



## VSTUPNĚ AČEĀST

### NĀjzev komplexnĀ ĀĀlohy/projektu

PĀ<sup>TM</sup>Āprava ĀjlehaĀky na zdobenĀ cukrĀjĀ<sup>TM</sup>skĀ<sup>1/2</sup>ch polotovarĀ<sup>~</sup>

### KĀ<sup>3</sup>d ĀĀlohy

29-u-2/AB66

### VyuĀ<sup>3/4</sup>itelnost komplexnĀ ĀĀlohy

#### Kategorie dosaĀ<sup>3/4</sup>enĀĀho vzdĀĀlĀjnĀ

E (dvouletĀĀ, EQF ĀĀroveĀ<sup>^</sup> 2)

H (EQF ĀĀroveĀ<sup>^</sup> 3)

#### Skupiny oborĀ<sup>~</sup>

29 - PotravĀjĀ<sup>TM</sup>stvĀ a potravĀjĀ<sup>TM</sup>skĀj chemie

#### Vazba na vzdĀĀlĀvacĀ modul(y)

MIĀĀko, mĀĀĀnĀĀ vĀ<sup>1/2</sup>robky a vejce

#### Ā kola

StĀ<sup>TM</sup>ednĀ Āj kola hospodĀjĀ<sup>TM</sup>skĀj a lesnickĀj, FrĀ<sup>1/2</sup>dlant, BĀĀĀkova 1387, pĀ<sup>TM</sup>ĀspĀĀvkovĀj organizace, BĀĀĀkova, FrĀ<sup>1/2</sup>dlant

#### KIĀĀovĀĀ kompetence

#### Datum vytvoĀ<sup>TM</sup>enĀ

06. 05. 2019 12:10

#### DĀĀĀlka/ĀasovĀj nĀjroĀnost - OdbornĀĀ vzdĀĀlĀvĀjnĀ

8

#### DĀĀĀlka/ĀasovĀj nĀjroĀnost - VĀjeobecnĀĀ vzdĀĀlĀvĀjnĀ

#### PoznĀjмка k dĀĀlce ĀĀlohy

#### RoĀnĀk(y)

1. roĀnĀk

#### ĀĀeĀjenĀ ĀĀlohy

individuĀjĀlnĀ

#### Charakteristika/anotace

CĀlem vĀjech ĀinnostĀ bude zopakovĀjnĀ si a prohloubenĀ znalostĀ a dovednostĀ jĀ<sup>3/4</sup> zĀskanĀ<sup>1/2</sup>ch, samostatnĀĀ Ā<sup>TM</sup>eĀjenĀ ĀĀkolĀ<sup>~</sup> a zĀskĀjnĀ-pocitu zodpovĀdnosti za svĀĀ<sup>TM</sup>enou pĀ<sup>TM</sup>Āpravu samostatnĀĀho ĀĀkolu. Ā<sup>1/2</sup>Ājci zpracujĀ smetanu ke ĀjlehaĀjnĀ v hotovĀ<sup>1/2</sup> vĀ<sup>1/2</sup>robek rĀznĀ<sup>1/2</sup>mi zpĀsoby teplou i studenou cestou. V pĀ<sup>TM</sup>ĀpravĀ<sup>~</sup> se zamĀĀ<sup>TM</sup>Ā na zmĀ<sup>~</sup>nu konzistence smetany ke ĀjlehaĀjnĀ z kapalnĀĀ na tuhou, budou pozorovat zmĀ<sup>~</sup>nu jejĀho objemu, prohloubĀ si vĀdomosti o kypĀ<sup>TM</sup>enĀ potravĀn.

## JĀDRO ĀĀLOHY

### OĀekĀjvanĀĀ vĀ<sup>1/2</sup>sledky uĀenĀ

OĀekĀjvanĀĀ vĀ<sup>1/2</sup>sledky uĀenĀ ve vazbĀ<sup>~</sup> na RVP:

- vysvĀtlĀ zpĀsoby pĀ<sup>TM</sup>Āpravy surovin pro technologickĀĀ zpracovĀjnĀ
- provĀjdĀ senzorickĀĀ hodnocenĀ surovin a vyjmenuje faktory ovlivĀujĀcĀ jejich jakost

Ā<sup>1/2</sup>Ājk v rĀjmci KĀĀ:

- zpracovĀvĀj smetanu ke ĀjlehaĀjnĀ v hotovĀ<sup>1/2</sup> vĀ<sup>1/2</sup>robek teplou i studenou cestou

- uvede použitá smetany ke šlehané ve svém oboru

## Specifikace hlavních učebních aktivit projektu v. doporučeného časového rozvrhu

Žáci se seznámí se zadáním úkolu. (15 min)

Zopakují si základní teoretické poznatky o smetaně, ke šlehané z modulu Mléko, mléčné výrobky a vejce. (30 min)

Pracovníci si pracovní pomůcky a potřeby suroviny. (15 min)

Promyslí si organizaci práce pro vlastní zpracování a potomistoupá k samostatnému plnění zadání. (15 min)

Zhotoví zadané výrobky. Mohou využít podpory vyučujícího. (6 hod)

Zhodnotí výrobky. (15 min)

Uvedou možnosti využití vzniklého výrobku. (15 min)

Uklidá pracovní prostor. (15 min)

## Metodický doporučení

Komplexní úloha náleží do předmětů suroviny, potraviny a výroby, výroby nebo odborné výroby.

