



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Projekt UNIV 2 KRAJE

Proměna škol v centra celoživotního učení

PROGRAM DALŠÍHO VZDĚLÁVÁNÍ

Pekařské výrobky



§



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Projekt UNIV 2 KRAJE

Proměna škol v centra celoživotního učení

PROGRAM DALŠÍHO VZDĚLÁVÁNÍ

Pekařské výrobky



Národní ústav odborného vzdělávání
Praha, 2010

Obsah

OBSAH.....	5
1. IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE PROGRAMU DALŠÍHO VZDĚLÁVÁNÍ.....	6
2. PROFIL ABSOLVENTA.....	7
VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ.....	7
MOŽNOSTI PRACOVNÍHO UPLATNĚNÍ ABSOLVENTA.....	8
3. CHARAKTERISTIKA PROGRAMU DALŠÍHO VZDĚLÁVÁNÍ.....	9
POJETÍ A CÍLE VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU.....	9
CHARAKTERISTIKA OBSAHU VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU.....	9
ORGANIZACE VÝUKY.....	10
METODICKÉ POSTUPY VÝUKY A POSTUPY HODNOCENÍ VÝSLEDKŮ VÝUKY.....	10
VSTUPNÍ PŘEDPOKLADY.....	10
4. UČEBNÍ PLÁN.....	11
5. MODULY PROGRAMU DALŠÍHO VZDĚLÁVÁNÍ	12
PŘÍLOHA Č. 1.....	24
ZPŮSOB ZJIŠŤOVÁNÍ ZPĚTNÉ VAZBY OD ÚČASTNÍKŮ	24
PŘÍLOHA Č. 2.....	26
PRVOTNÍ EVALUACE PROGRAMU DALŠÍHO VZDĚLÁVÁNÍ SOCIÁLNÍMI PARTNERY.....	26
PŘÍLOHA Č. 3.....	27
ROZPOČET PRO REALIZACI VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU.....	27

1. Identifikační údaje programu dalšího vzdělávání

název školy	Střední škola gastronomie a služeb Nová Paka, Masarykovo nám. 2
adresa školy	Masarykovo nám. 2, 509 27 Nová Paka
zřizovatel školy	Královéhradecký kraj
název programu dalšího vzdělávání	Pekařské výrobky
typ programu dalšího vzdělávání	Rekvalifikační vzdělávací program
vstupní požadavky na uchazeče	Minimálně základní vzdělání
podmínky zdravotní způsobilosti uchazeče	Zdravotní průkaz
forma studia	Kombinovaná
délka studia	190 hodin
způsob ukončení	Započtení úspěšně absolvovaných modulů
získaná kvalifikace	
certifikát	Osvědčení o absolvování vzdělávacího programu

2. Profil absolventa

Vzdělávací program Pekařské výrobky byl vytvořen na základě požadavků oslovených větších firem v regionu Nopek Hořice, Pekárny a cukrárny Náchod a dalších. Vzhledem k tomu, že v pekárnách zastávají většinu pracovních pozic zaměstnanci bez vyučení v oboru, byl největší zájem o výrobu běžného a jemného pečiva, o výrobu chleba, výrobu trvanlivého pečiva a pekařských moučníků a výrobu pekařských produktů racionální výživy. Program je určen pro nekvalifikované zaměstnance pekárny nebo pro uchazeče o toto povolání. Získáním nebo doplněním teoretických a praktických poznatků a dovedností budou absolventi schopni širšího uplatnění na trhu práce a plnohodnotného zapojení do pracovního procesu v oblasti:

- výroby běžného a jemného pečiva,
- výroby chleba,
- výroby trvanlivého pečiva a pekařských moučníků,
- výroby pekařských produktů racionální výživy.

Veškerou výrobu absolventi zajistí podle zásad hygienických pravidel a systému HACCP.

Výsledky vzdělávání

Program směřuje k tomu, aby absolvent:

- ovládal základní technologii pekařské výroby a dokázal vyrobit základní i širší sortiment pekařských výrobků,
- dodržoval hygienické zásady a předpisy bezpečnosti a ochrany zdraví při práci.

Absolvent modulu PV1 **Výroba běžného pečiva a jemného pečiva** bude schopen:

- uvést sortiment pšeničných kynutých výrobků slaného i sladkého charakteru,
- připravit recepturu, suroviny,
- vyrobit těsto a vytvarovat z něho výrobky, popřípadě je doplnit náplní,
- po dokynutí výrobky správně tepelně upravit,
- po výstupní kontrole, případném zabalení výrobek nabídnout zákazníkovi,
- dodržovat hygienická pravidla a bezpečnost práce.

Absolvent modulu PV2 **Výroba chleba** bude schopen:

- uvést sortiment chlebů,
- připravit recepturu, suroviny,
- vyrobit těsto a vytvarovat ho,
- po dokynutí chléb správně tepelně upravit,
- po výstupní kontrole, případném zabalení výrobek nabídnout zákazníkovi,
- dodržovat hygienická pravidla a bezpečnost práce.

Absolvent modulu PV3 **Výroba trvanlivého pečiva a pekařských moučníků** bude schopen:

- vyjmenovat a specifikovat tuhá těsta používaná v pekařství k výrobě trvanlivých výrobků – linecké, vaflové, linecké třené, listové těsto a výrobky, plundrové těsto a výrobky, perníkové výrobky, moučníky ze šlehaných a chemicky kypřených hmot – makovník, tvarožník, třené výrobky – biskupský chlebiček, beránek,
- připravit recepturu, suroviny,

- vyrobit těsto nebo hmotu na příslušný druh a vytvaruje ho, popř. naplní do vhodných forem,
- výrobky správně upéct,
- po dohotovení a případném zabalení výrobek nabídnout zákazníkovi,
- dodržovat hygienická pravidla a bezpečnost práce.

