## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Medové těsto

#### Kód modulu

29-m-2/AL39

#### 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

29-53-H/01 Pekař

29-54-H/01 Cukrář

#### Délka modulu (počet hodin)

8

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

Základní znalosti surovin

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Žáci poznají přípravu perníkového těsta, které je považováno za nejstarší druh sladkého trvanlivého pečiva s osobitou přísadou koření. Seznámí se s udržováním tradice výroby perníkového těsta medového a výrobků z něj.

Žáci získají poznatky k problematice přípravy těst pro výrobky s prodlouženou trvanlivostí.

#### Očekávané výsledky učení

V RVP pro obory vzdělání 29-51-E/01 Potravinářská výroba a 29-51-E/01 Potravinářské práce jsou uvedeny výsledky vztahující se k modulu:

* pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává základní druhy těst a hmot podle receptury a technologického postupu;
* popíše vlastnosti, způsoby skladování, význam a využití surovin používaných při přípravě těsta;
* vysvětlí způsoby přípravy surovin pro technologické zpracování;
* provádí senzorické hodnocení surovin a vyjmenuje faktory ovlivňující jejich jakost;
* vyjmenuje zásady skladování různých druhů potravinářských surovin.

Žák:

* Popíše charakteristiku perníkového těsta medového a uvede tradici jeho přípravy
* Vysvětlí výběr a úpravu základních surovin potřebných k přípravě perníkového těsta medového
* Popíše základní technologické kroky práce s medovým těstem: přípravu, odležení, tvarování, pečení a zdobení
* Vyjmenuje příklady výrobků z perníkového těsta medového
* Uvede možné vady výrobků

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Historie přípravy medového těsta

* formovaný staročeský perník
* vypichovaný perník
* zdobený perník
* řezaný a strojově tvarovaný perník

Výběr a úprava surovin

* mouka, cukr, včelí med, vejce, meruňkový džem
* kyselina citronová nebo solná, kypřidla, neutralizační činidla, koření, voda
* ořechy, mandle, proslazené ovoce, pomerančová kůra

Příprava perníkového těsta

* příprava a zadělání těsta
* odležení základního těsta
* úprava těsta k pečení
* tvarování a pečení těsta
* konečná úprava pečených výrobků

Vady výrobků

Výrobky z perníkového těsta medového

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Metody slovní:

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

Metody názorně-demonstrační:

* Smyslové rozlišování druhů koření
* Sledování odborných videí
* PowerPointová prezentace

Učební činnosti žáků

* Seznamují se s historií výroby perníkového těsta medového, způsoby výroby perníků a druhy výrobků
* Popisují výběr a úpravu používaných základních surovin k přípravě těsta
* Učí se přípravu jednotlivých surovin před zpracováním do těsta
* Rozlišují základních pět fází přípravy perníkového těsta
* Seznamují se s procesem odležení těsta, úpravou těsta k pečení a způsoby tvarování těsta
* Určují parametry pečení jednotlivých výrobků – čas, teplota
* Seznamují se s průběhem pečení
* Poznávají základní vady výrobků

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

Doporučuje se modul zařadit do výuky 2. ročníku.

## 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

Hodnoceno je využívání odborné terminologie, odborná správnost odpovědí a schopnost aplikace poznatků.

#### Kritéria hodnocení

* Charakterizovat perníkové těsto medové
* Uvést historii výroby perníků z medového těsta
* Vyjmenovat příklady výrobků z perníkového těsta medového
* Popsat výběr základních surovin k přípravě těsta
* Vysvětlit úpravu surovin ke zhotovení těsta
* Uvést způsoby formování perníků
* Popsat jednotlivé fáze přípravy perníkového těsta medového: přípravu, odležení, tvarování, pečení a zdobení
* Uvést výhody a nevýhody odležení těsta
* Popsat úpravu těsta k pečení
* Popsat průběh pečení
* Uvést zásady pečení jednotlivých druhů výrobků
* Charakterizovat způsoby konečné úpravy pečených výrobků
* Uvést druhy vad výrobků

Pro zvládnutí učiva je třeba alespoň 50 % správných odpovědí.

U žáků se speciálními vzdělávacími potřebami vycházet z Doporučení Pedagogicko-psychologické poradny nebo Speciálně pedagogického centra.

#### Doporučená literatura

Jiří Altera, Libuše Alterová – TECHNOLOGIE POTRAVINÁŘ

Marie Šebelová – POTRAVINY A VÝŽIVA

Hana Semrádová, Věra Měsíčková – TECHNOLOGIE CUKRÁŘSKÉ PRÁCE

#### 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.