



## VSTUPNÍ ÚČAST

### Název komplexního úlohy/projektu

Ovoce

### Kód úlohy

65-u-3/AB23

### Využitelnost komplexního úlohy

#### Kategorie dosaženého vzdělání

E (třetí let, 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

#### Árky

Střední škola pro město, hotelnictví a zdravotnictví 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 účelu úlohy

#### Ročník(y)

1. ročník

#### Účastníci úlohy

individuálně, skupinově

#### Doporučený počet účastníků

15

#### Charakteristika/anotace

Hlavním cílem komplexního úlohy je naučit žáky poznávat a rozlišit ovoce, jednoduše ho popisovat, určovat jeho správné použití, zpracovávat a zpracovávat pro potřeby v gastronomii, s ohledem na nabídku ovoce na současném trhu. Vycházíme z běžného dostupného sortimentu. Žáci si z úlohy uvědomují význam ovoce v racionálním stravování s ohledem k jeho biologické hodnotě. Důležitým cílem úlohy je seznámit žáky se širokou škálou možností využití ovoce jak v kuchyni, tak za barem.

## JÁDRO ÚLOHY

### Očekávaný výsledky učení

Á½Ájk:

- vysvĀtlĀ pojem ovoce a jeho vĀ½znam a pouĀ¼itĀ v gastronomii
- rozliĀjuje jednotlivĀ© druhy ovoce, struĀnĀĀ urĀĀ sloĀ¼enĀ, zaĀ™adĀ je do sprĀĭvnĀ© skupiny
- vysvĀtlĀ moĀ¼nosti zpracovĀĭnĀ a Ā°pravy ovoce v gastronomii, jeho vhodnĀ© pouĀ¼itĀ
- popĀĀje podle obrĀĭzkĀĀ Āi fotografiĀ konkrĀ©tnĀ druhy ovoce, urĀĀ vhodnĀ½ zpĀĀ sob Ā°pravy a adekvĀĭtnĀ pouĀ¼itĀ v gastronomii
- urĀĀ sprĀĭvnĀ½ zpĀĀ sob skladovĀĭnĀ ovoce s ohledem na jeho kvalitu a druh

#### Specifikace hlavnĀch uĀebnĀch ĀinnostĀ Ā¼ĀkĀ/aktivit projektu vĀ. doporuĀenĀ©ho ĀasovĀ©ho rozvrhu

VĀ½uka probĀhĀĭ formou frontĀĭlnĀho vĀ½kladu s vyuĀ¼itĀm prezentace a nĀĭzornĀ½ch ukĀĭzek k jednotlivĀ½m subtĀ©matĀĀm za pouĀ¼itĀ pracovnĀho seĀĭtu. PouĀ¼ĀvĀĭ se napĀ™. dataprojektor, TV Āi PC, konkrĀ©tnĀ druhy ĀerstvĀ©ho Āi suĀĭjenĀ©ho ovoce a dalĀĭ pomĀĀcky (obrĀĭzky, fotografie, ilustrace, videoukĀĭzky).

Ā½Āĭci jsou vedeni k aktivnĀmu pĀ™Āstupu pĀ™ĭ vĀ½uce, svĀ© poznatky a zkuĀĭjenosti sdĀĭĀ s ostatnĀmi, navzĀĭjem se doplĀĀujĀ a podporujĀ. K Ā°spĀĀĭnĀ©mu dosaĀ¼enĀ vĀ½sledkĀĀ je doporuĀeno Ā™ĀzenĀ© procviĀovĀĭnĀ a pravidelnĀ© opakovĀĭnĀ uĀĭva s vyuĀ¼itĀm nĀĭzornĀ½ch ukĀĭzek. Pedagog zde uplatĀĀje roli poradce, asistenta, konzultanta.

Ā½Ājk:

- sleduje odbornĀ½ vĀ½klad uĀitele, prezentaci, ukĀĭzky
- prĀĀbĀĀ¼nĀĀ si vyplĀĀuje zadanĀ½ pracovnĀ seĀĭt, uĀĀ se z nĀĭj
- pracuje se zĀskanĀ½mi informacemi a vybĀrĀĭ si, kterĀ© vyuĀ¼ije pro danou problematiku
- aplikuje teoretickĀ© poznatky do praktickĀ½ch ukĀĭzek
- spolupracuje s ostatnĀmi spoluĀ¼Āĭky dle pokynĀĀ pedagoga
- zdĀĀvodnĀ a obhĀĭĭ svĀ© stanovisko splnĀĀnĀ©ho Ā°kolu pĀ™ed vyuĀujĀcĀm a spoluĀ¼Āĭky
- uplatĀĀje vzĀĭjemnĀ© uĀenĀ se navzĀĭjem.

