



VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Kynutá těsta

Kód modulu

29-m-2/AC11

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

Komplexní úloha

Výroba vánočky

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

Délka modulu (počet hodin)

24

Poznámka k délce modulu

Platnost modulu od

30. 04. 2020

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

Základní znalost vstupních surovin a technologických parametrů pro výrobu kynutých těst.

Technologické výpočty dávkování surovin na výrobu jednotlivých druhů těst - znalost matematických výpočtů.

JADRO MODULU

Charakteristika modulu

Modul poskytuje informace o vstupních surovinách a technologickém postupu výroby kynutého těsta. Cílem praktického nácviku je příprava kynutého těsta,

zhodnocení vlastností výrobků podle toho, z kterého kynutého nebo plundrového těsta jsou vyrobené.

Po ukončení modulu budou žáci schopni vybrat, upravit suroviny a vyrobit kynuté těsto.

Očekávané výsledky učení

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

- pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává základní druhy těst a hmot podle receptury a technologického postupu.

Žák:

- charakterizuje kynutá těsta
- popíše druhy těst a způsoby jejich přípravy, přímé a nepřímé vedení těst
- vyrábí a zpracovává základní druhy těst a hmot podle receptury a technologického postupu
- tvaruje a peče cukrářské/pekařské výrobky
- hodnotí senzoricky polotovary a hotové výrobky, popíše vady výrobků a možnosti prevence vad
- obsluhuje jednoduché stroje a zařízení v pekařské výrobě
- provádí běžný úklid a sanitaci potravinářského provozu

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Kynutá těsta (koláčová, vánočková, plundrová)

- Charakteristika a složení kynutých těst
- Druhy kynutých těst
- Význam kynutí pro výrobu kynutých těst

Suroviny na výrobu kynutých těst

- Příjem, výpočet spotřeby, úprava surovin

Technologický postup výroby kynutých těst

- Přímé a nepřímé vedení
- Dávkování surovin, vedení těst, dělení a tvarování těst
- Kynutí, úprava před pečením a vlastní pečení výrobků

Vedení provozní evidence při výrobě a expedici výrobků z kynutých těst

- Hodnocení jakosti hotových výrobků
- Sledování kritických bodů

Provádění hygienicko-sanitační činnosti v pekařské výrobě, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Strategie výuky

Teoretická výuka:

- výklad s využíváním multimediálních prostředků
- skupinová výuka – žáci hodnotí jakost surovin používaných při výrobě kynutých těst

Učební činnosti žáků:

- učí se charakterizovat suroviny, seznamují se s jejich kvalitou a skladováním
- charakterizují technologii výroby kynutých těst a jejich kvalitu
- vysvětlí uchovávání kynutých těst
- volí technologický postup a organizaci výroby, navrhnout kritické body
- navrhnou kritické body při posuzování každého kroku výrobního procesu

Praktická výuka:

- nácvik praktických činností žáků probíhá s názornými ukázkami činností učitelem OV a jeho vedením při nácviku žáků

Učební činnosti žáků:

- s odborným vedením rozlišují kynutá těsta
- posuzují kvalitu vstupních surovin
- nacvičují postupy výroby kynutých těst
- tvarují těsto do požadovaného tvaru v souladu s technologickým postupem, vytvarované výrobky umístit na plechy, posuzují stupeň vykynutí výrobku
- nastavují parametry kynárny, obsluhují i další strojní zařízení s ohledem na dodržování BOZP
- pečou výrobky, vypékají a posuzují stupeň propečení
- dodržují zásady BOZP a PO s možnými riziky úrazů v konkrétní pekařské dílně

Zařazení do učebního plánu, ročník

Doporučuje se zařadit do 2. ročníku

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

Písemné a ústní zkoušení

Samostatná práce žáků – projektová výuka, skupinové vyučování, referáty

Skupinová práce žáků – diskuse, hodnocení výstupů

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

V odborném výcviku jsou ověřovány praktické dovednosti a dodržování technologických postupů při dávkování surovin a správném postupu výroby kynutého těsta a především schopnost spolupráce při týmové práci.

Žáci jsou hodnoceni individuálně s přihlédnutím ke svým specifickým vzdělávacím potřebám.

Kritéria hodnocení

- Charakterizovat složení a vlastnosti kynutých těst
- Popsat druhy těst a způsoby zadělání
- Vysvětlit přímé a nepřímé vedení kynutých těst
- Vyjmenovat potřebné suroviny na výrobu kynutých těst
- Vyjmenovat vánočkové, koláčové pečivo a výrobky z plundrových těst
- Vyjmenovat produkty z kynutého těsta podle obsahu tuku, množství přidaného cukru a ostatních surovin nebo podle tuhosti těsta
- Vysvětlit změny při zrání těst a kynutí výrobků
- Vysvětlit podmínky a podstatu kynutí
- Uvést pečicí teploty a doby pečení u jednotlivých druhů těst
- Vyrobit základní druhy kynutých těst a hmot podle receptury a technologického postupu
- Tvarovat, upravit výrobky před pečením a péct pekařské/cukrářské výrobky
- Hodnotit senzoricky hotové výrobky, popsat vady výrobků a možnosti prevence předcházení vad
- Dodržet základní hygienické požadavky a předpisy, navrhnout kritické body výroby konkrétního výrobku
- Provést běžný úklid a sanitaci potravinářského provozu
- Rozpoznat vady těst a hotových výrobků

Doporučená literatura

MÜLLEROVÁ, Monika, CHROUST, František. Pečeme moderně.

Pardubice 1993. ISBN 80-85644-03-7.

SEMERÁDOVÁ, Hana, MĚSÍČKOVÁ, Věra. Cukrářské práce - technologie. Praha 2003. ISBN 80-7320-012-0.

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