



VSTUPNĚ AČEĚST

NĚzev komplexnĚ Ělohy/projektu

Realizace nĚvĚtĚ vyvĚrobnĚ/obchodnĚ firmy na vybavenĚ cukrĚjĚskĚch a pekařskĚch provozĚ

KĚd Ělohy

29-u-2/AB67

VyuĚitelnost komplexnĚ Ělohy

Kategorie dosaĚenĚho vzdĚlĚnĚ

E (dvouletĚ, EQF ĚroveĚ 2)

H (EQF ĚroveĚ 3)

Skupiny oborĚ

29 - PotravĚstvĚ a potravĚskĚ chemie

Vazba na vzdĚlĚvacĚ modul(y)

Stroje a zařizenĚ pro skladovĚnĚ, dopravu v pekařskĚ vĚrobnĚ

ZařizenĚ pro tepelnou Ěpravu pekařskĚch vĚrobnĚ, chladicĚ zařizenĚ

Stroje na pĚpravu tĚst a hmot v pekařskĚ vĚrobnĚ

Stroje na zpracovĚnĚ korpusĚ v pekařskĚ a cukrĚjĚskĚ vĚrobnĚ

MechanizovanĚ vĚrobnĚ linky v cukrĚjĚskĚ a pekařskĚ vĚrobnĚ

Ě kola

StĚdnĚ Ěkola ĚivnostenskĚ Sokolov, pĚspĚvkovĚ organizace, ĚjkovskĚ, Sokolov

KlĚovĚ kompetence

Datum vytvořĚnĚ

06. 05. 2019 13:01

DĚlka/ĚasovĚjĚ nĚroĚnost - OdbornĚ vzdĚlĚvĚnĚ

24

DĚlka/ĚasovĚjĚ nĚroĚnost - VĚeobecnĚ vzdĚlĚvĚnĚ

PoznĚmka k dĚlce Ělohy

RoĚnĚk(y)

2. roĚnĚk, 3. roĚnĚk

ĚeĚjenĚ Ělohy

skupinovĚ

DoporuĚenĚ poĚet ĚĚkĚ

8

Charakteristika/anotace

KĚš je ucelenou Ělohou k rozvĚjenĚ jak klĚovĚch kompetencĚ ĚĚkĚ, tak jejich odbornĚch znalostĚ v oblasti strojĚch zařizenĚ potĚbnĚch pro vĚrobu cukrĚjĚskĚch a pekařskĚch vĚrobnĚ.

Ěškolem ĚĚkĚ je zrealizovat exkurzi do podniku, kterĚjĚ se zabĚvĚjĚ prodejem pekařskĚch a cukrĚjĚskĚch strojĚ a ostatnĚho vybavenĚ a zĚroveĚ zajĚjĚ jejich servis, pĚedvĚdĚnĚ, dodĚnĚ, kompletaci a sestavu pekařskĚch a cukrĚjĚskĚch koutkĚ a linek pro potĚby ĚeskĚch vĚrobnĚ. ĚĚkĚm je zprostĚdkovĚna nĚjzornĚjĚ ukĚzka, popis, obsluha, ĚdrĚba a ovlĚdĚnĚ stroje, jeho technickĚ parametry,

vhodnost zaATMazenA konkrA©tnAch strojA⁻ do provozoven.

Á½Ájci dÁjle zpracujÁ a pÁTMedvedou prezentaci.

