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 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.