



VSTUPNĚ

Název komplexní školy/projektu

Zvýšení kvality výuky v gastronomii a hotelnictví

Kód školy

65-u-4/AB10

Využitelnost komplexní školy

Kategorie dosaženého vzdělání

L0 (EQF úroveň 4)

H (EQF úroveň 3)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Vazba na vzdělávací modul(y)

Ákola

Střední odborná škola Josefa Sousedáka 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 účelu školy

Ročník(y)

2. ročník

Učební plán

individuální, skupinový

Doporučená početná skupina

25

Charakteristika/anotace

Cílem modulu je seznámit žáky s využitím zvýšené kvality výuky v gastronomii a hotelnictví. Komplexní škola se zaměřuje na jednotlivé druhy zvýšené kvality a způsoby jejich zpracování. Žáci využívali základní teoretické znalosti zvýšené kvality, její délky, složení, druhy zpracování, kvalita masa a veterinární kontrolu.

Po absolvování komplexní školy žáci získají odborné znalosti pro zpracování zvýšené kvality, které jsou potřebné pro jejich vstoupení do pracovního prostředí. Komplexní škola je rozdělena do částí, které jsou uvedeny ve formuláři komplexní školy. Zadávací a učební jsou uvedeny v jednotlivých částech školy.

JÁDRO ŠKOLY

Očekávané výsledky učení

1/2 A_{jk}:

1. Charakterizuje zvláštní
2. Popíše p^opravu zvláštní p^omed jejím zpracováním
3. Popíše použitá masa ze zvláštní
4. Aplikuje získané teoretické poznatky

Specifikace hlavních u^oebních činností a/aktivit projektu v^o. doporučeného časového rozvrhu

1. Charakterizuje zvláštní - 1 VH

- Popíše délku zvláštní
- Uvede, jak má zvláštní v^oivová složení

2. Popíše p^opravu zvláštní p^omed jejím zpracováním - 1 VH

- Vysvětlí, proč se masa ze zvláštní nechávají odležet
- Uvede, co je to marinování a jak se provádí
- Vysvětlí význam odležené masa p^omed dalším zpracováním

3. Popíše použitá masa ze zvláštní - 8 VH

- Popíše, jakým způsobem použijeme masa ze zvláštní spájkát a uvede vhodný p^oklady pokrmů - přípravy z masa p^omedního a zadního
- Vysvětlí, jak má být upravováno zadní a p^omední masa zvláštní srstnat, uvede konkrétní pokrm této zvláštní
- Vysvětlí, jak p^omed tepelnou přípravou upravujeme masa pernaté zvláštní a vyhledá v recepturách pokrmů vhodný p^oklad pokrmu lesní (bažanta) zvláštní
- Uvede vhodný p^oklad pokrmu - přípravy černé zvláštní z masa p^omedního i zadního
- Srovná receptury pečené ze zvláštní spájkát, černé a názká

4. Aplikuje získané teoretické poznatky - 2 VH

- Uplatní teoretické znalosti a použijí odbornou terminologii
- Samostatně vyplní pracovní listy č. 1, 2
- Samostatně vyplní kontrolní test
- Zdávat se odpovídá

Metodický doporučení

Komplexní úlohu lze využít v rámci p^omední Technologie, v teoretické v^ouce a v odborném v^ocviku v^o je uvedeného oboru. Komplexní úloha je rozdělena do částí, které na sebe navazují. Znalosti pot^oebné ke splnění komplexní úlohy získají v teoretickém vyučování. Učitel p^omedí prezentaci u^oiva podněcuje individuální projevy u^oáků a shrne nejzávažnější chyby bráňící k porozumění u^oiva.

1. část úlohy

- vhodný forma v^ouky je v^oklad u^oitele doplněný o prezentaci, práci s odbornou literaturou a názorné video ukázky
- k^ospájkátu dosažené v^osledky je doporučeno p^ovedení procvičování (kladení vhodných otázek), pravidelné opakování u^oiva a diskuze
- diskuse rozvíjí u^oáků schopnost aktivně a pohotově využívat jejich myšlenkovou operaci, formulovat podstatu problému a p^omedně se vyjadřovat
- úlohy se aktivně zapojují a opakují si získané teoretické poznatky
- úlohy konkrétní odpovědi obhájí p^omed u^oitelem a t^oádou

