## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Ovoce a ovocné výrobky

#### Kód modulu

29-m-2/AD74

#### 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

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

66 - Obchod

#### 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

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

65-51-H/01 Kuchař- číšník

66-51-H/01 Prodavač

#### Délka modulu (počet hodin)

12

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

nejsou stanoveny

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Modul poskytuje základní informace o jednotlivých druzích ovoce, jejich vlastnostech, chemickém složení, úpravě, skladování a použití v cukrářské/pekařské výrobě.

Žáci získají dále poznatky z oblasti ovocných výrobků využívaných v cukrářské/pekařské výrobě.

#### 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 ovoce
* Uvede význam ovoce z hlediska fyziologie výživy
* Uvede obsah živin v ovoci
* Rozliší jednotlivé skupiny ovoce
* Vyjmenuje způsoby konzervace ovoce
* Vyjmenuje ovocné výrobky využívané v cukrářské/pekařské výrobě
* Vysvětlí výrobu ovocných výrobků využívaných v cukrářské/pekařské výrobě
* Uvede použití jednotlivých druhů ovoce a ovocných výrobků
* Uvede podmínky skladování ovoce a ovocných výrobků
* Vysvětlí vliv špatného skladování na kvalitu ovoce a ovocných výrobků

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

1. Charakteristika ovoce

2. Chemické složení ovoce

3. Dělení ovoce

* Jádrové ovoce
* Peckové ovoce
* Bobulové ovoce a lesní plody
* Skořápkové
* Citrusové
* Importované

4. Způsoby konzervace ovoce

5. Ovocné výrobky využívané v cukrářské výrobě

* Kompoty
* Ovoce v nálevech
* Proslazené ovoce
* Ovocné šťávy
* Ovocné sirupy
* Protlaky
* Marmelády
* Džemy

6. Použití ovoce a ovocných výrobků

7. Skladování ovoce a ovocných výrobků

#### 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 ovoce a ovocných výrobků
* Názorně demonstrační metody:
	+ Připravená Power Pointová prezentace
	+ Ukázka ovoce a ovocných výrobků
	+ Obraz ovoce

Žáci v rámci teoretické výuky:

* Sledují při výkladu Power Pointovou prezentaci, provádí do ní poznámky
* Zapisují na základě předcházející znalosti a zkušenosti druhy a použití ovoce
* Jmenují jednotlivé druhy ovoce, se kterými se setkali
* Provádí zápis jednotlivých druhů ovoce na tabuli – doplňují záznam i v průběhu výkladu
* Pracují s učebnicí Surovin pro obor učební Cukrář – kapitola Ovoce a ovocné výrobky
* Prohlíží si vzorky jednotlivých druhů ovoce
* Provádí ochutnávku vzorků
* Dle výkladu jmenují skupiny ovoce a uvádí příklady
* Vyhledají na internetu obrázky ovoce, vytváří si složku v počítači a obrázky ukládají ke skupinám ovoce, na konci hodiny tisknou obrázkovou složku
* Vyhledávají v dostupných zdrojích obsah živin v ovoci (internet, učebnice)
* Provádí zápis obsahu živin a prezentují je spolužákům
* Sledují výklad a zápis obsahu živin doplňují podle výkladu vyučujícího
* Charakterizují ovoce a popisují význam ovoce z hlediska obsahu živin
* Vysvětlují význam ovoce z hlediska fyziologie výživy
* Seznamují se s dělením ovoce
* Vyjmenují způsoby konzervace ovoce
* Na základě výkladu učitele vyjmenují ovocné výrobky používané v cukrářské/pekařské výrobě
* Pracují ve skupinách a zapisují použití jednotlivých skupin ovoce a ovocných výrobků, prezentují ho
* Na základě výkladu učitele vyjmenují použití ovoce a ovocných výrobků, doplňují si své poznámky
* Vyjmenují použití ovocných výrobků v cukrářské/pekařské výrobě
* Uvádí způsob skladování ovoce a ovocných výrobků
* Na základě výkladu učitele porovnávají správnost skladování ovoce a ovocných výrobků v domácnosti a ve výrobních provozovnách
* Vysvětlují vliv nesprávného skladování na kvalitu ovoce a ovocných výrobků
* Na základě výkladu učitele popisují vznik vad ovoce a ovocných výrobků

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

Výuka se doporučuje zařadit do 2. ročníku.

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

Ústní zkoušení

Písemné ověřování vědomostí

Aktivita ve vyučovací hodině

Samostatná práce s internetem

#### Kritéria hodnocení

* Uvést charakteristiku ovoce
* Vysvětlit význam ovoce z hlediska fyziologie výživy
* Vyjmenovat obsah živin v ovoci a popsat význam ovoce z hlediska obsahu živin
* Uvést dělení ovoce a uvést příklady ovoce ke každé skupině
* Vyjmenovat způsoby konzervace ovoce
* Vyjmenovat ovocné výrobky používané v cukrářské/pekařské výrobě
* Vysvětlit výrobu ovocných výrobků používaných v cukrářské/pekařské výrobě
* Uvést použití ovoce a ovocných výrobků v cukrářské/pekařské výrobě
* Uvést způsob skladování ovoce a ovocných výrobků
* Vysvětlit vliv nesprávného skladování na kvalitu ovoce a ovocných výrobků, charakterizovat vznik vad ovoce a ovocných výrobků

#### 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](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.cs) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.