



# 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.*