EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

# 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 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*