



VSTUPNĚ AŠLOHY

NÁzev komplexně Ašlohy/projektu

Moravská zdravá kuchařka

Kód Ašlohy

AEJ-u-4/AE79

Využitelnost komplexně Ašlohy

Kategorie dosaženého vzdělání

M (EQF úroveň 4)

Vzdělávací oblasti

AEJ - Český jazyk

Vazba na vzdělávací modul(y)

Ákola

Moravská střední Ákola 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 účelu Ašlohy

Ročník(y)

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

Ášlohy Ašlohy

skupinové

Doporučené počet Ášlohy

25

Charakteristika/anotace

Komplexně Ašlohy mají strukturu v sledování učení, která si Ášlohyci přebírá osvojují prostřednictvím různých témat. Takovéto pojetí komplexních Ašloh umožňuje učitelům volit témata, která mají různé potenciály zaujmout Ášlohy v různých oborech vzdělávání a zajistit přitom osvojení dovedností potřebných k vykonávání maturitní zkoušky. Zároveň je spojením umění a kultury a komunikační a jazykové výchovy. Také se jedná o propojení teoretického vyučování s praktickým a celkové je Ašloha pojata mezioborově.

Obsah:

Ášlohy pod vedením učitelů vytvořila Moravskou zdravou kuchařku, kterou se pokusí online distribuovat a která bude šesko-anglická. Tento projekt je meziplatformový, v každém platformu se budou Ášlohyci podílet na Ášlohy projektové práce. Zapojena je i odborná slovníková vzdělávání ášlohy v obchodní i gastronomické obory.

JÁDRO AŠLOHY

OĎekĀivanĀ vĀ½sledky uĀenĀ

- a) Ā¼Āĵk porozumĀ historickĀ½m a kulturnĀm kontextĀm literatury o vaĀ™enĀ
- b) Ā¼Āĵk vytvoĀ™Ā odbornĀ½ pracovnĀ popis
- c) Ā¼Āĵk reflektuje trendy ve zdravĀm Ā¼ivotnĀm stylu a vyvĀĵenĀ© stravĀ
- d) Ā¼Āĵk pĀ™ipravĀ pokrm podle vybranĀho receptu
- e) Ā¼Āĵk prezentuje vĀ½sledky vlastnĀ prĀĵce

Specifikace hlavnĀch uĀebnĀch ĀinnostĀ Ā¼ĀĵkĀ/aktivit projektu vĀ. doporuĀenĀho ĀasovĀho rozvrhu

- UmĀnĀ a kultura: M. D. RettigovĀĵi a jinĀ© slavnĀ© kuchaĀ™ky a kuchaĀ™i, motiv jĀdla a pĀ™Āpravy pokrmĀ v literatuĀ™e (4 hodiny)
- ĀĚeskĀ½ jazyk: OdbornĀ½ funkĀnĀ styl, tvorba receptu (2 hodiny)
- Biologie: LidskĀ© zdravĀ a vĀ½Ā¼iva (2 hodiny)
- Gastronomie: ZdravĀĵi vĀ½Ā¼iva, realizace vybranĀ½ch receptĀ (2/4 hodiny, v zĀĵvislosti na ĀasovĀ© nĀĵiroĀnosti pĀ™ipravovanĀ½ch pokrmĀ)
- GrafickĀ½ design: GrafickĀĵi podoba receptĀ, fotodokumentace, pĀ™ĀpadnĀ, videodokumentace pĀ™Āpravy uvaĀ™enĀho jĀdla (4 hodiny)
- AngliĀtina: PĀ™eklad receptĀ do anglickĀho jazyka (2 hodiny)
- Obchod a podnikĀĵnĀ: Tvorba strategie pro distribuci kuchaĀ™ky (1 hodina Ā© skupinovĀĵi prĀĵce)
- Informatika: Tvorba facebookovĀ© strĀĵinky se zdravĀ½mi recepty (1 hodina Ā© skupinovĀĵi prĀĵce)

MetodickĀĵi doporuĀenĀ

Āšloha je provĀĵzĀĵina s oblastmi:

- Jazyk a jazykovĀĵi komunikace Ā© ĀeskĀ½ i cizĀ jazyk, Informatika a ICT, ĀĚlovĀk, jeho osobnost a zdravĀ, ĀĚlovĀk a kultura, ĀĚlovĀk a společnost
- ĀĚeskĀ½ jazyk, AnglickĀ½ jazyk, Gastronomie Ā© cviĀenĀ, Potraviny a vĀ½Ā¼iva, Biologie, Literatura, Grafika, ObchodnictvĀ
- Komunikace v mateĀ™skĀm jazyce, Komunikace v cizĀch jazycĀch, Kompetence k prĀĵci s digitĀĵlnĀmi technologiemi, Smysl pro iniciativu a podnikavost, kulturnĀ povĀdomĀ a vyĀĵdĀ™enĀ