Absolvent modulu PV4 **Pekařské produkty racionální výživy** bude schopen:

- popsat a specifikovat výrobu z cereálních mouk, z mouk z lupiny, špaldy, amarantu,
- používat zlepšující přípravky a směsi pro pekařskou výrobu,
- připravit celozrnné a vícezrnné výrobky a objasní jejich význam z hlediska výživy,
- využít přípravky k zjednodušení výroby těst i náplní.

Možnosti pracovního uplatnění absolventa

Absolvent tohoto programu vzdělání se uplatní jako odborně připravený pro oslovené firmy - Nopek Hořice, Pekárny a cukrárny Náchod, Pekárna PANE s.r.o. Dolní Bousov, Pekárna Tanvald, Pekárna Beas Lično, Pekárna Marta Dobruška a dalších v oblasti výroby běžného a jemného pečiva, výroby chleba, trvanlivého pečiva a pekařských moučníků i pekařských výrobků racionální výživy. Může se ucházet o pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých pekárnách, výrobnách trvanlivého pečiva a obchodních zařízeních zabývajících se prodejem pekařských výrobků.

Uvedený vzdělávací program vytvoří předpoklady pro další stupně vzdělávání.

3. Charakteristika programu dalšího vzdělávání

Pojetí a cíle vzdělávacího programu

Jedná se o modulové vzdělávání v rámci programu celoživotního učení. Program je určen pro nekvalifikované zaměstnance pekárny nebo pro uchazeče o toto povolání a je koncipován na základě požadavků výše uvedených firem v okolí.

Získáním nebo doplněním teoretických a praktických poznatků a dovedností budou absolventi schopni funkčního zapojení do pracovního procesu jako odborně připravené pracovní síly v oblasti:

- výroby běžného a jemného pečiva,
- výroby chleba,
- výroby trvanlivého pečiva a pekařských moučníků,
- výroby pekařských produktů racionální výživy.

Veškerou výrobu absolventi zajistí podle zásad hygienických pravidel a systému HACCP.

Charakteristika obsahu vzdělávacího programu

Program se skládá ze tří povinných a jednoho volitelného modulu:

Povinné:	PV 1 Výroba běžného pečiva a jemného pečiva
	PV 2 Výroba chleba
	PV 3 Výroba trvanlivého pečiva a pekařských moučníků
Volitelný:	PV 4 Pekařské produkty racionální výživy

Absolvent modulu PV1 **Výroba běžného pečiva a jemného pečiva** bude schopen rozlišit široký sortiment pšeničných kynutých výrobků slaného i sladkého charakteru, připravit recepturu, suroviny, vyrobit těsto, vytvarovat z něho výrobky, popřípadě je doplnit náplní a po dokynutí je tepelně upravit. Po výstupní kontrole, případném zabalení bude schopen výrobek nabídnout zákazníkovi. Během celého procesu bude dodržovat hygienická pravidla a bezpečnost práce.

Absolvent modulu PV2 **Výroba chleba** bude schopen rozlišit široký sortiment chlebů, připravit recepturu, suroviny, vyrobit těsto různými technologickými způsoby, vytvarovat z něho výrobky, a po dokynutí je tepelně upravit. Po výstupní kontrole, případném zabalení bude schopen výrobek nabídnout zákazníkovi. Během celého procesu bude dodržovat hygienická pravidla a bezpečnost práce.

Absolvent modulu PV3 **Výroba trvanlivého pečiva a pekařských moučníků** obsáhne široký sortiment trvanlivých pekařských výrobků a moučníků – tuhá těsta používaná v pekařství k výrobě trvanlivých výrobků – linecké, vaflové, linecké třeňé, listové těsto a výrobky, plundrové těsto a výrobky, perníkové výrobky, moučnky ze šlehaných a chemicky kypřených hmot – makovník, tvarožník, třeňé výrobky – biskupský chlebíček, beránek. Dokáže připravit recepturu, suroviny, vyrobit těsto nebo hmotu na příslušný druh. Po vytvarování, popř. naplnění výrobky správně upeče. Po dohotovení a případném zabalení bude schopen výrobek nabídnout zákazníkovi. Během celého procesu bude dodržovat hygienická pravidla a bezpečnost práce.

Absolvent modulu PV4 **Pekařské produkty racionální výživy** bude schopen vyrábět pekařské výrobky z cereálních mouk, z mouk z lupiny, špaldy, amarantu. Při výrobě bude schopen použít zlepšující přípravky a směsi pro pekařskou výrobu. Zvládne připravit celozrnné a vícezrnné výrobky a objasní jejich význam z hlediska výživy. Dokáže využít přípravky k zjednodušení výroby těst i náplní.

Organizace výuky

Výuka je organizována jako kombinované studium, kdy se prezenční studium prolíná se samostudiem a praktickým vyučováním v rozsahu stanoveném učebním plánem.

Výuka teorie probíhá v učebnách školy za použití moderní audiovizuální didaktické techniky v odpoledních hodinách v rozmezí od 14,00 hod do 18,00 hod.

Praxe se realizuje v plně vybavené pekařské školní dílně v sedmihodinových pracovních směnách od 13,00 hod.

Výukový program lze absolvovat celý v rozsahu čtyř modulů, nebo lze využít k doplnění vzdělání jednotlivé moduly, popřípadě jejich kombinaci.

Metodické postupy výuky a postupy hodnocení výsledků výuky

Výuka teoretického i praktického vyučování se opírá především o formy:

- formu teoretické výuky (výklad, diskuse)
- formu praktického vyučování v pekařské dílně,
- formu samostudia.

Konkrétní formy a metody vzdělávací práce jsou v kompetenci vyučujícího, který při jejich volbě zohlední především sociální složení skupiny, profil uchazečů, dosaženou úroveň vzdělání, požadavek sociálního partnera, popř. požadavek úřadu práce.

Nedílnou součástí výuky bude využívání názorných pomůcek, praktických ukázek, zařazování samostatné práce, řešení problémových situací, práce s internetem.