2. část úlohy

- pracovní listy č. 1, 2, slouží k ověření teoretických znalostí a poznatků
- učitel seznámí úlohy se zadáním, p^omedí pomene postup p^omedí p^omedí
- úlohy následně pracuje samostatně, aktivně pracuje s pracovními listy, sám rozvíjí vlastní myšlenkovou kulturu, získává v^odomosti i myšlenkovou dovednost, rozvíjí vlastní iniciativu, poznává pot^oeby uplatnitelné v odborné praxi
- učitel vede úlohy k samostatné činnosti, objasňuje a zodpovídá p^omed p^omedné dotazy úlohy k dané problematice

3. část úlohy

1/2 A_{jk}:

- samostatně vyplní kontrolní test
- popíše charakteristiku zvláštní
- charakterizuje jednotlivé druhy zvláštní
- vysvětlí význam odležené a marinování zvláštní
- popíše možnosti, jak lze zvláštní upravovat a zpracovávat
- dokáže vyhledat v recepturách určených pokrm ze zvláštní a porovná jednotlivé technologické postupy

Učitel:

- dohlíží na průběh činnosti
- konzultuje s úlohy jejich chyby
- kontroluje správnost odpovědí
- provede závěrečné hodnocení

Způsob realizace

- Komplexní úloha bude p^omedí u^oebně.
- Organizační forma v^ouky - teoretický, p^omedí, povinný.

Pomůcky

Teoretický v^ouka probíhá v klasické u^oebně, s využitím informačních a komunikačních technologií.

Technická vybavení:

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

Učební (odborný) pomůcky pro žáky:

- učebnice Hana Sedlářková, Ladislav Nodl, Jaroslav Šeďáček: Technologie péče o potraviny 4.,
- Ludmila Čermáková, Ivana Vyšarlová: Kuchařská práce 2.
- významový blok
- psací potisky

Učební (odborný) pomůcky pro učitele:

- shodně s požadavky na žáky
- pracovní listy pro samostatnou práci žáků, pojet vyhotovené odpovědi poctu žáků ve třídě,
- kontrolní testy shodně s počtem žáků ve třídě,

VÁSTUPNÁ ČÁST

Popis a kvantifikace vjech pláňovaného ch vástup

1. Dálá žist - žáci zškávají prostědictvím učitele teoretické poznatky o živinách a jejich způsobech prav, na základě učebního textu a odborného vkladu si žáci potizují zápis.

- potěpklád se spolupráce učitele se žákem
- posuzuje se vní správnost vkladu pojím
- posuzuje se správné aplikace teoretických poznatků do praktických pťkladů
- oceňuje se aktivita žáka

2. Dálá žist - žáci vyplňují pracovní listy, žák si zopakují zškání vdomosti na téma Živina - využití pťmi pťprav,

- žák vyplňuje postupně 2 pracovní listy
- hodnotá se samostatnost žáka pťmi práci
- hodnotá se forma zpracování a vní správnost
- každý pracovní list má samostatně hodnocení

3. dálá žist

- žák samostatně vyplní kontrolní test
- hodnotá se správnost odpovědí
- kladně se posuzují nadstandardní odpovědi, jež žák uvedl nadžadovaně římcem učiva a souvis s moderními trendy v gastronomii
- kontrolní test slouží jako vřsledně hodnocení a zpětné vazby jak pro učitele, tak pro žáka

Kritéria hodnocení

Komplexní žloha se považuje za splněnou pťmi dodržení následujících kritérií:

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

Podklady pro hodnocení zškání učitel zejména těmito metodami, formami, prostědky, zpěsoby:

- soustavně sledování vřsledků vzdělávání žáků a jeho pťmipravenosti na vyuování
- žstná a pťsemně zkoušení, kontrolními pťsemněmi pracemi
- analýzou vřsledků žinností žáka

Pťepočet mezi procenty správných odpovědí a známkou u pťsemněho 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 Vyšarlová: Kuchařská práce 2. díl. Praha: Parta, 2010. ISBN:978-80-7320-156-2.

Hana Sedlářková, Ladislav Nodl, Jaroslav Šeďáček: Technologie péče o potraviny 4. Praha: Parta s.r.o., 2002. ISBN80-978-80-7320-156-2.

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

Poznámky

Pťehled o žloze

1. Prezentace
2. Pracovní list 1, 2
3. Správné žmeření 1, 2
4. Kontrolní test + správně žmeření
5. Hodnotě tabulka

Přítomní

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

Obsahové upřesnění

OV NSK - Odborná vzdělávání ve vztahu k NSK

Přítomní

- [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 jeho realizaci zajišťoval Národní pedagogický ústav České republiky. Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je František Vyškovský. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) ač" Uveďte původ ač" Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.