



# 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 vložení 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, vložení
- posyp jádrovinou, olejinami, 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 vložení 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.*