



## VSTUPNÁ ČÁST

### Název komplexní úlohy/projektu

Suroviny pro jednotlivé potraviny a odvětví

### Kód úlohy

29-u-2/AC59

### Využitelnost komplexní úlohy

#### Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouletý, EQF úroveň 2)

H (EQF úroveň 3)

#### Skupiny oborů

29 - Potravinářství a potravinářská chemie

#### Vazba na vzdělávací modul(y)

Potravinářské právní - zpracování surovin

#### Ákola

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

#### Klíčové kompetence

#### Datum vytvoření

20. 11. 2019 11:46

#### Dělo/časová náročnost - Odborné vzdělávání

8

#### Dělo/časová náročnost - Všeobecné vzdělávání

#### Poznámka k dle úlohy

#### Ročník(y)

1. ročník

#### Účel úlohy

skupinový

#### Doporučený počet žáků

3

#### Charakteristika/anotace

Účel úlohy je projekt „Příprava samostatné práce žáků z hlediska jednotlivých vstupních zemědělských produktů a jejich využití pro konkrétní odvětví potravinářské výroby“.

Dojde k upevnění znalostí učiva, které již žáci získali v teoretické části vyučování surovin.

Žáci vyberou vhodnou vstupní surovinu pro zadané potraviny a výrobek.

Výstupem bude zpracovaná karta ke konkrétnímu zemědělskému produktu a prezentace žáků.

## JÁDRO ÚLOHY

### Očekávané výsledky učení

V RVP pro obor vzdělávání A 29-51-E/01 Potravinářské výrobky nebo 29-51-E/02 Potravinářské výrobky jsou tyto výsledky vztahující se k modulu:

- vyjmenuje a charakterizuje jednotlivé odvětví potravinářského průmyslu;
- uvede základní druhy surovin a popíše je jejich vlastnosti.

½

- rozlišuje jednotlivé vstupní suroviny rostlinného nebo živočišného původu pro potravinářské průmysl
- volí vhodnou surovinu pro konkrétní potravinářské výrobek a charakterizuje ji
- Ate s porozuměním základní údaje z etikety výrobku
- popisuje technologický postup zpracování vybrané suroviny pro zvolený potravinářské výrobek

**Specifikace hlavních učebních činností a aktivit projektu vA. doporučeného časového rozvrhu**

½

- Seznámí se s první zvolenou surovinou rostlinného nebo živočišného původu ve skupině, popisují využití (pod vedením učitele) 2 hodiny
- Diskutují mezi sebou v témě debatě o využití dalších půrodních surovin 1 hodinu
- Losují si jednotlivé suroviny pro své konkrétní zadání
- Zpracovávají podklady pro prezentaci (v domácím prostředí nebo v počítačové učebně) 4 hodiny
- Využívají náležitě informace z etiket potravinářských výrobků
- Využívají pro fotodokumentaci náležitě zemědělské produkty ze školních pozemků nebo od smluvních partnerů
- Vytvářejí elektronickou prezentaci (doma nebo v počítačové učebně)
- Prezentují výsledky své práce předtím a odpovídají na otázky spolužáků 1 hodinu
- Zpracovávají zadanou úlohu (4 týdny, žijí na počtu zadaných karet a slajdů)

**Metodické doporučení**

1. ½ utvoří 2 až 3 skupiny.
2. Skupiny si vyberou surovinu rostlinného a živočišného původu nebo jim bude přidělena.
3. Skupina si vybere zprávu o vstupní surovině potravinářského výrobku a popisuje ho.
4. Za domácí úkol si skupina přinese informace o zvoleném potravinářském výrobku.
5. Zobrazení potravinářského výrobku a pomoc fotodokumentace.
6. Vybírá jednotlivé vstupní suroviny z nabízených vzorků.
7. Skupiny dokončí zkompletují jednotlivé vzorky surovin s vhodným potravinářským výrobkem.
8. Fotodokumentaci získanou předtím sbírá informací o surovinách a výrobcích používaných skupinami předtím zpracování elektronické prezentace nebo výrobků, papírových karet.
9. Fotografie doplňují krátkým textem.
10. Jednotlivé skupiny prezentují své výsledky práce.
11. Odpovídají na dotazy spolužáků a diskutují společně nad odpověďmi.

**Způsob realizace**

Šloha bude realizována v odborné učebně, školy, přednádní v prostorách odborného výroby, u smluvních partnerů školy i v domácím prostředí.

Zpracování prezentace může proběhnout v počítačové učebně nebo v domácím prostředí.

Fotodokumentace zemědělských produktů se realizuje předtím odborným výroby na pracovišti smluvních partnerů školy.

**Pomůcky**

K tématu komplexní úlohy je potřeba vybavení učebna s modely a vzorky jednotlivých vstupních surovin potravinářského průmyslu. (Suroviny rostlinného nebo živočišného původu od smluvních partnerů nebo z dělené odborného výroby. Potravinářské výrobky z regionu.)

Fotoaparát nebo mobilní telefon s fotoaparátem, počítač.

Etikety z jednotlivých potravin.

Papíry/karton, Atrky, dřeváky, provázek.

Pomůcky k upevnění vzorku obalu na kartu a psací potřeby k popisu.

Fotografie nebo obrazové dokumentace výrobů.

**VÁSTUPNÁ ČEÁST**

**Popis a kvantifikace všech pláňnovaných vstupů**

½ vytvoří elektronickou prezentaci vybrané vstupní suroviny pro potravinářské výrobek.

**Kritéria hodnocení**

Aktivita předtím vyhledávání vhodné vstupních surovin.

Popis technologického zpracování potravinářského výrobku.

Kvalita domácí práce a zhotovená seznamu zvolených surovin.

Aktivita ve skupině, předtím fotodokumentaci jednotlivých potravinářských výrobků.

Kompletace surovin a výrobků s vhodnou technologií zpracování.

Zpracování a předvedení vytvořených elektronických prezentací.

Kvalita odpovědí na úkoly otázky.

## Doporučená literatura

## Poznámky

Komplexní úloha je zaměřena v průběhu modulu Potravinářské práce "práce s surovinami", doporučuje se začít do 1. ročníku. Úloha má přesah do oborů kategorie H Prodavač a je jí možno využít při výuce úkolů kategorie E Stravovatel a ubytovatel služby.

## Obsahové upřesnění

OV RVP - Odborné vzdělávání ve vztahu k RVP

## Přehled

- [zadani\\_Suroviny-pro-jednotliva-potravinarska-odvetvi.docx](#)

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který byl spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jeho realizaci zajišťoval Národní pedagogický ústav České republiky. Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Pavla Sedláčková. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.