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

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

VSTUPNÍ ČÁST

Název komplexní úlohy/projektu

Drůbež - využití při přípravě pokrmů

Kód úlohy

65-u-4/AB09

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

25. 03. 2019 19:52

Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

12

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 se zaměřuje na využití drůbeže při přípravě pokrmů. Žáci získají základní teoretické znalosti o způsobech úpravy drůbeže. Po absolvování komplexní úlohy žáci porozumí přednostem drůbežího masa z pohledu chuti, složení, biologické hodnoty a možnostech zpracování drůbeže všemi tepelnými způsoby. Žáci získají odborné znalosti použití drůbežího masa, které jsou potřebné pro jejich 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:

- Rozdělí a popíše použití drůbežího masa
- Vysvětlí porcování drůbežího masa
- Ovládá jednotlivé způsoby úprav drůbežího masa a popíše technologické postupy
- Aplikuje získané teoretické poznatky

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

1. Popíše použití drůbežího masa 0,5VH

- Vyjmenuje rozdělení drůbeže
- Popíše kvalitu drůbežího masa a vhodnost jejího využití v kuchyni

2. Vysvětlí porcování drůbežího masa 0,5VH

- Vysvětlí předběžnou přípravu drůbeže a její porcování

3. Ovládá jednotlivé způsoby úprav drůbežího masa a obeznámí se s technologickými postupy 9 VH

- Popíše technologické úpravy drůbežího masa vařením a využití vařeného masa pro zadělávání
- Popíše způsoby úprav drůbežího masa dušením, úpravu masa před dušením, vhodné základy pro dušení drůbeže
- Popíše způsoby úprav drůbežího masa opékáním, marinováním, gratinováním, pečením v celku, porcích, roládách a různé druhy nádivek
- Popíše technologické zpracování drůbežího masa, grilováním na roštu, grilováním na rožni
- Popíše technologické úpravy drůbežího masa smažením v porcích, masa nevykostěného, vykostěného a obměny při jeho obalování

4. Aplikuje získané teoretické poznatky 2VH

- Uplatní teoretické znalosti a používá odbornou terminologii
- Samostatně vyplní pracovní listy č. 1, 2
- Samostatně vyplní kontrolní test
- Zdůvodní své odpovědi

Metodická doporučení

Komplexní úlohu lze využít v rámci předmětu Technologie, 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
- učitel při presentaci učiva podněcuje individuální projevy u žáků a shrne nejzávažnější chyby bránící k porozumění učiva

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:

- vyplní kontrolní test
- vysvětlí předběžnou úpravu drůbeže
- zdůvodní, proč drůbež drezírujeme
- popíše jednotlivé způsoby úpravy drůbeže podle zadání
- ovládá úpravu vařením a zaděláváním
- vyjmenuje základy, které používáme pro dušení drůbeže
- popíše, jak je třeba upravit drůbež před pečením
- uvede příklady obměny úprav kuřat při pečení a druhy nádivek
- sdělí, které druhy a části drůbeže upravujeme smažením
- vyjmenuje, z kterých surovin se skládá trojobal
- uvede příklady obměny při obalování různých druhů masa
- dokáže vyhledat v recepturách určený pokrm z drůbeže a uvede vhodný typ přílohy ke konkrétnímu pokrmu
- ovládá expedici pokrmů z drůbeže

Učitel:

- dohlíží na průběh činností
- konzultuje s žáky jejich chyby
- kontroluje správnost odpovědí
- provede závěrečné hodnocení

Způsob realizace

- Komplexní úloha bude řešena v odborné učebně.
- Organizační forma výuky - teoretická, průřezová, povinná.

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. Ladislav Nodl. Jaroslav Řešátko: Technologie přípravy pokrmů 4.,
- Ludmila Čermáková. Ivana Vybíralová: Kuchařské práce 2.
- 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
- kontrolní testy pro samostatnou práci žáků, počet odpovídá počtu ověřovaných žáků

VÝSTUPNÍ ČÁST

Popis a kvantifikace všech plánovaných výstupů

1. Dílčí část - žáci získávají prostřednictvím učitele teoretické poznatky o technologickém zpracování drůbeže a způsobech úprav, 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 Drůbež - využití při přípravě pokrmů.

- žák vyplňuje postupně 2 pracovní listy
- hodnotí se samostatnost žáka při práci
- hodnotí se forma zpracování a věcná správnost
- kladně se posuzují nadstandartní odpovědi, jež žák uvedl nad požadovaný rámec učiva a souvisí s moderními trendy v gastronomii
- každý pracovní list má samostatné hodnocení

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

- žák vyplní kontrolní test, který ověří jeho znalosti, které získal během realizace komplexní úlohy
- kontrolní test slouží jako výsledné hodnocení a zpětná vazba jak pro učitele, tak pro žáka

Kritéria hodnocení

Komplexní úloha se považuje za splněnou při dodržení následujících kritérií:

- 3x písemné ověření znalostí formou 2 pracovních listů,1 testu
- 1x ústní zkoušení znalostí za dobu realizace

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

Hodnoceni:

- 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

Ludmila Čermáková. Ivana Vybíralová: *Kuchařské práce 2. díl*. Praha: Parta, 2010. ISBN:978-80-7320-156-2.

Hana Sedláčková: *Technologie přípravy pokrmů 4*. Praha: Fortuna, 2009. ISBN:978-80-7373-066.

Runštuk Jaroslav, Kolektiv: *Receptury teplých pokrmů*. Hradec Králové: Rplus, 2015. ISBN: 978-80-904093-2.

Poznámky

Přehled o úloze

- Prezentace
- Pracovní list 1, 2
- Správná řešení 1, 2
- Kontrolní test a jeho řešení
- Hodnotící tabulka

Přílohy

1. Prezentace: Drůbež - využití při přípravě pokrmů
2. Pracovní listy: Drůbež - využití při přípravě pokrmů
3. Kontrolní test + řešení
4. Hodnotící tabulka

Obsahové upřesnění

OV NSK - Odborné vzdělávání ve vztahu k NSK

Přílohy

- hodnotici-tabulka.pdf
- Drubez-vyuziti-pri-priprave-pokrmu.pptx
- Pracovni-list-c-1.pdf
- Pracovni-list-c-1-reseni.pdf
- Pracovni-list-c-2.pdf
- Pracovni-list-c-2-reseni.pdf
- Kontrolni-test-Drubez.pdf
- Kontrolni-test-drubez-spravne-reseni.pdf

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.*