## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Cukrářská těsta (listové těsto, plundrové těsto a pálená hmota)

#### Kód modulu

29-m-2/AM31

#### Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

#### Typ modulu

odborný teoretický

### Využitelnost vzdělávacího modulu

#### Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

#### Skupiny oborů

29 - Potravinářství a potravinářská chemie

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

#### Komplexní úloha

#### Obory vzdělání - poznámky

29-51-E/01 Potravinářská výroba

29-51-E/02 Potravinářské práce

29-54-H/01 Cukrář

29-53-H/01 Pekař

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

65-51-H/01 Kuchař-číšník

#### Délka modulu (počet hodin)

20

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

Znalost živin a vlastností potravin živočišného a rostlinného původu.

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Žáci se seznámí s technologickými postupy přípravy cukrářských těst (listové těsto, listové těsto plundrové a pálená hmota) a využitím těst pro přípravu jednotlivých výrobků.

Poznají vady výrobků a postupy, jak jim předcházet.

#### Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení ve vazbě na RVP

Žák:

* Charakterizuje listové těsto
* Uvede základní suroviny na přípravu listového těsta
* Vysvětlí přípravu listového těsta (tuková kostka, vodánek)
* Uvede způsob skladování – uchování těsta, popíše rozdíl mezi polotovarem chlazeným a mrazeným
* Rozliší jednotlivé způsoby v pečení produktů – pečení a dopékání
* Vyjmenuje možnosti plnění těsta a použití sladkých i slaných náplní
* Popíše vady výrobků z listového těsta
* Charakterizuje plundrové těsto, uvede rozdíl mezi listovým těstem a plundrovým těstem
* Popíše přípravu plundrového těsta
* Uvede výrobky z plundrového těsta
* Charakterizuje odpalované těsto – pálenou hmotu
* Uvede a charakterizuje suroviny pro přípravu pálené hmoty
* Popíše technologický postup přípravy pálené hmoty
* Uvede způsoby tvarování pálené hmoty
* Vysvětlí zásady tepelné úpravy pálené hmoty
* Popíše zásady skladování korpusů z pálené hmoty
* Vyjmenuje nejpoužívanější výrobky z pálené hmoty
* Uvede vady výrobků z pálené hmoty

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Listové těsto

* Charakteristika listového těsta, suroviny na přípravu těsta
* Složení listového těsta
* Způsoby použití listového těsta
* Druhy pečení listového těsta podle teploty
* Vypracování listového těsta
* Uchování hotového listového těsta jako polotovaru
* Způsoby plnění těsta, použití náplní
* Vady výrobků z listového těsta

Plundrové těsto

* Charakteristika plundrového těsta.
* Příprava plundrového těsta
* Rozdíl mezi těstem listovým těstem a těstem plundrovým
* Výrobky z plundrového těsta

Pálená hmota

* Charakteristika odpalovaného těsta – pálené hmoty
* Suroviny pro přípravu pálené hmoty
* Technologický postup přípravy pálené hmoty
* Tvarování pálené hmoty
* Tepelná úprava pečení korpusů z pálené hmoty
* Zásady skladování korpusů z pálené hmoty
* Výrobky z odpalovaného těsta
* Vady výrobků z pálené hmoty

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Strategie výuky

Metody slovní:

* Monologické metody – popis, vysvětlování, výklad
* Dialogické metody – rozhovor, diskuse
* Práce s učebnicí, odbornou literaturou, s internetem

Metody názorně-demonstrační:

* Smyslové rozlišování druhů těst
* Sledování odborných videí
* PowerPointová prezentace

Učební činnosti žáků

* Určí charakteristiku listového těsta
* Vyjmenují základní suroviny na přípravu těsta
* Vysvětlí přípravu listového těsta a to složení z obou částí – vodánku i tukového čtverce
* Popíší rozdíl mezi polotovarem chlazeným a mrazeným
* Rozliší jednotlivé způsoby v pečení produktů – pečení a dopékání
* Definují přípravu tukového těsta – tukové kostky
* Znají přípravu vodového těsta – vodánku
* Uvedou způsob zpracování listového těsta
* Určí způsob skladování – uchování listového těsta
* Vyjmenují možnosti plnění listového těsta
  + před upečením – syrové
  + po upečení a vychladnutí
* Vysvětlí možnost použití sladkých i slaných náplní v přípravě výrobků z listového těsta
* Vyjmenují vady výrobků z listového těsta
* Charakterizují plundrové těsto
* Popíší přípravu plundrového těsta
* Uvedou rozdíl mezi listovým těstem a plundrovým těstem
* Uvedou výrobky z plundrového těsta
* Charakterizují odpalované těsto – pálenou hmotu
* Uvedou suroviny pro přípravu odpalovaného těsta a stručně je charakterizují
* Popíší technologický postup přípravy plundrového těsta
  + tradičním způsobem
  + ve šlehacím stroji
  + studenou cestou z palmixu
  + z instantní mouky
* Vysvětlí tvarování pálené hmoty
  + ruční tvarování
  + strojové tvarování
* Objasní tepelnou úpravu pečení při přípravě pálené hmoty
* Popíší zásady skladování korpusů z pálené hmoty
* Vyjmenují nejpoužívanější výrobky z pálené hmoty
* Uvedou vady výrobků z pálené hmoty

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

Doporučuje se modul zařadit do výuky 1. ročníku.

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

Písemné ověřování znalostí – testem, písemnou prací, kvízem

Ústní ověření znalostí

Samostatná práce žáků: referát, seminární práce, projekt – náročnost přizpůsobit potřebám žáků

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

Pro písemné zvládnutí učiva alespoň 50 % správných odpovědí.

Pro ústní zvládnutí učiva alespoň 50 % správných odpovědí.

U žáků se speciálními vzdělávacími potřebami vycházet z Doporučení Pedagogicko-psychologické poradny nebo Speciálně pedagogického centra.

#### Kritéria hodnocení

* Charakterizovat listové těsto
* Popsat základní suroviny na přípravu těsta a uvést postup vypracování listového těsta
* Popsat způsob skladování – uchování listového těsta, vysvětlit rozdíl mezi polotovarem chlazeným a mrazeným
* Rozlišit jednotlivé způsoby v pečení produktů – pečení a dopékání
* Vyjmenovat možnosti plnění listového těsta a použití sladkých i slaných náplní
* Uvést vady výrobků z listového těsta
* Charakterizovat plundrové těsto
* Popsat přípravu plundrového těsta
* Uvést rozdíl mezi listovým těstem a plundrovým těstem
* Uvést výrobky z plundrového těsta
* Charakterizovat odpalované těsto – pálenou hmotu
* Uvést suroviny pro přípravu pálené hmoty a charakterizovat je
* Popsat technologický postup přípravy pálené hmoty
* Uvést způsoby tvarování pálené hmoty
* Vysvětlit zásady tepelné úpravy pálené hmoty
* Popsat zásady skladování korpusů z pálené hmoty
* Vyjmenovat nejpoužívanější výrobky z odpalovaného těsta
* Uvést vady výrobků z pálené hmoty

#### Doporučená literatura

Jiří Altera, Libuše Alterová – TECHNOLOGIE POTRAVINÁŘ

Marie Šebelová – POTRAVINY A VÝŽIVA

Hana Semrádová, Věra Měsíčková – TECHNOLOGIE CUKRÁŘSKÉ PRÁCE

#### 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 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.