



# 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](#) (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 moučnicku, 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 moučnicku
- Je manuálně zručný, zpracovává potřebné suroviny na přípravu moučnicku
- Ovládá finální úpravu moučnicku 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 technologií (dataprojektor, PC).

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

Žák:

- Sleduje odborný výklad 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 prostředím 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 výdeji 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. ISBN 80-86073-85-8

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

Velká klasická kuchařka moučníky a dorty, vyd. SvojtkaCo., 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](#) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*