



VSTUPNÍ ČÁST

Název komplexní úlohy/projektu

Ovoce

Kód úlohy

65-u-3/AB23

Využitelnost komplexní úlohy

Kategorie dosaženého vzdělání

E (tříleté, EQF úroveň 3)

H (EQF úroveň 3)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

29 - Potravinářství a potravinářská chemie

Vazba na vzdělávací modul(y)

Potraviny rostlinného původu

Škola

Střední škola průmyslová, hotelová a zdravotnická Uherské Hradiště, Kollárova, Uherské Hradiště

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

Datum vytvoření

01. 04. 2019 19:23

Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

8

Délka/časová náročnost - Všeobecné vzdělávání

Poznámka k délce úlohy

Ročník(y)

1. ročník

Řešení úlohy

individuální, skupinové

Doporučený počet žáků

15

Charakteristika/anotace

Hlavním cílem komplexní úlohy je naučit žáky poznávat a rozdělit ovoce, jednoduše ho popisovat, určovat jeho správné použití, zpracování a způsob skladování pro potřeby v gastronomii, s ohledem na nabídku ovoce na současném trhu. Vycházíme z běžně dostupného sortimentu. Žáci si zároveň uvědomují význam ovoce v racionálním stravování vzhledem

k jeho biologické hodnotě. Dílčím cílem úlohy je seznámit žáky se širokými možnostmi využití ovoce jak v kuchyni, tak za barem.

JÁDRO ÚLOHY

Očekávané výsledky učení

Žák:

- vysvětlí pojem ovoce a jeho význam a použití v gastronomii
- rozlišuje jednotlivé druhy ovoce, stručně určí složení, zařadí je do správné skupiny
- vysvětlí možnosti zpracování a úpravy ovoce v gastronomii, jeho vhodné použití
- popíše podle obrázků či fotografií konkrétní druhy ovoce, určí vhodný způsob úpravy a adekvátní použití v gastronomii
- určí správný způsob skladování ovoce s ohledem na jeho kvalitu a druh

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

Výuka probíhá formou frontálního výkladu s využitím prezentace a názorných ukázek k jednotlivým subtematům za použití pracovního sešitu. Používá se např. dataprojektor, TV či PC, konkrétní druhy čerstvého či sušeného ovoce a další pomůcky (obrázky, fotografie, ilustrace, videoukázky).

Žáci jsou vedeni k aktivnímu přístupu při výuce, své poznatky a zkušenosti sdílí s ostatními, navzájem se doplňují a podporují. K úspěšnému dosažení výsledků je doporučeno řízené procvičování a pravidelné opakování učiva s využitím názorných ukázek. Pedagog zde uplatňuje roli poradce, asistenta, konzultanta.

Žák:

- sleduje odborný výklad učitele, prezentaci, ukázky
- průběžně si vyplňuje zadaný pracovní sešit, učí se z něj
- pracuje se získanými informacemi a vybírá si, které využije pro danou problematiku
- aplikuje teoretické poznatky do praktických ukázek
- spolupracuje s ostatními spolužáky dle pokynů pedagoga
- zdůvodní a obhájí své stanovisko splněného úkolu před vyučujícím a spolužáky
- uplatňuje vzájemné učení se navzájem.

1. vysvětlí pojem ovoce a jeho význam a použití v gastronomii (1 h.)

- seznamuje se s pojmem ovoce, jeho významem a základním použitím v gastronomii; pomůckou jsou prezentace pedagoga a konkrétní ukázky různých druhů ovoce,
- uvede konkrétní příklady ovoce z vlastních zkušeností, způsoby jeho použití, svůj názor zdůvodní,

2. rozlišuje jednotlivé druhy ovoce, stručně určí složení, zařadí je do správné skupiny (2 h.)

- naučí se teoreticky rozdělovat ovoce do skupin; pomůckou jsou prezentace pedagoga a konkrétní ukázky ovoce,
- rozlišuje a zatřídí jednotlivé druhy ovoce podle zadání pedagoga,
- stručně určí složení konkrétního druhu ovoce a využitelnost jeho jednotlivých částí,

3. vysvětlí možnosti zpracování a úpravy ovoce v gastronomii, jeho vhodné použití (2 h.)

