



VSTUPNÍ ČÁST

Název komplexní úlohy/projektu

Příprava čokoládových ozdob

Kód úlohy

29-u-3/AE95

Využitelnost komplexní úlohy

Kategorie dosaženého vzdělání

E (tříleté, EQF úroveň 3)

H (EQF úroveň 3)

Skupiny oborů

29 - Potravinářství a potravinářská chemie

Vazba na vzdělávací modul(y)

Škola

Střední škola živnostenská Sokolov, příspěvková organizace, Žákovská, Sokolov

Klíčové kompetence

Kompetence k pracovnímu uplatnění

Datum vytvoření

04. 10. 2019 13:31

Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

8

Délka/časová náročnost - Všeobecné vzdělávání

Poznámka k délce úlohy

Ročník(y)

2. ročník

Řešení úlohy

individuální

Charakteristika/anotace

Žáci zhotoví z čokolády podle vlastního návrhu čokoládové ozdoby. V přípravě se zaměří na změnu konzistence čokolády z tuhé na tekutou formu a opačně a vyzkouší si různé pracovní postupy.

JÁDRO ÚLOHY

Očekávané výsledky učení

Žák:

- uvede použití různých druhů čokoládových ozdob ve svém oboru

- připraví čokoládové ozdoby
- využívá různé formy zpracování čokolády

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

- Seznámení se s technologickým postupem
- Vyplnění pracovního listu
- Příprava pracovních pomůcek a surovin, organizace práce
- Samostatné zhotovení zadaných výrobků – ozdob: čokoládové dekory pomocí vylévání formy, příprava ozdob stříkáním, příprava lámavé čokolády, čokoládových hoblin, čokoládových ozdob dle své fantasmie a ozdob pomocí folie (mohou využít podpory vyučujícího)
- Zhodnocení výrobků
- Úklid pracoviště

Metodická doporučení

Učitel odborného výcviku seznámí žáky se zadáním KÚ. Žáci řeší zadanou práci samostatně za metodického dohledu učitele. Podporou pro vypracování jim bude pracovní list s návodem postupu pracovních činností.

Výstupem budou hotové výrobky - různé ozdoby.

Časovou dotaci 8 hodin lze rozdělit na dvě části po 4 hodinách z technologických důvodů – vychlazení - zatuhnutí před použitím.

KÚ lze také uskutečnit jako samostatnou domácí práci s instrukcemi a zhodnocením ve škole.

Pokud se rozhodne vyučující pro skupinové hodnocení práce žáků, lze zapojit žáky do hodnocení práce svých spolužáků. Čokoládové ozdoby anonymně označí, nechá je spolužáky ohodnotit a společně určí výsledné známky či body.

Způsob realizace

Komplexní úloha se realizuje ve školní cvičné dílně z důvodu potřeby tepelného zdroje – temperovací vany.

Pomůcky

Základní pomůcky:

- Metlička, vařečka
- Zdroj tepla – vařič, sporák, temperovací vana
- Chladnička
- Pracovní stůl, pracovní deska – kovová, temperovaná
- Nádoby k ohřevu čokolády
- Formy, stříkací sáčky, pečicí papír, tácky, igelitové fólie
- Naběračky, roztírací nože, štětečky
- Stříkací pistole

Základní suroviny:

- Kvalitní druhy čokolády – hořké, bílé a mléčné
- Čokoláda na vaření
- Cukr moučka
- Kakao
- 100% tuk

VÝSTUPNÍ ČÁST

Popis a kvantifikace všech plánovaných výstupů

Žáci vytvoří:

- Čokoládové dekory z formy
- Čokoládové ozdoby s použitím papírového stříkacího kornoutku
- Duté nebo plněné čokoládové figurky
- Různé druhy ozdob z lámavé čokolády
- Čokoládové hobliny
- Ozdoby stříkané pistolí

Žáci uvedou použití vytvořeného výrobku – zdobení hotových polotovarů, zdobení připravených korpusů, zdobení dortů, krémů, ke zdobení zmrzlin a pohárů.

Kritéria hodnocení

Pokud žák splní zadání komplexní úlohy - výrobek se povede, čokoládová ozdoba bude originální a je vhodná ke zdobení – výborně, chvalitebně.

Pokud se výrobek podaří, ale žák pracoval s podporou vyučujícího – dobře, dostatečně.

Pokud se výrobek – ozdobu, nepodařilo vyrobit – zlámaná, poškozená, nezajímavá – nedostatečně.

Hodnocení provede vyučující individuálně s žákem. Při výrobě čokoládových ozdob učitel hodnotí kreativitu žáka, originalitu výrobku, zdařilost provedení, dodržování hygieny a BOZP.

Doporučená literatura

L. Bláha, V. Conková, F. Kadlec, Cukrářská výroba II. Informatorium 2013, spol. s r. o., ISBN 978_80_7333-098-9

Poznámky

Obsahové upřesnění

OV NSK - Odborné vzdělávání ve vztahu k NSK

Přílohy

- [coko-ozdoby.docx](#)
- [PL_coko-ozdoby.docx](#)
- [PL_coko-ozdoby_ucitel.docx](#)