



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



## 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 strouhání 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 prezentací, 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.*