## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název komplexní úlohy/projektu

Těsto a hmoty na přípravu moučníků

#### Kód úlohy

65-u-3/AA92

### Využitelnost komplexní úlohy

#### Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

#### Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

#### Vazba na vzdělávací modul(y)

Těsto a hmoty na přípravu moučníků

#### Škola

Střední škola dopravy, obchodu a služeb Moravský Krumlov, příspěvková organizace, nám. Klášterní, Moravský Krumlov

#### Klíčové kompetence

Kompetence k učení, Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

#### Datum vytvoření

14. 03. 2019 09:29

#### Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

40

#### Délka/časová náročnost - Všeobecné vzdělávání

#### Poznámka k délce úlohy

#### Ročník(y)

3. ročník

#### Řešení úlohy

individuální

#### Charakteristika/anotace

Cílem komplexní úlohy je poskytnout žákům teoretické základní znalosti a praktické dovednosti v oblasti druhů těst a hmot vhodných na přípravu moučníků, přehled o jejich výrobě za použití různých techologií. Seznámit žáky se základní legislativou.

Po absolvování komplexní úlohy budou žáci srozuměni s různými druhy těst a hmotami na přípravu moučníků, s přípravou náplní a polev, o jejich správném zpracování, výrobě, technologickém postupu a významu ve výživě člověka.

## JÁDRO ÚLOHY

#### Očekávané výsledky učení

Žák:

* využívá suroviny pro přípravu těst, hmot, náplní a polev
* využívá mederních technologií a zařízení při výrobě těst a hmot na přípravu moučníků
* charakterizuje poznatky o základních surovinách, pomocných látkách, přísadách a jejich vlastnostech a použití
* ovládá zpracování a tvarování těst a hmot na přípravu moučníků
* provádí hygienicko-sanitační činnosti ve výrobě

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

1) Charakterizuje těsta a hmoty na přípravu moučníků - doporučený časový rozvrh 1 hodina

2) Popíše jednotlivé druhy těst a vysvětlí jejich použití - doporučený časový rozvrh 1 hodina

* Vyjmenuje základní suroviny na přípravu těsta

3) Orientuje se ve výrobních postupech těst: bramborové, kynuté, linecké, listové, plundrové, odpalované, piškotové, tvarohové, vaflové - doporučený časlový rozvrh 14 hodin

* Vyjmenuje základní suroviny na přípravu těst
* Zvolí vhodný technologický postup
* Popíše technologický postup
* Zvolí vhodná technologická zařízení pro daný účel

4) Aplikuje teoretické znalosti do praktické přípravy těst a hmot

5) Připraví linecké, listové a tvarohové těsto - doporučený časový rozvrh 6 hodin

6) Dokončí moučník z listového těsta - doporučený časový rozvrh 6 hodin

7) Připraví piškotové těsto a moučník s piškotového těsta s použitím vařeného krému a polevy dle zadání učitele - doporučený časový rozvh 12 hodin

* organizuje účelně práci v provozu
* zvolí vhodný technologický postup a vhodné suroviny pro přípravu těsta a hmot, zdůvodní
* provede normování
* vyhotoví doklad o převzetí surovin na výrobu, převezme suroviny
* ovládá tepelné úpravy těst a hmot pro výrobu moučníků
* dodržuje zásady BOZP, PO, hygienické předpisy, HACCP

#### Metodická doporučení

Komplexní úlohu lze využít v teoretické výuce a v odborném výcviku výše uvedených oborů. Komplexní úloha je rozdělena do dílčích částí, které na sebe navazují. Znalosti potřebné ke splnění komplxní úlohy žák získá v teoretickém vyučování.

1. dílčí část

* prezentace slouží k vysvětlení a procvičení
* učitel vede žáky formou diskuse k doplnění požadovaných úkolů
* žáci se aktivně zapojují a opakují si získané teoretické znalosti
* žák konkrétní odpovědi obhájí před učitelem

2. dílčí část

* pracovní list slouží k opakování a postupnému zapamatování učiva
* učitel vede žákdy k samostatné činnosti, vysvětluje a zodpovídá případné dotazy žáků k dané problematice
* učitel dohlíží na průběh činností a konzultuje se žáky jejich chyby
* učitel zkontroluje správnost výsledků

3. dílčí část

* příprava těst a hmot slouží k aplikaci teoretický poznatků do praxe
* učitel seznámí žáky se zadáním přípravy těsta, připomene technologický postup
* žák provede normování
* žák následně pracuje samostatně, dodržuje zásady BOZP, PO, hygienické předpisy, HACCP
* učitel dohlíží na průběh činností, odpovídá na případné dotazy k dané problematice a zhodnotí přípravu těst a výrobků z nich

#### Způsob realizace

Učební činnosti žáků se odehrávají ve cvičné kuchyni pro přípravu pokrmů, nebo reálné (u zaměstnavatele) nebo simulovaném (školní kuchyně) pracovním prostředí.

