## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Výrobky z medového těsta

#### Kód modulu

29-m-2/AL47

#### Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

#### Typ modulu

odborný praktický

### Využitelnost vzdělávacího modulu

#### Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

#### Skupiny oborů

29 - Potravinářství a potravinářská chemie

#### Komplexní úloha

#### Profesní kvalifikace

[Výroba perníků](http://www.narodnikvalifikace.cz/kvalifikace-38/revize-2155)
(kód: 29-043-H)

#### Platnost standardu od

10. 04. 2018

#### Obory vzdělání - poznámky

29-51-E/01 Potravinářská výroba

29-51-E/02 Potravinářské práce

#### Délka modulu (počet hodin)

24

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

Teoretické znalosti přípravy medového těsta; modul Medové těsto

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Praktický modul je zaměřen na přípravu, zhotovení a dokončení výrobků z medového těsta různými technologickými postupy.

Žák využije teoretické poznatky při zhotovování medového těsta, vyrobí podle příslušné receptury dané výrobky a provede u nich finální dohotovení a ozdobení.

Žáci budou připraveni pro ověření části kompetencí PK Výroba perníků (kód: 29-043-H).

#### Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení vycházejí z kompetencí definovaných v profesní kvalifikaci Výroba perníků (kód: 29-043-H):

* Připravuje a upravuje suroviny pro výrobu perníků, vypočte spotřebu surovin
* Zhotovuje těsta dle receptur pro výrobu perníků
* Dělí a tvaruje perníková těsta
* Peče perníky

Žák:

* Vysvětlí princip výroby daného výrobku
* Vybírá a připravuje suroviny, zhotoví těsta a výrobky
  + medové koláčky s pomerančovou náplní
  + medové perníčky v čokoládě
  + zdobený perník
  + citronový perník
* Vyjmenuje zásady skladování potravinářských surovin a výrobků

#### Kompetence ve vazbě na NSK

29-043-H Výroba perníků:

* Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu perníků
* Zhotovování těst dle receptur pro výrobu perníků
* Dělení a tvarování perníkového těsta
* Pečení perníků

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Příprava perníkového těsta medového

Výběr a úprava surovin

Výrobky z perníkového těsta medového:

* medové koláčky s pomerančovou náplní
* medové perníčky v čokoládě
* zdobený perník
* citronový perník

Vady výrobků

Skladování potravinářských surovin a výrobků

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Metody slovní:

* Monologické metody – popis, vysvětlování

Metody praktické

* Instruktáž
* Nácvik pracovních dovedností
* Samostatná práce žáků

Učební činnosti žáků:

* Vybírají a připravují suroviny ke zhotovení perníkového těsta medového
* Určují přípravu jednotlivých surovin před zpracováním do těsta
* Seznamují se s procesem odležení těsta z technologického důvodu
* Nacvičují zhotovování těst a tvarování výrobků pod dohledem vyučujícího
* Učí se způsoby tvarování těsta
* Rozlišují základních pět fází přípravy perníkového těsta (proces odležení těsta, úprava těsta k pečení, způsoby tvarování těsta, parametry pečení jednotlivých výrobků – čas, teplota, průběh pečení)
* Zhotovují výrobky z medového těsta
* Seznamují se s průběhem pečení
* Určují parametry pečení jednotlivých výrobků – čas, teplota
* Poznávají základní vady výrobků

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

2. ročník

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

* Ústní ověření znalostí doplňujícími otázkami
* Praktická zkouška

Ověřování znalostí žáků v rámci odborného výcviku spočívá především v předvedení praktických dovedností při výrobě výrobků z perníkového těsta medového. Důraz je kladen na odbornou správnost, samostatnost, dodržování zásad BOZP, hygieny a organizace práce.

#### Kritéria hodnocení

* Charakterizovat perníkové těsto medové
* Vysvětlit princip výroby daného výrobku
* Zhotovit, provést dohotovení a zdobení těchto výrobků:
  + medové koláčky s pomerančovou náplní
  + medové perníčky v čokoládě
  + zdobený perník
  + citronový perník
* Uvést zásady skladování potravinářských surovin a výrobků

Sleduje se standardní kvalita zhotovených výrobků, dodržování hygienické praxe v rámci bezpečnosti potravin, BOZP a PO.

#### Doporučená literatura

Jiří Altera, Libuše Alterová – TECHNOLOGIE POTRAVINÁŘ

Marie Šebelová – POTRAVINY A VÝŽIVA

Hana Semrádová, Věra Měsíčková – TECHNOLOGIE CUKRÁŘSKÉ PRÁCE

#### Poznámky

Kompetence:

* Zhotovování těst dle receptur pro výrobu perníků
* Dělení a tvarování perníkového těsta
* Pečení perníků

#### 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](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.cs) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.