V průběhu výuky bude zařazována práce s informacemi, odbornou literaturou i odbornými časopisy.

Při absolvování jednotlivých modulů a jejich řádném ukončení bude účastníkovi vystaveno osvědčení o absolvování jednotlivého modulu.

Vstupní předpoklady

Program je určen pro uchazeče, kteří mají ukončené minimálně základní vzdělání a jsou držiteli zdravotního průkazu.

Uchazeči, kteří si chtějí rozšířit možnost uplatnění na trhu práce, mohou být z laické veřejnosti, do programu se však mohou zapojit i uchazeči z odborné veřejnosti, kteří si chtějí doplnit a rozšířit své vzdělání.

4. Učební plán

Střední škola gastronomie a služeb, Nová Paka, Masarykovo nám. 2	Masarykovo nám. 2, 509 27 Nová Paka
Pekařské výrobky	

název modulu	kód modulu	hodinové dotace			ukončení modulu
		teorie	praxe	samo-studium	

POVINNÉ MODULY					
Výroba běžného a jemného pečiva	PV1	20	42	5	Praktická zkouška
Výroba chleba	PV2	10	14	5	Praktická zkouška
Výroba trvanlivého pečiva a pekařských moučníků	PV3	20	42	5	Praktická zkouška
		50	98	15	Součet
			163		CELKEM

VOLITELNÉ MODULY					
Pekařské produkty racionální výživy	PV4	10	14	3	Praktická zkouška

Optimální trajektorie:

PV1 → PV2/PV3 → PV4

Výukový program lze absolvovat celý v rozsahu čtyř modulů, nebo lze využít k doplnění vzdělání jednotlivé moduly, popřípadě jejich kombinaci

5. Moduly programu dalšího vzdělávání

název modulu	Výroba běžného a jemného pečiva	kód	PV1
délka modulu	67 hod	platnost	od 1. 1. 2011
typ modulu	Povinný, smíšený	kredity*	
vstupní předpoklady	Minimálně základní vzdělání, zdravotní průkaz		
<p>stručná anotace vymežující cíle modulu</p> <p>Absolvent modulu PV1 Výroba běžného a jemného pečiva bude schopen rozlišit široký sortiment pšeničných kynutých výrobků slaného i sladkého charakteru, připravit recepturu, suroviny, vyrobit těsto, vytvarovat z něho výrobky, popřípadě je doplnit náplní a po dokynutí je tepelně upravit. Po výstupní kontrole, případném zabalení bude schopen výrobek nabídnout zákazníkovi. Během celého procesu budou dodržovat hygienická pravidla a bezpečnost práce.</p>			
<p>předpokládané výsledky výuky</p> <p>Absolvent modulu bude schopen:</p> <ol style="list-style-type: none"> charakterizovat široký sortiment pšeničných kynutých výrobků slaného i sladkého charakteru, sestavit a vypočítat recepturu podle RTP, připravit suroviny do výroby, zkontrolovat kvalitu, zvolit nejlepší technologický postup, připravit vhodné pomůcky, nástroje, případně stroje a zařízení podle technologického postupu, zadělat těsto, poznat správný stupeň vyzrání, dělit těsto pomocí dělicího stroje, vyrobit příslušný druh náplně, správně vytvarovat výrobek včetně naplnění vhodnou náplní ručně i strojově, uplatnit estetická pravidla při zhotovování výrobků, nastavit parametry kynárny, zkontrolovat dokynutí vytvarovaných těstových kusů, provést úpravu před pečením, připravit pec a nastavit správnou teplotu pece a dobu pečení, připravit smažicí zařízení a nastavit správnou teplotu olejové lázně, upéct nebo usmažit podle druhu výrobku, provést výstupní kontrolu a zhodnotit jakost běžného a jemného pečiva, vyřazovat výrobky nestandardní jakosti před expedicí, zvolit správný způsob uchování výrobků, balení, prodloužení trvanlivosti, nabídnout výrobek zákazníkovi, popsat provozní evidenci výroby, kontrolovat kritické body ve výrobě, v případě potřeby provést nápravu a opatření ze zjištěných výsledků, dodržovat hygienické předpisy, osobní hygienu a zásady bezpečnosti potravin, používat pracovní oděv a ochranné pomůcky, dodržovat sanitační řád, dodržovat zásady bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence. 			

učivo / obsah výuky

- sortiment pšeničných kynutých výrobků,
- RTP-rámcové technologické postupy,
- suroviny a kvalita,
- technologický postup zadělání těsta,
- stupeň vyzrání,
- dělení těsta,
- výroba náplně,
- tvarování a plnění výrobků,
- dokynutí těstových kusů,
- úprava před pečením, pečení, smažení,
- hodnocení jakosti pečiva běžného a jemného,
- nebalené a balené výrobky, stárnutí pečiva, prodlužování jeho trvanlivosti,
- prodej běžného a jemného pečiva,
- vedení provozní evidence,
- systém kritických bodů,
- hygienické předpisy,
- BOZP a požární prevence.

Samostudium:

- přehled sortimentu a charakteristika jednotlivých skupin,
- příprava kynutých pšeničných těst
- postupy výroby kynutých pšeničných těst,
- výroba běžného pečiva,
- výroba jemného pečiva,
- výroba náplní a polev pro jemné pekařské pečivo,
- základní pekařské suroviny, jejich vlastnosti, skladování, úprava a dávkování.

doporučené postupy výuky

Výuka bude organizována nejprve teoreticky – 20 hod. v blocích po 5 hodinách formou výkladu, dialogu a práce s odbornou literaturou.

Učivo bude probráno rámcově a získané poznatky si uchazeč doplní samostudiem v délce 5 hodin.

