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

MINISTERSTVO Š
MLÁDEŽE A TĚLO

VSTUPNÃ ÄŒÃST

NÃ¡zev komplexnÃ Ãºlohy/projektu

Vejce - vyuÅ¾itÃ pÅ™i pÅ™ÃpravÃ› pokrmÅ¯

KÃ³d Ãºlohy

65-u-3/AB30

VyuÅ¾itelnost komplexnÃ Ãºlohy

Kategorie dosaÅ¾enÃ©ho vzdÄ›lÃ¡nÃ

H (EQF ÃºroveÅˆ 3)

Skupiny oborÅ¯

65 - Gastronomie, hotelnictvÃ a turismus

Vazba na vzdÄ›lÃ¡vacÃ modul(y)

BezmasÃ© pokrmy 2

Å kola

StÅ™ednÃ Å¡kola Å¾ivnostenskÃ¡ Sokolov, pÅ™ÃspÄ›vkovÃ¡ organizace, Å½Ã¡kovskÃ¡, Sokolov

KlÃÄovÃ© kompetence

Kompetence k uÄenÃ, Kompetence k pracovnÃmu uplatnÄ›nÃ a podnikatelskÃ½m aktivitÃ¡m

Datum vytvoÅ™enÃ

10. 04. 2019 00:38

DÃ©lka/ÄasovÃ¡ nÃ¡roÄnost - OdbornÃ© vzdÄ›lÃ¡vÃ¡nÃ

16

DÃ©lka/ÄasovÃ¡ nÃ¡roÄnost - VÅ¡eobecnÃ© vzdÄ›lÃ¡vÃ¡nÃ

16

PoznÃ¡mka k dÃ©lce Ãºlohy

RoÄnÃk(y)

2. roÄnÃk

Å¯eÅ¡enÃ Ãºlohy

individuÃ¡lnÃ, skupinovÃ©

DoporuÄenÃ½ poÄet Å¾Ã¡kÅ¯

1

Charakteristika/anotace

CÃlem komplexnÃ Ãºlohy je poskytnout Å¾Ã¡kÅ¯m teoretickÃ© zÃ¡kladnÃ znalosti o vejcÃch a pokrmech pÅ™ipravovanÃ½ch z vajec.

Å½Ã¡k zÃskÃ¡ vÄ›domosti o bezmasÃ½ch pokrmech, jeÅ¾ svou rozmanitostÃ, pestrostÃ obohacujÃ jÃdelnÃÄek a vyznaÄujÃ se vÃ½raznou Äasovou Ãºsporou pÅ™Ãpravy.

Å½Ã¡k se nauÄÃ, jakÃ½ vÃ½znam majÃ pokrmy z vajec ve vÃ½Å¾ivÄ› a proÄ je dÅ¯leÅ¾itÃ© dodrÅ¾ovat jejich sprÃ¡vnÃ½ technologickÃ½ postup.

KomplexnÃ Ãºloha je rozdÄ›lena do dÃlÄÃch ÄÃ¡stÃ, kterÃ© jsou uvedeny ve formulÃ¡Å™i komplexnÃ Ãºlohy. ZadÃ¡nÃ a Å™eÅ¡enÃ jsou uvedeny v jednotlivÃ½ch pÅ™ÃlohÃ¡ch.

KomplexnÃ Ãºloha je urÄena pro individuÃ¡lnÃ i skupinovou vÃ½uku. IndividuÃ¡lnÃ pÅ™evlÃ¡dÃ¡ v teoretickÃ© vÃ½uce odehrÃ¡vajÃcÃ se v uÄebnÄ› a

skupinovA¡ pA™i praktickA©m nA¡cviku vyuA¾itA vajec pA™i pA™ApravA› pokrmA¯.

PÅ™i praktickÃ© skupinovÃ© vÃ½uce je doporuÄenÃ½ poÄet minimÃ¡lnÄ› 2 Å¾Ã¡ci ve skupinÄ›.

