## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Výroba trvanlivého pečiva

#### Kód modulu

29-m-2/AM33

#### 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

[Výroba trvanlivého pečiva](http://www.narodnikvalifikace.cz/kvalifikace-39/revize-2156)
(kód: 29-044-H)

#### Platnost standardu od

10. 04. 2018

#### Obory vzdělání - poznámky

29-51-E/02 Potravinářské práce

29-53-H/01 Pekař

#### Délka modulu (počet hodin)

32

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

V rámci tohoto modulu se žáci naučí zhotovovat a zpracovávat těsto na výrobky trvanlivého pečiva. Během práce se naučí obsluhovat potřebné stroje a zařízení, posuzovat jakost surovin i hotových výrobků a provádět hygienicko-sanitační činnosti v pekárenské výrobě.

Žáci budou připraveni pro ověření části kompetencí PK Výroba trvanlivého pečiva (kód: 29-044-H).

#### Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení vycházejí z kompetencí definovaných v PK Výroba trvanlivého pečiva (kód: 29-044-H):

* Příjem a uchovávání surovin, polotovarů a přísad pro výrobu trvanlivého pečiva
* Volba technologického postupu pro výrobu trvanlivého pečiva
* Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu trvanlivého pečiva
* Výroba těst pro trvanlivé pečivo
* Dělení a tvarování těst
* Pečení trvanlivého pečiva
* Obsluha strojů a zařízení pro pekařskou výrobu
* Posuzování jakosti surovin, polotovarů a hotových pekařských výrobků

Žák:

* Zhotoví těsto podle receptury pro výrobu trvanlivého pečiva
* Dělí a tvaruje připravené těsta
* Peče trvanlivé pečivo
* Obsluhuje stroje a zařízení pro pekařskou výrobu
* Posuzuje jakost surovin, polotovarů a hotových výrobků
* Dodržuje hygienicko-sanitační činnosti v pekařské výrobě
* Dodržuje bezpečnostní předpisy a zásady bezpečnosti potravin

#### Kompetence ve vazbě na NSK

29-044-H Výroba trvanlivého pečiva:

* Příjem a uchovávání surovin, polotovarů a přísad pro výrobu trvanlivého pečiva
* Volba technologického postupu pro výrobu trvanlivého pečiva
* Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu trvanlivého pečiva
* Výroba těst pro trvanlivé pečivo
* Dělení a tvarování těst
* Pečení trvanlivého pečiva
* Obsluha strojů a zařízení pro pekařskou výrobu
* Posuzování jakosti surovin, polotovarů a hotových pekařských výrobků

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Technologický postup přípravy těsta pro trvanlivé pečivo

Výběr a úprava surovin

Výroba těsta

Dělení, tvarování, pečení trvanlivého pečiva

Vady výrobků

Skladování potravinářských surovin a výrobků trvanlivého pečiva

Posuzování jakosti surovin, polotovarů a hotových pekařských výrobků

Hygienicko-sanitační činnosti, BOZP a bezpečnost potravin

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Strategie výuky

Metody slovní:

* Monologické metody – popis, vysvětlování, výklad
* Dialogické metody – rozhovor, diskuse
* Metody práce s učebnicí, s odbornou literaturou a 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 trvanlivého pečiva
* Posuzování výrobků

Učební činnosti žáků:

* Volí technologický postup pro výrobu trvanlivého pečiva
* Přijímají a uchovávají suroviny, polotovary a přísad pro výrobu trvanlivého pečiva
* Připravují suroviny a vypočítávají jejich spotřebu
* Zhotovují těsta podle zadané receptury
* Dělí, tvarují a pečou trvanlivé pečivo
* Obsluhují stroje a zařízení pro výrobu trvanlivého pečiva
* Posuzují jakost surovin, polotovarů a hotových pekařských výrobků
* Provádí hygienicko-sanitační činnosti v pekařské výrobě
* Dodržují bezpečnostní předpisy a zásady bezpečnosti potravin

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

2. ročník

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

Způsoby ověřování dle pokynů v hodnoticím standardu:

* Praktické předvedení – žák zhotoví zadaný druh trvanlivého pečiva
* Ústní ověření – alespoň 50 % správných odpovědí
* Kombinace obou forem: Praktické předvedení a ústní ověření zadaného úkolu

#### Kritéria hodnocení

* Charakterizovat trvanlivé pečivo
* Vysvětlit princip výroby daného výrobku
* Zvolit technologický postup, vybrat suroviny a vypočítat jejich spotřebu pro výrobu zadaného trvanlivého pečiva
* Zhotovit těsto, dělit, tvarovat a péci výrobky
* 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
* Dodržovat 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.