## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Těsto a hmoty na přípravu moučníků

#### Kód modulu

65-m-3/AC47

#### Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

#### Typ modulu

(odborný) teoreticko–praktický

### Využitelnost vzdělávacího modulu

#### Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

L0 (EQF úroveň 4)

#### Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

#### Komplexní úloha

Těsto a hmoty na přípravu moučníků

#### Profesní kvalifikace

[Cukrář v restauračním provozu](http://www.narodnikvalifikace.cz/kvalifikace-1074/revize-633)
(kód: 65-023-H)

#### Platnost standardu od

28. 01. 2014

#### Obory vzdělání - poznámky

65 – 51 - H/01 Kuchař – číšník

65 – 51 - L/01 Gastronomie

#### Délka modulu (počet hodin)

40

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

Znalost surovin a jejich předběžné zpracování.

Tepelné úpravy potravin.

Práce s recepturou.

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Cílem modulu je poskytnout žákům teoretické základní znalosti v oblasti druhů těst a hmot vhodných na přípravu moučníků, přehled o jejich výrobě při použití různých technologií.

Po absolvování modulu budou žáci srozuměni s různými druhy těst a hmotami na přípravu moučníku, o jejich správném podávání, zpracování, výrobě, což by při výkonu profese mělo pomoci ke správné orientaci a výběru moučníků.

#### Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení vycházejí z kompetencí definovaných v profesní kvalifikaci Cukrář v restauračním provozu (kód: 65-023-H).

Žák:

* Sestavuje receptury pro restaurační moučníky
* Navrhuje vlastní inovativní receptury pro restaurační moučníky
* Využívá suroviny pro přípravu typických moučníků pro restaurační provoz
* Využívá moderních technologií a zařízení při výrobě restauračních moučníků
* Provádí hygienicko-sanitační činnosti v cukrářské výrobě, dodržuje bezpečnostní předpisy a zásady bezpečnosti potravin
* Charakterizuje poznatky o základních surovinách, pomocných látkách, přísadách, jejich vlastnostech a použití
* Ovládá tepelné úpravy moučníků, zpracování a tvarování těst a hmot na přípravu moučníků
* Je manuálně zručný, zpracovává potřebné suroviny na přípravu moučníků
* Ovládá finální úpravu moučníku na talíři

#### Kompetence ve vazbě na NSK

65-023-H Cukrář v restauračním provozu

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Druhy těst a hmot:

Charakteristika a jejich použití:

* Bramborové
* Křehké
* Kynuté polotuhé, tuhé, slané, bramborové
* Linecké
* Listové
* Kynuté lité
* Medové
* Odpalované
* Piškotové
* Plundrové kynuté
* Třené
* Třené linecké
* Tvarohové
* Tukové
* Vaflové

Korpusy, náplně, polevy, pudinky, krémy

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Vhodnou formou výuky je výklad učitele doplněný prezentacemi na jednotlivá témata a pracovními listy. Pro dosažení výsledků je vhodná práce s odbornou literaturou. Výuka probíhá s využitím informačních a komunikačních technologii (dataprojektor, PC).

K úspěšnému dosažení výsledků je doporučeno řízené procvičování (kladení vhodných otázek), pravidelné opakování učiva.

Žák:

* Sleduje odborný výkladu učitele
* Při své činnosti uplatňuje práci s textem (učební text, prezentace, pracovní listy)
* Pracuje se získanými informacemi
* Při hledání řešení spolupracuje s ostatními spolužáky
* Prezentuje a zdůvodní své výsledky před vyučujícím a spolužáky
* Vysvětlí charakteristiku a použití těst

Učební činnosti žáků se odehrávají v reálné prostředí

(u zaměstnavatel), simulovaném (školní jídelna, školní restaurace) pracovním prostředí nebo ve cvičné kuchyni pro přípravu pokrmů.

Žák:

* Připraví pracoviště na provoz, při zhotovování moučníků dodrží posloupnost prací a časový harmonogram
* Organizuje si účelně práci v gastronomickém provozu
* Zvolí vhodný technologický postup a vhodné suroviny pro přípravu těst a hmot a zdůvodní
* Provede normování na daný počet porcí dle stanovené nebo vlastní receptury a zkontroluje deklarovaný druh surovin a gramáž
* Vyhotoví doklad o převzetí zboží, o příjmu a výdej zboží
* Převezme suroviny a smyslově zkontroluje jejich nezávadnost a kvalitu
* Rozumí skladování, uchování, zpracování a tvarování těst a hmot
* Ovládá tepelné úpravy těst a hmot pro výrobu moučníků, technologické postupy
* Dodržuje zásady BOZP, hygieny práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

65 – 51 - H/01 Kuchař – číšník

65 – 51 - L/01 Gastronomie

3. ročník

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

Výsledky žáků jsou ověřovány ústním a písemným zkoušením. Písemné zkoušení je realizováno formou testu nebo formou otevřených odpovědí.

Žák připraví  z určeného těsta 1 moučný pokrm a 2 moučníky dle zadání učitele.

Průběžně se hodnotí dodržování BOZP, čistota a organizace práce, hospodárnost, technologické postupy, nakládání se surovinami. Hodnocení je provedeno ústně po dokončení práce.

#### Kritéria hodnocení

U ústního zkoušení jsou hodnoceny odborné znalosti a vědomosti, vztahy mezi probraným obsahovými okruhy, srozumitelnost, plynulost projevu.

Při hodnocení testů je posuzována věcná správnost odpovědi.

Za splněný se považuje modul při dosažení následujících kritérií:

Žák je povinen splnit 80 % docházky po dobu realizace modulu.

1 x písemné ověření znalostí

2 x ústní zkoušení za dobu realizace modulu

Žák popíše technologickou přípravu těst, hmot, náplní a polev.

Žák připraví 3 druhy restauračních moučníků.

Je hodnocen postup prací, chuť a konzistence moučníku  z určeného těsta lineckého, tvarohového, listového a piškotového těsta, výrobků z těst s použitím krému a polevy.

Dodržování BOZP, hygienických předpisů, organizace práce, příprava a úklid pracoviště.

#### Doporučená literatura

VOLDŘICH, M., JECHOVÁ, M. Bezpečnost pokrmů v gastronomii. 1. vyd. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství, 2006. ISBN 80-903401-7.

BLÁHA, L., CONKOVÁ, V., KADLEC, F., Cukrářská výroba I. 3.vyd. Praha: Informatorium, 2001. ISNB 80-86073-85-8

BLÁHA, L., CONKOVÁ, V., KADLEC, F., Cukrářská výroba III. 3.vyd. Praha: Informatorium, 2001. ISNB 80-86073-87-4

Velká klasická kuchařka moučníky a dorty, vyd. SvojtkaxCo., s.r.o., Praha, ISBN 978-80-7352-578-1

#### Poznámky

Délka modulu: 40 hodin

* 10 hodin teorie,
* 30 hodin praxe

#### Obsahové upřesnění

OV NSK - Odborné vzdělávání ve vztahu k NSK

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