



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



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

VSTUPNÍ ČÁST

Název komplexní úlohy/projektu

Moravská zdravá kuchařka

Kód úlohy

ČJ-u-4/AE79

Využitelnost komplexní úlohy

Kategorie dosaženého vzdělání

M (EQF úroveň 4)

Vzdělávací oblasti

ČJ - Český jazyk

Vazba na vzdělávací modul(y)

Škola

Moravská střední škola s.r.o., Pasteurova, Olomouc

Klíčové kompetence

Kompetence k učení, Kompetence k řešení problémů, Komunikativní kompetence, Personální a sociální kompetence, Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám, Digitální kompetence

Datum vytvoření

30. 09. 2019 18:16

Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

4

Délka/časová náročnost - Všeobecné vzdělávání

16

Poznámka k délce úlohy

Ročník(y)

1. ročník, 2. ročník, 3. ročník, 4. ročník

Řešení úlohy

skupinové

Doporučený počet žáků

25

Charakteristika/anotace

Komplexní úlohy mají strukturu výsledků učení, které si žáci průběžně osvojují prostřednictvím různých témat. Takové pojetí komplexních úloh umožňuje učitelům volit témata, která mají různý potenciál zaujmout žáky v různých oborech vzdělávání a zajistit přitom osvojení dovedností potřebných k vykonání maturitní zkoušky. Zároveň je spojením umění a kultury a komunikační a jazykové výchovy. Také se jedná o propojení teoretického vyučování s praktickým a celkově je úloha pojata mezioborově.

Obsah:

Žáci pod vedením učitelů vytvoří Moravskou zdravou kuchařku, kterou se pokusí online distribuovat a která bude česko-anglická. Tento projekt je mezipředmětový, v každém předmětu se budou žáci podílet na části projektové práce. Zapojena je i odborná složka vzdělávání – výtvarné, obchodní i gastronomické obory.

JÁDRO ÚLOHY

Očekávané výsledky učení

- a) žák porozumí historickým a kulturním kontextům literatury o vaření
- b) žák vytvoří odborný pracovní popis
- c) žák reflektuje trendy ve zdravém životním stylu a vyvážené stravě
- d) žák připraví pokrm podle vybraného receptu
- e) žák prezentuje výsledky vlastní práce

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

- Umění a kultura: M. D. Rettigová a jiné slavné kuchařky a kuchaři, motiv jídla a přípravy pokrmů v literatuře (4 hodiny)
- Český jazyk: Odborný funkční styl, tvorba receptu (2 hodiny)
- Biologie: Lidské zdraví a výživa (2 hodiny)
- Gastronomie: Zdravá výživa, realizace vybraných receptů (2/4 hodiny, v závislosti na časové náročnosti připravovaných pokrmů)
- Grafický design: Grafická podoba receptů, fotodokumentace, případně videodokumentace přípravy uvařeného jídla (4 hodiny)
- Angličtina: Překlad receptů do anglického jazyka (2 hodiny)
- Obchod a podnikání: Tvorba strategie pro distribuci kuchařky (1 hodina – skupinová práce)
- Informatika: Tvorba facebookové stránky se zdravými recepty (1 hodina – skupinová práce)

Metodická doporučení

Úloha je provázána s oblastmi:

- Jazyk a jazyková komunikace – český i cizí jazyk, Informatika a ICT, Člověk, jeho osobnost a zdraví, Člověk a kultura, Člověk a společnost
- Český jazyk, Anglický jazyk, Gastronomie – cvičení, Potraviny a výživa, Biologie, Literatura, Grafika, Obchodnictví
- Komunikace v mateřském jazyce, Komunikace v cizích jazycích, Kompetence k práci s digitálními technologiemi, Smysl pro iniciativu a podnikavost, kulturní povědomí a vyjádření

Způsob realizace

Výklad o M. D. Rettigové, čtení textů Rettigové

Četba vybraných textů v umělecké literatuře s motivy vaření

Individuální práce žáků na pracovním listu

Vývoj designu pracovních listů s recepty

Vývoj pracovních listů s recepty včetně překladu do anglického jazyka

Tvorba facebookové stránky

Řízená diskuse o zdravé kuchyni

Příprava vybraných pokrmů

Pořízení fotodokumentace, případně videodokumentace z přípravy pokrmů
Prezentace výstupů – online distribuce, tištěná kuchařka, PWP prezentace