#### 1. vysvĀtlĀ pojem ovoce a jeho vĀ½znam a pouĀ¼itĀ v gastronomii (1 h.)

- seznamuje se s pojmem ovoce, jeho vĀ½znamem a zĀĭkladnĀm pouĀ¼itĀm v gastronomii; pomĀĀckou jsou prezentace pedagoga a konkrĀ©tnĀ ukĀĭzky rĀĀznĀ½ch druhĀĀ ovoce,

- uvede konkrĀ©tnĀ pĀ™Āklady ovoce z vlastnĀch zkuĀĭjenostĀ, zpĀĀ soby jeho pouĀ¼itĀ, svĀĭj nĀĭzor zdĀĀvodnĀ,

#### 2. rozliĀjuje jednotlivĀ© druhy ovoce, struĀnĀĀ urĀĀ sloĀ¼enĀ, zaĀ™adĀ je do sprĀĭvnĀ© skupiny (2 h.)

- nauĀĀ se teoreticky rozdĀĀlovat ovoce do skupin; pomĀĀckou jsou prezentace pedagoga a konkrĀ©tnĀ ukĀĭzky ovoce,

- rozliĀjuje a zatĀ™ĀdĀ jednotlivĀ© druhy ovoce podle zadĀĭnĀ pedagoga,

- struĀnĀĀ urĀĀ sloĀ¼enĀ konkrĀ©tnĀho druhu ovoce a vyuĀ¼itelnost jeho jednotlivĀ½ch ĀĀĭstĀ,

#### 3. vysvĀtlĀ moĀ¼nosti zpracovĀĭnĀ a Ā°pravy ovoce v gastronomii, jeho vhodnĀ© pouĀ¼itĀ (2 h.)

- vyjmenuje zpĀĀ soby zpracovĀĭnĀ ovoce studenou i teplou cestou, vysvĀtlĀ rozdĀĭly,

- uvede konkrĀ©tnĀ pĀ™Āklady vhodnĀ©ho zpracovĀĭnĀ zadanĀ½ch druhĀĀ ovoce

- na konkrĀ©tnĀm pĀ™Ākladu ovoce popĀĀje vĀĭechny moĀ¼nĀ© zpĀĀ soby zpracovĀĭnĀ a vyuĀ¼itĀ finĀĭlnĀ Ā°pravy v praxi,

#### 4. popĀĀje podle obrĀĭzkĀĀ Āi fotografiĀ konkrĀ©tnĀ druhy ovoce, urĀĀ vhodnĀ½ zpĀĀ sob Ā°pravy a adekvĀĭtnĀ pouĀ¼itĀ v gastronomii (2 h.)

- jednoduĀje popĀĀje/charakterizuje vybranĀ© druhy ovoce,

- navrhuje jeho konkrĀ©tnĀ opracovĀĭnĀ, zpĀĀ sob Ā°pravy,

- navrhuje rĀĀznorodĀ© moĀ¼nosti pouĀ¼itĀ konkrĀ©tnĀho ovoce v gastronomii; pomĀĀckou jsou ilustrace/ukĀĭzky ovoce,

- urĀĀ alternativnĀ/zastupitelnĀ½ druh ovoce dle zadĀĭnĀ pedagoga,

#### 5. urĀĀ sprĀĭvnĀ½ zpĀĀ sob skladovĀĭnĀ ovoce s ohledem na jeho kvalitu a druh (1 h.)

- vyjmenuje pravidla pro sprĀĭvnĀ© skladovĀĭnĀ konkrĀ©tnĀch druhĀĀ ovoce; uvĀĀdomuje si rizika ĀĭpatnĀ©ho uskladnĀĀnĀ,

- popĀĀje na pĀ™Ākladech vĀ½znam sprĀĭvnĀ©ho a dĀĀsledky ĀĭpatnĀ©ho uskladnĀĀnĀ konkrĀ©tnĀch druhĀĀ ovoce, svĀĭj postoj zdĀĀvodnĀ.

#### MetodickĀĭ doporuĀenĀ

ProvĀĭzanost Ā°lohy je v rĀĭmci pĀ™edmĀĀtĀĀ technologie a odbornĀ½ vĀ½cvik a mĀĭ pĀ™esah do navazujĀcĀch oborĀĀ vzdĀĀĭĭnĀ kategorie H, LO a M.

