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

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

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 (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

JADRO 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 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.