



VSTUPNĚ AŽ

Název komplexní žlohy/projektu

Vejce

Kód žlohy

65-u-2/AB63

Využitelnost komplexní žlohy

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouletý, EQF úroveň 2)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Vzdělávací oblasti

Ano je možné v modulu Potraviny živočišného původu (E), Bezmasé pokrmy 2.

Vazba na vzdělávací modul(y)

Mléko, mléčné výrobky a vejce

Ákola

Střední škola živnostenská Sokolov, příspěvková organizace, Školní Sokolov

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

Datum vytvoření

05. 05. 2019 19:01

Děložní náročnost - Odborné vzdělávání

12

Děložní náročnost - Všeobecné vzdělávání

12

Poznámka k účelu žlohy

Ročník(y)

1. ročník

Žádání žlohy

individuální, skupinové

Doporučená početní

1

Charakteristika/anotace

Cílem komplexní žlohy je poskytnout žákům teoretické základní znalosti o vejcích a pokrmích připravovaných z vajec.

Žák se naučí, jak význam mají pokrmy z vajec ve výživě a proč je důležité dodržovat jejich správné technologické postup.

Komplexní žloha je rozdělena do částí, které jsou uvedeny ve formuláři komplexní žlohy. Zadání a řešení jsou uvedeny v jednotlivých částech.

JÁDRO ĀŠLOHY

OĀekĀivanĀ vĀ½sledky uĀenĀ

Ā½Ājk

OvlĀjdĀj charakteristiku vajec

PopĀĀje pĀ™Āpravu vajec pĀ™ed jejich zpracovĀjnĀm

PopĀĀje pouĀ¼itĀ vajec a jejich tepelnĀ Āºpravu

Aplikuje zĀskanĀ teoretickĀ poznatky

Specifikace hlavnĀch uĀebnĀch ĀinnostĀ Ā¼ĀjkĀ/aktivit projektu vĀ. doporuĀenĀho ĀasovĀho rozvrhu

Ā½Ājk sleduje prezentaci a vĀ½klad

OvlĀjdĀj charakteristiku vajec

Uvede, jakĀ mĀj vejce vĀ½ĀivovĀ sloĀ¼enĀ

Vyjmenuje druhy vajec pouĀ¼ĀvanĀ½ch v gastronomii

PopĀĀje pĀ™Āpravu vajec pĀ™ed jejich zpracovĀjnĀm

VysvĀtlĀ, proĀ je dĀleĀ¼itĀ dodrĀ¼ovat hygienu pĀ™Ā pĀ™ĀpravĀ vajec

PopĀĀje, jakĀ½m zpĀťsobem zjistĀ Āerstvost vajec

VysvĀtlĀ, jak lze vyuĀ¼it vejce pĀ™i pĀ™ĀpravĀ pokrmĀ

DoporuĀenĀ½ ĀasovĀ½ rozvrh ĀinĀ 2 vyuĀovacĀ hodiny.

Je doporuĀena skupinovĀj prĀjce v teorii.

DoporuĀenĀ½ ĀasovĀ½ rozvrh na odbornĀm vĀ½cviku ĀinĀ 12 vyuĀovacĀch hodin. Je doporuĀeno, aby Ā¼Ājci pracovali ve dvojicĀch.

Ā½Ājk provede prakticky na odbornĀm vĀ½cviku Āinnosti spojenĀ s pĀ™Āpravou a tepelnou Āºpravou vajec.

ZjistĀ Āerstvost vajec

SeznĀjmĀ se inventĀřĀ™em, kterĀ½ vyuĀ¼ije pĀ™i tepelnĀ ĀºpravĀ vajec

SeznĀjmĀ se s dalĀjĀmi surovinami pouĀ¼itĀ½ch pĀ™i tepelnĀm zpracovĀjnĀ vajec

Popisuje a manipuluje s vejci pĀ™i pĀ™ĀpravĀ pokrmĀ

MetodickĀj doporuĀenĀ

KomplexnĀ Āºloha je vyuĀ¼ita v teoretickĀ vĀ½uce i v odbornĀm vĀ½cviku vĀ½Āje uvedenĀ½ch oborĀ a je rozdĀlena do dĀlĀch ĀĀjstĀ.

