



VSTUPNĚ AČEĀST

NĀjzev komplexnĀ ĀĀlohy/projektu

DrĀ`beĀ% - vyuĀ%itĀ pĀTMi pĀTMĀpravĀ, pokrmĀ`

KĀ³d ĀĀlohy

65-u-4/AB09

VyuĀ%itelnost komplexnĀ ĀĀlohy

Kategorie dosaĀ%enĀĀho vzdĀ`lĀjnĀ

L0 (EQF ĀĀroveĀ` 4)

H (EQF ĀĀroveĀ` 3)

Skupiny oborĀ`

65 - Gastronomie, hotelnictvĀ a turismus

Vazba na vzdĀ`lĀjvacĀ modul(y)

Ā kola

StĀTMednĀ odbornĀj Ājkola Josefa SousedĀka VsetĀn, BenĀjtky, VsetĀn

KIĀĀovĀĀ kompetence

Kompetence k uĀenĀ, Kompetence k pracovnĀmu uplatnĀ`nĀ a podnikatelskĀ^{1/2}m aktivitĀjm

Datum vytvoĀTMenĀ

25. 03. 2019 19:52

DĀĀlka/ĀasovĀj nĀjroĀnost - OdbornĀĀ vzdĀ`lĀjvĀjnĀ

12

DĀĀlka/ĀasovĀj nĀjroĀnost - VĀjeobecnĀĀ vzdĀ`lĀjvĀjnĀ

PoznĀjmka k dĀĀlce ĀĀlohy

RoĀnĀk(y)

2. roĀnĀk

Ā`eĀjenĀ ĀĀlohy

individuĀjnĀ, skupinovĀĀ

DoporuĀenĀ^{1/2} poĀet Ā%ĀjkĀ`

25

Charakteristika/anotace

KomplexnĀ ĀĀloha se zamĀ`ĀTMuje na vyuĀ%itĀ drĀ`beĀ%e pĀTMi pĀTMĀpravĀ, pokrmĀ`. Ā^{1/2}Ājci zĀskajĀ zĀkladnĀ teoretickĀĀ znalosti o zpĀ`sobech ĀĀpravy drĀ`beĀ%e. Po absolvovĀjnĀ komplexnĀ ĀĀlohy Ā%Ājci porozumĀ pĀTMednostem drĀ`beĀ%Āho masa z pohledu chuti, sloĀ%enĀ, biologickĀĀ hodnoty a moĀ%nostech zpracovĀjnĀ drĀ`beĀ%e vĀjemi tepelnĀ^{1/2}mi zpĀ`soby. Ā^{1/2}Ājci zĀskajĀ odbornĀĀ znalosti pouĀ%itĀ drĀ`beĀ%Āho masa, kterĀĀ jsou potĀTMebnĀĀ pro jejich vĀ^{1/2}kon ĀinnostĀ ve stravovacĀch provozech. KomplexnĀ ĀĀloha je rozdĀ`lena do dĀlĀĀch ĀĀstĀ, kterĀĀ jsou uvedeny ve formulĀjĀTMi komplexnĀ ĀĀlohy. ZadĀjnĀ a ĀTMeĀjenĀ jsou uvedeny v jednotlivĀ^{1/2}ch pĀTMĀlohĀjch.

JĀDRO ĀĀLOHY

OĀekĀjvanĀĀ vĀ^{1/2}sledky uĀenĀ

Ā^{1/2}Ājk:

- Komplexná forma bude prijatá v odbornom učebníku.
- Organizácia formy vzdelávania - teoretická, praktická, vzdelávací, povinná.

Pomůcky

Teoretický a 1/2 uka proběhne v klasické učebně, s využitím informačních a komunikačních technologií.

Technické vybavení:

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

Učebnice (odborné) pomůcky pro žáky:

- učebnice Hana Sedlářková, Ladislav Nodl, Jaroslav Šeřík: Technologie pářavy pokrmů 4.,
- Ludmila Čermáková, Ivana Vyšaralová: Kuchařská práce 2.
- 1/2 blok
- psací potřeby

Učebnice (odborné) pomůcky pro učitele:

- shodně s požadavky na žáky
- pracovní listy pro samostatnou práci žáků, pořet vyhotovené odpovědi pořtu žáků ve třídě
- kontrolní testy pro samostatnou práci žáků, pořet odpovědi pořtu ověřovaných žáků

VÁSTUPNÁ ÁĚÁST

Popis a kvantifikace vÁjch plÁjnovaných vÁstupů

1. DÁÁ ÁĚst - ÁĚci zÁskÁvajÁ prostÁmednictvÁm uÁitele teoretickÁ poznatky o technologickÁm zpracovÁnÁ drÁbe a zpÁ sobech Ářprav, na zÁkladÁ, uÁebního textu a odbornÁho vÁkladu si ÁĚci pořmizujÁ zÁjisy.

