## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Zdobení pekařských výrobků

#### Kód modulu

29-m-2/AM39

#### Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

#### Typ modulu

odborný teoretický

### Využitelnost vzdělávacího modulu

#### Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

H (EQF úroveň 3)

#### Skupiny oborů

29 - Potravinářství a potravinářská chemie

#### Komplexní úloha

#### Obory vzdělání - poznámky

29-51-E/02 Potravinářské práce

29-53-H/01 Pekař

#### Délka modulu (počet hodin)

12

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Modul vysvětlí význam přípravy a zdobení nakynutých kusů těst před pečením pekařských výrobků. Poskytuje základní informace o jednotlivých způsobech strojení a sypání, zdobení a nařezávání, mašlování a vlažení jemného a běžného pečiva a chleba. Uvede nové technologie zdobení a nařezávání těstových kusů uvedených pekařských výrobků.

#### Očekávané výsledky učení

V RVP pro obor vzdělání 29-51-E/01 Potravinářské práce jsou uvedeny výsledky vzdělávání vztahující se k modulu:

* dohotovuje výrobky dle obvyklých zvyklostí (případně podle svého návrhu);
* tvaruje a připravuje k pečení základní sortiment pekařských výrobků.

Žák:

* Vysvětlí význam zdobení pečiva a chleba
* Uvede rozdíl mezi úpravou a zdobením nakynutých kusů jemného pečiva, běžného pečiva a chleba
* Popíše způsoby úpravy nakynutých výrobků před pečením
* Uvede způsoby zdobení těstových kusů
* Vysvětlí význam nakynutí kusů těsta jemného pečiva, běžného pečiva a chleba
* Vyjmenuje suroviny potřebné k dekoraci – zdobení – pro jednotlivé druhy pečiva a chleba

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Způsoby přípravy nakynutých kusů před pečením

* strojení, sypání, zdobení, nařezávání
* mašlování, vlažení
* posyp jádrovinou, olejninami, žmolenkou
* speciální zdobení

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Strategie výuky:

* Výklad, popis a vysvětlování
* Diskuse
* Práce s učebnicí, odbornou literaturou a internetem

Učební činnosti žáků:

* Sledují při výkladu PowerPointovou prezentaci, provádí si poznámky
* Popisují jednotlivé druhy přípravy těstových kusů a zdobení
* Vyjmenovávají výrobky, které se dekorují
* Seznamují se na základě výkladu s jednotlivými způsoby dekorací jemného a běžného pečiva a chleba
* Navrhují příklady úprav – dekorace – pro zadané jemné a běžné pečivo a chléb při ručním a strojovém zdobení těstových kusů
* Vyhledávají na internetu technologické postupy úprav těstových kusů
* Popisují rozdíl mezi úpravou nakynutých kusů jemného pečiva, úpravou nakynutých kusů běžného pečiva a úpravou nakynutých kusů chleba

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

doporučuje se zařadit do 2. ročníku

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

Ústní zkoušení

Písemné ověřování znalostí

Hodnoceno je využívání odborné terminologie, odborná správnost odpovědí, aktivita ve vyučování a schopnost aplikace poznatků.

#### Kritéria hodnocení

* Vysvětlit pojem dekorace – zdobení pečiva
* Vysvětlit význam zdobení (strojení a sypání, zdobení a nařezávání) jednotlivých druhů pečiva a chleba
* Vysvětlit rozdíl mezi zdobením a úpravou nakynutých kusů jemného pečiva, nakynutých kusů běžného pečiva a nakynutých kusů chleba
* Uvést způsoby úpravy nakynutých kusů před pečením
* Popsat způsoby mašlování a vlažení jemného a běžného pečiva a chleba
* Vyjmenovat způsoby zdobení těstových kusů
* Uvést význam nakynutí kusů těsta jemného pečiva, běžného pečiva a chleba
* Vyjmenovat suroviny potřebné k dekoraci – zdobení – pro jednotlivé druhy pečiva a chleba
* Popsat vady chybného zdobení pekařských výrobků

#### Doporučená literatura

#### 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 Ivana Dvorská. [Creative Commons CC BY SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.cs) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.