1. dĀlĀ ĀĀjst

prezentace slouĀ¼Ā k vysvĀtlenĀ a procviĀenĀ danĀho tĀmatu

uĀitel vede Ā¼Ājky formou diskuse k pochopenĀ tĀmatu

Ā¼Ājci se aktivnĀ zapojujĀ a opakujĀ si zĀskanĀ teoretickĀ poznatky, doplĀujĀ informace zĀskanĀ z vlastnĀ praxe

2. dĀlĀ ĀĀjst

pracovnĀ list slouĀ¼Ā ke krĀjtkĀmu zopakovĀjnĀ uĀiva

uĀitel vede Ā¼Ājky k samostatnĀ Āinnosti, objasĀuje a zodpovĀdĀj pĀ™ĀpadnĀ dotazy Ā¼ĀjkĀ k danĀ problematice

uĀitel dohlĀĀĀ na prĀbĀh Āinnosti a konzultuje s Ā¼Ājky jejich chyby

uĀitel zkontroluje sprĀjvnost vĀ½sledkĀ

3. dĀlĀ ĀĀjst

pracovnĀ Āinnost na odbornĀm vĀ½cviku v dĀlce 12 hodin

Ā¼Ājk je pod vedenĀm uĀitele odbornĀho vĀ½cviku nebo instruktora na pracoviĀjti

ZpĀťsob realizace

OrganizaĀnĀ forma vĀ½uky teoreticko-praktickĀj.

TeoretickĀj ve ĀjkolnĀ uĀebnĀ.

PraktickĀj na ĀjkolnĀm odlouĀenĀm pracoviĀjti nebo na pracoviĀjti smluvnĀho partnera.

PomĀcky

TechnickĀ vybavenĀ:

poĀĀtaĀe

MS Word, PowerPoint

Dataprojektor, flipchart

plátňno na promítání (interaktivní tabule)

Učební pomůcky učitele teorie:

zadání komplexní úlohy - počet vyhotovených odpovědí poátu ¼ až ve 1000

Učební pomůcky pro ¼ až:

učební dokumenty k dané problematice

psací potměby

Učební pomůcky učitele odborného ½ cviku (instruktora):

za 1000 na práci

VÁSTUPNÁ ÁĚÁST

Popis a kvantifikace vÁjch plÁjnovanÁ½ch vÁ½stupÁ

V rámci teoretické ½ky zpracují ¼ až pracovní list samostatně, která ½ jim bude sloužit jako zápisná vazba dosud získaných znalostí.

V průběhu ½ky si ¼ až povedou zápis a nákresy, které budou učitelem kontrolovány, ale nebudou součástí hodnocení.

V praktické ½ce ¼ až pomocí předvedené dovednosti vedoucí ke kvalitě odvedeném pracovním ¼koně nezbytných s pláňnování a organizací práce z vajec.

Kritéria hodnocení

Hodnocení ¼ až

1. dÁlÁ Ájst

posuzuje se včinná správnost ½kladu pojmů, správná aplikace teoretických poznatků do praktických ¼kladů, zápis formulace, aktivita ¼ až

příměpkládá se spolupráce učitele se ¼ ažkem

je možné ¼hodnotit aktivitu ¼ až

Hodnocení v½born½

¼ až samostatně, včinná a správná popá je těma vejce, jejich složená, v½znam ve v½živě, použití v gastronomii, využití příměpravy pokrmů.

Jeho vyjádření je logické, projev je kultivovaný a jazyková správná. Orientuje se v problematice, je pohotov½, využívat odborné terminologie.

Hodnocení chvalitebn½ - dobr½

¼ až s drobnými chybami a pomocí učitele popá je těma vejce, jejich složená, v½znam ve v½živě, použití v gastronomii, využití příměpravy pokrmů.

Hodnocení dostatečn½ - nedostatečn½

¼ až se orientuje v dané problematice se značnými obtížemi, jeho projev vyáduje neustálé vedení a doplňování učitelem, ¼ až se dopouští chyb i v odborné terminologii.

2. dÁlÁ Ájst

hodnotá se včinná správnost odpovědí, aktivní příměstup, samostatnost

¼ až zaská za pracovní list maximálně 4 body, úspěšně přímě zaská 2 bodů

3. dÁlÁ Ájst

Hodnocení: v½born½

¼ až samostatně, včinná a správná vysvětlí v½chny pracovní ¼kony příměpravy pokrmů z vajec. Přímě pracovní ¼nnosti je samostatně, není vyžadována pomoc učitele.

Hodnocení: chvalitebn½ - dobr½

¼ až vysvětluje jednotlivé pracovní ¼kony s drobnými chybami a nepříměsnostmi, jeho v½kon vyáduje vedení učitele. Tempo je pomalejší.

Hodnocení: dostatečn½ - nedostatečn½

¼ až se orientuje v problematice stámediska s velkými potížemi, která ¼nnosti vynechává, manuálně, není zdatně.

Doporučená literatura

SEDLÁČEKOVÁ, H. Technologie práce z vajec 2, 2. vyd. Fortuna. Praha 2011. ISBN 978-80-7168-952-2

<https://www.kulinarskeumeni.cz>

Poznámky

Obsahová úprava

OV RVP - Odborná vzdělávání ve vztahu k RVP

Přílohy

- [pl_vejce_e.docx](#)
- [pl_vejce_reseni_e.docx](#)
- [vejce.pdf](#)

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 Dagmar Vaňurová. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) © Uveďte původ

Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.