- pÁmedpoklÁdÁ se spoluprÁce uÁitele se ÁĚkem
- posuzuje se vÁčnÁj sprÁjvnost vÁkladu pojmu
- posuzuje se sprÁjvnÁj aplikace teoretickÁch poznatkÁ do praktickÁch pÁkladÁ
- oceňuje se aktivita ÁĚjka

2. DÁÁ ÁĚst - ÁĚci vyplÁujÁ pracovnÁ listy, ÁmÁ si zopakujÁ zÁskanÁ vÁdomosti na tÁma DrÁbe - využitÁ pÁmi pÁřprav, pokrmů.

- ÁĚk vyplÁuje postupnÁ 2 pracovnÁ listy
- hodnotÁ se samostatnost ÁĚjka pÁmi práci
- hodnotÁ se forma zpracovÁnÁ a vÁčnÁj sprÁjvnost
- kladnÁ se posuzujÁ nadstandartnÁ odpovÁdi, jeÁ ÁĚk uvedl nad požadovanÁ rÁjmeč uÁiva a souvisÁ s modernÁmi trendy v gastronomii
- každÁ 1/2 pracovnÁ list má samostatnÁ hodnocenÁ

3. DÁÁ ÁĚst - HodnotÁ se práce ve vyučovAcích hodinÁjch.

- ÁĚk vyplnÁ kontrolnÁ test, kterÁ 1/2 ovÁřmÁ jeho znalosti, kterÁ zÁskal bÁhem realizace komplexnÁ Ářlohy
- kontrolnÁ test slouÁř jako vÁslednÁ hodnocenÁ a zpÁtnÁj vazba jak pro uÁitele, tak pro ÁĚjka

Kritéria hodnocenÁ

KomplexnÁ řřloha se povařuje za splnÁnou pÁmi dodřřenÁ nÁsledujAcích kritériÁ:

- 3x pÁsemnÁ ovÁřmenÁ znalostÁ formou 2 pracovnÁch listů, 1 testu
- 1x řřstnÁ zkouřřenÁ znalostÁ za dobu realizace

Podklady pro hodnocenÁ zÁskÁjvÁj uÁitel zejména tÁmito metodami, formami, prostÁmedky, zpÁsoby:

- soustavnÁ 1/2m sledovÁjnm vÁsledkÁ vzdÁřjvÁjnÁ ÁĚjka a jeho pÁřpravenosti na vyučovÁjnÁ
- řřstnÁm a pÁsemnÁ 1/2m zkouřřenÁm, kontrolnÁmi pÁsemnÁmi pracemi
- analÁ 1/2zou vÁsledkÁ řřnostÁ ÁĚjka

Hodnocení:

- | | | |
|--------------|----------------------|---|
| • 100- 90% | sprÁjvnÁch odpovÁřdÁ | 1 |
| • 80 - 70% | sprÁjvnÁch odpovÁřdÁ | 2 |
| • 50% | sprÁjvnÁch odpovÁřdÁ | 3 |
| • 40 - 30 % | sprÁjvnÁch odpovÁřdÁ | 4 |
| • 20% a mÁnÁ | sprÁjvnÁch odpovÁřdÁ | 5 |

DoporuřenÁ literatura

Ludmila Čermáková, Ivana Vyšaralová: *Kuchařská práce 2. dÁl*. Praha: Parta, 2010. ISBN:978-80-7320-156-2.

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

RunÁjtuk Jaroslav, Kolektiv: *Receptury teplÁch pokrmů*. Hradec KrÁřlovÁ: Rplus, 2015. ISBN: 978-80-904093-2.

PoznÁjmký

PÁřhled o řřloze

- Prezentace
- Pracovní list 1, 2
- SprÁjvnÁ řřmeřjenÁ 1, 2
- KontrolnÁ test a jeho řřmeřjenÁ

- HodnotAcA tabulka

PÁ™Ālohy

1. Prezentace: DrĀ`beĀ¼ - vyuĀ¼itĀ pĀ™i pĀ™ĀpravĀ, pokrmĀ`
2. PracovnĀ listy: DrĀ`beĀ¼ - vyuĀ¼itĀ pĀ™i pĀ™ĀpravĀ, pokrmĀ`
3. KontrolnĀ test + Ā™eĀjenĀ
4. HodnotAcĀ tabulka

ObsahovĀ© upĀ™esnĀ`nĀ

OV NSK - OdbornĀ© vzdĀ`lĀjvĀjnĀ ve vztahu k NSK

PĀ™Ālohy

- [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](#)

MateriĀj vznikl v rĀjmcĀ projektu Modernizace odbornĀ©ho vzdĀ`lĀjvĀjnĀ (MOV), kterĀ½ byl spolufinancovĀjn z EvropskĀ½ch strukturĀjnĀch a investicnĀch fondĀ` a jehoĀ¼ realizaci zajiĀĀvoval NĀjrodnĀ pedagogickĀ½ institut ĀČeskĀ© republiky. Autorem materiĀjĀ a vĀjch jeho ĀĀjstĀ, nenĀ-li uvedeno jinak, je FrantiĀjka VyĀjkovskĀj. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) ĀĒ" UveĀte pĀ`vod ĀĒ" Zachovejte licenci 4.0 MezinĀjrodnĀ.