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

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

VSTUPNÍ ČÁST

Název komplexní úlohy/projektu

Ovoce v gastronomii

Kód úlohy

65-u-3/AB24

Využitelnost komplexní úlohy

Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

L0 (EQF úroveň 4)

M (EQF úroveň 4)

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, Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Datum vytvoření

01. 04. 2019 19:54

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

25

Charakteristika/anotace

Hlavním cílem komplexní úlohy je naučit žáky poznávat a rozdělit ovoce, umět 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 subtématům 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. Součástí je práce v minitýmech.

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, určí další alternativní způsoby úpravy konkrétního 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 předmětu technologie a poznatky lze využít dále v předmětu výživa.

Úloha má přesah do navazujícího oboru vzdělání kategorie L0 a M.

Žáci se navzájem doplňují, uplatňují své vlastní poznatky a zkušenosti a dochází tak k upevnění nejen odborných znalostí, ale také k rozvíjení komunikačních, sociálních a prezentačních schopností žáků.

Metodicky je komplexní úloha rozdělena do 2 částí:

1. teoretický základ = obsah vzdělávání 1, 2, 3 a 5

- 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. týmová úloha = obsah vzdělávání 4

- 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 obrázků, 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 navrhují každý druh ovoce zvlášť a poté uplatňují kombinaci dvou druhů ovoce dohromady; své výsledky poté jednotlivé minitýmy prezentují a obhajují; zapojují se tak všichni členové týmu,

- žáci se společně s pedagogem spolupodílejí na hodnocení výsledků jednotlivých minitýmů, 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 minitýmů, zdůvodní své rozhodnutí hodnocení před žáky,

- na závěr učitel sumarizuje poznatky a závěry ze splnění celé komplexní úlohy týkající se ovoce.

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.

Přepočet mezi procenty správných odpovědí a známkou:

- správně je méně než 35 % všech odpovědí, 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 % všech odpovědí, 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

- ovoce-prezentace.pptx
- pracovni-sesit-pro-zaka.docx
- pracovni-sesit-pro-pedagoga.docx
- vyuziti-ovoce-za-barem-otazky.pptx
- poznavani-ovoce-zahrad-zadani.docx
- poznavani-ovoce-zahrad-reseni.docx
- prakticke-procviceni-ovoce-ustne.docx
- sezonni-ovoce-zadani.docx
- sezonni-ovoce-reseni.docx
- skladovani-ovoce-prehled-kontrolni-ukol.docx
- prakticka-uloha-ovoce-v-kuchyni-zadani.docx
- prakticka-uloha-ovoce-v-kuchyni-reseni.docx
- prakticke-cviceni-pro-minitymy-zadani.docx
- prakticke-cviceni-pro-minitymy-reseni.docx
- pisemna-prace-ovoce-zadani.docx
- pisemna-prace-ovoce-reseni.docx
- inspirace-pro-vyuziti-ovoce-v-gastronomii.docx

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 Martina Janásová. *Creative Commons CC BY SA 4.0 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*