Pomůcky

počítač s možností připojení na internet

příslušenství umožňující prezentace

pomůcky k tvorbě pracovních listů

pomůcky a suroviny potřebné k realizaci vybraných receptů

přístrojové vybavení k pořízení fotodokumentace a videodokumentace

VÝSTUPNÍ ČÁST

Popis a kvantifikace všech plánovaných výstupů

Ad očekávané výsledky učení

a) žák porozumí historickým a kulturním kontextům ve vývoji literatury o vaření

- porozumí historickým a kulturním souvislostem, v nichž vznikala díla a působili autoři
- charakterizuje pasáže „o jídle“ ve vybraných dílech umělecké literatury
- prokáže porozumění uměleckému i neuměleckému textu

b) žák vytvoří odborný popis pracovního postupu v českém a anglickém jazyce

- prokáže porozumění užitým jazykovým a kompozičním prostředkům výstavby odborného popisu pracovního postupu
- vytvoří popis pracovního postupu
- přeloží vlastní vytvořený text z českého do anglického jazyka
- porovná informace ve dvou různojazyčných textech

c) žák reflektuje trendy ve zdravém životním stylu a vyvážené stravě

- interpretuje informace z textu
- využívá přečtený text k práci s jinými druhy textu
- obhájí vyslovené názory a argumenty

d) žák připraví pokrm podle vybraného receptu

- zvolí suroviny potřebné k praktické realizaci vybraného pokrmu dle receptu
- připraví vybraný pokrm
- dodržuje pracovní postup stanovený pro přípravu daného pokrmu
- dodržuje hygienické předpisy a zásady bezpečnosti práce

e) žák prezentuje výsledky vlastní práce

- připraví grafický návrh designu pracovního listu s receptem
- předvede fotodokumentaci/videodokumentaci přípravy vybraného pokrmu

Kritéria hodnocení

Ad Očekávané výsledky učení

a) žák porozumí historickým a kulturním kontextům literatury o vaření

ověřováno prostřednictvím pracovních listů; vysoká objektivita hodnocení – hodnocení na úrovni stanovení mezní hranice úspěšnosti a od ní odvozených bodových rozmezí pro případné vyjádření výsledku žáka známkou nebo jiným číselným či slovním způsobem

b) žák vytvoří odborný pracovní popis

ověřováno prostřednictvím pracovních listů tak, aby východiskem žakovy práce byl text se zdravým receptem a anglickém a českém jazyce;

v rámci přípravy na maturitní zkoušku lze využít tematických testových nástrojů s jednoznačně stanovenými kritérii hodnocení individualizovanými pro každý užitý evaluační nástroj

c) **žák reflektuje trendy ve zdravém životním stylu a vyvážené stravě**

hodnocena úroveň výběru informací a argumentace v rámci vedení diskuse o zdravém životním stylu (zejména využití prvků formativního hodnocení)

d) **žák připraví pokrm podle vybraného receptu**

doporučeno při hodnocení výstupů (výběr surovin, pracovní postup při přípravě pokrmu, hygienické a bezpečnostní předpisy) využít v maximální míře prvků formativního hodnocení

e) **žák prezentuje výsledky vlastní práce**

doporučeno při hodnocení výstupů (prezentace apod.) využít v maximální míře prvků formativního hodnocení

Doporučená literatura

Rettigová, M. D.: Domácí kuchařka. Praha, Fortuna – Libri 2016. (možno i jiná vydání)

Giesbert, F.-O.: Himmlerova kuchařka. Praha, Argo 2014.

Bender, A.: Zvláštní smutek citronového koláče, Praha, Argo 2013.

Han Kang: Vegetariánka. Praha, Odeon 2017.

Poznámky

Doporučené rozvržení hodin:

- všeobecné vzdělávání: 16 hodin (ideální rozvržení 4 hodiny týdně po dobu čtyř navazujících týdnů; lze rozvrhnout podle potřeb školy i jinak)
- odborné vzdělávání: 2/4 hodiny

Ročník: 1.–4. ročník oborů M a L0, případně 1.–3. ročník oboru H (zařazení do konkrétního ročníku závislé za zařazení modulu do ŠVP)

Skupinové řešení úlohy: doporučený počet žáků 25, tj. cca 1 třída

Vstupním předpokladem je osvojení očekávaných výstupů RVP ZV v oblasti literární výchovy, jazyka a komunikace aj., především těch, které se týkají práce s odbornými texty. Komplexní úloha je bez nároku na předchozí znalosti v dané oblasti.

Obsahové upřesnění

VV - Všeobecné vzdělávání

Přílohy

- [Metodicka-reflexe-z-overovani-KU_Moravska-zdrava-kucharka.docx](#)
- [pracovni-list_Himmlerova-kucharka.docx](#)
- [zaznamovy-list_Himmlerova-kucharka.docx](#)
- [prezentace_healthy-lifestyle.pptx](#)
- [prezentace_M-D-Rettigova.ppt](#)
- [Vystup_zaku_Moravska_kucharka.pdf](#)