JÃDRO ÃšLOHY

OÄekÃ¡vanÃ© vÃ½sledky uÄenÃ

OÄekÃ¡vanÃ© vÃ½sledky uÄenÃ

Å½Ã¡k

OvlÃ¡dÃ¡ charakteristiku vajec

PopÃÅ¡e pÅ™Ãpravu vajec pÅ™ed jejich zpracovÃ¡nÃm

PopÃÅ¡e pouÅ¾itÃ vajec a jejich tepelnÃ© Ãºpravu

Aplikuje zÃskanÃ© teoretickÃ© poznatky

Specifikace hlavnÃch uÄebnÃch ÄinnostÃ Å¾Ã¡kÅ¯/aktivit projektu vÄ. doporuÄenÃ©ho ÄasovÃ©ho rozvrhu

Å½Ã¡k sleduje prezentaci a vÃ½klad

OvlÃ¡dÃ¡ charakteristiku vajec

Uvede, jakÃ© mÃ¡ vejce vÃ½Å¾ivovÃ© sloÅ¾enÃ

Vyjmenuje druhy vajec pouÅ¾ÃvanÃ½ch v gastronomii

PopÃÅ¡e pÅ™Ãpravu vajec pÅ™ed jejich zpracovÃ¡nÃm

VysvÄ›tlÃ, proÄ je dÅ¯leÅ¾itÃ© dodrÅ¾ovat hygienu pÅ™Ã pÅ™ÃpravÄ› vajec

PopÃÅ¡e, jakÃ½m zpÅ¯sobem zjistÃ Äerstvost vajec

VysvÄ›tlÃ, jak lze vyuÅ¾it vejce pÅ™i pÅ™ÃpravÄ› pokrmÅ¯

DoporuÄenÃ½ ÄasovÃ½ rozvrh ÄinÃ 2 vyuÄovacÃ hodiny.

Je doporuÄena skupinovÃ¡ prÃ¡ce v teorii.

DoporuÄenÃ½ ÄasovÃ½ rozvrh na odbornÃ©m vÃ½cviku ÄinÃ 14 vyuÄovacÃch hodin. Je doporuÄeno, aby Å¾Ã¡ci pracovali ve dvojicÃch.

Å½Ã¡k provede prakticky na odbornÃ©m vÃ½cviku Äinnosti spojenÃ© s pÅ™Ãpravou a tepelnou Ãºpravou vajec, dodrÅ¾uje zÃ¡sady BOZP, PO, hygienickÃ© pÅ™edpisy, HACCP.

ZjistÃ Äerstvost vajec.

SeznÃ¡mÃ se s inventÃ¡Å™em, kterÃ½ vyuÅ¾ije pÅ™i teplenÃ© ÃºpravÄ› vajec.

SeznÃ¡mÃ se s dalÅ¡Ãmi surovinami pouÅ¾itÃ½ch pÅ™i tepelnÃ©m zpracovÃ¡nÃ vajec.

Popisuje a manipuluje s vejci pÅ™i pÅ™ÃpravÄ› pokrmÅ¯.

MetodickÃ¡ doporuÄenÃ

KomplexnÃ Ãºloha je vyuÅ¾ita v teoretickÃ© vÃ½uce i v odbornÃ©m vÃ½cviku vÃ½Å¡e uvedenÃ½ch oborÅ¯ a je rozdÄ›lena do dÃlÄÃch ÄÃ¡stÃ.

1. dÃlÄÃ ÄÃ¡st

prezentace slouÅ¾Ã k vysvÄ›tlenÃ a procviÄenÃ danÃ©ho tÃ©matu

uÄitel vede Å¾Ã¡ky formou diskuse k pochopenÃ tÃ©matu

Å¾Ã¡ci se aktivnÄ› zapojujÃ a opakujÃ si zÃskanÃ© teoretickÃ© poznatky, doplÅˆujÃ informace zÃskanÃ© z vlastnÃ praxe

2. dÃlÄÃ ÄÃ¡st

pracovnÃ list slouÅ¾Ã ke krÃ¡tkÃ©mu zopakovÃ¡nÃ uÄiva

uÄitel vede Å¾Ã¡ky k samostatnÃ© Äinnosti, objasÅˆuje a zodpovÃdÃ¡ pÅ™ÃpadnÃ© dotazy Å¾Ã¡kÅ¯ k danÃ© problematice

uÄitel dohlÃÅ¾Ã na prÅ¯bÄ›h Äinnosti a konzultuje s Å¾Ã¡ky jejich chyby

uÄitel zkontroluje sprÃ¡vnost vÃ½sledkÅ¯

3. dÃlÄÃ ÄÃ¡st

pracovnÃ Äinnost na odbornÃ©m vÃ½cviku v dÃ©lce 14 hodin

Å¾Ã¡k je pod vedenÃm uÄitele odbornÃ©ho vÃ½cviku nebo instruktora na pracoviÅ¡ti

ZpÅ¯sob realizace

OrganizaÄnÃ forma vÃ½uky teoreticko-praktickÃ¡.

