## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název komplexní úlohy/projektu

Tradiční i netradiční přílohy z obilovin

#### Kód úlohy

65-u-4/AB01

### Využitelnost komplexní úlohy

#### Kategorie dosaženého vzdělání

L0 (EQF úroveň 4)

H (EQF úroveň 3)

#### Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

#### Vazba na vzdělávací modul(y)

#### Škola

Střední odborná škola Josefa Sousedíka Vsetín, Benátky, Vsetín

#### Klíčové kompetence

Kompetence k učení, Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

#### Datum vytvoření

18. 03. 2019 21:58

#### Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

8

#### Délka/časová náročnost - Všeobecné vzdělávání

#### Poznámka k délce úlohy

#### Ročník(y)

2. ročník

#### Řešení úlohy

individuální, skupinové

#### Doporučený počet žáků

25

#### Charakteristika/anotace

Komplexní úloha je zaměřena na tradiční i netradiční přílohy z obilovin. Žák se seznámí s přílohami, které se připravují z mouky, krupice a dalších obilovin.  Žák se naučí technologické úpravy těchto příloh, jež jsou typické pro českou kuchyni a porozumí tomu, jak tyto přílohy rozdělujeme podle použití základních potravin, podle způsobu jejich kypření a jak se zpracovávají.

Úloha je rozdělena do dílčích částí, které jsou uvedeny ve formuláři komplexní úlohy. Zadání a řešení jsou uvedeny v jednotlivých přílohách.

## JÁDRO ÚLOHY

#### Očekávané výsledky učení

Žák:

1. Charakterizuje přílohy z obilovin
2. Popíše technologické postupy úprav obilovin:
* Přílohy z mouky a krupice
* Přílohy z dalších obilovin

      3. Aplikuje získané teoretické poznatky

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

1. Charakterizuje přílohy z obilovin – 1VH

* Popíše přílohy z obilovin

2. Popíše technologické postupy úprav obilovin – 5 VH

a)   Přílohy z mouky a krupice

b)   Přílohy z dalších obilovin

* Sleduje prezentace a výklad na dané téma a reaguje na dotazy učitele
* Vyhledá v recepturách určený pokrm
* Popíše výrobní postup knedlíků houskových, karlovarských, vařených v ubrousku a ve folii
* Vysvětlí technologický postup krupicových noků
* Popíše další přílohy z obilovin z krup, krupek, ovesných, pšeničných a žitných vloček, jáhel, pohanky a jejich úpravu
* Ovládá moderní trendy tepelné úpravy obilovin s využitím moderních zařízení

2. Aplikuje získané teoretické poznatky – 2 VH

* Uplatní teoretické znalosti a používá odbornou terminologii
* Samostatně vyplní pracovní list č. 1, 2
* Zdůvodní své odpovědi

#### Metodická doporučení

Komplexní úlohu lze využít v teoretické výuce a v odborném výcviku výše uvedeného oboru. Komplexní úloha je rozdělena do dílčích částí, které na sebe navazují. Znalosti potřebné ke splnění komplexní úlohy žák získá v teoretickém vyučování. Učitel navodí u žáků diskuzi, přičemž zachová principy interpersonálního dialogu, aby žáci byli aktivní, měli zájem o téma, vzájemně si naslouchali a poučili se navzájem z chyb.

1. dílčí část

* vhodná forma výuky je výklad učitele doplněný o prezentace, práce s odbornou literaturou a názorné videoukázky
* k úspěšnému dosažení výsledků je doporučeno řízené procvičování (kladení vhodných otázek), pravidelné opakování učiva a diskuze
* diskuse rozvine u žáků schopnost aktivně a pohotově využívat jejich myšlenkové operace, formulovat podstatu problém a přesně se vyjadřovat
* žáci se aktivně zapojují a opakují si získané teoretické poznatky
* žák konkrétní odpovědi obhájí před učitelem a třídou

2. dílčí část

* pracovní listy – 1, 2, slouží k ověření teoretických znalostí a poznatků
* učitel seznámí žáky se zadáním, připomene postup při řešení
* žák následně pracuje samostatně, aktivně pracuje s pracovními listy, čímž rozvíjí vlastní myšlenkovou kulturu, získává vědomosti i myšlenkové dovednosti, rozvíjí vlastní iniciativu, poznává potřeby uplatnitelné v odborné praxi
* učitel vede žáky k samostatné činnosti, objasňuje a zodpovídá případné dotazy žáků k dané problematice

3. dílčí část

* žák dokáže vyhledat v recepturách určenou přílohu
* žák popíše technologický postup přípravy přílohy z obilovin, její typické vlastnosti a expedici
* žák vysvětlí, k jakým pokrmům je možné jednotlivé úpravy obilovin zvolit jako přílohu
* učitel dohlíží na průběh činností
* učitel konzultuje s žáky jejich chyby
* učitel kontroluje správnost odpovědí
* učitel provede závěrečné hodnocení

#### Způsob realizace

* organizační forma výuky teoretická, průřezová, povinná
* komplexní úloha bude řešena v odborné učebně

#### Pomůcky

Teoretická výuka probíhá v klasické učebně, s využitím informačních a komunikačních technologií.

