



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](#) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.