Poté budou získané teoretické poznatky upevněny v praxi v rozsahu 42 hodin, kdy bude vyzkoušena výroba všech druhů probraného pečiva.

způsob ukončení modulu

Praktická zkouška se uskuteční před tříčlennou komisí na pracovišti odborného výcviku oboru pekař SŠGS. Součástí zkoušky jsou i doplňující otázky zkoušejících. Výkon zkoušeného bude hodnocen dle kritérií níže uvedených a bude slovně hodnocen „splnil“ nebo „nesplnil“.

kritéria hodnocení výsledků výuky

výsledek výuky	kritéria hodnocení
ad a)	Úplnost slovního vyjádření, použití správné terminologie.
ad b)	Přepočet receptury.
ad c)	Správnost vybrání a navážení surovin.
ad d)	Správnost použití technologického postupu a příprava veškerých pomůcek,

	nástrojů, strojů a zařízení.
ad e)	Zadělení těsta – zručnost, správnost a znalost délky míchání, určit správně vymísené těsto.
ad f)	Posouzení správného stupně vyzrání – smyslově.
ad g)	Správné dělení na dělicím stroji (správná hmotnost a stejnoměrnost nadělených klonků).
ad h)	Připravení konkrétní náplně podle druhu výrobku (správnost technologického postupu).
ad i)	Tvarování těsta (stejnoměrnost) a případné plnění tak, aby byla dosažena správná hmotnost.
ad j)	Uplatnění estetických pravidel při zhotovování výrobků (smyslové hodnocení).
ad k)	Správnost nastavení parametrů kynárny.
ad l)	Dokynutí vytvarovaných kusů – správná doba a teplota, vlhkost.
ad m)	Provedení správné úpravy před pečením
ad n)	Příprava pece – nastavení režimu pečení – teplota, zapařování, doba pečení.
ad o)	Příprava smažicího zařízení – nastavení správné teploty olejové lázně, doba smažení.
ad p)	Upečení nebo usmažení do zlatohnědé barvy – předvedení.
ad q)	Hodnocení jakosti při skládání z plechu do přepravek, vyřazení nestandardních výrobků – předvedení, slovní vyjádření.
ad r)	Úplnost slovního vyjádření, použití správné terminologie.
ad s)	Správnost slovní vyjádření.
ad t)	Úplnost slovního vyjádření.
ad u)	Úplnost slovního vyjádření a sledování kritických bodů během celé výroby.
ad v)	Úplnost slovního vyjádření, přesnost dodržování (zkoušející hodnotí průběžně při veškeré pracovní činnosti)
ad w)	Úplnost slovního vyjádření, přesnost dodržování (zkoušející hodnotí průběžně při veškeré pracovní činnosti).
ad x)	Úplnost slovního vyjádření, přesnost dodržování (zkoušející hodnotí průběžně při veškeré pracovní činnosti).
ad y)	Úplnost slovního vyjádření, přesnost dodržování (zkoušející hodnotí průběžně při veškeré pracovní činnosti).

doporučená literatura a informační zdroje

MÜLLEROVÁ, M., SKOUPIL, J. *Technologie - Výroba chleba a jemného cukrářského pečiva*. Praha: SNTL, 1986.

MÜLLEROVÁ, M., SKOUPIL, J. *Technologie*. Praha: SNTL, 1988.

MÜLLEROVÁ, M., CHROUST, F. *Pečeme moderně v malých i větších pekárnách*. Pardubice: KORA, 1993.

PŘÍHODA, J., HUMPOLÍKOVÁ, P., NOVOTNÁ, D. *Základy pekářské technologie*. Praha: PEKAŘ A CUKRÁŘ s.r.o. Odborné nakladatelství a vydavatelství jako obchodní společnost Podnikatelského svazu pekařů a cukrářů v ČR, 2003.

doporučená literatura pro samostudium

MÜLLEROVÁ, M., SKOUPIL, J. *Technologie*. Praha: SNTL, 1988. **(strana 9-50)**

MÜLLEROVÁ, M., SKOUPIL, J. *Technologie - Výroba chleba a jemného cukrářského pečiva*. Praha: SNTL, 1986. **(strana 78-125)**

MÜLLEROVÁ, M., CHROUST, F. *Pečeme moderně v malých i větších pekárnách*. Pardubice: KORA, 1993. **(strana 15-107)**

PŘÍHODA, J., HUMPOLÍKOVÁ, P., NOVOTNÁ, D. *Základy pekářenské technologie*. Praha: PEKAŘ A CUKRÁŘ s.r.o. Odborné nakladatelství a vydavatelství jako obchodní společnost Podnikatelského svazu pekařů a cukrářů v ČR, 2003. **(strana 230-245)**

