



1. Karakterizuje pÅ™Ã½lohy z tÄ›stovin a rÅ½1/2Å³4e

2. Orientuje se v technologických postupech zpracování pšrných z tšstovin
3. Orientuje se v technologických postupech zpracování pšrných z ršstovin
4. Aplikuje získané teoretické poznatky

Specifikace hlavních úloh a činností a aktivit projektu v a. doporučeného časového rozvrhu

1. Charakterizuje pšrné z tšstovin a ršstovin a e 1 VH
2. Orientuje se v technologických postupech zpracování pšrných z tšstovin a e 3 VH
3. Orientuje se v technologických postupech zpracování pšrných z ršstovin a e 2 VH
 - Sleduje prezentace, vklad na dané téma a reaguje na dotazy učitele
 - Popíše vztah mezi tšstovinou a tšstovinou
 - Vysvětlí, jak tšstoviny vypadají
 - Popíše, jak má být obměňováno pšrné z tšstovin
 - Ověří si pšrnou dužinu a její další alternativy
 - Orientuje se v kvalitě jednotlivých druhů ršstovin a dále jejich tepelné zpracování
 - Dokáže vyhledat v recepturách určenou pšrnou
 - Ověří si moderní trendy tepelné zpracování obilovin s využitím moderních zařízení
4. Aplikuje získané teoretické poznatky a e 2 VH
 - Uplatní teoretické znalosti a použije odbornou terminologii
 - Samostatně vyplní pracovní listy A. 1, 2
 - Zdávat si své odpovědi

Metodický doporučení

Komplexní úlohu lze využít v teoretické a v odborném a v cvičení a je uvedeného oboru. Komplexní úloha je rozdělena do částí, které na sebe navazují. Znalosti potřebné ke splnění komplexní úlohy získají v teoretickém vyučování. Učitel pšrnou prezentaci učiva podává individuálně projevy u žáků a shrne nejzávažnější chyby bráňící porozumění učiva.

1. část úlohy
 - vhodná forma výuky je vklad učitele doplněný o prezentaci, práci s odbornou literaturou a názorné video a zky
 - k zpracování došlých výsledků je doporučeno zpracování procvičování (kladně vhodných otázek), pravidelné opakování učiva a diskuse
 - diskuse rozvíjí schopnost aktivně a pohotově využívat jejich myšlenkovou operaci, formulovat podstatu problému a pšrně se vyjadřovat
 - žáci se aktivně zapojují a opakují si získané teoretické poznatky
 - žák konkrétně odpovídá na otázku pšrně učitelem a tšstovinou
2. část úlohy
 - pracovní listy e 1, 2, slouží k ověření teoretických znalostí a poznatků
 - učitel seznámí žáky se zadáním, pšrně postup pšrně zpracování
 - žák následně pracuje samostatně, aktivně pracuje s pracovními listy, sám rozvíjí vlastní myšlenkovou kulturu, získává v domosti i myšlenkovou dovednost, rozvíjí vlastní iniciativu, poznává a potřebuje uplatnitelné v odborné praxi
 - učitel vede žáky k samostatné činnosti, objasňuje a zodpovídá pšrně dotazy žáků k dané problematice
3. část úlohy
 - žák popíše technologický postup pšrně zpracování pšrných z tšstovin, typické vlastnosti a expedici
 - žák popíše technologický postup pšrně zpracování pšrných z ršstovin, její typické vlastnosti a zpracování expedice
 - žák vysvětlí, jakým způsobem pokrmit je množství jednotlivé zpracování tšstovin a ršstovin a zvolit jako pšrné
 - žák vyhledá v recepturách určenou pšrnou
 - učitel dohlédne na práci žáka činnosti
 - učitel konzultuje s žáky jejich chyby
 - učitel kontroluje správnost odpovědí
 - učitel provede závěrečné hodnocení

Způsob realizace

- organizační forma výuky teoretické, práci zpracování, povinné
- komplexní úloha bude zpracována v odborné učebně

Pomůcky

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

Technické vybavení:

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

Učebná (oborní) pomůcky pro žáky:

- učebnice Hana Sedláčková. *Technologie pšrně zpracování pokrmit 2*, Alena Indelková: *Kuchařská práce*
- záznamový blok
- psací potřeby

Učebná (oborní) pomůcky pro učitele:

- shodně s požadavky na žáky
- pracovní listy pro samostatnou práci žáků, počet vyhotovených odpovědí počtu žáků ve třídě