ZpĀsob realizace

VĀ½klad o M. D. RettigovĀ©, ĀtenĀ textĀ RettigovĀ©

ĀĚetba vybranĀ½ch textĀ v umĀleckĀ© literatuĀ™e s motivy vaĀ™enĀ

IndividuĀĵlnĀ prĀĵce Ā¼ĀĵkĀ na pracovnĀm listu

VĀ½voj designu pracovnĀch listĀ s recepty

VĀ½voj pracovnĀch listĀ s recepty vĀetnĀ, pĀ™ekladu do anglickĀho jazyka

Tvorba facebookovĀ© strĀĵinky

ĀĀzenĀĵi diskuse o zdravĀ© kuchyni

PĀ™Āprava vybranĀ½ch pokrmĀ

PoĀ™ĀzenĀ fotodokumentace, pĀ™ĀpadnĀ, videodokumentace z pĀ™Āpravy pokrmĀ
Prezentace vĀ½stupĀ Ā© online distribuce, tiĀĵtĀnĀĵi kuchaĀ™ka, PWP prezentace

PomĀcky

poĀĀtaĀ s moĀ¼nostĀ pĀ™ĵpojenĀ na internet

pĀ™ĀsluĀĵenstvĀ umoĀ¼ĀĵujĀĀ prezentace

pomĀcky k tvorbĀ, pracovnĀch listĀ

pomĀcky a suroviny potĀ™ebnĀ© k realizaci vybranĀ½ch receptĀ

pĀ™ĀstrojovĀ© vybavenĀ k poĀ™ĀzenĀ fotodokumentace a videodokumentace

VĀSTUPNĀ ĀĚĀST

Popis a kvantifikace vĀĵech plĀĵnovanĀ½ch vĀ½stupĀ

Ad oĎekĀivanĀ vĀ½sledky uĀenĀ

a) Ā¼Āĵk porozumĀ historickĀ½m a kulturnĀm kontextĀm ve vĀ½voji literatury o vaĀ™enĀ

- porozumĀ historickĀ½m a kulturnĀm souvislostem, v nichĀ¼ vznikala dĀla a pĀsobili autoĀ™i
- charakterizuje pasĀĵĀ Ā© jĀdleĀ© ve vybranĀ½ch dĀlech umĀleckĀ© literatury
- proĀĵĀ¼e porozumĀnĀ umĀleckĀmu i neumĀleckĀmu textu

b) Ā¼Āĵk vytvoĀ™Ā odbornĀ½ popis pracovnĀho postupu v ĀeskĀm a anglickĀm jazyce

- proĀĵĀ¼e porozumĀnĀ uĀ¼itĀ½m jazykovĀ½m a kompoziĀnĀm prostĀ™edkĀm vĀ½stavby odbornĀho popisu pracovnĀho postupu
- vytvoĀ™Ā popis pracovnĀho postupu
- pĀ™eloĀ¼Ā vlastnĀ vytvoĀ™enĀ½ text z ĀeskĀho do anglickĀho jazyka
- porovnĀĵ informace ve dvou rĀznojazynĀ½ch textech

c) Ā¼Āĵk reflektuje trendy ve zdravĀm Ā¼ivotnĀm stylu a vyvĀĵenĀ© stravĀ

- interpretuje informace z textu

- využití aváží pátéAtenová text k práci s jinými druhy textu
- obhájí vyslovené názory a argumenty

d) Jak 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) Jak prezentuje výsledky vlastní práce

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

Kritéria hodnocení

Ad Očekávaný výsledky učení

a) Jak porozumí historickému a kulturnímu kontextu literatury o vaření

ovládá no prostřednictvím pracovních listů; vysoká objektivita hodnocení – hodnocení na úrovni stanovené mezní hranice úspěšnosti a od něj odvozených bodových rozmezí pro pádné vyjádření výsledku známkou nebo jiným sešlým či slovním způsobem

b) Jak vytvoří odborný pracovní popis

ovládá no prostřednictvím pracovních listů tak, aby vřchodiskem ákovy práce byl text se zdravým receptem a anglickým a českým jazyce;

v rámci přípravy na maturitní zkoušku lze využít tematických testových nástrojů s jednoznačným stanovením kritérií hodnocení individualizovanými pro každého užití evaluánní nástroj

c) Jak reflektuje trendy ve zdravém životním stylu a vyváženě stravě

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

d) Jak připraví pokrm podle vybraného receptu

doporučeno pá hodnocení vřstupů (vřbřr surovin, pracovní postup pá přípravy pokrmu, hygienické a bezpečnostní předpisy) využití v maximální měře prvků formativního hodnocení

e) Jak prezentuje výsledky vlastní práce

doporučeno pá hodnocení vřstupů (prezentace apod.) využití v maximální měře prvků formativního hodnocení

Doporučená literatura

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

Giesbert, F.-O.: Himmlerova kuchyně. 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, pádné 1.–3. ročník oboru H (zařazen do konkrétního ročníku závislé na zařazení modulu do VP)

Skupinové učení: doporučený počet žáků 25, tj. cca 1 tým

Vstupním předpokladem je osvojení očekávaných vřstupů RVP ZV v oblasti literární výchovy, jazyka a komunikace aj., předvedených téch, které se týkají práce s odbornými texty. Komplexní učení je bez nároku na předchozí znalosti v dané oblasti.

Obsahové upřesnění

VV - Všeobecné vzdělávání

Předmět

- [Metodická-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](#)