KÁš mÁj zajistit a podpoÁTMit zÁjjem o vÁ½uku cukrÁjÁTMskÁ½ch a pekaÁTMskÁ½ch oborÁ⁻, prohloubit znalosti zÁskanÁ© pÁTMi teoretickÁ©m i praktickÁ©m vzdÁ½lÁjvÁjnÁ. UkÁjzat moÁ¼nosti strojnÁho vybavenÁ modernÁch pekaÁTMskÁ½ch/cukrÁjÁTMskÁ½ch provozÁ⁻ a zatráktivnit vyuÁovÁjnÁ. Á½Ájci zÁskajÁ poznatky o strojÁch a vybavenÁ cukrÁjÁTMskÁ½ch a pekaÁTMskÁ½ch provozoven nejen z knih, prezentacÁ od uÁitele, ale pÁTMÁmo ve firmÁ⁻, od odbornÁkÁ⁻, kteÁTMÁ Á¼ÁjkÁ^m zprostÁTMedkujÁ nÁjzornou ukÁjzku vÁetnÁ⁻ popisu stroje. VÁ½klad od jinÁ½ch osob neÁ¼ uÁitelÁ⁻ mÁj i z psychologickÁ©ho hlediska jinÁ½ motivaÁnÁ dopad na Á¼Ájky.

JÁDRO ÁŠLOHY

OÁekÁivanÁ© vÁ½sledky uÁenÁ

Vazba na RVP

Á½Ájk:

- popÁÁje funkci zÁjkladnÁho strojnÁho vybavenÁ pro danou vÁ½robu;
- obsluhuje jednoduchÁ© stroje a zaÁTMÁzenÁ a provÁjdÁ jejich bÁ½Á¼nou Á°drÁ¼bu;
- pÁTMi obsluze, bÁ½Á¼nÁ© Á°drÁ¼bÁ[»] a ÁiÁjtÁ½nÁ strojÁ⁻ a zaÁTMÁzenÁ postupuje v souladu s pÁTMedpisy a pracovnÁmi postupy.

Á½Ájci rozvÁjejÁ klÁÁovÁ© kompetence: sociÁlnÁ a personÁlnÁ, k ÁTMeÁjenÁ problÁ©mÁ⁻, komunikativnÁ, k pracovnÁmu uplatnÁ½nÁ a podnikatelskÁ½m aktivitÁ½m a k vyuÁ¼ÁvÁjnÁ prostÁTMedkÁ⁻ IKT a prÁjce s informacemi

Specifikace hlavnÁch uÁebnÁch ÁinnostÁ Á¼ÁjkÁ⁻/aktivit projektu vÁ. doporuÁenÁ©ho ÁasovÁ©ho rozvrhu

Skupina Á¼ÁjkÁ⁻ si vyhledÁj pomocÁ dostupnÁ½ch informacÁ (internet, odbornÁ© Áasopisy, videa) vhodnou firmu zabÁ½vájÁcÁ se prodejem pekaÁTMskÁ½ch a cukrÁjÁTMskÁ½ch strojÁ⁻ a ostatnÁho vybavenÁ a zÁjroveÁ⁻ zajiÁjÁ¼ujÁcÁ jejich servis, pÁTMedvÁjdÁ½nÁ, dodÁjnÁ, kompletaci a sestavu pekaÁTMskÁ½ch a cukrÁjÁTMskÁ½ch koutkÁ⁻ a linek pro potÁTMeby ÁeskÁ½ch vÁ½robcÁ⁻.

PÁTMi realizaci se zamÁ½ÁTMÁ na oblast strojÁ⁻ a zaÁTMÁzenÁ pro:

- ÁiÁjtÁ½nÁ a mytÁ
- zaÁTMÁzenÁ pro dopravu, skladovÁjnÁ a Á°pravu surovin
- stroje na zpracovÁjnÁ tÁ½st a hmot
- stroje a zaÁTMÁzenÁ na zpracovÁjnÁ korpusÁ⁻ a dohotovenÁ vÁ½robcÁ⁻
- zaÁTMÁzenÁ pro tepelnou Á°pravu
- zaÁTMÁzenÁ pro Á°pravu vzduchu, chladÁcÁ zaÁTMÁzenÁ a vÁ½robnÁky zmrzlin
- zaÁTMÁzenÁ pro sestavenÁ komplexnÁch mechanickÁ½ch vÁ½robnÁch linek

Á½Ájci si ve skupinÁ½ rozDÁ½lÁ Á°koly:

