VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Výrobky z kynutých těst

Kód modulu

29-m-3/AM34

Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

odborný teoretický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

E (tříleté, EQF úroveň 3)

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

29-53-H/01 Pekař

29-54-H/01 Cukrář

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

65-51-H/01 Kuchař-číšník

Délka modulu (počet hodin)

12

Poznámka k délce modulu

Platnost modulu od

30. 04. 2020

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

Znalost živin a vlastností potravin živočišného a rostlinného původu. Znalost tepelných úprav při zhotovování cukrářských a pekařských výrobků z kynutých těst.

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Žáci se naučí technologické postupy přípravy cukrářských a pekařských výrobků z kynutých těst. Rozliší jednotlivé druhy cukrářských a pekařských výrobků z kynutých těst podle způsobu jejich tepelné úpravy a zpracování, seznámí se s vadami výrobků z kynutých těst a možnostmi, jak jim předcházet.

Naučí se zásady tvarování, plnění, pečení a uchovávání hotových výrobků z kynutých těst a jejich hodnocení.

Očekávané výsledky učení

Vazba na RVP

Žák:

- vyrábí a zpracovává základní druhy těst a hmot podle receptury a technologického postupu,
- tvaruje a peče cukrářské/pekařské výrobky,
- hodnotí senzoricky polotovary a hotové výrobky, popíše vady výrobků a možnosti prevence vad.

Žák:

- Vysvětlí postup přípravy jednotlivých výrobků z kynutého těsta
- Rozliší tepelné úpravy při zhotovování výrobků z kynutého těsta a uvede jejich příklady
- Uvede vady výrobků z kynutého těsta
- Vysvětlí zásady uchovávání výrobků z kynutého těsta

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Výrobky z kynutého těsta

Tvarování a pečení těsta

Tepelné úpravy výrobků

- Pečení – buchty, koláče, vánočky, štoly, mazance
- Smažení – koblihy, bavorské vdolečky
- Vaření ve vodě a v páře – ovocné kynuté knedlíky

Technologické postupy přípravy výrobků z kynutých těst

- Bochánky, mazance, vánočky
- Cukrářská štola
- Cukrářské koláče – tlačené, vázané, koláče na plech
- České buchty, dukátové buchtičky
- Záviny
- Bavorské vdolečky
- Cukrářské koblihy

Ostatní výrobky z kynutého těsta - na záraz, kynuté těsto bez kynutí

- Bratislavské rohlíčky
- Svatební koláčky vykrajované

Vady výrobků z kynutého těsta

Uchovávání hotových výrobků z kynutých těst

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 hodnocení výrobků
- Sledování odborných videí
- PowerPointová prezentace

Učební činnosti žáků

- Jmenují výrobky připravené z kynutého těsta
- Seznamují se s postupem přípravy jednotlivých výrobků z kynutých těst
- Rozlišují tepelné úpravy při zhotovování výrobků z kynutého těsta
- Uvádí příklady výrobků k jednotlivým tepelným úpravám
- Navrhují způsob tepelné úpravy pro zadaný výrobek z kynutého těsta
- Poznávají vady výrobků z kynutého těsta a určují jejich příčiny
- Učí se zásady uchovávání hotových výrobků

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

- Vysvětlit postup přípravy jednotlivých výrobků z kynutých těst
- Rozlišit tepelné úpravy při přípravě výrobků z kynutého těsta
- Vyjmenovat příklady výrobků k jednotlivým tepelným úpravám
- Zvolit druh tepelné úpravy pro zadaný výrobek z kynutého těsta
- Uvést vady výrobků z kynutého těsta a jejich příčiny
- Vysvětlit zásady uchovávání hotových výrobků

Doporučená literatura

Alena Šindelková – TECHNOLOGIE

Hana Semrádová, Věra Měsíčková – TECHNOLOGIE CUKRÁŘSKÉ PRÁCE

L. Bláha, Cukrářská výroba III, pro učební obor cukrář, Informátorium, Praha 2013, ISBN 978-80-7333-099-6

Kolektiv autorů, Pekařská technologie IV, Jemné pečivo, Odborné nakladatelství Pekař a cukrář s. r. o., 2013, ISBN: 978-80-9054-81-4-5

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.*