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 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.