TeoretickÃ¡ ve Å¡kolnÃ uÄebnÄ›.

PraktickÃ¡ na Å¡kolnÃm odlouÄenÃ©m pracoviÅ¡ti nebo na pracoviÅ¡ti smluvnÃho partnera.

PomÅ¯cky

TechnickÃ© vybavenÃ:

PC, MS Word, PowerPoint, Dataprojektor, flipchart, plÃ¡tno na promÃtÃ¡nÃ (interaktivnÃ tabule)

UÄebnÃ pomÅ¯cky uÄitele teorie:

zadÃ¡nÃ komplexnÃ Ãºlohy - poÄet vyhotovenÃ odpovÃdÃ¡ poÄtu Å¾Ã¡kÅ¯ ve tÅ™ÃdÄ›

UÄebnÃ pomÅ¯cky pro Å¾Ã¡ka:

uÄebnÃ dokumenty k danÃ© problematice

psacÃ potÅ™eby

UÄebnÃ pomÅ¯cky uÄitele odbornÃ©ho vÃ½cviku (instruktora):

zaÅ™ÃzenÃ na pracoviÅ¡ti

VÃSTUPNÃ ÄŒÃST

Popis a kvantifikace vÅ¡ech plÃ¡novanÃ½ch vÃ½stupÅ¯

V rÃ¡mci teoretickÃ© vÃ½uky zpracujÃ Å¾Ã¡ci pracovnÃ list samostatnÄ›, kterÃ½ jim bude slouÅ¾it jako zpÄ›tnÃ¡ vazba dosud zÃskanÃ½ch znalostÃ.

V prÅ¯bÄ›hu vÃ½uky si Å¾Ã¡ci povedou zÃ¡pisky a nÃ¡kresy, kterÃ© budou uÄitelem kontrolovÃ¡ny, ale nebudou souÄÃ¡stÃ hodnocenÃ.

V praktickÃ© vÃ½uce Å¾Ã¡ci pÅ™edvedou dovednosti vedoucÃ ke kvalitnÄ› odvedenÃ½m pracovnÃm ÃºkonÅ¯m nezbytnÃ½ch s plÃ¡novÃ¡nÃm a organizacÃ pÅ™Ãpravy pokrmÅ¯ z vajec.

Å½Ã¡k pÅ™ipravÃ po jednom pokrmu z vajec - vejce vaÅ™enÃ¡ (namÄ›ko), vaÅ™enÃ¡ ve vodnÃ lÃ¡zni, zapÃ©kanÃ¡, peÄenÃ¡ na pÃ¡nvi.

KritÃ©ria hodnocenÃ

HodnocenÃ Å¾Ã¡ka

1. dÃlÄÃ ÄÃ¡st

posuzuje se vÄ›cnÃ¡ sprÃ¡vnost vÃ½kladu pojmÅ¯, sprÃ¡vnÃ¡ aplikace teoretickÃ½ch poznatkÅ¯ do praktickÃ½ch pÅ™ÃkladÅ¯, zpÅ¯sob formulace, aktivita Å¾Ã¡ka

pÅ™edpoklÃ¡dÃ¡ se spoluprÃ¡ce uÄitele se Å¾Ã¡kem

je moÅ¾nÃ© hodnotit aktivitu Å¾Ã¡ka

HodnocenÃ vÃ½bornÃ½

Å½Ã¡k samostatnÄ›, vÄ›cnÄ› a sprÃ¡vnÄ› popÃÅ¡e tÃ©ma vejce, jejich sloÅ¾enÃ, vÃ½znam ve vÃ½Å¾ivÄ›, pouÅ¾itÃ v gastronomii, vyuÅ¾itÃ pÅ™i pÅ™ÃpravÄ› pokrmÅ¯.

