



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



## VSTUPNÁ ČÁST

### Název komplexní úlohy/projektu

Ryby - využití pěstovaných pěstovaných 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)

#### 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 20:35

#### Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

16

#### Délka/časová náročnost - Všeobecné vzdělávání

#### Poznámka k délce úlohy

#### Ročník(y)

2. ročník

#### Účastníci úlohy

individuálně, skupinově

#### Doporučené počty účastníků

25

#### Charakteristika/anotace

Komplexní úloha se vztahuje k využití ryb pěstovaných pěstovaných pokrmů a jejich poskytnutí teoretické znalosti o způsobu jejich úpravy. Po absolvování komplexní úlohy budou účastníci srozuměni s úpravou ryb sladkovodních i mořských. Účastníci budou ovládat různé možnosti technologické úpravy pokrmů z ryb a získají odborné znalosti, jež jsou potřebné pro výkon činnosti ve stravovacích provozech. Komplexní úloha je rozdělena do částí, které jsou uvedeny ve formuláři komplexní úlohy. Zadání a úkoly jsou uvedeny v jednotlivých částech úloh.

## JÁDRO ÚLOHY

### Očekávané výsledky učení

Účastníci:

1. Charakterizuje maso z ryb, jeho jakost, popA je sloA enA rybA ho masa
2. PopA je pA TM Apravu ryb pA TM ed jejich zpracovA inA m
3. VysvA tlA vA 1/2 znam marinovA inA ryb
4. VyhledA i technologickA postupy A prav ryb sladkovodnA ch a moA TM skA 1/2 ch
5. SeznA inA se s A pravou plodA moA TM e
6. Aplikuje zA skanA teoretickA poznatky

#### Specifikace hlavnA ch uA ebnA ch A innostA A A i kA /aktivit projektu vA . doporuA enA ho A asovA ho rozvrhu

1. Charakterizuje maso z ryb, jeho jakost, popA je sloA enA rybA ho masa 1 VH
  - PopA je biologickou hodnotu ryb
  - VysvA tlA, jak posuzujeme kvalitu ryb A erstvA ch a zabita 1/2 ch
2. PopA je pA TM Apravu ryb pA TM ed jejich zpracovA inA m 1 VH
  - VysvA tlA pA TM Apravu ryb pA TM ed kuchaA TM skA 1/2 m zpracovA inA m
  - PopA je zabA jenA, A iA itA nA, kuchA inA, vykosA ovA inA a stahovA inA kA A e z ryb
3. VysvA tlA vA 1/2 znam marinovA inA ryb - 1 VH
  - vysvA tlA zpA soby marinovA inA ryb a jejich ochucovA inA m pA TM ed tepelnou A pravou
4. VyhledA i technologickA postupy A prav ryb sladkovodnA ch a moA TM skA 1/2 ch A 9 VH
  - DokA i A e vyhledat pA TM A klady pokrmA z ryb v recepturA jch pokrmA
  - Charakterizuje A pravu sladkovodnA ch ryb vaA TM enA m, duA jenA m, opA kA inA m, zapA kA inA m, smaA enA m a grilovA inA m

SeznA inA se s A pravou plodA moA TM e A 2 VH

- SeznA inA se moA nostmi A pravu moA TM skA 1/2 ch plodA

Aplikuje zA skanA teoretickA poznatky A 2 VH

- UplatnA teoretickA znalosti a pouA vA j odbornou terminologii
- SamostatnA vyplnA pracovnA listy A. 1, 2
- SamostatnA vyplnA kontrolnA test

ZdA vodnA svA odpovA di

#### MetodickA j doporuA enA

KomplexnA A lohu lze vyuA At v rA imci pA TM edmA tu Technologie, v teoretickA vA 1/2 uce a v odbornA m vA 1/2 cviku vA 1/2 je uvedenA ho oboru. KomplexnA A loha je rozdA lena do dA lA ch A jstA, kterA na sebe navazujA. Znalosti potA TM ebnA ke splnA nA komplexnA A lohy A A jk zA skA j v teoretickA m vyuA ovA inA. UA itel navodA u A A jkA diskuzi, pA TM iA emA zachovA j principy interpersonA lnA ho dialogu, aby A A jci byli aktivnA, mA li zA jjem o tA ma, vzA jjemnA si naslouchali a pouA ili se navzA jjem z chyb.