název modulu	Výroba chleba	kód	PV2
délka modulu	29 hod	platnost	od 1. 1. 2011
typ modulu	Povinný, smíšený	kredity*	
vstupní předpoklady	Znalost kompetencí modulu PV1		
stručná anotace vymežující cíle modulu			
Absolvent modulu PV2 Výroba chleba bude schopen rozlišit široký sortiment chlebů, připravit recepturu, suroviny, vyrobit těsto různými technologickými způsoby, vytvarovat z něho výrobky a po vykynutí je tepelně upravit. Po výstupní kontrole, případném zabalení bude schopen výrobek nabídnout zákazníkovi. Během celého procesu se budou dodržovat hygienická pravidla a bezpečnost práce.			
předpokládané výsledky výuky			
Absolvent modulu bude schopen:			
a) charakterizovat široký sortiment chlebů podle surovinového složení (pšeničné, pšenično-žitné a žitné), chleby na kvasy (i tekuté kvasy), s droždím, ze směsí, b) sestavit a vypočítat recepturu, c) připravit suroviny do výroby, zkontrolovat kvalitu, charakterizovat kvas, d) charakterizovat přípravu kvasu, druhy kvasu, technologické parametry kvasu, procesy v kvasech a těstech, e) charakterizovat třístupňové vedení kvasů, f) zvolit odpovídající stroje a zařízení podle technologického postupu, g) charakterizovat a připravit chlebové těsto na kvasy (i tekuté kvasy), s droždím, ze směsí, h) poznat správný stupeň vyžrání, i) nadělit a vytvarovat správně příslušný druh, j) upravit povrch před pečením a nastavit parametry kynárny a uložit těstové kusy k vykynutí, k) provést nastavení a regulaci pece, upéct chleby při dodržování zásad při pečení, l) charakterizovat změny při pečení a ztráty při pečení chleba, m) zhodnotit jakost upečeného chleba, určit vady chleba, n) zvolit správný způsob případného zabalení chleba, o) výrobek nabídnout zákazníkovi, p) popsat provozní evidenci výroby, q) kontrolovat kritické body ve výrobě, v případě potřeby provést nápravu a opatření ze zjištěných výsledků, r) dodržovat hygienické předpisy, osobní hygienu a zásady bezpečnosti potravin, s) používat pracovní oděv a ochranné pomůcky, t) dodržovat sanitační řád, u) dodržovat zásady bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence.			
učivo / obsah výuky			
<ul style="list-style-type: none"> • druhy chlebů - podle surovinového složení, na kvasy, s droždím, ze směsí, • výpočet množství surovin, • výběr a úprava surovin, kvas, • příprava kvasu, druhy kvasu, technologické parametry kvasu, procesy v kvasech a těstech, • třístupňové vedení kvasů, • zařízení k výrobě a zpracování kvasů a těst, KVT, • příprava chlebového těsta na kvasy, s droždím, ze směsí, 			

- zrání těsta,
- dělení, tvarování,
- úprava před pečením, kynutí
- pečení chleba, zásady,
- změny při pečení, ztráty při pečení chleba,
- posuzování jakosti upečeného chleba, vady chlebů,
- [uchovávání, balení a expedice chleba.](#)
- prodej chleba,
- vedení provozní evidence,
- systém kritických bodů,
- hygienické předpisy,
- BOZP a požární prevence.

Samostudium:

- příprava těsta se žitnou moukou,
- výroba chleba.

doporučené postupy výuky

Výuka bude organizována nejprve teoreticky – 10 hod. bude provedeno formou výkladu, dialogu a práce s odbornou literaturou. Učivo bude probráno rámcově.

Získané poznatky si uchazeč doplní samostudiem v délce 5 hodin.

Poté budou získané teoretické poznatky upevněny v praxi v rozsahu 14 hodin, kdy bude vyzkoušena výroba všech druhů probraného pečiva.

způsob ukončení modulu

Praktická zkouška se uskuteční před tříčlennou komisí na pracovišti odborného výcviku oboru pekař SŠGS. Součástí zkoušky jsou i doplňující otázky zkoušejících. Výkon zkoušeného bude hodnocen dle kritérií níže uvedených a bude slovně hodnocen „splnil“ nebo „nesplnil“.

kritéria hodnocení výsledků výuky

výsledek výuky	kritéria hodnocení
ad a)	Úplnost slovního vyjádření, použití správné terminologie.
ad b)	Přepočet receptury.
ad c)	Správnost vybrání a navážení surovin, slovního vyjádření.
ad d)	Úplnost slovního vyjádření, použití správné terminologie.
ad e)	Úplnost slovního vyjádření, použití správné terminologie.
ad f)	Použití strojů a zařízení dle technologického postupu.
ad g)	Úplnost slovního vyjádření a zadělání těsta – zručnost, správnost a znalost délky míchání.
ad h)	Poznání správného stupně vyzrání – smyslově.
ad i)	Správné dělení na dělicím stroji (správná hmotnost).
ad j)	Provedení správné úpravy před pečením, nastavení parametrů kynárny k dokynutí vytvarovaných kusů – správná doba a teplota.
ad k)	Příprava pece – nastavení režimu pečení – teplota, zapařování, doba a upečení chlebů.
ad l)	Úplnost slovního vyjádření, použití správné terminologie.

ad m)	Hodnocení jakosti při skládání z plechu do přepravek, vyřazení nestandardních – předvedení, slovní vyjádření.
ad n)	Úplnost slovního vyjádření, použití správné terminologie.
ad o)	Přesnost slovní vyjádření.
ad p)	Úplnost slovního vyjádření.
ad q)	Úplnost slovního vyjádření a sledování kritických bodů během celé výroby.
ad r)	Úplnost slovního vyjádření, přesnost dodržování (zkoušející hodnotí průběžně při veškeré pracovní činnosti)
ad s)	Úplnost slovního vyjádření, přesnost dodržování (zkoušející hodnotí průběžně při veškeré pracovní činnosti).
ad t)	Úplnost slovního vyjádření, přesnost dodržování (zkoušející hodnotí průběžně při veškeré pracovní činnosti)
ad u)	Úplnost slovního vyjádření, přesnost dodržování (zkoušející hodnotí průběžně při veškeré pracovní činnosti).

doporučená literatura a informační zdroje

MÜLLEROVÁ, M., SKOUPIL, J. *Technologie - Výroba chleba a jemného cukrářského pečiva*. Praha: SNTL, 1986.

MÜLLEROVÁ, M., CHROUST, F. *Pečeme moderně v malých i větších pekárnách*. Pardubice: KORA, 1993.

