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

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

VSTUPNÍ ČÁST

Název komplexní úlohy/projektu

Zvěřina - využití při přípravě pokrmů

Kód úlohy

65-u-4/AB10

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 20:15

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

Cílem modulu je seznámit žáky s využitím zvěřiny při přípravě pokrmů. Komplexní úloha se zaměřuje na jednotlivé druhy zvěřiny a způsoby jejich zpracování. Žák využívá základní teoretické znalosti zvěřiny, její dělení, složení, druhy zrání, kažení masa a veterinární kontrolu.

Po absolvování komplexní úlohy žáci získají odborné znalosti pro zpracování zvěřiny, 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:

1. Charakterizuje zvěřinu
2. Popíše přípravu zvěřiny před jejím zpracováním
3. Popíše použití masa ze zvěřiny
4. Aplikuje získané teoretické poznatky

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

1. Charakterizuje zvěřinu - 1 VH

- Popíše dělení zvěřiny
- Uvede, jaké má zvěřina výživové složení

2. Popíše přípravu zvěřiny před jejím zpracováním - 1 VH

- Vysvětlí, proč se maso ze zvěřiny nechává odležet
- Uvede, co je to marinování a jak se provádí
- Vysvětlí význam odležení masa před dalším zpracováním

3. Popíše použití masa ze zvěřiny - 8 VH

- Popíše, jakým způsobem používáme maso ze zvěře spárkaté a uvede vhodné příklady pokrmů úpravy z masa předního a zadního
- Vysvětlí, jak můžeme upravovat zadní a přední maso zvěřiny srstnaté, uvede konkrétní pokrm této zvěře
- Vysvětlí, jak před tepelnou úpravou upravujeme maso pernaté zvěřiny a vyhledá v recepturách pokrmů vhodný příklad pokrmu lesní (bažanta) zvěřiny
- Uvede vhodný příklad pokrmu úpravy černé zvěře z masa předního i zadního
- Srovná receptury pečeně ze zvěřiny spárkaté, černé a nízké

4. Aplikuje získané teoretické poznatky – 2 VH

- 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 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:

- samostatně vyplní kontrolní test
- popíše charakteristiku zvěřiny
- charakterizuje jednotlivé druhy zvěřiny
- vysvětlí význam odležení a marinování zvěře
- popíše možnosti, jak lze zvěřinu upravovat a zpracovat
- dokáže vyhledat v recepturách určený pokrm ze zvěřiny a porovná jednotlivé technologické postupy

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 shodné s počtem žáků ve třídě

VÝSTUPNÍ ČÁST

Popis a kvantifikace všech plánovaných výstupů

1. Dílčí část - žáci získávají prostřednictvím učitele teoretické poznatky o zvěřině a jejich 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 Zvěřina - využití při přípravě pokrmů.

- žák vyplňuje postupně 2 pracovní listy
- hodnotí se samostatnost žáka při práci
- hodnotí se forma zpracování a věcná správnost
- každý pracovní list má samostatné hodnocení

3. dílčí část

- žák samostatně vyplní kontrolní test
- hodnotí se správnost odpovědí
- kladně se posuzují nadstandartní odpovědi, jež žák uvedl nad požadovaný rámec učiva a souvisí s moderními trendy v gastronomii
- 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:

- 3 x písemné ověření znalostí formou 2 pracovních listů, 1 testu
- 1 x 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

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

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

Hana Sedláčková. Ladislav Nodl. Jaroslav Řešátko: Technologie přípravy pokrmů 4. Praha: Parta s.r.o., 2002. ISBN80-978-80-7320-156-2.

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

Poznámky

Přehled o úloze

1. Prezentace
2. Pracovní list 1, 2
3. Správná řešení 1, 2
4. Kontrolní test + správné řešení
5. Hodnotící tabulka

Přílohy

1. Prezentace: Zvěřina - využití při přípravě pokrmů
2. Pracovní listy: Zvěřina - 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
- Zverina-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-Zverina.pdf
- Kontrolni-test-reseni-Zverina.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.