



# 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 sensorické 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.*