KomplexnĀ Ā°loha je rozdĀĀlena metodicky do 2 dĀĭĀĀch ĀĀĭstĀ:

#### 1. dĀĭĀĀ ĀĀĭst (obsahovĀ½ okruh Ā. 1 + 2 + 3 + 5)

= teoretickĀ½ zĀĭklad

- uĀitel pomocĀ prezentace a rozmanitĀ½ch ilustrativnĀch ukĀĭzek seznamuje a motivuje Ā¼Āĭky s obsahem uĀĭva/Ā°lohy; prĀĀbĀĀ¼nĀĀ sleduje pĀ™ĭtom zĀĭjem Ā¼ĀĭkĀĀ a vyĀ¼aduje uvĀĭdĀĀnĀ jejich vlastnĀch poznatkĀĀ,

- Absolventi samostatně vypracují písemný test z teoretického základu učiva.

Ā¼Ā¼ici se navzĀ¼ijem doplĀ¼ujĀ¼, diskutujĀ¼ o moĀ¼nostech dalĀ¼Ā¼ho vyuĀ¼itĀ¼ ovoce v praxi, navrhuĀ¼ pĀ¼TMĀ¼padnĀ¼ alternativnĀ¼ moĀ¼nosti. Dojde tak k upevnĀ¼nĀ¼ nejen odbornĀ¼ch znalostĀ¼ a vĀ¼domostĀ¼, ale takĀ¼ k rozvĀ¼jenĀ¼ komunikaĀ¼nĀ¼ch, sociĀ¼lnĀ¼ch a prezentaĀ¼nĀ¼ch schopnostĀ¼ Ā¼Ā¼ikĀ¼.

- plātno na promātānā

- osvojená souvislost ušiva komplexnĀ Ālohy splnĀnĀm a obhĀjenĀm tĀ<sup>1/2</sup>movĀ© Ālohy

- referát/prezentace konkrétního druhu ovoce
- aktivní přístup v hodinách, zároveň správných odpovědí na kladené otázky
- správně označují ovoce dle zadání pedagoga
- téměř spolupřijí "diskuze, uplatnění komunikativních a prezentačních dovedností
- úspěšně splní všechny kritéria hodnocení a očekávaných výsledků učeně tato komplexní úlohy

### Kritéria hodnocení

Slovní hodnocení dosahované rovně, přebíhá jeho plnění zadaných úkolů, mára aktivizace účastníka, individuální i skupinová přístup k zadanému úkolům (podle charakteru děláních ústních úloh). Dále ověřujeme teoretické znalosti formou uzavřených a otevřených otázek v písemném či elektronické formě testů.

Šestná zkoušená je přebíhá, kombinujeme zároveň osvojené teoretické znalosti a stěně obhajobu/postojů stanovisko účastníka a minuty. Konzultujeme výsledky s námi i přímě ostatními účastníky 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 výsledků úloh.

Přímě hodnocení testů je posuzována věcná správnost odpovědí.

Přímě mezi 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

Účastník úspěšně, pokud splní následující kritéria:

- ústně dočítka min. 6 hodin výuky,
- 1 x ústně zkoušené teoretické znalosti (z témat 2, 3, 5)
- 1 x písemně ověřené znalosti (z témat 1, 2, 3, 5)
- aktivně účast v minutěmu přímě obhajobě výsledků úloh.

Hodnocení slovně + známkou.

### Doporučená literatura

Á EBELOVÁ, Marie. Potraviny a výživa "uěbnice pro odborné učilítě". Praha: Parta, 2012. ISBN 8073200104  
TETERA, Václav. Ovoce Běých Karpat. Veselá Nad Moravou: ZO ČESOP, 2014. ISBN 80-903444-5-3

### Poznámky

### Obsahové upřesnění

OV RVP - Odborné vzdělávání ve vztahu k RVP

### Přímě úlohy

- [pracovní-sesit-pro-zaka.docx](#)
- [pracovní-sesit-pro-pedagoga.docx](#)
- [vyuziti-ovoce-za-barem-otazky.pptx](#)
- [poznávání-ovoce-zarad-zadání.docx](#)
- [poznávání-ovoce-zarad-resení.docx](#)
- [praktické-procvícení-ovoce-ustně.docx](#)
- [sezonní-ovoce-zadání.docx](#)
- [sezonní-ovoce-resení.docx](#)
- [skladování-ovoce-prehled-kontrolní-ukol.docx](#)
- [praktické-cvícení-pro-minuty-zadání.docx](#)
- [praktické-cvícení-pro-minuty-resení.docx](#)
- [písemná-prace-ovoce-zadání.docx](#)
- [písemná-prace-ovoce-resení.docx](#)
- [ovoce-prezentace-1.pptx](#)

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 Martina Janásová. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) "Uveďte původ"