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

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

VSTUPNÍ ČÁST

Název komplexní úlohy/projektu

Vejce - využití při přípravě pokrmů

Kód úlohy

65-u-3/AB30

Využitelnost komplexní úlohy

Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Vazba na vzdělávací modul(y)

Bezmasé pokrmy 2

Škola

Střední škola živnostenská Sokolov, příspěvková organizace, Žákovská, Sokolov

Klíčové kompetence

Kompetence k učení, Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Datum vytvoření

10. 04. 2019 00:38

Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

16

Délka/časová náročnost - Všeobecné vzdělávání

16

Poznámka k délce úlohy

Ročník(y)

2. ročník

Řešení úlohy

individuální, skupinové

Doporučený počet žáků

1

Charakteristika/anotace

Cílem komplexní úlohy je poskytnout žákům teoretické základní znalosti o vejcích a pokrmech připravovaných z vajec.

Žák získá vědomosti o bezmasých pokrmech, jež svou rozmanitostí, pestrostí obohacují jídelníček a vyznačují se výraznou časovou úsporou přípravy.

Žák se naučí, jaký význam mají pokrmy z vajec ve výživě a proč je důležité dodržovat jejich správný technologický postup.

Komplexní úloha je rozdělena do dílčích částí, které jsou uvedeny ve formuláři komplexní úlohy. Zadání a řešení jsou uvedeny v jednotlivých přílohách.

Komplexní úloha je určena pro individuální i skupinovou výuku. Individuální převládá v teoretické výuce odehrávající se v učebně a skupinová při praktickém nácviku využití vajec při přípravě pokrmů.

Při praktické skupinové výuce je doporučený počet minimálně 2 žáci ve skupině.

JÁDRO ÚLOHY

Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení

Žák

Ovládá charakteristiku vajec

Popíše přípravu vajec před jejich zpracováním

Popíše použití vajec a jejich tepelné úpravu

Aplikuje získané teoretické poznatky

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

Žák sleduje prezentaci a výklad

Ovládá charakteristiku vajec

Uvede, jaké má vejce výživové složení

Vyjmenuje druhy vajec používaných v gastronomii

Popíše přípravu vajec před jejich zpracováním

Vysvětlí, proč je důležité dodržovat hygienu pří přípravě vajec

Popíše, jakým způsobem zjistí čerstvost vajec

Vysvětlí, jak lze využit vejce při přípravě pokrmů

Doporučený časový rozvrh činí 2 vyučovací hodiny.

Je doporučena skupinová práce v teorii.

Doporučený časový rozvrh na odborném výcviku činí 14 vyučovacích hodin. Je doporučeno, aby žáci pracovali ve dvojicích.

Žák provede prakticky na odborném výcviku činnosti spojené s přípravou a tepelnou úpravou vajec, dodržuje zásady BOZP, PO, hygienické předpisy, HACCP.

Zjistí čerstvost vajec.

Seznámí se s inventářem, který využije při teplené úpravě vajec.

Seznámí se s dalšími surovinami použitých při tepelném zpracování vajec.

Popisuje a manipuluje s vejci při přípravě pokrmů.

Metodická doporučení

Komplexní úloha je využita v teoretické výuce i v odborném výcviku výše uvedených oborů a je rozdělena do dílčích částí.

1. dílčí část

prezentace slouží k vysvětlení a procvičení daného tématu

učitel vede žáky formou diskuse k pochopení tématu

žáci se aktivně zapojují a opakují si získané teoretické poznatky, doplňují informace získané z vlastní praxe

2. dílčí část

pracovní list slouží ke krátkému zopakování učiva

učitel vede žáky k samostatné činnosti, objasňuje a zodpovídá případné dotazy žáků k dané problematice

učitel dohlíží na průběh činnosti a konzultuje s žáky jejich chyby

učitel zkontroluje správnost výsledků

3. dílčí část

pracovní činnost na odborném výcviku v délce 14 hodin

žák je pod vedením učitele odborného výcviku nebo instruktora na pracovišti

Způsob realizace

Organizační forma výuky teoreticko-praktická.

