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

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

VSTUPNÍ ČÁST

Název komplexní úlohy/projektu

Mléko a zakysané mléčné výrobky

Kód úlohy

65-u-2/AB64

Využitelnost komplexní úlohy

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Vazba na vzdělávací modul(y)

Mléko, mléčné výrobky a vejce

Škola

Střední škola živnostenská Sokolov, příspěvková organizace, Žákovská, Sokolov

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

Datum vytvoření

05. 05. 2019 22:05

Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

4

Délka/časová náročnost - Všeobecné vzdělávání

4

Poznámka k délce úlohy

Ročník(y)

1. ročník

Řešení úlohy

individuální, skupinové

Doporučený počet žáků

1

Charakteristika/anotace

Cílem komplexní úlohy je poskytnout žákům teoretické základní znalosti o mléce a mléčných zakysaných výrobcích.

Žák získá vědomosti o mléce a mléčných výrobcích, jež svou rozmanitostí, pestrostí obohacují jídelníček.

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

Cílem komplexní úlohy je poskytnout žákům teoretické základní znalosti o mléce a mléčných zakysaných výrobcích.

Žák získá vědomosti o mléce a mléčných výrobcích, jež svou rozmanitostí, pestrostí obohacují jídelníček.

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

JÁDRO ÚLOHY

Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení

Žák

Ovládá charakteristiku mléka

Popíše význam mléka ve výživě

Rozdělí jednotlivé druhy mléka a mléčných zakysaných výrobků

Aplikuje získané teoretické poznatky

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

Žák sleduje prezentaci a výklad

Ovládá charakteristiku mléka a mléčných zakysaných výrobků

Uvede, jaké má mléko výživové složení

Vyjmenuje druhy mléka používaného v gastronomii

Vyjmenuje druhy zakysaných mléčných výrobků používaných v gastronomii

Vysvětlí, proč je důležité dodržovat hygienu pří skladování mléka a mléčných výrobků

Popíše skladování a vady mléka a mléčných výrobků

Vysvětlí, jak lze využit mléko a mléčné výrobky při přípravě pokrmů

Doporučený časový rozvrh činí 2 vyučovací hodiny.

Je doporučena skupinová práce v teorii. Využití PC techniky (práce s tablety).

Metodická doporučení

Komplexní úloha je využita v teoretické výuce 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

Způsob realizace

Pomůcky

Organizační forma výuky teoretická ve školní učebně.

VÝSTUPNÍ ČÁST

Popis a kvantifikace všech plánovaných výstupů

V rámci teoretické výuky vypracují 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.

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 mléko a zakysané mléčné výrobky, 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 mléko a zakysané mléčné výrobky, 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

žák získá za pracovní list maximálně 5 body, uspěl při získání 3 bodů

Doporučená literatura

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

ŠÉBELOVÁ, Marie. Potraviny a výživa - obor Kuchařské práce (učebnice pro odborná učiliště). Praha, Parta ISBN: 97-8807-320-2613

Poznámky

Obsahové upřesnění

Přílohy

- pl_mleko_kysane_mlecne_vyrobky.docx
- pl_mleko_kysane_mlecne_vyrobky_reseni.docx
- Mleko-mlecne-vyrobky.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.