1. dA lA A A jst
  - vhodnA j forma vA 1/2 uky je vA 1/2 klad uA itele doplnA nA 1/2 o prezentace, prA jce s odbornou literaturou a nA jzornA videoukA jzky
  - k A spA A inA m dosa A enA vA 1/2 sledkA je doporuA eno A TM A zenA procviA ovA inA (kladenA vhodnA ch otA jzek), pravidelnA opakovA inA uA iva a diskuze
  - diskuze rozvine u A A jkA schopnost aktivnA a pohotovA vyuA A vat jejich myA lenkovA operace, formulovat podstatu problA m a pA TM esnA se vyjadA TM ovat
  - A A jci se aktivnA zapojujA a opakujA si zA skanA teoretickA poznatky
  - A A jk konkrA tnA odpovA di obhA j jA pA TM ed uA itelem a tA TM A dou
2. dA lA A A jst
  - pracovnA listy A 1, 2, slouA k ovA A TM enA teoretickA 1/2 ch znalostA a poznatkA
  - uA itel seznA inA A A jky se zadA inA m, pA TM ipomene postup pA TM i A TM eA jenA
  - A A jk nA j slednA pracuje samostatnA, aktivnA pracuje s pracovnA mi listy, A A m A rozvA jA vlastnA myA lenkovou kulturu, zA skA jvA j vA domosti i myA lenkovA dovednosti, rozvA jA vlastnA iniciativu, poznA jvA j potA TM eby uplatnitelnA v odbornA praxi
  - uA itel vede A A jky k samostatnA A innosti, objasA uje a zodpovA dA j pA TM A padnA dotazy A A jkA k danA problematice
3. dA lA A A jst

A 1/2 A jk:

- vyplnA kontrolnA test
- dokA i A e vyhledat v recepturA jch urA enA 1/2 pokrm z ryb
- vysvA tlA, co je to rybA vA j rka
- popA je na co je potA TM eba dA jvat pozor, pA TM i A pravA, ryb vaA TM enA m
- vysvA tlA, A A m mA A A eme dochucovat duA jenA ryby
- sdA lA, kterA ryby jsou vhodnA pro peA enA
- popA je technologickou A pravu ryb peA enA m
- ovlA dA j expedici pokrmA z ryb

UA itel:

- dohlA A na prA bA h A innostA
- konzultuje s A A jky jejich chyby
- kontroluje sprA jvnost odpovA dA
- provede zA jvA reA nA hodnocenA

#### ZpA sob realizace

- KomplexnA A loha bude A TM eA jena v odbornA uA ebnA.

- Organizační forma výuky - teoretická, praktická, povinná.

## Pomůcky

Teoretická výuka probíhá v klasické učebně, s využitím informačních a komunikačních technologií.

Technická vybavení:

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

Učebná (odborná) pomůcky pro žáka:

- učebnice Hana Sedláčková, Ladislav Nodl, Jaroslav Šejdík: Technologie pěstí pokrmů 4.
- Ludmila Čermáková, Ivana Vybíralová: Kuchařská práce 2.
- významový blok
- psací potřeby

Učebná (odborná) pomůcky pro učitele:

- shodně s požadavky na žáka
- pracovní listy pro samostatnou práci žáka, pořet vyhotovené odpovědi poatu žáka ve tma
- kontrolní testy shodně s počtem žáka ve tma

## VÁSTUPNÁ ČÁST

### Popis a kvantifikace vjech pláňovaného vstupu

1. Dle jst - žáci zaskávají prostědnictvím učitele teoretické poznatky o rybách a jejich způsobech, na základě učebního textu a odborného vkladu si žáci používají zapsy.

- předpokládá se spolupráce učitele se žákem
- posuzuje se vcná správnost vkladu pojmů
- posuzuje se správná aplikace teoretických poznatků do praktických pma
- oceňuje se aktivita žáka

2. Dle jst - žáci vyplňují pracovní listy, opakují si zadané vdomosti na téma Ryby - využití pmi ppravy, pokrmů.

- žák vyplňuje postupně 2 pracovní listy
- hodnotí se samostatnost žáka pmi práci
- hodnotí se forma zpracování a vcná správnost
- každá pracovní list má samostatně hodnocení

3. Dle jst - žák samostatně vyplní kontrolní test.

- kontrolní test slouží jako v sledně hodnocení a způsob vazby jak pro učitele, tak pro žáka
- hodnotí se správnost odpovědí
- kladně se posuzují nadstandardní odpovědi, jež žák uvedl nad požadovaně římcem učiva a souvisí s moderními trendy v gastronomii

## Kritéria hodnocení

Komplexní loha se považuje za splněnou pmi dodržení následujících kritérií:

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

Podklady pro hodnocení zskávají učitel zejména těmito metodami, formami, prostředky, způsoby:

- soustavně sledování v sledků vzdělávání žáka a jeho pmipravenosti na vyučování
- stnám a psemně zkoušení, kontrolními psemněmi pracemi
- analýzou v sledků ěinností žáka

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

Hana Sedláčková: Technologie pěstí pokrmů 4. Praha: Fortuna, 2009. ISBN:978-80-7373-066.

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

## Poznámky

Přehled o škole

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

Přehled

1. Prezentace: Ryby - využití pěstování a správy pokrmů
2. Pracovní listy: Ryby - využití pěstování a správy pokrmů
3. Kontrolní test + řešení
4. Hodnotící tabulka

## Obsahové upřesnění

OV NSK - Odborné vzdělávání ve vztahu k NSK

## Přehled

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