)

E (tříleté, EQF úroveň 3)

### Skupiny oborů

29 - Potravinářství a potravinářská chemie

### Komplexní úloha

### Obory vzdělání - poznámky

29-51-E/01 Potravinářská výroba

29-51-E/02 Potravinářské práce

29-53-H/01 Pekař

29-54-H/01 Cukrář

### Délka modulu (počet hodin)

36

### Poznámka k délce modulu

### Platnost modulu od

30. 04. 2020

### Platnost modulu do

### Vstupní předpoklady

Základní znalost vstupních surovin a technologických parametrů pro výrobu pevných tukových těst a technologických výpočtů spotřeby surovin na výrobu jednotlivých druhů těst.

# JADRO MODULU

## Charakteristika modulu

Žáci poznají princip výroby pevných tukových těst, popíší a zhodnotí vlastnosti výrobků podle toho, z kterého tukového těsta jsou vyrobené.

Během modulu se žáci naučí vyrobit tukové těsto a výrobky z něj.

## Očekávané výsledky učení

V RVP pro obor vzdělání 29-51-E/01 Potravinářská výroba nebo 29-51-E/02 Potravinářské práce jsou tyto výsledky vztahující se k modulu:

- pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává základní druhy těst a hmot podle receptury a technologického postupu.

Žák:

- charakterizuje složení a vlastnosti pevných tukových těst
- popíše druhy těst a způsoby zadělání
- vyjmenuje potřebné suroviny na výrobu pevných tukových těst
- vyrábí a zpracovává tuková těsta podle receptury a technologického postupu
- tvaruje a peče pekařské a cukrářské výrobky
- hodnotí senzoricky hotové výrobky, popíše vady výrobků a možnosti prevence vadám předcházet
- dodržuje základní hygienické požadavky a předpisy
- provádí běžný úklid a sanitaci potravinářského provozu

## Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Pevná tuková těsta (linecká, vaflová, křehká, slaná a sýrová, kombinovaná, laminovaná)

Suroviny na výrobu tukových těst

Technologický postup výroby těst

Vedení provozní evidence při výrobě a expedici výrobků z tukových těst

Provádění hygienicko-sanitační činnosti v pekařské/cukrářské výrobě, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin

## Učební činnosti žáků a strategie výuky

Teoretická výuka:

- výklad s využíváním multimediálních prostředků
- skupinová výuka – žáci hodnotí jakost surovin používaných při výrobě tukových těst

Učební činnosti žáků:

- učí se charakterizovat suroviny
- seznamují se s technologiemi výroby tukových těst, jejich kvalitou a uchováváním
- volí technologický postup a organizaci výroby
- navrhují kritické body při posuzování každého kroku výrobního procesu

Praktická výuka:

- všechny praktické činnosti probíhají s názornými ukázkami a vedením učitele OV

Učební činnosti žáků:

- s odborným vedením rozlišují tuková těsta
- posuzují kvalitu vstupních surovin
- nacvičují postupy výroby tukového těsta
- tvarují těsto do požadovaného tvaru v souladu s technologickým postupem, vytvarované výrobky umístí na plechy

- nastavují parametry a obsluhují strojní zařízení s ohledem na dodržování BOZP
- posuzují stupeň propečení výrobků
- dodržují zásady BOZP a PO s možnými riziky úrazů v konkrétní pekařské/cukrářské dílně
- provádějí průběžný a denní úklid v pekařské/cukrářské dílně

## Zařazení do učebního plánu, ročník

Doporučuje se zařadit do 2. nebo 3. ročníku

# VÝSTUPNÍ ČÁST

## Způsob ověřování dosažených výsledků

Písemné a ústní zkoušení vědomostí a dovedností

Samostatná práce žáků – projektová výuka, skupinové vyučování, referáty

Skupinová práce žáků – diskuse, hodnocení výstupů

Praktické ověřování dovedností v odborném výcviku při výrobě pevných tukových těst a výrobků. Sleduje se dodržování technologických postupů a schopnost týmové spolupráce.

## Kritéria hodnocení

- Charakterizovat složení a vlastnosti pevných tukových těst
- Popsat druhy těst a způsoby zadělání
- Vyjmenovat potřebné suroviny na výrobu pevného tukového těsta
- Vyrobit pevné tukové těsto podle receptury a technologického postupu
- Tvarovat a péct pekařské a cukrářské výrobky
- Hodnotit sensoricky hotové výrobky, popsat vady výrobků a možnosti prevence vadám předcházet
- Dodržovat základní hygienické požadavky a předpisy potravinářské výroby
- Provádět běžný úklid a sanitaci potravinářského provozu

## Doporučená literatura

MÜLLEROVÁ, Monika, CHROUST, František. *Pečeme moderně*. Pardubice, 1993. ISBN 80-85644-03-7.

SEMERÁDOVÁ, Hana, MĚSÍČKOVÁ, Věra. *Cukrářské práce – technologie*. Praha, 2003. ISBN 80-7320-012-0.

PŮLPÁNOVÁ, Alena. *Cukrářská technologie*. Olomouc, 1993. ISBN 80-0-3/0-1.

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