VSTUPNÍ ČÁST

Název komplexní úlohy/projektu

Příprava chlebové drobenky na výrobu domácího chleba

Kód úlohy

29-u-2/AC78

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)

Výroba chleba

Škola

Střední škola živnostenská Sokolov, příspěvková organizace, Žákovská, Sokolov

Klíčové kompetence

Kompetence k pracovnímu uplatnění

Datum vytvoření

25. 09. 2019 14:26

Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

4

Délka/časová náročnost - Všeobecné vzdělávání

Poznámka k délce úlohy

Ročník(y)

2. ročník

Řešení úlohy

skupinové

Doporučený počet žáků

2

Charakteristika/anotace

KÚ je součástí rozvíjení odborných dovedností žáků v oblasti technologie výroby chleba.

Žáci si sami zorganizují přípravu polotovaru (chlebové drobenky), jeho výrobu, balení a uskladnění.

KÚ prohlubuje znalosti získané v teoretickém i praktickém vzdělávání.

JÁDRO ÚLOHY

Očekávané výsledky učení

Žák:

- vysvětlí význam polotovaru (chlebové drobenky) a jeho využití v pekařské výrobě
- připraví chlebovou drobenku
- naváží polotovar na jednotlivé dávky, zabalí a uskladní

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

Zadání úkolu na 1. den – 3 vyučovací hodiny:

- Seznámení s technologickým postupem pomocí prezentace PowerPoint
- Příprava pracoviště a pomůcek
- Vyčistění mísidel/díže od „zbytků“ chlebového těsta z předcházejícího zamísení ponechat jako základ pro výrobu drobenky
- Zhotovení polotovaru
- Příprava prostor na skladování a sušení polotovaru při vhodné teplotě - sušení probíhá např. ve vedlejší učebně - skladu

Zadání úkolu na 2. den – 1 vyučovací hodina

- Kontrola vysušení polotovaru
- Navážení a uložení do vhodného obalu po 150g
- Popis obalu datem výroby – výroba etikety s náležitostmi - datum výroby a datum spotřeby – 6 měsíců
- Uskladnění do suchého a dobře větratelného skladu

Metodická doporučení

Žáci se seznámí s technologickým postupem pomocí připravené elektronické prezentace .

Žáci během odborného výcviku zhotoví polotovar – chlebovou drobenku, kterou mohou použít jako polotovar na přípravu kvasu a zhotovení domácího pšeničnožitného chleba. Drobenku lze využít i na odborných pracovištích, kde není možnost pracovat s vitálními chlebovými kvasy.

Způsob realizace

Komplexní úloha se realizuje ve školní cvičné učebně, nebo na pekařském odborném pracovišti. Seznámení s technologickým postupem probíhá v odborné učebně.

Pomůcky

- Zařízení OV pekárny - mísicí stroje s mísidly a háky
- Pracovní stoly s dřevěnou/nerezovou deskou
- Karty a nože
- Tácy, dřevěné vály
- Obalový materiál – sáčky, papírové kornouty
- Digitální váhy
- Psací potřeby

VÝSTUPNÍ ČÁST

Popis a kvantifikace všech plánovaných výstupů

Žáci připraví chlebovou drobenku, která se používá k přípravě pšeničnožitného domácího chleba a nahrazuje vitální žitný kvas. Výrobek odváží na zadanou dávku, popíší a uskladní.

Kritéria hodnocení

- Uvést využití chlebové drobenky
- Popsat technologický postup výroby chlebové drobenky, charakterizovat suroviny
- Uvést požadavky na skladování chlebové drobenky
- Připravit chlebovou drobenku
- Navážit drobenku na jednotlivé dávky, zabalit a uskladnit

Při výrobě drobenky učitel hodnotí dodržování hygieny, technologického postupu, přípravu pracoviště a pomůcek, dodržování BOZP.

Doporučená literatura

Mgr. P. Šedivý, Ing. J. Albert, Pekařská technologie II., výroba chleba, Odborné nakladatelství a vydavetelství Pekař a cukrář s. r. o., 2014, ISBN 978-80-905481-0-7

Časopisy a Ročenky Pekař – Cukrář, Zpravodaj podnikatelského svazu pekařů a cukrářů v ČR

Poznámky

Obsahové upřesnění

OV NSK - Odborné vzdělávání ve vztahu k NSK

Přílohy

- Prezentace_Chlebova-drobenka_H.pptx