



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 nepoužívanější 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](#) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.