# 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
- Pracovni-list-c-1.pdf
- Pracovni-list-c-1-reseni.pdf
- Pracovni-list-c-2.pdf
- Pracovni-list-c-2-reseni.pdf
- Kontrolni-test-Ryby.pdf
- Kontrolni-test-reseni-Ryby.pdf
- 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 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*