Teoretická výuka bude probíhat v učebně teorie.

#### Pomůcky

Technické vybavení

* počítače
* dataprojektor
* plátno na promítání

Učební pomůcky učitele

* zadání komplexní úlohy - počet vyhotovení odpovídá počtu žáků ve třídě

Učební pomůcky žáků pro teoretickou výuku

* kalkulačka
* učební dokumenty
* psací potřeby
* balíček tiskopisů k realizaci

Učební pomůcky žáků pro praktickou výuku

* inventář na vaření a servis
* kuchyňské vybavení
* balíček tiskopisů k realizaci

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Popis a kvantifikace všech plánovaných výstupů

1. dílčí část - není žádný písemný výstup, žáci opakují teoretické poznatky společně s učitelem

2. dlíčí část - pracovní list - vypracuje pracovní list

3. dílčí část - příprava těsta a hmot, náplní dle zadání učitele

#### Kritéria hodnocení

1. dílčí část -  posuzuje se správná aplikace teoretických poznatků do praktických postupů, způsob formulace, aktivita žáky, žák obhájí konkrétní odpovědi před učitlem a třídou

2. dílčí část - pracovní list - slouží k ověření teoretický znalostí a poznatků,  hodnotí se věcná správnost doplnění, aktivní přístup, žák pracuje samostatně, učitel vede žáky k samostatné činnosti, objasňuje a odpovídá na případné dotazy žáků k dané problematice

3. dílčí část - žák popíše technologickou přípravu těst, hmot, náplní a polev, připraví těsta a hmoty dle zadání učitele, dokončí moučník z listového a piškotového těsta dle zadání učitele,

hodnotí se samostatnost při práci, dodržování technologického postupu, dodržování BOZP, hygienickýh předpisů, organizace práce, příprava a úklid pracoviště, přezentace výrobků před třídou a vyučujícím,

Žák připraví linecké a tvarohové těsto - za každé získá 25 bodů

Žák připraví listové těsto a výrobek z listového těsta - získá 50 bodů

Žák připraví piškotové těsto a výrobek z piškotového těsta s použitím krému a polevy - získá 50 bodů

* organizace práce, postup práce 15%
* dodržení technologického postupu 40%
* správnost normování 10%
* BOZP a hygiena práce 5%
* prezentace výrobku 30 %

hodnocení

100 - 85 %  výborný

84 - 69  %   chvalitebný

68 - 53 %    dobrý

52 - 38 %    dostatečný

37 - 0 %      nedostatečný

#### Doporučená literatura

Bláha, L., Kadlec, F., Plhoň, Z., *Cukrářská výroba lll.*, Praha, Informatorium, 1995. ISBN  80-85427-65-6

Sedláčková, H., *Technologie přípravy pokrmů 2.,* Praha, Fortuna 2008, ISBN 978-80-7168-952-2

Šebek, L.*,Technologie kuchařských prací pro 1. - 3. ročník odborných učilišť*, Praha, Septima, 2000, ISBN 80-7216-120-2

#### Poznámky

Přehled o úloze:

1. Prezentace

2. Pracovní list

3. Správné řešení

4. Hodnotící tabulka

#### Obsahové upřesnění

OV NSK - Odborné vzdělávání ve vztahu k NSK

### Přílohy

* [testa\_a\_hmoty\_PL.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/81992/testa_a_hmoty_PL.docx)
* [testa\_a\_hmoty\_PL-reseni.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/81993/testa_a_hmoty_PL-reseni.docx)
* [hodnotici\_tabulka.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/81995/hodnotici_tabulka.docx)
* [testa\_a\_hmoty.pptx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/91201/testa_a_hmoty.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 Jana Procházková. [Creative Commons CC BY SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.cs) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.