- 2 Á¼Ájci na pozici: vedoucÁ tÁ½mu á©" realizÁjtorÁ⁻ najdou v databÁzi vhodnou firmu, pod vedenÁm uÁitele si sestavÁ tÁ½m
- 2 Á¼Ájci na pozici: pokladnÁk a pomocnÁk (nÁjhradnÁk) vypoÁÁtajÁ celkovÁ© nÁjklady spojenÁ© s realizacÁ akce (nÁjklady na 1 Á¼Ájka) a vyberou penÁze
- 2 Á¼Ájci budou na pozici: komunikÁjtorÁ⁻ (v rÁjmci mezipÁTMedmÁ½tovÁ½ch vztahÁ⁻ sestavÁ poptÁjvku, objednÁjvku na dopravu, komunikujÁ s firmou a sjednajÁ si vhodnÁ© datum konÁjnÁ)
- 2 Á¼Ájci budou na pozici: zpracovatelÁ⁻ (zpracujÁ zÁskanÁ© informace od svÁ½ch spoluÁ¼ÁjkÁ⁻ á©" fotografie, prospekty, videa a pracovnÁ listy)

Skupina zrealizuje exkurzi do vybranÁ© firmy, a to od:

- vyhledÁjnÁ vhodnÁ© firmy
- zhotovenÁ poptÁjvky á©" telefonickÁ©, pÁsemnÁ©
- zhotovenÁ objednÁjvky á©" telefonickÁ©, pÁsemnÁ©
- zajiÁjtÁ½nÁ Á°ÁastnÁkÁ⁻
- zajiÁjtÁ½nÁ BOZP Á°ÁastnÁkÁ⁻ akce
- realizace akce
- vytvoÁTMenÁ a pÁTMedvedenÁ PowerPointovÁ© prezentace

MetodickÁj doporuÁenÁ

NenÁ nutnÁ©, aby Á°lohu zpracovÁjvali vÁjichni Á¼Ájci, kteÁTMÁ se exkurze zÁ°ÁastnÁ. TÁ½m 8 Á¼ÁjkÁ⁻ je na zpracovÁjnÁ Á°kolu dostaÁujÁcÁ.

Á½Ájci svoji prÁjci budou prezentovat ve formÁ½ PowerPointovÁ© prezentace pÁTMed ostatnÁmi Á¼Ájky a zodpovÁdat jejich pÁTMÁpadnÁ© otÁjzky, pÁTMÁpadnÁ½ mohou do svÁ© prezentace doplnit poznatky a postÁTMehy ostatnÁch Á°ÁastnÁkÁ⁻ exkurze. VyuÁ¼ije se tak skupinovÁj vÁ½uka a aktivnÁ½ zapojenÁ Á¼ÁjkÁ⁻ do vyuÁovÁjnÁ.

Dojde k upevnÁ½nÁ nejen odbornÁ½ch znalostÁ, ale takÁ© k rozvÁjenÁ prezentaÁnÁch dovednostÁ Á¼ÁjkÁ⁻.

KÁš se dÁj po zpracovÁjnÁ pouÁ¼Át jak pro teoretickou vÁ½uku, tak i k doplnÁ½nÁ praktickÁ© vÁ½uky na ÁjkolnÁch pracoviÁjtÁch pÁTMi praktickÁ© vÁ½uce. Á½Ájci se na odbornÁ©m vÁ½cviku, pÁTMÁpadnÁ½ na odlouÁenÁ½ch pracoviÁjtÁch setkÁjvájÁ a pracujÁ na strojnÁm vybavenÁ nutnÁ©m k vÁ½robcÁ½ cukrÁjÁTMskÁ½ch a pekaÁTMskÁ½ch vÁ½robcÁ⁻. Jejich znalosti jsou podpoÁTMeny i teoretickÁ½mi znalostmi prÁjce se stroji a zaÁTMÁzenÁm.