Teoretická ve školní učebně.

Praktická na školním odloučeném pracovišti nebo na pracovišti smluvního partnera.

Pomůcky

Technické vybavení:

PC, MS Word, PowerPoint, Dataprojektor, flipchart, plátno na promítání (interaktivní tabule)

Učební pomůcky učitele teorie:

zadání komplexní úlohy - počet vyhotovení odpovídá počtu žáků ve třídě

Učební pomůcky pro žáka:

učební dokumenty k dané problematice

psací potřeby

Učební pomůcky učitele odborného výcviku (instruktora):

zařízení na pracovišti

VÝSTUPNÍ ČÁST

Popis a kvantifikace všech plánovaných výstupů

V rámci teoretické výuky zpracují žáci pracovní list samostatně, který jim bude sloužit jako zpětná vazba dosud získaných znalostí.

V průběhu výuky si žáci povedou zápisky a nákresy, které budou učitelem kontrolovány, ale nebudou součástí hodnocení.

V praktické výuce žáci předvedou dovednosti vedoucí ke kvalitně odvedeným pracovním úkonům nezbytných s plánováním a organizací přípravy pokrmů z vajec.

Žák připraví po jednom pokrmu z vajec - vejce vařená (naměko), vařená ve vodní lázni, zapékaná, pečená na pánvi.

Kritéria hodnocení

Hodnocení žáka

1. dílčí část

posuzuje se věcná správnost výkladu pojmů, správná aplikace teoretických poznatků do praktických příkladů, způsob formulace, aktivita žáka

předpokládá se spolupráce učitele se žákem

je možné hodnotit aktivitu žáka

Hodnocení výborný

Žák samostatně, věcně a správně popíše téma vejce, jejich složení, význam ve výživě, použití v gastronomii, využití při přípravě pokrmů.

Jeho vyjadřování je logické, projev je kultivovaný a jazykově správný. Orientuje se v problematice, je pohotový, využívá odborné terminologie.

Hodnocení chvalitebný - dobrý

Žák s drobnými chybami a pomocí učitele popíše téma vejce, jejich složení, význam ve výživě, použití v gastronomii, využití při přípravě pokrmů.

Hodnocení dostatečný - nedostatečný

Žák se orientuje v dané problematice se značnými obtížemi, jeho projev vyžaduje neustálé vedení a doplňování učitelem, žák se dopouští chyb i v odborné terminologii.

2. dílčí část

hodnotí se věcná správnost odpovědí, aktivní přístup, samostatnost

žák získá za pracovní list maximálně 4 body, uspěl při získání 2 bodů

3. dílčí část

Hodnocení: výborný

Žák samostatně, věcně a správně vysvětlí všechny pracovní úkony při přípravě pokrmů z vajec. Při pracovní činnosti je samostatný, není nevyžadována pomoc učitele.

Hodnocení: chvalitebný - dobrý

Žák vysvětluje jednotlivé pracovní úkony s drobnými chybami a nepřesnostmi, jeho výkon vyžaduje vedení učitele. Tempo je pomalejší.

Hodnocení: dostatečný - nedostatečný

Žák se orientuje v problematice střediska s velkými potížemi, některé činnosti vynechává, manuálně není zdatný.

Doporučená literatura

SEDLÁČKOVÁ, H. Technologie přípravy pokrmů 2, 2. vyd. Fortuna. Praha 2011. ISBN 978-80-7168-952-2

https://www.kulinarskeumeni.cz

Poznámky

Obsahové upřesnění

OV RVP - Odborné vzdělávání ve vztahu k RVP

Přílohy

- pl_vejce.docx
- pl_vejce_reseni.docx
- vejce-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 Dagmar Vaďurová. Creative Commons CC BY SA 4.0 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.