- vyjmenuje způsoby zpracování ovoce studenou i teplou cestou, vysvětlí rozdíly,

- uvede konkrétní příklady vhodného zpracování zadaných druhů ovoce
 - na konkrétním příkladu ovoce popíše všechny možné způsoby zpracování a využití finální úpravy v praxi,
4. popíše podle obrázků či fotografií konkrétní druhy ovoce, určí vhodný způsob úpravy a adekvátní použití v gastronomii (2 h.)
- jednoduše popíše/charakterizuje vybrané druhy ovoce,
 - navrhuje jeho konkrétní opracování, způsob úpravy,
 - navrhuje různorodé možnosti použití konkrétního ovoce v gastronomii; pomůckou jsou ilustrace/ukázky ovoce,
 - určí alternativní/zastupitelný druh ovoce dle zadání pedagoga,
5. určí správný způsob skladování ovoce s ohledem na jeho kvalitu a druh (1 h.)
- vyjmenuje pravidla pro správné skladování konkrétních druhů ovoce; uvědomuje si rizika špatného uskladnění,
 - popíše na příkladech význam správného a důsledky špatného uskladnění konkrétních druhů ovoce, svůj postoj zdůvodní.

Metodická doporučení

Provázanost úlohy je v rámci předmětů technologie a odborný výcvik a má přesah do navazujících oborů vzdělání kategorie H, LO a M.

Komplexní úloha je rozdělena metodicky do 2 dílčích částí:

1. dílčí část (obsahový okruh č. 1 + 2 + 3 + 5)

= teoretický základ

- učitel pomocí prezentace a rozmanitých ilustrativních ukázek seznamuje a motivuje žáky s obsahem učiva/úlohy; průběžně sleduje přitom zájem žáků a vyžaduje uvádění jejich vlastních poznatků,
- učitel vysvětluje, popisuje a ilustruje jednotlivé druhy ovoce - jeho složení, rozdělení, použití i skladování; klade důraz na pochopení učiva a vše demonstrativně prezentuje na praktických příkladech; průběžně si pochopení učiva ověřuje zpětným cíleným kladením otázek,
- žáci si zároveň během výkladu učitele s jeho pomocí vyplňují zadaný pracovní sešit,
- žáci si průběžně opakují získané teoretické znalosti a uplatňují své vlastní poznatky a zkušenosti,
- žáci se během výuky zapojují do diskuse o dílčích tématech, přímo s pedagogem i ostatními spolužáky,
- učitel klade průběžně otázky v rámci opakování učiva, sleduje aktivitu žáků a ústně ověřuje, zda žáci učivo řádně pochopili,
- žáci se navzájem motivují a povzbuzují při soutěži v poznávání a úpravě ovoce,
- žáci samostatně vypracují písemný test z teoretického základu učiva.

2. dílčí část (obsahový okruh č. 4)

= týmová úloha

- učitel rozdělí žáky do minitýmů (3-4 žáci/tým) a prezentuje zadání týmové úlohy včetně metodických pokynů; vysvětlí vhodný postup při plnění úlohy,
- učitel zadá 6 konkrétních druhů ovoce formou obrázku, které mají jednotlivé týmy poznat, zařadit, charakterizovat a dále popsat u nich vhodný způsob zpracování/úpravy včetně konkrétního správného použití v gastronomii – v kuchyni nebo za

barem; nejprve navrhnou každý druh ovoce zvlášť a poté uplatní kombinaci dvou druhů ovoce dohromady; své výsledky poté jednotlivé minitymy prezentují a obhajují; zapojují se tak všichni členové týmu

- žáci se společně s pedagogem spolupodílejí na hodnocení výsledků jednotlivých minitymů, sdělují své postoje,
- učitel sleduje jak žáci vhodně a navzájem přemýšlí a aktivně společně diskutují a pracují na zadané téma,
- učitel zodpovídá případné dotazy a průběžně kontroluje úroveň plnění dílčích úkolů, upozorňuje na nedostatky a chyby, snaží se usměrnit žáky správným směrem vedoucím k úspěšnému zvládnutí celého týmového cvičení,
- učitel nakonec zhodnotí výsledky minitymů, zdůvodní své rozhodnutí hodnocení před žáky,
- na závěr učitel sumarizuje poznatky a závěry ze splnění celé komplexní úlohy týkající se ovoce.

Žáci se navzájem doplňují, diskutují o možnostech dalšího využití ovoce v praxi, navrhnou případně alternativní možnosti. Dojde tak k upevnění nejen odborných znalostí a vědomostí, ale také k rozvíjení komunikačních, sociálních a prezentačních schopností žáků.

