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

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

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
- pracovni-list-2.pdf
- reseni-pracovni-list-1.pdf
- reseni-pracovni-list-2.pdf
- hodnotici-tabulka.pdf
- 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 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.