



VSTUPNÁ ČÁST

Název komplexní úlohy/projektu

Konzervace ovoce

Kód úlohy

29-u-2/AB65

Využitelnost komplexní úlohy

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouletý, EQF úroveň 2)

Skupiny oborů

29 - Potravinářství a potravinářská chemie

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Vazba na vzdělávací modul(y)

Konzervace potravin

Áboly

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

Klíčové kompetence

Datum vytvoření

06. 05. 2019 10:33

Dělo/úkol/úkolnost - Odborné vzdělávání

24

Dělo/úkol/úkolnost - Všeobecné vzdělávání

Poznámka k dělu/úkolnosti

Ročník(y)

2. ročník

Účel úlohy

skupinový

Doporučená početní skupina

3

Charakteristika/anotace

Účel úlohy je projekt "fotodokumentace konzervace ovoce sterilací".

JÁDRO ÚLOHY

Očekávané výsledky učení

Účel:

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

Specifikace hlavních učebních aktivit projektu v doporučeném úkolovém rozvrhu

1/2Aici:

- PTMprav^A si seznam potTMebn^{1/2}ch surovin a technologick^A postup dan^Aho zp^Asobu konzervace ^{â€} asi 2 hod doma
- Konzervuj^A ovoce ^{â€} v odborn^A u^Aebn^A, 12 hod
- Zaznamen^Avaj^A jednotliv^A kroky v^A2roby konzervovan^Aho v^A2robku
- Spolupracuj^A ve skupin^A, pTM pln^An^A ^Akol^A
- Vytv^ATMej^A PowerPointovou prezentaci ^{â€} doma 10 hod
- Prezentuj^A svou pr^Aici pTMi vyu^Aov^Ajn^A ^{â€} 2 vyu^Aovac^A hodiny (dle po^Atu ^A4^Ak^A)

Projekt bude zpracov^Av^Ajn 3 t^A1/2dny.

Metodick^A doporu^Aen^A

1. 1/2Aici utvoTM^A 2^{â€}3^Alenn^A skupiny.
2. Skupiny budou prov^Ad^At konzervaci ovoce sterilac^A.
3. Za dom^Ac^A ^Akol si skupina p^Asemn^A, pTMprav^A seznam potTMebn^{1/2}ch surovin a technologick^A postup dan^Aho zp^Asobu konzervace.
4. Skupiny ^A4^Ak^A si vyzvednou vstupn^A suroviny.
5. Dle technologick^Aho postupu budou prov^Ad^At konzervaci a jednotliv^A kroky nafot^A.
6. Fotodokumentaci zadan^Aho zp^Asobu konzervace pou^A4ij^A pTMi zpracov^Ajn^A PowerPoint^A prezentace.
7. Fotografie dopl^Auj^A kr^Atk^A1/2m textem.
8. Jednotliv^A skupiny prezentuj^A sv^A v^A1/2sledky pr^Aice.

Zp^Asob realizace

Organiza^An^A forma v^A2uky je teoreticko-praktick^Ai, ^Aloha bude prob^Ahat v odborn^A u^Aebn^A. ^Aikoly, pTM^Apadn^A v dom^Ac^Am prostTMed^A-^A4^Ak^A. Zpracov^Ajn^A teoretick^A ^Ajist^A ^{â€} pTM^Aprava prezentace m^A ^Ae prob^Ahat v po^Ata^Aov^A u^Aebn^A, nebo v dom^Ac^Am prostTMed^A-^A4^Ak^A.

Pom^Acky

K TMe^Ajen^A komplexn^A ^Alohy je tTMe^Aba vybaven^Ai u^Aebna ^{â€} kuchy^A. Suroviny pro pTM^Apravu kompot^A. ZavaTMovac^A sklenice s v^Aky. Fotoapar^At nebo mobiln^A telefon s fotoapar^Atem, po^Ata^A.

V^ASTUPN^A ^AE^AST

Popis a kvantifikace v^Ajech pl^Ajnovan^A1/2ch v^A1/2stup^A

1/2Aici vytvoTM^A PowerPointovou prezentaci vybran^Aho zp^Asobu konzervace ovoce.

Krit^Aria hodnocen^A

1. Kvalita dom^Ac^A pTM^Apravy ^{â€} seznam pou^A4it^A1/2ch surovin, pTM^Aprava technologick^Aho postupu
2. Aktivita pTMi prov^Ad^An^A konzervace
3. Dodr^Aen^A technologick^Aho postupu
4. Zpracov^Ajn^A prezentace
5. PTMedveden^A vytvoTMen^A PowerPointov^A prezentace

Doporu^Aen^Ai literatura

Pozn^Amk

^AEasov^Ai n^Airo^Anost:

1/2Aici budou:

- prvn^A teoretick^A1/2 ^Akol vypracov^Aivat doma asi 2 hodiny
- praktickou ^Ajist v odborn^A u^Aebn^A, 12 hodin (dva dny odborn^Aho v^A2cviku)
- z^Av^Are^Anou teoretickou ^Ajist budou vypracov^Aivat doma (popTM^Apad^A v PC u^Aebn^A) asi 10 hodin
- prezentace v^A2sledn^A pr^Aice bude prob^Ahat asi 2 vyu^Aovac^A hodiny

D^Alka ^Alohy je 3 t^A1/2dny.

^Aloha je ur^Aena pro TMe^Ajen^A ve 2^{â€}3^Alenn^A1/2ch skupin^Ach.

Obsahov^A upTMesn^An^A

OV RVP - Odborn^A vzd^Al^Av^Ajn^A ve vztahu k RVP

PTM^Alohy

- [slovní zadání teoretické a praktické části konzervace ovoce.docx](#)

Materi^Al vznikl v r^Amcí projektu Modernizace odborn^Aho vzd^Al^Av^Ajn^A (MOV), kter^A1/2 byl spolufinancov^Ajn z Evropsk^A1/2ch struktur^Ajln^Ach a investic^Ach fond^A a jeho^A4 realizaci zaji^A^Aoval N^Arodn^A pedagogick^A1/2 institut ^AEesk^A republiky. Autorem materi^Alu a v^Ajech jeho ^Ajist^A, nen^A-li uvedeno jinak, je Ivana Ko^Akov^A. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) ^{â€} Uve^Ate p^A vod ^{â€} Zachovejte licenci 4.0 Mezin^Arodn^A.