



## VSTUPNÍ ČÁST

Název komplexní úlohy/projektu

Fyziologie výživy – základní pojmy

Kód úlohy

65-u-2/AB69

Využitelnost komplexní úlohy

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Vzdělávací oblasti

29 - Potravinářství a potravinářská chemie

Vazba na vzdělávací modul(y)

Výživa - základní pojmy

Škola

Střední škola živnostenská Sokolov, příspěvková organizace, Žákovská, Sokolov

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

Datum vytvoření

08. 05. 2019 21:56

Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

12

Délka/časová náročnost - Všeobecné vzdělávání

Poznámka k délce úlohy

Ročník(y)

1. ročník

Řešení úlohy

individuální, skupinové

Doporučený počet žáků

2

Charakteristika/anotace

Cílem komplexní úlohy je poskytnout žákům teoretické základní znalosti o fyziologii výživy, o živinách obsažených v poživatinách a pochutinách.

Žák získá vědomosti, které jsou důležité při sestavování jídelních lístků, umí popsat zásady skladování potravin.

Žák se naučí, jaký význam má biologická a energetická hodnota potravin ve výživě a proč je důležité dodržovat správnou úpravu a konzumaci pokrmů.

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

Žák

popíše pojem stravitelnost potravin

rozezná základní informace o poživatinách, pochutinách vysvětlí jednotlivé složky potravy – bílkoviny, tuky, glycidy, minerální látky, vitamíny, vodu, vlákninu

vymezí pojmy biologická a energetická hodnota

vysvětlí základní pojmy výživy.

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

Žák

sleduje prezentaci a výklad vyjmenuje a popíše základní pojmy ve výživě uvede,

výživové složení poživatin vyjmenuje jednotlivé živiny obsažené v poživatinách

vysvětlí důležitost jednotlivých živin pro lidský organismus

Doporučený časový rozvrh činí 12 vyučovacích hodin.

Je doporučena skupinová práce v teorii.

Metodická doporučení

Komplexní úloha je využita v teoretické výuce 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

Organizační forma výuky teoretická ve školní učebně.

Pomůcky

Technické vybavení:

počítače, tablety

MS Word, PowerPoint

Dataprojektor, flipchart

plátno na promítání (interaktivní tabule)

Učební pomůcky učitele teorie:

zadání komplexní úlohy - počet vyhotovení odpovídá počtu žáků ve třídě

Učební pomůcky pro žáka:

učební dokumenty k dané problematice

psací potřeby.

## VÝSTUPNÍ ČÁST

Popis a kvantifikace všech plánovaných výstupů

V rámci teoretické výuky zpracují žáci pracovní list na dané téma 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 fyziologie výživy, jednotlivé živiny, biologickou a energetickou hodnotu potravin, skladování jednotlivých druhů potravin.

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 fyziologie výživy, jednotlivé živiny, biologickou a energetickou hodnotu potravin, skladování jednotlivých druhů potravin.

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

hodnotí se věcná správnost odpovědí, aktivní přístup, samostatnost

žák získá za pracovní list % ohodnocení

Přepočítání mezi procenty správných odpovědí a známkou:

Správně je méně než 35 % známka 5

Správně je alespoň 35 a méně než 50 % známka 4

Správně je alespoň 50 a méně než 70 % známka 3

Správně je alespoň 70 a méně než 85 % známka 2

Správně je alespoň 85% známka 1

Doporučená literatura

ŠIMONIČ, R. Výživa odborná učebnice pro kuchaře a číšníky, 1. vyd. Praha. 1984. ISBN 80-239-1040-X

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

Poznámky

Obsahové upřesnění

OV RVP - Odborné vzdělávání ve vztahu k RVP

Přílohy

- [2-fyziologie-vyzivy-bilkoviny.ppt](#)
- [4-fyziologie-vyzive-tuky.ppt](#)
- [5-fyziologie-vyzivy-mineralni-latky.ppt](#)
- [7-fyziologie-vyzivy-vlaknina-voda.ppt](#)
- [8-energeticka-a-biologicka-hodnota-potravin.ppt](#)
- [1-fyziologie-vyzivy-pojmy.ppt](#)
- [6-fyziologie-vyzivy-vitaminy.ppt](#)
- [pl\\_ziviny.docx](#)
- [3-fyziologie-vyzivy-glycidy.ppt](#)

*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 Vaňurová. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*