



## 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](#) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*