Technické vybavení:

* počítač
* MS Word, Power Point
* dataprojektor
* plátno na promítání (interaktivní tabule)

Učební (odborné) pomůcky pro žáka:

* učebnice Hana Sedláčková. *Technologie přípravy pokrmů 2.*, Alena Šindelková: *Kuchařské práce*
* záznamový blok
* psací potřeby

Učební (odborné) pomůcky pro učitele:

* shodné s požadavky na žáka
* pracovní listy pro samostatnou práci žáků, počet vyhotovení odpovídá počtu žáků ve třídě

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Popis a kvantifikace všech plánovaných výstupů

1. Dílčí část - žáci získávají prostřednictvím učitele teoretické poznatky o tradičních i netradičních přílohách z obilovin, na základě učebního textu a odborného výkladu si žáci pořizují zápisy.

* předpokládá se spolupráce učitele se žákem
* posuzuje se věcná správnost výkladu pojmů
* posuzuje se správná aplikace teoretických poznatků do praktických příkladů
* oceňuje se aktivita žáka

2. dílčí část - žáci vyplňují pracovní listy, čímž si zopakují získané vědomosti na téma Tradiční i netradiční přílohy z obilovin.

* žák vyplňuje postupně 2 pracovní listy
* hodnotí se samostatnost žáka při práci
* hodnotí se forma zpracování a věcná správnost

3. Dílčí část  - Hodnotí se práce ve vyučovacích hodinách.

* ústní prověření znalostí žáků
* kladně se posuzují nadstandartní odpovědi, jež žák uvedl nad požadovaný rámec učiva a souvisí s moderními trendy v gastronomii
* hodnocení pracovních listů
* výsledné hodnocení, zpětná vazba slouží jak učiteli, tak žákům

#### Kritéria hodnocení

Komplexní úloha se považuje za splněnou při dodržení následujících kritérií:

* 1x ústní zkoušení znalostí
* 2x písemné zkoušení

Podklady pro hodnocení získává učitel zejména těmito metodami, formami, prostředky, způsoby:

* soustavným sledováním výsledků vzdělávání žáka a jeho připravenosti na vyučování
* ústním a písemným zkoušením, kontrolními písemnými pracemi
* analýzou výsledků činností žáka

Při určování stupně prospěchu se hodnotí teoretické zvládnutí učiva žákem. Vyučující zároveň zohledňuje doporučení psychologických a jiných vyšetření, která mají přímý vztah ke způsobu hodnocení a získávání podkladů ke klasifikaci.

Přepočet mezi procenty správných odpovědí a známkou u písemného hodnocení:

* 100- 90%    správných odpovědí                   1
* 80 - 70%   správných odpovědí                   2
* 50%   správných odpovědí                  3
* 40 -  30 %  správných odpovědí                  4
* 20%  a méně správných odpovědí     5

#### Doporučená literatura

Alena Šindelková. Kuchařské práce. Technologie 1. díl. Praha: Parta, 2016. 91 s. ISBN:978-80-7320-052.

Hana Sedláčková. *Technologie přípravy pokrmů 2*. Praha:Fortuna, 2007. 85 s. ISBN:80-7168-952-1.

#### Poznámky

**Přehled o úloze:**

* Prezentace
* Pracovní list 1, 2
* Správná řešení 1, 2
* Hodnotící tabulka

**Přílohy:**

1. Prezentace:    Tradiční i netradiční přílohy z obilovin
2. Pracovní listy: Tradiční i netradiční přílohy z obilovin
3. Hodnotící tabulka

#### Obsahové upřesnění

OV NSK - Odborné vzdělávání ve vztahu k NSK

### Přílohy

* [pracovni-list-1.pdf](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/76432/pracovni-list-1.pdf)
* [pracovni-list-2.pdf](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/76433/pracovni-list-2.pdf)
* [reseni-pracovni-list-1.pdf](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/76434/reseni-pracovni-list-1.pdf)
* [reseni-pracovni-list-2.pdf](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/76435/reseni-pracovni-list-2.pdf)
* [hodnotici-tabulka.pdf](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/76436/hodnotici-tabulka.pdf)
* [tradicni-i-netradicni-prilohy-z-obilovin.pptx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/81129/tradicni-i-netradicni-prilohy-z-obilovin.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 Františka Vyškovská. [Creative Commons CC BY SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.cs) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.