VĀSTUPNĀ ĀĒĀST

Popis a kvantifikace vÃ½ech plÃ½novanÃ½ch vÃ½stupÃ½

1. dÄlÄÄ ÄÄist

- $\frac{3}{4}A_j$ ci z $\frac{1}{2}A_{j+1}$ vaj \bar{A} prost \bar{A} ™ednictv \bar{A} m u \bar{A} itele teoretick \bar{A} © poznatky o tradi \bar{A} n \bar{A} ch i netradi \bar{A} n \bar{A} ch p \bar{A} ™ \bar{A} loh \bar{A} jch z t \bar{A} stovin a r \bar{A} ™ $\frac{1}{2}A_{j+1}$
- na z \bar{A} jklad \bar{A} u \bar{A} ebn \bar{A} ho textu a odborn \bar{A} ©ho v \bar{A} ™kladu si $\frac{3}{4}A_j$ ci po \bar{A} ™izuj \bar{A} z \bar{A} jipisy
- p \bar{A} ™edpokl \bar{A} jd \bar{A} j se spolupr \bar{A} jce u \bar{A} itele se $\frac{3}{4}A_j$ kem
- posuzuje se v \bar{A} cn \bar{A} j spr \bar{A} jvnost v \bar{A} ™kladu pojma \bar{A}
- posuzuje se spr \bar{A} jvn \bar{A} j aplikace teoretick \bar{A} ™ch poznatk \bar{A} do praktick \bar{A} ™ch p \bar{A} ™klad \bar{A}
- oce \bar{A} uje se aktivita $\frac{3}{4}A_j$ ika

2. dÄlÄÄ ÄÄist

- pracovné listy A. 1, 2, a – Tradičné i netradičné pATMAlohy z tA^ostovin a rA^{1/2}A^{3/4}e
- A^{3/4}A^{1/2}ici vyplA^uji samostatné pracovné listy. A^{3/4}A^{3/4} si zopakujA^záskanA^o vA^odomosti

3. dÄlÄÄ ÄÄist

- hodnocenÁ pracovnÁch listÁ
- vÁ½slednÁ© hodnocenÁ slouÁ¾Á jako zpÁtnÁ; vazba pro uÄítele a Å¾Áka

Kritéria hodnocení

Kritika hodnocení vycházející z podkladů pro hodnocení, která učitel získává zejména na soustavném sledování naměřených výsledků vzdávajících se žáků, jako prvního kroku k vyhodnocení. Učitel u každého zohledňuje jeho dosahovanou úroveň a vlastní aktivitu. Kládne se posuzující standardní odpovědi, jež každý žák uvedl nad požadovaný rámec učiva a souvisí s moderními trendy v gastronomii.

Komplexná rovnica sa považuje za splnenou pokiaľ dodržiava nasledujúce kritériá:

- $\frac{3}{4}A_k$ splnÁ komplexnÁ Álohu tÁm, $\frac{3}{4}e$ ÁspÁÁlnÁ, vyplnÁ dva pracovnÁ listy formou samostatnÁ© prÁice
- $\frac{3}{4}A_k$ je $1 \times \frac{3}{4}$ stnÁ, zkouÁien ze znalostÁ

P_{TM} epolárizovanosti mezi procenty a zánulovostí, p_{TM} plněná zadání $1/2$ ch \hat{A} kolárizovanosti:

- 100- 90% spr_Ajvn_A^{1/2}ch odpov_A.d_A 1
- 80 - 70% spr_Ajvn_A^{1/2}ch odpov_A.d_A 2
- 50% spr_Ajvn_A^{1/2}ch odpov_A.d_A 3
- 40 - 30 % spr_Ajvn_A^{1/2}ch odpov_A.d_A 4
- 20% a m_A@n_A spr_Ajvn_A^{1/2}ch odpov_A.d_A 5

Doporučená literatura

Alena Ā indelkovĀi. KuchaĀTMskĀ© prĀice. Technologie 1. dĀl. Praha: Parta, 2016. 91 s. ISBN:978-80-7320-052

Hana Sedlářková. *Technologie pěstování pšeničné krmné směsi*. Praha: Fortuna, 2007. 85 s. ISBN: 80-7168-952-1.

Poznámky

PÅ™ehled o Åžloze:

- Presentace
- Pracovní list 1, 2
- Správně a špatně 1, 2
- Hodnotící tabulka

PÅTM Ålohy:

1. Prezentace: TradiAnA i netradiAnA pATMAlohy z tA·stovin a rA^{1/2}A^{3/4}e
2. PracovnĀ listy: TradiĀnĀ i netradiĀnĀ pĀTMAlohy z tĀ·stovin a rĀ^{1/2}A^{3/4}e
3. HodnotĀcĀ tabulka

Obsahová upřesňující

OV NSK - Odborná vzdělávání ve vztahu k NSK

PÅ™ Alohy

- [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), kterého spolufinancováním z Evropských strukturálních a investičních fondů a jeho realizaci zajišťoval Národní pedagogický ústav České republiky. Autorem materiálu a jeho uživatelem není uvedeno jinak, je František Vyškovský. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) Uveďte původ