VSTUPNÍ ČÁST

Název komplexní úlohy/projektu

Tradiční i netradiční přílohy z těstovin a rýže

Kód úlohy

65-u-4/AB02

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 22:30

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

Cílem komplexní úlohy je poskytnout žákům teoreticky základní znalosti o přílohách připravovaných z těstovin a rýže. Žák se naučí rozeznávat jednotlivé druhy těstovin, přípravu těsta a jak se upravuje rýže. Žák získá odborné znalosti, jež jsou

potřebné pro výkon činností ve stravovacích provozech. Komplexní 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 těstovin a rýže
2. Orientuje se v technologických postupech úprav příloh z těstovin
3. Orientuje se v technologických postupech úprav příloh z rýže
4. Aplikuje získané teoretické poznatky

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

1. Charakterizuje přílohy z těstovin a rýže – 1VH

2. Orientuje se v technologických postupech úprav příloh z těstovin – 3 VH

3. Orientuje se v technologických postupech úprav příloh z rýže – 2 VH

- Sleduje prezentace, výklad na dané téma a reaguje na dotazy učitele
- Popíše výrobu těsta na těstoviny
- Vysvětlí, jak těstoviny vaříme
- Popíše, jak můžeme obměňovat přílohy z těstovin
- Ovládá přípravu dušené rýže a její další alternativy
- Orientuje se v kvalitě jednotlivých druhů rýže a délce jejich tepelné úpravy
- Dokáže vyhledat v recepturách určenou přílohu
- Ovládá moderní trendy tepelné úpravy obilovin s využitím moderních zařízení

4. Aplikuje získané teoretické poznatky – 2 VH

- Uplatní teoretické znalosti a používá odbornou terminologii
- Samostatně vyplní pracovní listy 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 při presentaci učiva podněcuje individuální projevy u žáků a shrne nejzávažnější chyby bránící k porozumění učiva.

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 popíše technologický postup přípravy přílohy z těstovin, typické vlastnosti a expedici
- žák popíše technologický postup přípravy přílohy z rýže, její typické vlastnosti a způsob expedice
- žák vysvětlí, k jakým pokrmům je možné jednotlivé úpravy těstovin a rýže zvolit jako přílohu
- žák vyhledá v recepturách určenou 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 těstovin a rýže
- 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

- pracovní listy č. 1, 2, – Tradiční i netradiční přílohy z těstovin a rýže
- žáci vyplňují samostatně pracovní listy, čímž si zopakují získané vědomosti

3. dílčí část

- hodnocení pracovních listů
- výsledné hodnocení slouží jako zpětná vazba pro učitele a žáka

Kritéria hodnocení

Kritéria hodnocení vycházejí z podkladů pro hodnocení, které učitel získává zejména soustavným sledováním výsledků

vzdělávání žáka, jeho připraveností na vyučování. Učitel u žáka zohledňuje jeho dosahovanou úroveň a vlastní aktivitu. Kladně se posuzují nadstandartní odpovědi, jež žák uvedl nad požadovaný rámec učiva a souvisí s moderními trendy v gastronomii.

Komplexní úloha se považuje za splněnou při dodržení následujících kritérií:

- žák splní komplexní úlohu tím, že úspěšně vyplní dva pracovní listy formou samostatné práce
- žák je 1 x ústně zkoušen ze znalostí

Přepočet mezi procenty a známkou, při plnění zadaných úkolů:

- 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 těstovin a rýže
2. Pracovní listy: Tradiční i netradiční přílohy z těstovin a rýže
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-testovin-a-ryze.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.