Jeho vyjadÅ™ovÃ¡nÃ je logickÃ©, projev je kultivovanÃ½ a jazykovÄ› sprÃ¡vnÃ½. Orientuje se v problematice, je pohotovÃ½, vyuÅ¾ÃvÃ¡ odbornÃ© terminologie.

HodnocenÃ chvalitebnÃ½ - dobrÃ½

Å½Ã¡k s drobnÃ½mi chybami a pomocÃ uÄitele popÃÅ¡e tÃ©ma vejce, jejich sloÅ¾enÃ, vÃ½znam ve vÃ½Å¾ivÄ›, pouÅ¾itÃ v gastronomii, vyuÅ¾itÃ-pÅ™i pÅ™ÃpravÄ› pokrmÅ¯.

HodnocenÃ dostateÄnÃ½ - nedostateÄnÃ½

Å½Ã¡k se orientuje v danÃ© problematice se znaÄnÃ½mi obtÃÅ¾emi, jeho projev vyÅ¾aduje neustÃ¡lÃ© vedenÃ a doplÅˆovÃ¡nÃ uÄitelem, Å¾Ã¡k se dopouÅ¡tÃ chyb i v odbornÃ© terminologii.

2. dÃlÄÃ ÄÃ¡st

hodnotÃ se vÄ›cnÃ¡ sprÃ¡vnost odpovÄ›dÃ, aktivnÃ pÅ™Ãstup, samostatnost

Å¾Ã¡k zÃskÃ¡ za pracovnÃ list maximÃ¡lnÄ› 4 body, uspÄ›l pÅ™i zÃskÃ¡nÃ 2 bodÅ¯

3. dÃlÄÃ ÄÃ¡st

HodnocenÃ: vÃ½bornÃ½

Å½Ã¡k samostatnÄ›, vÄ›cnÄ› a sprÃ¡vnÄ› vysvÄ›tlÃ vÅ¡echny pracovnÃ Ãºkony pÅ™i pÅ™ÃpravÄ› pokrmÅ¯ z vajec. PÅ™i pracovnÃ Äinnosti je samostatnÃ½, nenÃ nevyÅ¾adovÃ¡na pomoc uÄitele.

HodnocenÃ: chvalitebnÃ½ - dobrÃ½

Å½Ã¡k vysvÄ›tluje jednotlivÃ© pracovnÃ Ãºkony s drobnÃ½mi chybami a nepÅ™esnostmi, jeho vÃ½kon vyÅ¾aduje vedenÃ uÄitele. Tempo je pomalejÅ¡Ã.

HodnocenÃ: dostateÄnÃ½ - nedostateÄnÃ½

Å½Ã¡k se orientuje v problematice stÅ™ediska s velkÃ½mi potÃÅ¾emi, nÄ›kterÃ© Äinnosti vynechÃ¡vÃ¡, manuÃ¡lnÄ› nenÃ zdatnÃ½.

DoporuÄenÃ¡ literatura

SEDLÃÄŒKOVÃ, H. Technologie pÅ™Ãpravy pokrmÅ¯ 2, 2. vyd. Fortuna. Praha 2011. ISBN 978-80-7168-952-2

https://www.kulinarskeumeni.cz

PoznÃ¡mky

ObsahovÃ© upÅ™esnÄ›nÃ

OV RVP - OdbornÃ© vzdÄ›lÃ¡vÃ¡nÃ ve vztahu k RVP

PÅ™Ãlohy

- pl_vejce.docx
- pl_vejce_reseni.docx
- vejce-vyuziti-pri-priprave-pokrmu.pdf

MateriÃ¡l vznikl v rÃ¡mci projektu Modernizace odbornÃ©ho vzdÄ›lÃ¡vÃ¡nÃ (MOV), kterÃ½ byl spolufinancovÃ¡n z EvropskÃ½ch strukturÃ¡lnÃch a investiÄnÃch fondÅ¯ a jehoÅ¾ realizaci zajiÅ¡Å¥oval NÃ¡rodnÃ pedagogickÃ½ institut ÄŒeskÃ© republiky. Autorem materiÃ¡lu a vÅ¡ech jeho ÄÃ¡stÅ, nenÃ-li uvedeno jinak, je Dagmar VaÃurovÃ¡. Creative Commons CC BY SA 4.0 â€“ UveÃte pÅ¯vod â€“ Zachovejte licenci 4.0 MezinÃ¡rodnÃ.