PŘÍHODA, J., HUMPOLÍKOVÁ, P., NOVOTNÁ, D. *Základy pekářenské technologie*. Praha: PEKAŘ A CUKRÁŘ s.r.o. Odborné nakladatelství a vydavatelství jako obchodní společnost Podnikatelského svazu pekařů a cukrářů v ČR, 2003.

doporučená literatura pro samostudium

MÜLLEROVÁ, M., SKOUPIL, J. *Technologie - Výroba chleba a jemného cukrářského pečiva*. Praha: SNTL, 1986. **(strana 9-77)**

MÜLLEROVÁ, M., CHROUST, F. *Pečeme moderně v malých i větších pekárnách*. Pardubice: KORA, 1993. **(strana 120-168)**

PŘÍHODA, J., HUMPOLÍKOVÁ, P., NOVOTNÁ, D. *Základy pekářenské technologie*. Praha: PEKAŘ A CUKRÁŘ s.r.o. Odborné nakladatelství a vydavatelství jako obchodní společnost Podnikatelského svazu pekařů a cukrářů v ČR, 2003. **(strana 245-248)**

název modulu	Výroba trvanlivého pečiva a pekařských moučníků	kód	PV3
délka modulu	67 hod	platnost	od 1. 1. 2011
typ modulu	Povinný, smíšený	kredity*	
vstupní předpoklady	Znalost kompetencí modulu PV1		
<p>stručná anotace vymežující cíle modulu Absolvent modulu PV3 Výroba trvanlivého pečiva a pekařských moučníků dokáže rozlišit široký sortiment trvanlivých pekařských výrobků a moučníků – tuhá těsta používaná v pekařství k výrobě trvanlivých výrobků – linecké, vaflové, linecké třené, listové těsto a výrobky, plundrové těsto a výrobky, perníkové výrobky, moučníky ze šlehaných a chemicky kypřených hmot – makovník, tvarožník, třené výrobky – Biskupský chlebíček, beránek. Dokáže připravit recepturu, suroviny, vyrobit těsto nebo hmotu na příslušný druh. Po vytvarování, popř. naplnění výrobky správně upeče. Po dohotovení a případném zabalení bude schopen výrobek nabídnout zákazníkovi. Během celého procesu budou dodržovat hygienická pravidla a bezpečnost práce.</p>			
<p>předpokládané výsledky výuky Absolvent modulu bude schopen:</p> <ol style="list-style-type: none"> charakterizovat a vyrábět široký sortiment trvanlivých pekařských výrobků a moučníků z tuhých těst používaných v pekařství k výrobě trvanlivých výrobků – linecké, vaflové, linecké třené, listové těsto a výrobky, plundrové těsto a výrobky, perníkové výrobky, moučníky ze šlehaných a chemicky kypřených hmot – makovník, tvarožník, třené výrobky – biskupský chlebíček, beránek, bábovka, sestavit a vypočítat recepturu a připravit suroviny do výroby, zkontrolovat kvalitu, zvolit vhodný technologický postup a vyrobit těsto nebo hmotu, zvolit správný způsob tvarování nebo dávkování do tvořítka, popřípadě zvolit vhodnou náplň, provést úpravu před pečením podle druhu a správně upéct, dohotovit výrobek podle druhu, zvolit vhodný způsob případného zabalení a provést expedici se všemi náležitostmi, nabídnout výrobek zákazníkovi, popsat provozní evidenci výroby, kontrolovat kritické body ve výrobě, v případě potřeby vyvodit nápravu a opatření ze zjištěných výsledků, dodržovat hygienické předpisy, osobní hygienu a zásady bezpečnosti potravin, používat pracovní oděv a ochranné pomůcky, dodržovat sanitační řád, dodržovat zásady bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence. 			
<p>učivo / obsah výuky</p> <ul style="list-style-type: none"> sortiment trvanlivých pekařských výrobků a moučníků -tuhá těsta používaná v pekařství k výrobě trvanlivých výrobků – linecké, vaflové, linecké třené, listové těsto a výrobky, plundrové těsto a výrobky, perníkové výrobky, moučníky ze šlehaných a chemicky kypřených hmot – makovník, tvarožník, třené výrobky – biskupský chlebíček, beránek, receptury a příprava surovin do výroby, technologický postup, tvarování, dávkování, náplně, 			

- úprava před pečením, pečení,
- dohotovení výrobků,
- balení, expedice,
- prodej trvanlivého pečiva a pekařských moučníků,
- vedení provozní evidence,
- systém kritických bodů,
- hygienické předpisy,
- BOZP a požární prevence.

Samostudium:

- výrobky z křehkého a listového a plundrového těsta,
- výroba náplní a polev pro jemné pekařské pečivo,
- technologie těst lineckých, vaflových a lineckých třených,
- výroba pečiva z listového těsta,
- výroba šlehaných hmot.

doporučené postupy výuky

Výuka bude organizována nejprve teoreticky – 20 hod bude provedeno formou výkladu, dialogu a práce s odbornou literaturou. Učivo bude probráno rámcově.

Získané poznatky si uchazeč doplní samostudiem v délce 5 hodin.

Poté budou získané teoretické poznatky upevněny v praxi v rozsahu 42 hodin, kdy bude vyzkoušena výroba všech druhů probraného pečiva.

způsob ukončení modulu

Praktická zkouška se uskuteční před tříčlennou komisí na pracovišti odborného výcviku oboru pekař SŠGS. Součástí zkoušky jsou i doplňující otázky zkoušejících. Výkon zkoušeného bude hodnocen dle kritérií níže uvedených a bude slovně hodnocen „splnil“ nebo „nesplnil“.

kritéria hodnocení výsledků výuky

výsledek výuky	kritéria hodnocení
ad a)	Úplnost slovního vyjádření, použití správné terminologie. Správnost výroby dvou vylosovaných výrobků ze sortimentu probraných trvanlivých výrobků.
ad b)	Přepočet receptury, správnost výběru a navážení surovin, jakost surovin slovně vyjádřit.
ad c)	Použití správného technologického postupu a předvedení přípravy hmoty nebo těsta.
ad d)	Tvarování nebo dávkování do tvořítka včetně náplně tak, aby byla dosažena správná hmotnost – praktické předvedení.
ad e)	Upravení před pečením a připravení zařízení k tepelné úpravě, správné upečení – praktické předvedení.
ad f)	Dohotovení výrobků podle druhu — praktické předvedení.
ad g)	Připravení výrobků k expedici, k prodeji, případné zabalení do vhodného obalu a provedení příslušné evidence - praktické předvedení a slovní vyjádření.
ad h)	Správnost slovního vyjádření.
ad i)	Úplnost slovního vyjádření.
ad j)	Úplnost slovního vyjádření a sledování kritických bodů během celé výroby.

