## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Restaurační moučníky

#### Kód modulu

29-m-3/AJ93

#### Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

#### Typ modulu

odborný teoretický

### Využitelnost vzdělávacího modulu

#### Kategorie dosaženého vzdělání

E (tříleté, EQF úroveň 3)

H (EQF úroveň 3)

#### Skupiny oborů

29 - Potravinářství a potravinářská chemie

#### Komplexní úloha

#### Obory vzdělání - poznámky

29-51-E/02 Potravinářská výroba

29-54-H/01 Cukrář

#### Délka modulu (počet hodin)

12

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

Znalost vlastností surovin používaných pro přípravu restauračních moučníků.

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

V rámci tohoto modulu se žáci naučí rozlišovat jednotlivé druhy restauračních moučníků, seznámí se s jejich přípravou, tepelným zpracováním a jejich dohotovením.

#### Očekávané výsledky učení

V RVP pro obor vzdělání 29-51-E/01 Potravinářská výroba je uveden výsledek vztahující se k modulu:

* charakterizuje způsoby přípravy restauračních moučníků, připraví běžný moučník podle technologického postupu;
* vypočítá potřebné množství surovin pro daný technologický postup;
* pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává základní druhy těst a hmot podle receptury a technologického postupu.

Žák:

* Vysvětlí uchovávání surovin, polotovarů a přísad pro výrobu restauračních moučníků
* Uvede vhodný technologický postup pro výrobu restauračních moučníků
* Vypočítá a upraví spotřebu surovin pro výrobu restauračních moučníků
* Popíše zhotovení těsta a hmoty na přípravu teplých a studených restauračních moučníků
* Vysvětlí dělení, tvarování, plnění a dávkování hmoty
* Popíše přípravu a použití základní náplně a polevy
* Uvede základní tepelné úpravy restauračních moučníků
* Popíše dohotovování a zdobení teplých a studených restauračních moučníků
* Vysvětlí úpravu moučníků při servírování
* Popíše posuzování jakosti cukrářských surovin, polotovarů a hotových výrobků
* Vysvětlí hygienicko-sanitační činnosti v cukrářské výrobě a dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Restaurační moučníky

* Vařené (ve vodě, v páře, ve vodní lázni)
* Pečené (na pánvi a v troubě)
* Smažené
* Studené
* Gratinované – zapékané
* Ovocné speciality
* Ovocné saláty
* Mléčné koktejly
* Sorbety
* Ovocné polévky
* Poháry
* Speciální moučníky
* Páje

Tepelné úpravy při výrobě restauračních moučníků.

Technologický postup výroby restauračních moučníků, výpočet spotřeby surovin.

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Metody slovní:

* Monologické metody – popis, vysvětlování, výklad
* Dialogické metody – rozhovor, diskuse
* Metody práce s učebnicí, s odbornou literaturou, s internetem

Metody názorně-demonstrační:

* Sledování odborných videí

Učební činnosti žáků:

* Učí se rozlišovat restaurační moučníky podle způsobu přípravy a použitých surovin.
* Seznamují se s tepelnými úpravami výroby restauračních moučníků.
* Volí vhodný technologický postup pro výrobu zadaného restauračního moučníku.
* Upravují spotřebu surovin pro výrobu zadaného restauračního moučníku podle dané normy.
* Popisují přípravu těst a hmot na přípravu teplých a studených restauračních moučníků.
* Charakterizují způsoby dělení, tvarování, plnění a dávkování hmot.
* Popisují přípravu a použití základních náplní a polev.
* Seznamují se s dohotovením a aranžováním moučníků před servírováním.

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

3. ročník

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

Písemné ověřování znalostí – testem, písemnou prací, kvízem

Ústní ověření znalostí

Samostatná práce žáků: referát, seminární práce, projekt – náročnost přizpůsobit potřebám žáků

#### Kritéria hodnocení

* Vyjmenovat druhy restauračních moučníků a charakterizovat je
* Uvést základní tepelné úpravy restauračních moučníků
* Popsat uchování surovin, polotovarů a přísad pro výrobu restauračních moučníků
* Uvést vhodné technologické postupy pro výrobu zadaných restauračních moučníků
* Vypočítat a upravit spotřebu surovin pro výrobu restauračních moučníků
* Popsat zhotovení těsta a hmoty na přípravu teplých a studených restauračních moučníků
* Vysvětlit způsoby dělení, tvarování, plnění a dávkování hmoty
* Popsat přípravu a použití základních náplní a polev
* Popsat dohotovování a zdobení teplých i studených restauračních moučníků
* Vysvětlit úpravu moučníků při servírování
* Popsat posuzování jakosti cukrářských surovin, polotovarů a hotových výrobků
* Vysvětlit požadavky na hygienicko-sanitační činnosti v cukrářské výrobě a dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin

#### Doporučená literatura

Jiří Altera, Libuše Alterová – TECHNOLOGIE POTRAVINÁŘ

Marie Šebelová – POTRAVINY A VÝŽIVA

Hana Semrádová, Věra Měsíčková – TECHNOLOGIE CUKRÁŘSKÉ PRÁCE

Tvrdonová Anna a Berzsiová Pavlína – Moderní gastronomie I, restaurační moučníky

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