## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Čajové a pařížské pečivo

#### Kód modulu

29-m-2/AM30

#### Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

#### Typ modulu

odborný teoretický

### Využitelnost vzdělávacího modulu

#### Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

H (EQF úroveň 3)

#### 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)

12

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Modul charakterizuje čajové a pařížské pečivo, poskytne žákům základní informace o výrobě čajového pečiva z lineckého, třeného lineckého a vaflového těsta. Uvede technologie přípravy vaječného a žloutkového pařížského pečiva.

#### Očekávané výsledky učení

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

* uvede základní druhy surovin a popíše jejich vlastnosti;
* provádí senzorické hodnocení surovin a vyjmenuje faktory ovlivňující jejich jakost;
* pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává základní druhy těst a hmot podle receptury a technologického postupu;
* tvaruje a peče cukrářské výrobky.

Žák:

* Charakterizuje čajové a pařížské pečivo
* Vyjmenuje jednotlivé druhy čajového a pařížského pečiva
* Popíše technologii zhotovení těst na výrobu čajového a pařížského pečiva, vysvětlí způsoby přípravy surovin
* Uvede způsoby tvarování a pečení čajového a pařížského pečiva
* Vysvětlí zásady uchovávání čajového a pařížského pečiva
* Uvede příklady použití čajového a pařížského pečiva

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Charakteristika čajového a pařížského pečiva

Čajové pečivo

* Způsoby přípravy surovin
* Zpracování různých druhů těst na čajové pečivo: linecké, linecké třené, vaflové

Pařížské pečivo

* Způsoby přípravy surovin
* Zpracování různých druhů těst na pařížské pečivo: žloutkové a vaječné

Způsoby tvarování čajového a pařížského pečiva

Pečení čajového a pařížského pečiva

Uchovávání a použití čajového a pařížského pečiva

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Strategie výuky:

* Výklad, popis a vysvětlování
* Diskuse
* Práce s učebnicí, odbornou literaturou a internetem

Učební činnosti žáků:

* Sledují při výkladu PowerPointovou prezentaci, zapisují si poznámky
* Na základě výkladu se seznamují s technologickými postupy výroby čajového a pařížského pečiva
* Vyhledávají na internetu další varianty podobného pečiva
* Seznamují se se způsoby tvarování čajového a pařížského pečiva
* Vyhledávají na internetu informace o uchovávání, trvanlivosti a použití čajového a pařížského pečiva
* Uvádí příklady čajového a pařížského pečiva, které připravují doma (např. na vánoční svátky)

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

doporučuje se zařadit do 1. ročníku

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

Ústní ověřování znalostí

Písemné ověřování znalostí

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

#### Kritéria hodnocení

* Uvést charakteristiku čajového a pařížského pečiva
* Vyjmenovat jednotlivé druhy čajového a pařížského pečiva
* Popsat rozdíly mezi jednotlivými druhy těst na přípravu čajového a pařížského pečiva
* Uvést technologické postupy přípravy základních druhů čajového a pařížského pečiva
* Uvést postupy tvarování a pečení základních druhů čajového a pařížského pečiva
* Vysvětlit zásady uchovávání čajového a pařížského pečiva
* Uvést příklady použití čajového a pařížského pečiva

#### Doporučená literatura

#### 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 Ivana Dvorská. [Creative Commons CC BY SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.cs) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.