VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Základní restaurační moučníky

Kód modulu

65-m-3/AC49

Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

odborný teoretický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

L0 (EQF úroveň 4)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Komplexní úloha

Restaurační moučníky a nové trendy

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 – 41 – L/01 Gastronomie

Délka modulu (počet hodin)

12

Poznámka k délce modulu

Platnost modulu od

30. 04. 2020

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

Znalosti z předmětu Potraviny a nápoje, zejména z oblasti potraviny rostlinného původu, tuky, sladidla.

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Cílem modulu je poskytnout žákům teoretické základní znalosti v oblasti restauračních moučníků, přehled o jejich výrobě při použití různých technologií.

Seznámit žáky se základní legislativou, která řeší problematiku hygienických předpisů ve veřejném stravování.

Teoretická výuka bude vhodně doplněna praktickými ukázkami výběru vhodného inventáře a servisem moučníků.

Po absolvování modulu budou žáci srozuměni s různými druhy základních restauračních moučníků, o jejich správném podávání, zpracování, výrobě, což by při výkonu profese mělo pomoci ke správné orientaci, výběru moučníků i komunikaci s hosty.

Seznámit žáky s moderní přípravou restauračních moučníků, novými technologickými postupy a trendy v gastronomii.

Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení vycházejí z kompetencí definovaných v profesní kvalifikaci Cukrář v restauračním provozu

(kód: 65-023-H).

- Sestavování receptur pro restaurační moučníky
- Navrhování vlastních inovativních receptur pro restaurační moučníky
- Využívání surovin pro přípravu typických moučníků pro restaurační provoz
- Využívání moderních technologií a zařízení při výrobě restauračních moučníků
- Provádění hygienicko-sanitační činnosti v cukrářské výrobě, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad skladování potravin
- Charakterizuje poznatky o základních surovinách, pomocných látkách, přísadách, jejich vlastnostech a použité v různých kombinacích při přípravě moučníků
- Charakterizuje tepelné úpravy moučníků
- Ovládá technologické postupy a skladování moučníků

Kompetence ve vazbě na NSK

65-023-H Cukrář v restauračním provozu

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

- HACCP
- Charakteristika moderního restauračního moučníku
- Cukrářské trendy, skladba restauračních moučníků

Rozděleni:

- Podle druhu přípravy
- Teplé moučníky:
- Kaše, nákypy, žemlovka, palačinky, koblihy
- Studené moučníky:
- Dezerty (pudinky, pěny, zmrzliny, kombinované – studený dezert doplněný teplou omáčkou, teplý moučník doplněný zmrzlinou nebo studenou omáčkou).
- Pudink
- Panna cotta
- Zabaglione
- Mousse
- Sorbet
- Zmrzlina

- Kombinované:
- Piškové, odpalované, třené těsto, plundrové, listové
- Čokoládové brownies
- Ozdoby (z griliáše, karamelu, pečených hmot, čokolády, suchých květů, jedlých květů)

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. Učitel při prezentaci učiva podněcuje individuální projevy u žáků a shrne nejzávažnější chyby bránící k porozumění 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 pro přípravu moučníků
- Zvolí pro přípravu určených restauračních moučníků vhodný technologický postup a zdůvodní,
- Vyhotoví doklad o převzetí zboží, o příjmu a výdeji zboží
- Rozumí uchování a zpracování těst a hmot pro přípravu moučníků
- Ovládá druhy restauračních moučníků, jejich technologické postupy a tepelné úpravy
- Ovládá nové trendy v nabídce specifických restauračních moučníků

Zařazení do učebního plánu, ročník

2. 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.

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.

Žák popíše a nanormuje technologické postupy.

Žák připraví dva jednoduché moučníky dle zadání učitele.

Žák připraví jeden moderní restaurační moučník a jeden studený dezert dle zadání učitele.

Za splněný se považuje modul při dosažní následujících kritérií:

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

- 1 x písemné ověření znalostí
- 1 x ústní zkoušení znalostí za dobu realizace modulu

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

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.