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

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

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 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.