Vyučující seznámí žáky se zadáním úkolu. Žáci si samostatně, za metodického dohledu učitele jednotlivě úkoly zadání komplexní úlohy. Podporou pro vypracování jim bude pracovní list s názvem postupu pracovních aktivit. Pro případ potřeby jim bude k dispozici také vyučující. Jejich výstupem budou výsledky. Tyto výrobky má být vyhodnoceno pro dokončení úpravy polotovarů v hotové výrobky nebo pro expedici.

Časovou dotaci 8 hodin lze rozdělit na dvě úkoly po 4 hodinách z technologických částí vodá a chlazená a z výroby polotovaru přímě vlastní zpracování.

Úkoly lze také uskutečnit jako samostatnou domácí práci s instruktáží a zhodnocením ve škole.

Mezi použitými didaktickými metodami je zejména vklad, diskuzi a instruktáž.

## Způsob realizace

Organizační forma výroby teoreticko-praktické. Prostor, ve kterém bude probíhat výroba komplexní úlohy, je jakkoliv cvičná kuchyňka z vodou potřeby tepelného zdroje.

Realizace má být probíhat v běžném dni praktických cvičení nebo v odborném výcviku ve školní dílně či cvičebné kuchyni.

## Pomůcky

Základní pomůcky:

- metlička, ruční šlehač, elektrický šlehač
- zdroj tepla a vařič, sporák
- zdroj chladu a chladnička
- pracovní stůl, pracovní deska a prostor pracovní
- vhodná nádoby pro šlehaní a nádoby potřebné k ohřevu

Základní suroviny:

- smetana ke šlehaní
- šlehač na vaření
- cukr moučka
- kakao

# VÁSTUPNÁ ČÁST

## Popis a kvantifikace všech pláňovaných výstupů

Žáci vytvoří:

1. základní šlehačku bílou
2. šlehačku šokoládovou
3. šlehačku práškovou

Účelem komplexní úlohy je splnění zadání a vytvoření šlehané podle zadaných uvedených druhů šlehaček. Výrobek nesmá být nedošlehaný a, přímě šlehaný, s kousky použité suroviny. Má být hladký a tuhá konzistence, přímě chutí. V závěru komplexní úlohy žáci uvedou další použité vytvořené výrobky a zhotovené polotovary, zhotovené přímě korpusem, na krémy, ke zhotovené zmrzlině a pohárům.

## Kritéria hodnocení

Pokud žák splní zadání komplexní úlohy a výrobek se povede, je považován za výroby.

Pokud se výrobek podaří, ale žák pracoval s podporou vyučujícího a době.

Pokud se výrobek nepodaří vyrobit a přímě šlehal, nedostatečně, tepelně, upravil a nedostatečně.

Hodnocení provede vyučující individuálně s žákem.

Pokud se rozhodne vyučující pro skupinové hodnocení práce žáků, lze zapojit žáky do hodnocení práce své spolužáky. Vzorový anonymní, označí je spolužáky ohodnotit a společně, určí výsledné známky a body.

## Doporučená literatura

Jiřina Altera, Libuřka Alterová â€˜ TECHNOLOGIE POTRAVIN

Marie Åbelová â€˜ POTRAVINY A VÅ½IVA

Hana Semrřdovř, Vřra Mřsřřkovř â€˜ TECHNOLOGIE CUKRřSKř PRřCE

## Poznřmky

## Obsahovř upřesnřnř

OV RVP - Odbornř vzdřřvřnř ve vztahu k RVP

## Přřřlohy

- [prezentace\\_smetana.ppt](#)
- [pracovni\\_list-priprava\\_slehacky.docx](#)

Materiřl vznikl v řřmci projektu Modernizace odbornřho vzdřřvřnř (MOV), kterř byl spolufinancovřn z Evropskřch strukturřlnřch a investiřnřch fondř a jehoř realizaci zajiřřval Nřrodnř pedagogickř institut Åeskř republiky. Autorem materiřlu a vřch jeho řřstř, nenř-li uvedeno jinak, je Eva Årosnerovř. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) â€˜ Uveřte přř vod â€˜ Zachovejte licenci 4.0 Mezinřrodnř.