ZpÁ½sob realizace

Realizace exkurze:

- ZadÁjnÁ Á°kolu
- SestavenÁ realizaÁnÁho tÁ½mu
- StanovenÁ Á°kolÁ⁻ jednotlivÁ½m ÁlenÁ½m a rozDÁ½lenÁ kompetencÁ
- VyhledÁjnÁ vhodnÁ© firmy (napÁTM. Pekass, s.r.o.)
- VytvoÁTMenÁ poptÁjvky á©" stanovenÁ data konÁjnÁ, vytvoÁTMenÁ poptÁjvky na dopravu a zjiÁjtÁ½nÁ finanÁnÁch nÁjkladÁ⁻ na jednotlivce a celou akci
- VytvoÁTMenÁ seznamu Á¼ÁjkÁ⁻ a organizaÁnÁho zabezpeÁenÁ akce (vyuÁ¼Át napÁTM. ÁjkolnÁ formulÁjÁTMe k zajiÁjtÁ½nÁ akce)
- VytvoÁTMenÁ zÁjvaznÁ© objednÁjvky a vyÁ¼ÁjdÁjnÁ si potvrzenÁ

Na zpracování a tisk čeho a kolik je třeba 8 vyučovacích hodin, a to ve výkole v hodinách předmětů a elektronické komunikace, IKT a Strojář a zařazení.

- Exkurze v provozovně

Na samotné konání akce je třeba 8 vyučovacích hodin. Předmět činnost bude v prostorách podniku se stroji a vybavením pro cukrářské a pekařské provozy. V hodinové dotaci je zahrnut i čas na případnou dopravu (2 hodiny cesty tam, 2 hodiny zpět, předmět činnost jsou 4 hodiny).

- Zpracování fotomateriálu, propagačních materiálů, technických parametrů a získaných poznatků a informací z exkurze do PowerPointové prezentace (osnova prezentace je zadán podle instrukcí o zpracování PowerPointové prezentace z výuky IKT)
- Kontrola a konzultace učitelů odborných předmětů s IKT, Technologie, Strojář a zařazení případně Surovin
- Po kontrole prezentace její odprezentování v hodině Strojář a zařazení (termín domluvit s učitelem)

Na zpracování a tisk to a jisti je třeba 7 vyučovacích hodin a 1 hodina věnovaná prezentaci výstupu z exkurze. Zpracování a kol je možná vytisknout a použít třeba jen obrázky a fotografie i v jiných předmětech.

Pomůcky

Počítač a připojení na internet, program PowerPoint

Mobilní telefon

Formulář pro zhotovení objednávek

Fotoaparát, případně kamera

Kalkulačka

Tiskárna

Psací potřeby

Pracovní list pro každého žáka ve skupině

VÝSTUPNÁ ČÁST

Popis a kvantifikace výsledků nově z výstupů

Vyhledat vhodnou firmu s kontakty a možnost návštěvy a uskutečnění exkurze

Zformulovat požadavek (telefonicky)

Zhotovit přemnou objednávkou

Zhotovit prezenční listinu a použít o BOZP při exkurzi

Vybrat peníze

Zorganizovat exkurzi

Vytvořit vlastní fotodokumentaci, případně video

Vytvořit a případně PowerPointovou prezentaci

Kritéria hodnocení

Pro hodnocení je důležité splnění kol, tedy realizace exkurze. Proto, aby se exkurze uskutečnila, je důležité spolupráce všech 8 žáků v týmu.

Každý žák bude hodnocen dle dělůch kol, které mu byly zadány podle funkce ve skupině, a dle z prezentace výstupu.

Doporučená literatura

V. Doležal, F. Kadlec, Stroje a zařazení pro učební obory cukrářské a pekařské, Praha, Informatorium spol., s. r. o., 2002, ISBN 80-86073-95-5

Časopisy a Ročenky Pekařské a Cukrářské, Zpravodaj podnikatelského svazu pekařské a cukrářské v ČR

Poznámky

Obsahové upřesnění

OV RVP - Odborné vzdělávání ve vztahu k RVP

Předmět

- [Pracovní_list-exkurze-zadani.docx](#)

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který byl spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jeho realizaci zajišťoval Národní pedagogický ústav České republiky. Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Ivana Dvorská. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) a Uveďte původ a Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.