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

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

# 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 (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 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*