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 (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 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.