## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Jádrové hmoty

#### Kód modulu

29-m-2/AL36

#### Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

#### Typ modulu

odborný teoretický

### Využitelnost vzdělávacího modulu

#### Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

#### Skupiny oborů

29 - Potravinářství a potravinářská chemie

#### Komplexní úloha

#### Obory vzdělání - poznámky

29-51-E/01 Potravinářská výroba

29-51-E/02 Potravinářské práce

#### Délka modulu (počet hodin)

12

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Modul vysvětlí výběr surovin pro výrobu jádrových hmot, druhy jádrových hmot, jejich technologickou přípravu a použití.

#### Očekávané výsledky učení

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

* pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává základní druhy těst a hmot podle receptury a technologického postupu.

Žák:

* Charakterizuje jádrové hmoty
* Uvede dělení jádrových hmot podle druhu použité jádroviny a podle druhu použití jádrové hmoty
* Vyjmenuje suroviny a vysvětlí jejich vliv na kvalitu jádrových hmot
* Uvede technologický postup přípravy jádrových hmot
* Charakterizuje výrobky z jádrových hmot
* Vysvětlí příčiny vzniku vad výrobků z jádrové hmoty

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Rozdělení jádrových hmot

* Podle druhu použité jádroviny
* Podle použití

Výběr a úprava surovin

Příprava jádrových hmot

* Jádrová hmota nepečená – základní
* Mandlová hmota
	+ Připravovaná z bílků (bílková)
	+ Připravovaná ze žloutků (žloutková)

Vady výrobků z jádrové hmoty a jejich příčiny

Ostatní výrobky z jádrových hmot

#### 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:
	+ PowerPointová prezentace
	+ Ukázka vstupních surovin

Učební činnosti žáků:

* Sledují při výkladu PowerPointovou prezentaci a zapisují poznámky
* Na základě výkladu se seznamují s dělením jádrových hmot
* Uvádějí příklady výrobků z jádrových hmot
* Seznamují se na základě výkladu s technologickým postupem přípravy jednotlivých druhů jádrových hmot
* Vyhledávají na internetu technologické postupy přípravy jádrových hmot a porovnávají je s technologickým postupem z výkladu učitele

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

doporučuje se zařadit do 2. ročníku

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

Ústní zkoušení

Písemné ověřování vědomostí

Aktivita ve vyučovací hodině

#### Kritéria hodnocení

Uvést charakteristiku jádrových hmot

Uvést dělení jádrových hmot podle druhu použité jádroviny

Uvést dělení jádrových hmot podle způsobu použití

Vyjmenovat základní suroviny pro přípravu jádrových hmot

Vysvětlit vliv surovin na kvalitu jádrových hmot

Vysvětlit technologický postup přípravy jádrové hmoty nepečené

Vysvětlit pojmy odležení hmoty, tvarování hmoty, pečení výrobku, leštění povrchu výrobku

Charakterizovat výrobu jádrové hmoty s použitím melanžeru

Charakterizovat výrobu jádrové hmoty s použitím mixéru

Uvést přípravu mandlové hmoty petit-four

Uvést přípravu mandlové hmoty z bílků

Uvést přípravu mandlové hmoty ze žloutků

Charakterizovat výrobky z jádrových hmot

Vysvětlit příčiny vzniku vad výrobků z jádrové hmoty

Vyjmenovat ostatní jádrové výrobky z jádrových hmot

#### Doporučená literatura

#### 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.