## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Výroba běžného pečiva

#### Kód modulu

29-m-2/AF76

#### Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

#### Typ modulu

(odborný) teoreticko–praktický

### Využitelnost vzdělávacího modulu

#### Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

H (EQF úroveň 3)

#### Skupiny oborů

29 - Potravinářství a potravinářská chemie

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

#### Komplexní úloha

#### Profesní kvalifikace

[Výroba chleba a běžného pečiva](http://www.narodnikvalifikace.cz/kvalifikace-37/revize-2135)
(kód: 29-001-H)

#### Platnost standardu od

10. 04. 2018

#### Obory vzdělání - poznámky

29-51-E/01 Potravinářská výroba

29-51-E/02 Potravinářské práce

29-53-H/01 Pekař

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

#### Délka modulu (počet hodin)

32

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

BOZP – znalost a dodržování zásad především v odborném výcviku

HACCP - dodržování správné hygienické praxe během všech činnosti související s výrobou a expedicí pečiva

Základní znalost pekařských surovin a technologických parametrů pro výrobu běžného pečiva

Znalost technologických výpočtů pro dávkování surovin na výrobu jednotlivých druhů těst (využití znalostí z předmětu matematika)

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Žáci poznají suroviny, jejich přípravu a dávkování ve správném pořadí. Budou rozlišovat jednotlivá těsta pro výrobu běžného pečiva. Při výrobě použijí správný způsob vedení těsta s ohledem na použitý kvasný stupeň (vedení na záraz), naučí se vybrat nejvhodnější způsob strojového nebo ručního tvarování konkrétního výrobku.

Žáci využívají znalostí z předmětu stroje a zařízení, matematiky

Po ukončení modulu budou žáci schopni samostatně dávkovat suroviny, zpracovat těsto, vytvořit těstové řezy, tvarovat, péct, hodnotit jakost a expedovat hotové výrobky.

#### Očekávané výsledky učení

**Modul má ve vazbu na PK Výroba chleba a běžného pečiva (kód: 29-001-H)**

* Příjem a uchovávání surovin, polotovarů a přísad pro výrobu běžného pečiva
* Volba technologického postupu pro výrobu běžného pečiva
* Příprava, výpočet spotřeby a úprava surovin pro výrobu běžného pečiva
* Výroba těst a kvasů pro běžné pečivo
* Dělení a tvarování těst
* Obsluha a seřizování kynárny
* Pečení běžného pečiva
* Uchovávání, balení a expedice běžného pečiva
* Obsluha strojů a zařízení pro pekařskou výrobu
* Posuzování jakosti surovin, polotovarů a hotových pekařských výrobků
* Provádění hygienicko-sanitační činnosti v pekařské výrobě, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin

#### Kompetence ve vazbě na NSK

29-001-H Výroba chleba a běžného pečiva:

* Výroba těst a kvasů pro chleba a běžné pečivo
* Dělení a tvarování těst
* Obsluha a seřizování kynárny
* Pečení chleba a běžného pečiva

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

* Příjem a uchovávání surovin, polotovarů a přísad pro výrobu běžného pečiva
* Pravidla správné výrobní a hygienické praxe
* Kritické kontrolní body
* Technologické postupy a receptury
* Normování
* Stroje a zařízení pro výrobu běžného pečiva
* Příprava surovin ke zpracování
* Výroba těst a kvasů pro běžné pečiva
* Dělení a tvarování těst
* Kynutí těstových kusů, vlažení, strojení
* Pečení běžného pečiva
* Uchovávání, balení a expedice běžného pečiva
* Obsluha strojů a zařízení pro pekařskou výrobu
* Senzorické posouzení surovin a výrobků
* Hygienické předpisy - osobní hygienu a zásady bezpečnosti potravin
* Zásady sanitace

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Strategie výuky:

* výklad s využíváním multimediálních prostředků
* ukázky praktických činností – výroba běžného pečiva => video
* skupinová výuka – žáci hodnotí jakost surovin => diskuse, rozhovor

Teoretická výuka:

žáci:

* učí se charakterizovat suroviny, seznamují se s jejich kvalitou a skladováním
* volí na základě výkladu a vysvětlování správný technologický postup a organizaci výroby, navrhnout kritické body
* osvojují si vedení záznamů při expedování hotových pekařských výrobků

Praktická výuka:

žáci:

