



# 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
- naváže 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
- Vyčištění 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, popíše 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
- Navážít 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 vydavatelství 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](#)

*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 Ivana Dvorská. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) – Uvedte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*