Způsob realizace

Teoretická forma

v odborné učebně

Pomůcky

Učební (odborné) pomůcky pro žáka:

- pracovní sešit
- psací potřeby včetně barevných zvýrazňovačů
- ilustrující obrázky/fotografie ovoce

Učební (odborné) pomůcky/zařízení pro učitele:

- pracovní sešit
- prezentace
- ilustrující obrázky/fotografie ovoce/odborná kniha
- výstavní prostor pro ukázky ovoce, mapa/nástěnka ovoce

Technické vybavení:

- počítač s připojením na internet
- dataprojektor
- plátno na promítání

VÝSTUPNÍ ČÁST

Popis a kvantifikace všech plánovaných výstupů

- vyplněný pracovní sešit
- osvojení teoretických znalostí splněním testové úlohy
- osvojení souvislostí učiva komplexní úlohy splněním a obhájením týmové úlohy

- referát/prezentace konkrétního druhu ovoce
- aktivní přístup v hodinách, úroveň správných odpovědí na kladené otázky
- správné označování ovoce dle zadání pedagoga
- týmová spolupráce – diskuze, uplatnění komunikačních a prezentačních dovedností
- úspěšně splnit všechna kritéria hodnocení a očekávaných výsledků učení této komplexní úlohy

Kritéria hodnocení

Slovní hodnocení dosahované úrovně průběžného plnění zadaných úkolů, míra aktivizace žáka, individuální i skupinový přístup k zadaným úkolům (podle charakteru dílčích částí úlohy). Dále ověřujeme teoretické znalosti formou uzavřených a otevřených otázek v písemné či elektronické formě testů.

Ústní zkoušení je průběžné, kombinujeme úroveň osvojení teoretických znalostí a ústní obhajobu/postoj či stanovisko žáka a minitýmu. Konzultujeme výsledky s ním i před ostatními žáky ve skupině.

Výsledné hodnocení vychází z ústního a písemného zkoušení/ověřování znalostí.

U ústního zkoušení jsou hodnoceny odborné znalosti a vědomosti, vztahy mezi probranými tématy, srozumitelnost, věcná obhajoba týmové úlohy.

Při hodnocení testů je posuzována věcná správnost odpovědi.

Přepočítáme procenty správných odpovědí a známkou:

- správně je méně než 35 % známka 5
- správně je alespoň 35 a méně než 50 % známka 4
- správně je alespoň 50 a méně než 70 % známka 3
- správně je alespoň 70 a méně než 85 % známka 2
- správně je alespoň 85 % známka 1

Žák je úspěšný, pokud splní následující kritéria:

- řádná docházka min. 6 hodin výuky,
- 1 x ústní zkoušení teoretických znalostí (z témat 2, 3, 5)
- 1 x písemné ověření znalostí (z témat 1, 2, 3, 5)
- aktivní účast v minitýmu při obhajobě týmové úlohy.

Hodnocení slovní + známkou.

Doporučená literatura

ŠEBELOVÁ, Marie. Potraviny a výživa – učebnice pro odborná učiliště. Praha: Parta, 2012. ISBN 8073200104

TETERA, Václav. Ovoce Bílých Karpat. Veselí Nad Moravou: ZO ČSOP, 2014. ISBN 80-903444-5-3

Poznámky

Obsahové upřesnění

OV RVP - Odborné vzdělávání ve vztahu k RVP

Přílohy

- [pracovni-sesit-pro-zaka.docx](#)
- [pracovni-sesit-pro-pedagoga.docx](#)
- [vyuziti-ovoce-za-barem-otazky.pptx](#)
- [poznavani-ovoce-zarad-zadani.docx](#)
- [poznavani-ovoce-zarad-reseni.docx](#)
- [prakticke-procviceni-ovoce-ustne.docx](#)
- [sezonni-ovoce-zadani.docx](#)
- [sezonni-ovoce-reseni.docx](#)
- [skladovani-ovoce-prehled-kontrolni-ukol.docx](#)
- [prakticke-cviceni-pro-minitymy-zadani.docx](#)
- [prakticke-cviceni-pro-minitymy-reseni.docx](#)
- [pisemna-prace-ovoce-zadani.docx](#)
- [pisemna-prace-ovoce-reseni.docx](#)
- [ovoce-prezentace-1.pptx](#)