## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Výroba perníků

#### Kód modulu

29-m-2/AM32

#### Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

#### Typ modulu

(odborný) teoreticko–praktický

### Využitelnost vzdělávacího modulu

#### Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

#### Skupiny oborů

29 - Potravinářství a potravinářská chemie

#### Komplexní úloha

#### Profesní kvalifikace

#### Platnost standardu od

10. 04. 2018

#### Obory vzdělání - poznámky

29-51-E/02 Potravinářské práce

29-51-E/01 Potravinářská výroba

29-53-H/01 Pekař

29-54-H/01 Cukrář

#### Délka modulu (počet hodin)

32

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Žáci se v modulu naučí připravit těsto, zhotovit perníky, plnit náplní a ozdobit polevou. Naučí se obsluhovat stroje a zařízení pro výrobu perníků, posuzovat jakost surovin i hotových výrobků.

Seznámí se s hygienicko-sanitačními činnostmi nutnými k zajištění bezpečnosti potravinářských výrobků.

Poznají vedení provozní evidence při výrobě a prodeji pekařských výrobků.

Žáci budou připraveni pro ověření části kompetencí **PK Výroba perníků (kód: 29-043-H)**.

#### Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení vycházejí z kompetencí definovaných v profesní kvalifikaci PK Výroba perníků (kód: 29-043-H):

* Připravuje a upravuje suroviny pro výrobu perníků, vypočte spotřebu surovin
* Zhotovuje těsta dle receptur pro výrobu perníků
* Dělí a tvaruje perníkové těsta
* Peče perníky
* Připravuje a použije náplně a polevy pro pekařské výrobky
* Obsluhuje stroje a zařízení pro pekařskou výrobu
* Posuzuje jakost surovin, polotovarů a hotových pekařských výrobků
* Provádí hygienicko-sanitační činnosti v pekařské výrobě, dodržuje bezpečnostní předpisy a zásady bezpečnosti potravin

Žák:

* Vysvětlí princip výroby daného výrobku
* Vybírá a připravuje suroviny, vypočítá spotřebu surovin a zhotoví perníková těsta
* Dělí a tvaruje perníkové těsto
* Peče perníky
* Připraví a používá náplně a polevy k dohotovení výrobků
* Obsluhuje stroje a zařízení pro výrobu perníků
* Posuzuje jakost surovin, polotovarů a hotových pekařských výrobků
* Provádí hygienicko-sanitační činnosti v pekařské výrobě
* Dodržuje bezpečnostní předpisy a zásady bezpečnosti potravin
* Uvede zásady skladování potravinářských surovin a výrobků

#### Kompetence ve vazbě na NSK

29-043-H Výroba perníků:

* Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu perníků
* Zhotovování těst dle receptur pro výrobu perníků
* Dělení a tvarování perníkového těsta
* Pečení perníků
* Příprava a použití náplní a polev pro pekařské výrobky
* Obsluha strojů a zařízení pro pekařskou výrobu
* Posuzování jakosti surovin, polotovarů a hotových pekařských výrobků
* Provádění hygienicko-sanitační činnosti v pekařské výrobě, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Technologický postup přípravy perníkového těsta

Výběr a úprava surovin

Příprava těsta, náplní a polev

Dělení, tvarování, pečení a dohotovování perníků

Vady výrobků

Skladování potravinářských surovin a výrobků

Posuzování jakosti surovin, polotovarů a hotových pekařských výrobků

Hygienicko-sanitační činnosti, BOZP a bezpečnost potravin

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Metody slovní:

* Monologické metody – popis, vysvětlování, výklad
* Dialogické metody – rozhovor, diskuse
* Metody práce s učebnicí, s odbornou literaturou či časopisem, s knihou, s internetem

Metody názorně-demonstrační:

* Smyslové zkoušky těst a výrobků
* Sledování odborných videí
* PowerPointová prezentace

Metody praktické:

* Instruktáž – praktické předvedení učitelem
* Nácvik výroby různých druhů perníků a zdobení perníků
* Posuzování výrobků

Učební činnosti žáků:

* Volí technologický postup pro výrobu perníků a výrobků z perníkového těsta
* Přijímají a uchovávají suroviny, polotovary a přísady pro výrobu perníků
* Připravují suroviny a vypočítávají jejich spotřebu
* Zhotovují těsta podle zadané receptury
* Dělí, tvarují a pečou perníkové těsto
* Připravují náplně a polevy pro pekařské výrobky, plní a zdobí perníky
* Obsluhují stroje a zařízení pro výrobu perníků
* Posuzují jakost surovin, polotovarů a hotových pekařských výrobků
* Volí způsob skladování potravinářských výrobků a surovin
* Provádí hygienicko-sanitační činnosti v pekařské výrobě
* Dodržují bezpečnostní předpisy a zásady bezpečnosti potravin

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

3. ročník

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

* Praktické předvedení – žák zhotoví zvolený druh perníkového těsta litého nebo pevného, provede jeho zdobení, krájení a balení
* Ústní ověření – žák zodpoví alespoň polovinu správných odpovědí
* Kombinace obou forem: Praktické předvedení zadání a ústní ověření doplňujícími otázkami při zpracovávání zadání

Sleduje se standardní kvalita zhotovených výrobků, dodržování hygienické praxe v rámci bezpečnosti potravin, BOZP a PO.

#### Kritéria hodnocení

* Charakterizovat perníkové těsto
* Vysvětlit princip výroby daného výrobku
* Zvolit technologický postup, vybrat suroviny a vypočítat jejich spotřebu
* Zhotovit těsto, dělit, tvarovat a péci výrobky
* Připravit náplně a polevy
* Provést dohotovení a zdobení perníků
* Dodržovat zásady bezpečnosti potravin během výroby
* Obsluhovat stroje a zařízení v souladu s BOZP
* Posuzovat jakost surovin, polotovarů a hotových pekařských výrobků
* Provádět hygienicko-sanitační činnosti v pekařské výrobě
* Uvést zásady skladování potravinářských surovin a výrobků

#### Doporučená literatura

#### Poznámky

Doporučené rozvržení hodin:

* teoretické vyučování: 16 hodin
* praktické vyučování: 16 hodin

#### Obsahové upřesnění

OV NSK - Odborné vzdělávání ve vztahu k NSK

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.