## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Pochutiny

#### Kód modulu

29-m-2/AJ92

#### Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

#### Typ modulu

odborný teoretický

### 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

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

#### Komplexní úloha

#### Obory vzdělání - poznámky

29-51-E/01 Potravinářská výroba

29-51-E/02 Potravinářské práce

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

29-53-H/01 Pekař

29-54-H/01 Cukrář

#### Délka modulu (počet hodin)

16

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Modul poskytuje základní informace o jednotlivých skupinách pochutin, jejich vlastnostech, úpravě, skladování a použití v potravinářství.

#### Očekávané výsledky učení

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

* uvede základní druhy surovin a popíše jejich vlastnosti;
* vyjmenuje zásady skladování různých druhů surovin.

Žák:

* Charakterizuje pochutiny
* Uvede význam pochutin z hlediska fyziologie výživy
* Uvede dělení pochutin
* Vyjmenuje pochutiny zlepšující chuť jídla
* Vyjmenuje pochutiny s povzbuzujícím účinkem
* Charakterizuje význam koření
* Rozliší jednotlivé skupiny koření
* Vyjmenuje koření využívané v cukrářské/pekařské výrobě
* Uvede použití jednotlivých druhů koření
* Uvede podmínky skladování koření
* Vysvětlí vliv špatného skladování na kvalitu koření
* Uvede ostatní pochutiny zlepšující chuť jídla

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Charakteristika pochutin

Dělení pochutin

* Povzbuzující pochutiny
* Pochutiny zlepšující chuť jídla

Koření

* Význam koření
* Dělení koření
* Použití koření v cukrářské/pekařské výrobě
* Skladování koření
* Vady koření

Ostatní pochutiny zlepšující chuť jídla

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Při teoretické výuce se bude využívat:

* Výklad, popis a vysvětlování
* Diskuse
* Práce s učebnicí a odbornou literaturou
* Práce na počítači s přístupem k internetu
* Názorně-demonstrační metody:
  + Připravená PowerPointová prezentace
  + Ukázka pochutin – vzorník
  + Ochutnávka pochutin
  + Obraz koření

Žáci v rámci teoretické výuky:

* Sledují při výkladu PowerPointovou prezentaci, provádí poznámky
* Zapisují na základě předcházející znalosti a zkušenosti druhy a použití pochutin
* Jmenují jednotlivé druhy pochutin, se kterými se setkali
* Pracují s učebnicí Surovin pro obor vzdělání Cukrář – kapitola Pochutiny
* Prohlíží si vzorky jednotlivých druhů pochutin
* Provádí ochutnávku vzorků
* Dle výkladu jmenují skupiny koření a uvádí příklady
* Vyhledávají na internetu obrázky koření, vytvářejí si složku v počítači a obrázky ukládají ke skupinám, na konci hodiny tisknou obrázkovou složku
* Charakterizují pochutiny, seznamují se s jejich významem a obsahem živin v pochutinách
* Vysvětlují význam pochutin z hlediska fyziologie výživy
* Seznamují se s dělením pochutin
* Vyjmenovávají skupiny koření a řadí jednotlivé druhy koření do skupin
* Na základě výkladu učitele vyjmenují koření používané v cukrářské/pekařské výrobě
* Uvádějí způsob skladování pochutin a vysvětlují vliv nesprávného skladování na kvalitu koření
* Na základě výkladu učitele popisují vznik vad pochutin
* Seznamují se s ostatními pochutinami zlepšující chuť jídla a jejich použitím

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

doporučuje se zařadit pro obory vzdělání Potravinářská výroba do 3. ročníku a Potravinářské práce do 2. ročníku

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

Ústní zkoušení

Písemné ověřování vědomostí

Aktivita ve vyučovací hodině

Smyslové hodnocení koření

#### Kritéria hodnocení

* Uvést charakteristiku pochutin
* Vysvětlit význam pochutin z hlediska fyziologie výživy
* Vyjmenovat obsah živin v pochutinách
* Uvést dělení pochutin
* Charakterizovat pochutiny zlepšující chuť jídla
* Charakterizovat a vyjmenovat pochutiny s povzbuzujícím účinkem
* Vyjmenovat skupiny koření
* Zařadit jednotlivé druhy koření do skupin
* Vyjmenovat koření používané v cukrářské/pekařské výrobě
* Uvést požadavky na skladování pochutin
* Vysvětlit vliv nesprávného skladování na kvalitu koření
* Popsat vznik vad pochutin
* Vyjmenovat ostatní pochutiny zlepšující chuť jídla a jejich použití

#### Doporučená literatura

L. Bláha a spol., Suroviny pro učební obor cukrář, Praha 2007, Informatorium, ISBN 978-80-7333-000-2

#### 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 Ivana Košková. [Creative Commons CC BY SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.cs) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.