## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název komplexní úlohy/projektu

Výroba vánočky

#### Kód úlohy

29-u-2/AB68

### Využitelnost komplexní úlohy

#### Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

H (EQF úroveň 3)

#### Skupiny oborů

29 - Potravinářství a potravinářská chemie

#### Vazba na vzdělávací modul(y)

Kynutá těsta

#### Škola

Střední škola hospodářská a lesnická, Frýdlant, Bělíkova 1387, příspěvková organizace, Bělíkova, Frýdlant

#### Klíčové kompetence

#### Datum vytvoření

06. 05. 2019 13:39

#### Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

12

#### Délka/časová náročnost - Všeobecné vzdělávání

#### Poznámka k délce úlohy

#### Ročník(y)

2. ročník, 3. ročník

#### Řešení úlohy

skupinové

#### Doporučený počet žáků

3

#### Charakteristika/anotace

Výroba vánočky – nácvik výroby kvásku, tvarování a pečení vánočky

## JÁDRO ÚLOHY

#### Očekávané výsledky učení

Žák:

* vyjmenuje potřebné suroviny na výrobu kynutého těsta/vánočky
* popíše výrobu vánočky
* uvede postup výroby kvasného stupně
* tvaruje, zdobí vánočku a zhodnotí postup výroby vánočky

#### Specifikace hlavních učebních činností žáků/aktivit projektu vč. doporučeného časového rozvrhu

Žáci:

* seznámí se s technologickým postupem výroby vánočky: 1 hodina v učebně
* sledují výrobu na videu (YouTube) – vybírají vhodný způsob: 2 hodiny v učebně
* připraví si seznam vhodných surovin a pomůcek na výuku: 1 hodina – domácí příprava
* vyzkouší si v cvičné kuchyni nebo v pekařské/cukrářské dílně přípravu vzorku kvasného stupně a těsta, sledují dobu a mohutnost kynutí, pečou vánočku a vše zaznamenávají do pracovních listů nebo sešitů: 6 hodin
* předvádějí a hodnotí naučený postup tvarování vánočky před spolužáky v rámci prezentací: 2 hodiny

#### Metodická doporučení

Komplexní úloha se uplatní v rámci výuky modulu Kynuté těsto.

1. Žáci budou ve třídě sledovat ukázky výroby vánočky na videu (YouTube).
2. V rámci domácí přípravy vyberou i další způsoby výroby vánočky.
3. Ve třídě prezentují vybraný postup výroby vánočky a s ostatními žáky se seznámí s postupem přípravy kvásku.
4. Při výuce používají pracovní listy a PowerPointovou prezentaci vytvořenou pedagogem.
5. Žáci vytvoří skupiny (dvojice až trojice), ve kterých budou provádět nácviky: výrobu kvásku, těsta, tvarování, dekorování a pečení vánočky.
6. Žáci sami předvádějí výrobu vánočky a vzájemně se hodnotí.

#### Způsob realizace

Úkoly této komplexní úlohy budou žáci vypracovávat v teoretické výuce, která bude probíhat v učebně, cvičné kuchyni nebo v pekařské/cukrářské dílně.

Některé úkoly budou probíhat v rámci domácí přípravy.

#### Pomůcky

Cvičná kuchyně nebo v pekařské/cukrářské dílně, multifunkční učebna, suroviny pro výrobu vánočky.

Psací potřeby, sešit, pracovní list.

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Popis a kvantifikace všech plánovaných výstupů

Žáci vytvarují a upečou vánočku; zhodnotí a zdůvodní případné vady vzniklé při výrobě vánočky.

#### Kritéria hodnocení

Hodnotíme jednotlivé části komplexní úlohy:

1. Splnění domácího úkolu: příprava seznamu pomůcek a surovin na výrobu vánočky
2. Samostatnost při výrobě vzorku kvasného stupně
3. Aktivita při nácviku tvarování vánočky
4. Předvedení hotového výrobku a popis některých dílčích úkonů při výrobě vánočky

#### Doporučená literatura

#### Poznámky

Úloha je určena pro řešení ve 2–3členných skupinách.

#### Obsahové upřesnění

OV NSK - Odborné vzdělávání ve vztahu k NSK

### Přílohy

* [prezentace-vyroba\_vanocky.ppt](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/79273/prezentace-vyroba_vanocky.ppt)
* [pracovni\_list-vyroba\_vanocky.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/79274/pracovni_list-vyroba_vanocky.docx)

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 Yvona Baboráková. [Creative Commons CC BY SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.cs) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.