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

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Výroba restauračních moučníků

Kód modulu

29-m-3/AJ94

Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

odborný praktický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

E (tříleté, EQF úroveň 3)

Skupiny oborů

29 - Potravinářství a potravinářská chemie

Komplexní úloha

Profesní kvalifikace

Výroba restauračních moučníků (kód: 29-012-H)

Platnost standardu od

29. 04. 2019

Obory vzdělání - poznámky

29-51-E/02 Potravinářská výroba

29-54-H/01 Cukrář

Délka modulu (počet hodin)

32

Poznámka k délce modulu

Platnost modulu od

30. 04. 2020

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

Základní teoretické poznatky přípravy restauračních moučníků

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Praktický modul je zaměřen na přípravu, zhotovení a dokončení výrobků z restauračního těsta. Žák naváže na teoretické poznatky o výrobě restauračních moučníků, podle příslušné receptury vyrobí dané výrobky a provede jejich finální dohotovení a ozdobení.

V rámci tohoto modulu se žáci naučí přijímat a uchovávat suroviny, zvolit technologický postup, vypočítat potřebné množství surovin, zpracovat těsto a zhotovit výrobky. Dále obsluhovat stroje a zařízení, posuzovat jakost surovin i hotových výrobků.

Žáci budou připraveni pro ověření **PK Výroba restauračních moučníků 29-012-H**.

Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení vycházejí z kompetencí definovaných v profesní kvalifikaci PK Výroba restauračních moučníků 29-012-H

Žák:

- Volí technologický postup pro výrobu restauračních moučníků.
- Přijímá a uchovává suroviny, polotovary a přísady pro výrobu restauračních moučníků.
- Připravuje a upravuje suroviny pro výrobu restauračních moučníků, vypočte spotřebu surovin.
- Zhotovuje těsta a hmoty na přípravu teplých a studených restauračních moučníků.
- Dělí, tvaruje, plní a dávkuje hmoty.
- Připravuje a používá základní náplně a polevy.
- Tepelně upravuje restaurační moučníky.
- Dohotovuje a zdobí teplé a studené restaurační moučníky.
- Aranžuje a upravuje moučníky při servírování.
- Posuzuje jakost cukrářských surovin, polotovarů a hotových výrobků.
- Provádí hygienicko-sanitační činnosti v cukrářské výrobě.
- Dodržuje bezpečnostní předpisy a zásady bezpečnosti potravin.
- Obsluhuje a seřizuje stroje a zařízení při výrobě restauračních moučníků.
- Vede provozní evidenci při výrobě cukrářských výrobků.

Kompetence ve vazbě na NSK

29-012-H Výroba restauračních moučníků

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Technologický postup výroby restauračních moučníků, výpočet spotřeby surovin

Příjem, navažování a příprava surovin, zhotovení těsta a hmoty, dělení, tvarování, plnění a dávkování hmot

Příprava náplní a polev

Tepelné úpravy při zpracování restauračních moučníků:

- blanšírování
- vaření – ve vodě, ve vodní lázni, v páře
- pečení – v troubě, na pánvi
- smažení
- gratinování – zapékání
- flambování

Výroba restauračních moučníků

- Vařené – kaše krupicová, flameri, rýžová kaše, jáhlová kaše
    - cezené těstoviny
    - ovocné knedlíky: kynuté, z tvarohového těsta, z pálené hmoty, z bramborového těsta
    - ostatní moučníky z bramborového těsta
    - pudinky
- Pečené
    - pečené na pánvi – palačinky – se zavařeninou, s ovocem a šlehačkou, tvarohovou náplní, zapékané lívance, omelety – vaječná, štěpánská
    - pečené v troubě – buchty, buchtičky s vanilkovým krémem, krájené koláče, třešňová bublanina, litý perník, tažený jablkový závin, jablka v županu, jablková žemlovka, nudlový nákyp, rýžový nákyp se švestkami

- Ovocné speciality – plněné pomeranče, banán se šlehačkou
- Ovocné saláty – jahodový salát
- Mléčné koktejly – kakaový, karamelový, jahodový
- Sorbety – jahodový
- Ovocné polévky – jahodová polévka
- Poháry – zmrzlinové, šlehačkové
- Páje – jahodový páj