* provádí technologické výpočty (normování)
* posuzují kvalitu vstupních surovin a hotových výrobků
* seznamují se s možnými postupy výroby běžného pečiva
* prakticky se podílí na všech fázích výroby běžného pečiva s názornými ukázkami činností učitele OV
* zhotovují kvas a těsto v požadované kvalitě a množství podle zvoleného technologického postupu
* učí se tvarovat těsto do požadovaného tvaru v souladu s technologickým postupem, vytvarované kousky umístit na plechy
* nastavují parametry kynárny, rozliší správně vykynuté výrobky
* obsluhují strojní zařízení s ohledem na dodržování BOZP
* pečou výrobky, vypékají a posuzují stupeň propečení
* expedují pekařské výrobky s ohledem na jakost, velikost a množství
* dodržují zásady BOZP a PO v konkrétní pekařské dílně

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

Výuka se doporučuje zařadit do 1. nebo 2.ročníku

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

Písemné a ústní zkoušení

Samostatná práce žáků – projektová výuka, skupinové vyučování, referáty

Praktické ověřování znalostí v odborném výcviku (možné hodnocení praktických nácviků i v teoretickém vyučování)

Kombinace obou způsobů: praktické předvedení a ústní ověření

#### Kritéria hodnocení

* vyplnit žádanku na suroviny, polotovary a přísady pro zadaný výrobek
* převzít suroviny, polotovary a přísady, zkontrolovat množství a smyslově posoudit kvalitu surovin (polotovarů) a přísad
* uskladnit suroviny, polotovary a přísady před vlastním zpracováním
* zvolit technologický postup a organizaci výroby pro výrobu zadaného běžného pečiva
* zvolit odpovídající stroje a zařízení podle technologického postupu
* popsat pravidla správné výrobní a hygienické praxe a vysvětlit princip kritických kontrolních bodů
* vypočítat spotřebu surovin pro daný běžné pečivo podle zvoleného technologického postupu a receptury
* navážit potřebné množství surovin a přísad a připravit suroviny ke zpracování
* zhotovit těsto a kvas v požadované kvalitě a množství podle zvoleného technologického postupu
* zvolit a nastavit podmínky pro zrání těsta a kvasu před dalším zpracováním
* dělit a tvarovat těsto do požadovaného tvaru v souladu s technologickým postupem, vytvarované kousky umístit na plechy nebo těstové kusy vložit do forem
* uplatnit estetická pravidla při tvarování běžného pečiva
* nastavit parametry kynárny a uložit vytvarované těstové kusy k dokynutí
* zkontrolovat dokynutí těstových kusů
* upravit těstové kusy před pečením - vlažení, strojení
* zvolit vhodný režim pečení a připravit pec
* upéct běžné pečivo, vyjmout z pece a posoudit stupeň jeho propečení
* zvolit podmínky pro uchovávání/skladování běžného pečiva před expedicí podle zásad výroby bezpečných potravin
* uložit běžné pečivo do přepravních obalů
* charakterizovat, popřípadě vyřadit výrobky nestandardní jakosti při ukládání do přepravních obalů nebo při balení
* určit požadavky na expedici běžného pečiva
* použít vhodné technologické (strojní) vybavení při výrobě běžného pečiva
* provést čištění a běžnou údržbu strojů a zařízení v pekařské výrobě
* používat stroje a zařízení v souladu se zásadami bezpečnosti práce
* sledovat a dodržovat kritické kontrolní body během výroby zadaného pekařského výrobu
* provést vstupní kontrolu surovin a polotovarů – připravit vzorky pro senzorické posouzení a vyhodnotit výsledky
* zkontrolovat jakost pekařských výrobků z hlediska bezpečnosti potravin, hmotnosti, objemu a vzhledu výrobku, připravit vzorky a provést senzorické posouzení a vyhodnotit výsledky
* dodržovat hygienické předpisy - osobní hygienu a zásady bezpečnosti potravin
* používat pracovní oděv a ochranné pomůcky
* vysvětlit zásady sanitačního řádu
* dodržovat zásady bezpečnosti, hygieny práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence
* rozlišovat specifická bezpečnostní rizika související s manipulací se strojním vybavením a s výkonem pracovních činností při výrobě běžného pečiva

Je třeba splnit všechna kritéria

#### Doporučená literatura

MÜLLEROVÁ, Monika, CHROUST, František. *Pečeme moderně*. Pardubice 1993. ISBN 80-85644-03-7.

SKOUPIL, Jan. *Suroviny na výrobu pečiva*. Pardubice 1994. ISBN 80-85644-07-X.

#### Poznámky

Doporučené rozložení: 16 hodin teorie, 16 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 Yvona Baboráková. [Creative Commons CC BY SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.cs) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.