



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Jádroviny

Kód modulu

29-m-2/AF81

Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

odborný teoretický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

H (EQF úroveň 3)

Skupiny oborů

29 - Potravinářství a potravinářská chemie

Komplexní úloha

Obory vzdělání - poznámky

29-51-E/01 Potravinářská výroba

29-51-E/02 Potravinářské práce

29-53-H/01 Pekař

29-54-H/01 Cukrář

Délka modulu (počet hodin)

12

Poznámka k délce modulu

Platnost modulu od

30. 04. 2020

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Modul poskytuje základní informace o jednotlivých druzích jádrovin, jejich vlastnostech, úpravě, skladování, složení a použití.

Žáci získají poznatky z oblasti chemického složení jádrou.

Očekávané výsledky učení

V RVP pro obor vzdělání 29-51-E/01 Potravinářská výroba nebo 29-51-E/02 Potravinářské práce jsou tyto výsledky vztahující se k modulu:

- uvede základní druhy surovin a popíše jejich vlastnosti
- vyjmenuje zásady skladování různých druhů potravinářských surovin;

Žák:

- Charakterizuje jádrou
- Rozliší jednotlivé druhy jádrou
- Uvede vlastnosti jádrou
- Uvede použití jádrou
- U jádrou uvede obsah živin
- Vysvětlí úpravu jádrou
 - Odstranění slupek
 - Mletí a strouhání
 - Pražení
- Uvede podmínky skladování jádrou
- Vysvětlí vliv špatného skladování na kvalitu jádrou

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

- Charakteristika jádrou
- Druhy jádrou
 - Vlašské ořechy
 - Mandle
 - Pistácie
 - Arašídy
 - Piniové oříšky
 - Para ořechy
 - Kokosové ořechy
 - Kešu oříšky
 - Kaštan jedlý
 - Persiko
 - Sójové boby
 - Mák
 - Slunečnicová jádra
- Složení jádrou
- Úprava jádrou
- Použití jádrou
- Skladování jádrou

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Při teoretické výuce se bude využívat:

- Výklad, popis a vysvětlování
- Diskuse
- Práce s učebnicí a odbornou literaturou
- Práce na počítači s přístupem k internetu, tisk
- Ochutnávka jádrou
- Názorně demonstrační metody:
 - Připravená Power Pointová prezentace
 - Ukázka jádrou
 - Obraz jádrou
 - Vzorník jádrou

Žáci v rámci teoretické výuky:

- Sledují při výkladu Power Pointovou prezentace, provádí do ní poznámky
- Zapisují na základě předcházející znalosti a zkušenosti druhy a použití jádrou

- Jmenují jednotlivé druhy jádovin, se kterými se setkali
- Provádí zápis jádovin na tabuli – doplňují záznam na tabuli i v průběhu výkladu
- Pracují s učebnicí Surovin pro obor cukrář – kapitola Jádroviny
- Přípravují vzorky jádovin
- Prohlíží si vzorky jednotlivých jádovin
- Provádí ochutnávku vzorků
- Dle výkladu jmenují jádroviny
- Vyhledají na internetu obrázky jednotlivých jádovin, vytisknou je a nalepí do sešitu
- Vyhledávají v dostupných zdrojích obsah živin v jádovinách (internet, učebnice)
- Provádí zápis obsahu živin a prezentují je spolužákům
- Sledují výklad a zápis obsahu živin doplňují podle výkladu vyučujícího
- Ve skupinách zapisují použití jednotlivých jádovin a prezentují ho
- Na základě výkladu učitele vyjmenují použití jádovin a doplňují si své poznámky
- Popisují úpravu jádovin před použitím
- Učí se způsob odstranění slupek z jádovin
- Popisují způsoby mletí a strouhání jádovin
- Jmenují použití různě namletých a nastrouhaných jádovin
- Učí se podmínky pražení jádovin, použití takto upravených jádovin
- V dostupných zdrojích vyhledávají různé způsoby využití jádovin
- Zapisují použití jádovin
- Učí se způsob skladování jádovin
- Na základě výkladu učitele porovnávají správnost skladování jádovin v domácnosti a ve výrobních provozovnách
- Učí se, na základě výkladu učitele, vznik vad jádovin

Zařazení do učebního plánu, ročník

Výuka se doporučuje zařadit pro obory vzdělání Potravinářská výroba do 3. ročníku a Potravinářské práce do 2. ročníku

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

Ústní ověření znalostí (zkoušení)

Písemné ověřování znalostí

Kritéria hodnocení

- Vyjmenovat jednotlivé druhy jádovin
- Uvést obsah živin v jádovinách
- Uvést použití jednotlivých jádovin
- Vysvětlit význam úpravy jádovin před použitím
- Popsat způsob odstranění slupek z jádovin
- Vysvětlit způsoby mletí a strouhání jádovin
- Uvést význam pražení jádovin
- Uvést použití jednotlivých jádovin
- Popsat skladování jádovin

Doporučená literatura

Poznámky

Obsahové upřesnění

OV RVP - Odborné vzdělávání ve vztahu k RVP

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 Ivana Košková. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.