Dohotovení, zdobení, aranžování a úprava restauračních moučníků

Posuzování jakosti surovin, polotovarů a hotových výrobků

Provádění hygienicko-sanitační činnosti v cukrářské výrobě

Dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin

Obsluha a seřizování strojů a zařízení při výrobě restauračních moučníků

Vedení provozní evidence

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Metody názorně-demonstrační:

- Smyslové zkoušky těst a výrobků
- Názorná praktická ukázka činností – instruktáž

Metody praktické:

- Nácvik výroby různých druhů restauračních moučníků

Učební činnosti žáků:

- Vybírají suroviny, polotovary a přísady pro výrobu zadaného restauračního moučníku
- Volí vhodný technologický postup pro výrobu zadaného restauračního moučníku
- Provádějí výpočty spotřeby surovin pro výrobu restauračních moučníků podle dané normy
- Zhotovují těsta a hmoty na přípravu teplých a studených restauračních moučníků
- Nacvičují dělení, tvarování, plnění a dávkování hmot pod dohledem vyučujícího, osvojují si potřebné dovednosti
- Připravují a využívají základní náplně a polevy
- Provádějí základní úpravy restauračních moučníků
- Dohotovují a zdobí teplé a studené restaurační moučníky
- Aranžují moučníky před servírováním
- Posuzují jakosti cukrářských surovin, polotovarů a hotových výrobků
- Obsluhují a seřizují stroje a zařízení pro výrobu restauračních moučníků
- Provádějí hygienicko-sanitační činnosti v cukrářské výrobě
- Dodržují bezpečnostní předpisy a zásady bezpečnosti potravin

Zařazení do učebního plánu, ročník

1. a 2. ročník

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

Praktické předvedení – žák zhotoví určený výrobek restauračního moučníku podle předepsané receptury v zadaném množství

Ústní ověření – alespoň 50 % správných odpovědí na kontrolní otázky v průběhu samostatné práce

Kritéria hodnocení

- Zvolit vhodný technologický postup a organizaci výroby pro přípravu restauračního moučníku, navrhnout kritické body
- Vypočítat spotřebu surovin pro daný výrobek podle zvoleného technologického postupu (receptury)

- Převzít suroviny, navážit a upravit suroviny a pomocné látky
- Zvolit a připravit k provozu vhodné stroje a zařízení
- Z navážených a upravených surovin zpracovat těsto nebo hmotu, uchovat těsto, hmotu nebo polotovar v optimálních podmínkách pro další využití (zpracování)
- Vytvarovat těsto nebo hmotu do požadovaného tvaru (podle obecných pravidel nebo podle vlastního návrhu), umístit na plech nebo nadávkovat do forem, dále naplnit náplní nebo ovocem podle technologického postupu, pro kynuté druhy nastavit kynárnu, nechat dokynout a posoudit stupeň dokynutí
- Uplatnit estetická pravidla při zhotovování výrobků
- Zpracovat náplně, polevy, ozdoby z různých druhů surovin pro dohotovení výrobku podle technologického postupu
- Zvolit vhodné podmínky a uskladnit náplně, polevy, ozdoby na potřebnou dobu
- Zvolit vhodný režim tepelné úpravy – pečení, smažení, vaření
- Připravit zařízení pro tepelnou úpravu, nastavit vhodný režim v souladu s technologickým postupem, upéct výrobky nebo usmažit výrobky na pánvi nebo uvařit zadané polotovary, posoudit stupeň tepelného opracování výrobku
- Upečené, uvařené nebo usmažené výrobky nebo polotovary připravit pro další zpracování (dohotovení) a restaurační moučník dohotovit
- Ozdobit moučník v souladu s obecnými pravidly a estetickými principy (podle návrhu nebo podle vlastní fantazie)
- Zkontrolovat hmotnost, velikost a vzhled výrobku
- Dodržovat hygienické předpisy – osobní hygienu a zásady bezpečnosti potravin
- Rozlišovat specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením a s výkonem pracovních činností při výrobě restauračních moučníků
- Obsluhovat stroje a zařízení v souladu se zásadami bezpečnosti práce
- Provést čištění a běžnou údržbu použitých strojů a zařízení
- Vést předepsanou provozní evidenci v cukrářské výrobě a při prodeji cukrářských výrobků

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 NSK - Odborné vzdělávání ve vztahu k NSK

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.