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

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

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 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*