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
- obhajuje 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 potup 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 žákovy 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

*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 Vendula Rulcová. Creative Commons CC BY SA 4.0 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*