VSTUPNÍ ČÁST

Název komplexní úlohy/projektu

Konzervace ovoce

Kód úlohy

29-u-2/AB65

Využitelnost komplexní úlohy

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

Skupiny oborů

29 - Potravinářství a potravinářská chemie

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Vazba na vzdělávací modul(y)

Konzervace potravin

Škola

Střední škola hospodářská a lesnická, Frýdlant, Bělíkova 1387, příspěvková organizace, Bělíkova, Frýdlant

Klíčové kompetence

Datum vytvoření

06. 05. 2019 10:33

Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

24

Délka/časová náročnost - Všeobecné vzdělávání

Poznámka k délce úlohy

Ročník(y)

2. ročník

Řešení úlohy

skupinové

Doporučený počet žáků

3

Charakteristika/anotace

Žákovský projekt – fotodokumentace konzervace ovoce sterilací.

JADRO ULOHY

Očekávané výsledky učení

Žák:

- Konzervuje ovoce sterilací
- Uvede význam sterilace surovin ve svém oboru

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

Žáci:

- Připraví si seznam potřebných surovin a technologický postup daného způsobu konzervace – asi 2 hod doma
- Konzervují ovoce – v odborné učebně 12 hod
- Zaznamenávají jednotlivé kroky výroby konzervovaného výrobku
- Spolupracují ve skupině při plnění úkolů
- Vytvářejí PowerPointovou prezentaci – doma 10 hod
- Prezentují svou práci při vyučování – 2 vyučovací hodiny (dle počtu žáků)

Projekt bude zpracováván 3 týdny.

Metodická doporučení

1. Žáci utvoří 2–3členné skupiny.
2. Skupiny budou provádět konzervaci ovoce sterilací.
3. Za domácí úkol si skupina písemně připraví seznam potřebných surovin a technologický postup daného způsobu konzervace.
4. Skupiny žáků si vyzvednou vstupní suroviny.
5. Dle technologického postupu budou provádět konzervaci a jednotlivé kroky nafotí.
6. Fotodokumentaci zadaného způsobu konzervace použijí při zpracování PowerPointové prezentace.
7. Fotografie doplňují krátkým textem.
8. Jednotlivé skupiny prezentují své výsledky práce.

Způsob realizace

Organizační forma výuky je teoreticko-praktická, úloha bude probíhat v odborné učebně školy, případně v domácím prostředí žáků. Zpracování teoretické části – příprava prezentace může probíhat v počítačové učebně nebo v domácím prostředí žáků.

Pomůcky

K řešení komplexní úlohy je třeba vybavená učebna – kuchyň. Suroviny pro přípravu kompotů. Zavařovací sklenice s víčky. Fotoaparát nebo mobilní telefon s fotoaparátem, počítač.

VÝSTUPNÍ ČÁST

Popis a kvantifikace všech plánovaných výstupů

Žáci vytvoří PowerPointovou prezentaci vybraného způsobu konzervace ovoce.

Kritéria hodnocení

1. Kvalita domácí přípravy – seznam použitých surovin, příprava technologického postupu
2. Aktivita při provádění konzervace
3. Dodržení technologického postupu
4. Zpracování prezentace
5. Předvedení vytvořené PowerPointové prezentace

Doporučená literatura

Poznámky

Časová náročnost:

Žáci budou:

- první teoretický úkol vypracovávat doma asi 2 hodiny
- praktickou část v odborné učebně 12 hodin (dva dny odborného výcviku)
- závěrečnou teoretickou část budou vypracovávat doma (popřípadě v PC učebně) asi 10 hodin
- prezentace výsledné práce bude probíhat asi 2 vyučovací hodiny

Délka úlohy je 3 týdny.

Úloha je určena pro řešení ve 2–3členných skupinách.

Obsahové upřesnění

OV RVP - Odborné vzdělávání ve vztahu k RVP

Přílohy

- slovni_zadani_teoreticke_a_prakticke_casti-konzervace_ovoce.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 Ivana Košková. Creative Commons CC BY SA 4.0 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.