



## VSTUPNĚ ZÁKLADNÍ

### Název komplexní úlohy/projektu

Průprava chlebových drobenek na výrobu domácího chleba

### Kód úlohy

29-u-2/AC78

### Využitelnost komplexní úlohy

#### Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouletý, EQF úroveň 2)

H (EQF úroveň 3)

#### Skupiny oborů

29 - Potravinářství a potravinářská chemie

#### Vazba na vzdělávací modul(y)

Výroba chleba

#### Ákoly

Střední škola živnostenská Sokolov, příspěvková organizace, Školní, 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 účelu úlohy

#### Ročník(y)

2. ročník

#### Forma úlohy

skupinová

#### Doporučený počet žáků

2

#### Charakteristika/anotace

Kaš je součástí rozvoje odborných dovedností žáků v oblasti technologie výroby chleba.

Žáci si sami zorganizují přípravu polotovaru (chlebových drobenek), jeho výrobu, balení a uskladnění.

Kaš prohlubuje znalosti získané v teoretickém i praktickém vzdělávání.

## JÁDRO ÚLOHY

### Očekávané výsledky učení

Žák:

- vysvětlí v½znam polotovaru (chlebov½ drobenky) a jeho využití v pekářské výrobě,
- pátáprava pracovnít a pomocek
- navázá polotovar na jednotlivé dávky, zabalí a uskladní

## Specifikace hlavních úklynch áinnost ákãíká/aktivit projektu vã. doporučeného áasovãého rozvrhu

Zadáná kolu na 1. den á 3 vyuovacá hodiny:

- Seznámená s technologickém postupem pomocá prezentace PowerPoint
- Pátáprava pracovnít a pomocek
- Vyáístáná másidel/dááe od ážzbytká chlebového tásta z pátmedchízejácého zamásená ponechat jako základ pro v½robu drobenky
- Zhotovená polotovaru
- Pátáprava prostor na skladovánín a sušená polotovaru pátí vhodnáo teplotá - sušená probáhá napát. ve vedlejší uáebnâ - skladu

Zadáná kolu na 2. den á 1 vyuovacá hodina

- Kontrola vysušená polotovaru
- Navázáená a uloáená do vhodnáo obalu po 150g
- Popis obalu datem v½roby á datum v½roba etikety s náleáitostmi - datum v½roby a datum spotáteby á 6 má.sácá
- Uskladnán do suchého a dobátme vátatelného skladu

## Metodická doporučená

½áci se seznámá s technologickém postupem pomocá pátípravenáo elektronickáo prezentace .

½áci báhem odborného v½cviku zhotová polotovar á chlebovou drobenku, kterou mohou pouát jako polotovar na pátápravu kvasu a zhotovená domácího pájenáoáitného chleba. Drobenku lze vyuát i na odborných pracovnítách, kde nená možnost pracovat s vitálnými chlebovými kvasy.

## Zpãsob realizace

Komplexná áloha se realizuje ve ákolnã cviánáo uáebnâ, nebo na pekářském odborném pracovnítí. Seznámená s technologickém postupem probáhá v odbornáo uáebnâ.

## Pomácky

- Záátázená OV pekárny - másicá stroje s másidly a hájky
- Pracovní stoly s dátévánou/nerezovou deskou
- Karty a noáe
- Táicy, dátévánáo vájly
- Obalová½ materiál á sááky, papárováo kornouty
- Digitálná vájhy
- Psacá potáteby

# VÁSTUPNÁ ÁEÁST

## Popis a kvantifikace vájech pláínováných v½stupã

½áci pátípravá chlebovou drobenku, která se pouává k pátápravě pájenáoáitného domácího chleba a nahrazuje vitálná áitná½ kvas. V½robek odvázá na zadanou dávku, popázá a uskladní.

## Kritéria hodnocená

- Uvást vyuáit chlebov½ drobenky
- Popsat technologickém postup v½roby chlebov½ drobenky, charakterizovat suroviny
- Uvást poáadavky na skladovánín chlebov½ drobenky
- Pátípravit chlebovou drobenku
- Navázáit drobenku na jednotlivé dávky, zabalit a uskladnit

Pátí v½roba drobenky uáitel hodnotá dodráováná hygieny, technologického postupu, pátápravu pracovnít a pomocek, dodráováná-BOZP.

## Doporučená literatura

Mgr. P. Á edivá½, Ing. J. Albert, Pekařská technologie II., v½roba chleba, Odbornáo nakladatelstvã a vydavatelstvã Pekařá a cukrářá s. r. o., 2014, ISBN 978-80-905481-0-7

ÁEasopisy a Roáenky Pekařá á Cukrářá, Zpravodaj podnikatelského svazu pekářá a cukrářá v ÁČER

## Poznámky

## Obsahová upátmesnáná

OV NSK - Odbornáo vzdáváná ve vztahu k NSK

## Pátálohy

- [Prezentace Chlebova-drobenka\\_H.pptx](#)

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odbornáo vzdáváná (MOV), která½ byl spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondá a jehoá realizaci zajiáoval Národná pedagogická½ institut ÁČeskáo republiky. Autorem materiálu a vájech jeho áásta, nená uvedeno jinak, je Ivana Dvorská. [Creative Commons CC BY SA 4.0 á](#) Uveáte pá vod á Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodná.