## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název komplexní úlohy/projektu

Ryby - využití při přípravě pokrmů

#### Kód úlohy

65-u-4/AB11

### 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 20:35

#### Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

16

#### 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 věnuje využití ryb při přípravě pokrmů a žákům poskytuje základní teoretické znalosti o způsobu jejich úpravy. Po absolvování komplexní úlohy budou žáci srozuměni s úpravou ryb sladkovodních i mořských. Žáci budou ovládat různé možnosti technologické přípravy pokrmů z ryb a získají odborné znalosti, jež jsou potřebné pro 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 maso z ryb, jeho jakost, popíše složení rybího masa
2. Popíše přípravu ryb před jejich zpracováním
3. Vysvětlí význam marinování ryb
4. Vyhledá technologické postupy úprav ryb sladkovodních a mořských
5. Seznámí se s úpravou plodů moře
6. Aplikuje získané teoretické poznatky

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

1. Charakterizuje maso z ryb, jeho jakost, popíše složení rybího masa   1VH

* Popíše biologickou hodnotu ryb
* Vysvětlí, jak posuzujeme kvalitu ryb čerstvých a zabitých

2. Popíše přípravu ryb před jejich zpracováním 1VH

* Vysvětlí přípravu ryb před kuchařským zpracováním
* Popíše zabíjení, čištění, kuchání, vykosťování a stahování kůže z ryb

3. Vysvětlí význam marinování ryb - 1VH

* vysvětlí způsoby marinování ryb a jejich ochucováním před tepelnou úpravou

4. Vyhledá technologické postupy úprav ryb sladkovodních a mořských – 9 VH

* Dokáže vyhledat příklady pokrmů z ryb v recepturách pokrmů
* Charakterizuje úpravu sladkovodních ryb vařením, dušením, opékáním, zapékáním, smažením a grilováním

Seznámí se s úpravou plodů moře – 2VH

* Seznámí se možnostmi úpravy mořských plodů

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 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

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
* dokáže vyhledat v recepturách určený pokrm z ryb
* vysvětlí, co je to rybí várka
* popíše na co je potřeba dávat pozor, při úpravě ryb vařením
* vysvětlí, čím můžeme dochucovat dušené ryby
* sdělí, které ryby jsou vhodné pro pečení
* popíše technologickou úpravu ryb pečením
* ovládá expedici pokrmů z ryb

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 rybách 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, opakují si získané vědomosti na téma Ryby - 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.

* kontrolní test slouží jako výsledné hodnocení a zpětná vazba jak pro učitele, tak pro žáka
* hodnotí se správnost odpovědí
* kladně se posuzují nadstandartní odpovědi, jež žák uvedl nad požadovaný rámec učiva a souvisí s moderními trendy v gastronomii

#### 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: 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.

Hana Sedláčková: Technologie přípravy pokrmů 6. Praha: Fortuna, 2012. ISBN:978-80-7373-114.

#### Poznámky

Přehled o úloze

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

 Přílohy

1. Prezentace:    Ryby - využití při přípravě pokrmů
2. Pracovní listy: Ryby - 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](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/77923/hodnotici-tabulka.pdf)
* [Pracovni-list-c-1.pdf](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/82678/Pracovni-list-c-1.pdf)
* [Pracovni-list-c-1-reseni.pdf](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/82679/Pracovni-list-c-1-reseni.pdf)
* [Pracovni-list-c-2.pdf](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/82680/Pracovni-list-c-2.pdf)
* [Pracovni-list-c-2-reseni.pdf](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/82681/Pracovni-list-c-2-reseni.pdf)
* [Kontrolni-test-Ryby.pdf](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/82682/Kontrolni-test-Ryby.pdf)
* [Kontrolni-test-reseni-Ryby.pdf](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/82683/Kontrolni-test-reseni-Ryby.pdf)
* [Ryby-vyuziti-pri-priprave-pokrmu.pdf](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/89154/Ryby-vyuziti-pri-priprave-pokrmu.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](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.cs) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.