EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

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

Přílohy

- prezentace-vyroba_vanocky.ppt
- 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 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.