ad k)	Úplnost slovního vyjádření, praktické předvedení (zkoušející hodnotí průběžně při veškeré pracovní činnosti)
ad l)	Úplnost slovního vyjádření, praktické předvedení (zkoušející hodnotí průběžně při veškeré pracovní činnosti).
ad m)	Úplnost slovního vyjádření, přesnost dodržování (zkoušející hodnotí průběžně při veškeré pracovní činnosti).
ad n)	Úplnost slovního vyjádření, přesnost dodržování (zkoušející hodnotí průběžně při veškeré pracovní činnosti).

doporučená literatura a informační zdroje

MÜLLEROVÁ, M., SKOUPIL, J. *Technologie - Výroba chleba a jemného cukrářského pečiva*. Praha: SNTL, 1986.

MÜLLEROVÁ, M., CHROUST, F. *Pečeme moderně v malých i větších pekárnách*. Pardubice: KORA, 1993.

doporučená literatura pro samostudium

MÜLLEROVÁ, M., SKOUPIL, J. *Technologie - Výroba chleba a jemného cukrářského pečiva*. Praha: SNTL, 1986. **(strana 78-168)**

MÜLLEROVÁ, M., CHROUST, F. *Pečeme moderně v malých i větších pekárnách*. Pardubice: KORA, 1993. **(strana 108-120)**

název modulu	Pekařské produkty racionální výživy	kód	PV4
délka modulu	27 hod	platnost	od 1. 1. 2011
typ modulu	Volitelný, smíšený	kredity*	
vstupní předpoklady	Znalost kompetencí modulu PV1, PV2, PV3		
stručná anotace vymežující cíle modulu			
Absolvent modulu PV4 Pekařské produkty racionální výživy bude schopen vyrábět pekařské výrobky z cereálních mouk, z mouk z lupiny, špaldy, amarantu. Při výrobě bude schopen použít zlepšující přípravky a směsi pro pekařskou výrobu. Zvládne připravit celozrnné a vícezrnné výrobky a objasní jejich význam z hlediska výživy. Dokáže využít přípravky k zjednodušení výroby těst i náplní.			
předpokládané výsledky výuky			
Absolvent modulu bude schopen:			
a) charakterizovat mouky-cereální a mouky z lupiny, špaldy, amarantu,			
b) popsat zlepšující přípravky a směsi pro pekařskou výrobu,			
c) vysvětlit význam celozrnných a vícezrnných výrobků a vyrobit je,			
d) použít ve výrobě suroviny a přípravky splňující zásady správné výživy,			
e) prakticky využívat suroviny a zlepšující pekařské přípravky pro zjednodušení výroby,			
f) prakticky využívat instantní a hotové náplně pro pekařskou výrobu,			
učivo / obsah výuky			
<ul style="list-style-type: none"> • mouky-cereální a mouky z lupiny, špaldy, amarantu, • sortiment zlepšujících přípravků a směsí pro pekařskou výrobu, • celozrnné a vícezrnné výrobky, • suroviny a přípravky správné výživy, zásady správné výživy, druhy živin a jejich vliv na organismus, • výroba celozrnných a vícezrnných výrobků, • zjednodušení výroby pomocí pekařských přípravků, • instantní a hotové náplně pro pekařskou výrobu. 			
Samostudium:			
<ul style="list-style-type: none"> • surovinové směsi a přípravky, • cereální mouky. 			
doporučené postupy výuky			
Výuka bude organizována nejprve teoreticky – 10 hod bude provedeno formou výkladu, dialogu a práce s odbornou literaturou. Učivo bude probráno rámcově. Získané poznatky si uchazeč doplní samostudiem v délce 3 hodin. Poté budou získané teoretické poznatky upevněny v praxi v rozsahu 14 hodin, kdy bude vyzkoušena výroba všech druhů probraného pečiva.			
způsob ukončení modulu			
Praktická zkouška se uskuteční před tříčlennou komisí na pracovišti odborného výcviku oboru pekař SŠGS. Součástí zkoušky jsou i doplňující otázky zkoušejících. Výkon zkoušeného bude hodnocen dle kritérií níže uvedených a bude slovně hodnocen „splnil“ nebo „nesplnil“.			

kritéria hodnocení výsledků výuky

výsledek výuky	kritéria hodnocení
ad a)	Smyslové hodnocení vzorků mouk – přesnost odpovědi, správná terminologie.
ad b)	Volba vhodných zlepšujících přípravků a směsí pro konkrétní zadané výrobky.
ad c)	Správnost a přesnost výroby konkrétních zadaných celozrnných a vícezrnných výrobků.
ad d)	Volba vhodných surovin a přípravků odpovídajících zásadám správné výživy pro konkrétní zadané výrobky.
ad e)	Praktické využití surovin a zlepšujících přípravků ve výrobě konkrétních výrobků.
ad f)	Praktické využití instantních a hotových náplní ve výrobě konkrétních výrobků.

doporučená literatura a informační zdroje

BLÁHA, L., KOPOVÁ, I., ŠREK, F. *Suroviny*. Praha: INFORMATORIUM, 2007.

TREUILLE, E., FERRIGNOVÁ, U. *Chléb připravený ručně nebo v domácí pekárně*. Praha: Ikar, 2005.

doporučená literatura pro samostudium

BLÁHA, L., KOPOVÁ, I., ŠREK, F. *Suroviny*. Praha: INFORMATORIUM, 2007. **(strana 237-247)**

TREUILLE, E., FERRIGNOVÁ, U. *Chléb připravený ručně nebo v domácí pekárně*. Praha: Ikar, 2005. **(strana 28-31)**

Příloha č. 1

Způsob zjišťování zpětné vazby od účastníků

Dotazník pro zjištění zpětné vazby absolventů kurzu

Pozn.: Prosím, doplňte následující údaje a u jednotlivých otázek zakroužkujte jednu z odpovědí.

