Slovní zadání

|  |
| --- |
| Komplexní úloha |
| Obor: Pekařské práce, PekařPředmět: Technologie |
| Téma: |  |
| Jméno a příjmení: |  | Funkce v týmu: |  |
| Hodnocení: |  |
| Ročník: |  | Školní rok: |  |
| Datum: |  | Třída: |  |

**Úkol:**

**Exkurze do podniku se zařízením a vybavením cukrářských a pekařských provozoven**

Tým 8 žáků připraví návrhu na akci a realizaci exkurze do podniku nabízející technické vybavení a zajišťující jejich servis – stroje a pomůcky jako jsou sila, linky na výrobu chleba, jemného pečiva, dávkovače, pece, řezačky pro práci cukrářských a pekařský provozoven.

**Postup: Žáci si sestaví 8 členný tým a rozdělí si** **ve skupině úkoly:**

2 žáci budou na pozici: vedoucí týmu - realizátorů

2 žáci budou na pozici: vyhledavačů

2 žáci budou na pozici: komunikátorů

2 žáci budou na pozici: zpracovatelů získaných informací

Skupina zrealizuje exkurzi do vybrané firmy a to od:

* vyhledání vhodné firmy
* zhotovení poptávky
* zhotovení objednávky
* zajištění účastníků
* zajištění BOZP účastníků akce
* realizace akce
* vytvoření PowerPoint prezentace
* prezentace při výuce a zhodnocení akce po stránce teoretické a praktické

**Pomůcky:**

* Počítač a připojení na internet, PowerPoint
* Mobilní telefon
* Formuláře pro zhotovení objednávky
* Fotoaparát, případně kameru
* Kalkulačka
* Tiskárna
* Psací potřeby

**Hodnocení práce:**

Každý žák bude hodnocen dle dílčích úkolů, které mu byly zadány podle funkce ve skupině a dále z prezentace výstupu.

Podmínkou hodnocení je prezentace, která zaujme, je plná informací pro doplnění a upevnění znalostí o strojích a zařízení pro cukrářskou a pekařskou výrobu, jejich technických parametrů, využití a vhodnost použití při pekařské a cukrářské práci.