



## 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

## Písenné 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.*