Pracovní činnost v zaměstnání:

Kód absolvovaného modulu:

Datum:

1. Myslíte si, že zvládnutí daného modulu Vám usnadní uplatnění na trhu práce?

ANO

NE

ČÁSTEČNĚ

2. Myslíte si, že zvládnutí daného modulu využijete ve své profesi?

ANO

NE

ČÁSTEČNĚ

3. Hodnotíte vědomosti a dovednosti získané v příslušném modulu jako dostačující pro práci v dané oblasti?

ANO

NE

ČÁSTEČNĚ

4. Přispělo Vám absolvování daného modulu k rozšíření poznatků v problematice zvoleného oboru?

ANO

NE

ČÁSTEČNĚ

5. Hodnotíte metody a formy výuky jako vyhovující?

ANO

NE

ČÁSTEČNĚ

6. Hodnotíte časový rozvrh výuky jako dostačující?

ANO

NE

ČÁSTEČNĚ

7. Jeví se Vám zvolené způsoby hodnocení výsledků jako vhodné a vyhovující?

ANO

NE

ČÁSTEČNĚ

8. Jiné návrhy a doplnění:

Příloha č. 2

Prvotní evaluace programu dalšího vzdělávání sociálními partnery

název sociálního partnera	kontakt (adresa, tel., email)	jméno hodnotitele
Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů v České republice	Drahobejlůva 2215/6, 190 00 Praha 9, tel.: 266 199 200, e-mail: info@svazpekaru.cz	Ing. Jaromír Dřízal, předseda svazu
NOPEK a.s., provozovna Hořice 1101	Husova 1467, 508 01 Hořice, tel.: 465 467 611, fax 465 420 257	p. V. Žižka, vedoucí provozovny

S oběma sociálními partnery byla průběžně konzultována přípravná fáze, evaluační činnost v projektu s nimi byla projednána a vyjádřili s ní souhlas. V obou případech se jedná o přední odborníky v daném oboru, jejichž hodnocení budou mít zásadní přínos pro celý projekt.

Vypořádání připomínek 1. sociálního partnera

připomínky k programu DV	vypořádání připomínek
Zvážit zapracování hygienických předpisů v potravinářství a systému HACCP rovnoměrně do všech povinných i volitelného modulu (ne samostatný modul).	Hygienické předpisy a systém HACCP zapracovány do každého modulu v rozsahu nezbytně nutném pro daný modul a praktickou aplikaci.
Upřesnění kritérií hodnocení s důrazem na praktickou část přípravy (požadavky pekáren).	Finální zkouška v každém modulu nyní zaměřena na praktickou část s orientačním ústním prozkoušením.
Zvážit ekonomický rozpočet jednotlivých modulů s ohledem na sociální složení především nekvalifikovaných pracovníků v pekařských provozech, finanční dostupnost pro účastníky.	Připomínka zohledněna úpravou rozpočtu, důraz bude kladen na zajištění vyššího počtu účastníků jednoho modulu (ekonomické zvýhodnění).

Vypořádání připomínek 2. sociálního partnera

Připomínky k programu DV	vypořádání připomínek
Doporučení posílit praktickou složku přípravy včetně závěrečné zkoušky v jednotlivých modulech.	Připomínka vypořádána, viz výše.
Upřesnění teoretické složky vzdělávání, zaměření obsahu samostudia.	Samostudium rozpracováno formou samostatné části, upřesněna i studijní literatura, zpřesněna i obsahová složka teoretického vzdělávání.

Příloha č. 3

Rozpočet pro realizaci vzdělávacího programu

Rozpočet pro jednoho účastníka:

kód modulu	název modulu	teorie 180 Kč/1hod		praxe 160 Kč/hod		náklad na suroviny, provozní	samostudium		Celkem
		hod	Kč	hod	Kč		hod / Kč		
PV1	Výroba běžného a jemného pečiva	20	3 600 Kč	42	6 720 Kč	3 400 Kč	5	0 Kč	13 720 Kč
PV2	Výroba chleba	10	1 800 Kč	14	2 240 Kč	1 500 Kč	5	0 Kč	5 540 Kč
PV3	Výroba trvanlivého pečiva a pekařských moučníků	20	3 600 Kč	42	6 720 Kč	3 850 Kč	5	0 Kč	14 170 Kč
PV4	Pekařské produkty racionální výživy	10	1 800 Kč	14	2 240 Kč	1 800 Kč	5	0 Kč	5 840 Kč
			10 800 Kč		17 920 Kč	10 550 Kč			39 270 Kč
	Propočet s 50% náklady		10 800Kč		17 920 Kč	5 275 Kč			33 995 Kč

Náklady na suroviny jsou propočteny na jednu dávku těsta – z 10 kg mouky. Předpokládá se, že výrobky půjdou zčásti do prodeje, a proto je náklad na suroviny a provozní náklad snížen na 50%.

Plánované náklady při absolvování projektu v celém rozsahu (3+1 modul).

Náklady na výuku – 1 účastník: 33 995,- Kč.

Vzhledem k množství jedné dávky těsta, není nutné do počtu 10 účastníků toto množství navyšovat.

Náklady na výuku – 2 účastníci: 16 998,- Kč.

Náklady na výuku – 3 účastníci: 11 332,- Kč.

Náklady na výuku – 4 účastníci: 8 499,- Kč.

Náklady na výuku – 5 účastníků: 6 799,- Kč.

Náklady na výuku – 6 účastníků: 5 666,- Kč.

Náklady na výuku – 7 účastníků: 4 856,- Kč.

Náklady na výuku – 8 účastníků: 4 249,- Kč.

Náklady na výuku – 9 účastníků: 3 777,- Kč.

Náklady na výuku – 10 účastníků: 3 400,- Kč