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

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

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 III.*, 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
- testa_a_hmoty_PL-reseni.docx
- hodnotici_tabulka.docx
- 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 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.