## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název komplexní úlohy/projektu

Stroje pro mechanické zpracování potravin a ostatní kuchyňské stroje

#### Kód úlohy

65-u-3/AA81

### Využitelnost komplexní úlohy

#### Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

#### Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

#### Vazba na vzdělávací modul(y)

Zařízení provozoven

#### Škola

Střední odborná škola Josefa Sousedíka Vsetín, Benátky, Vsetín

#### Klíčové kompetence

Kompetence k učení, Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

#### Datum vytvoření

07. 03. 2019 21:31

#### Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

8

#### Délka/časová náročnost - Všeobecné vzdělávání

#### Poznámka k délce úlohy

#### Ročník(y)

1. ročník

#### Řešení úlohy

individuální, skupinové

#### Doporučený počet žáků

25

#### Charakteristika/anotace

Hlavním cílem komplexní úlohy je poskytnout žákům teoreticky základní znalosti o strojích pro mechanické zpracování potravin a ostatních kuchyňských strojích, jež jsou běžně používány ve výrobních střediscích. Žák získá základní vědomosti, dovednosti a návyky v oblasti bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci a požární prevenci při běžné údržbě a čištění strojů v souladu s předpisy a pracovními postupy.

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 stroje pro mechanické zpracování potravin, ostatní kuchyňské stroje a a jejich vhodné použití v běžném provozu
* používá odbornou terminologii
* dodržuje pravideal BOZP při práci se stroji
* ovládá mytí a dezinfekci kuchyňských strojů

Komplexní úloha má vazbu na NSK, konkrétně na Kuchař expedient (kód: 65-011-E) - Obsluha technologických zařízení v provozu.

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

Teoretická výuka:

Popíše stroje pro mechanické zpracování potravin a ostatní kuchyňské stroje -  Doporučený časový rozvrh činí 3 vyučovací hodiny

* charakterizuje funkci univerzálního stroje a jeho přídavných zařízení
* vysvětlí rozdíl mezi jedno a víceúčelovými stroji
* popíše stroje na zpracování těsta a zeleniny
* uvede, k čemu se používají stroje na zpracování masa

Praktická výuka:

Používá odbornou terminologii - Doporučený časový rozvrh činí 1 vyučovací hodinu

* sleduje prezentace a výklad na dané téma a reaguje na dotazy učitele
* na praktických příkladech aplikuje získané teoretické poznatky

Dodržuje pravidla BOZP při práci se stroji  - Doporučený časový rozvrh činí 3 vyučovací hodiny

* ovládá obsluhu strojního zařízení v gastronomických provozech
* jedná v souladu s předpisy bezpečnosti a požární ochrany

Ovládá mytí a dezinfekci kuchyňských strojů -  Doporučený časový rozvrh činí 1 vyučovací hodinu

* uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii
* popíše, jak se  čistí  zařízení ve výrobním středisku
* rozumí jednotlivým krokům správné hygienické praxe při mytí a dezinfekci kuchyňských strojů

#### Metodická doporučení

Komplexní úloha může být využita v teoretické výuce i v odborném výcviku výše uvedených oborů a je rozdělena do dílčích částí. Učitel při presentaci učiva podněcuje individuální projevy u žáků a shrne nejzávažnější chyby bránící k porozumění učiva. Metody, které žákům umožňují lépe pochopit a osvojit si znalosti práce se stroji jsou následující:

Metody slovní:

* monologické metody (popis, vysvětlování, výklad)
* dialogické metody (rozhovor, diskuse)
* metody práce s učebnicí, odbornou literaturou

Metody názorně demonstrační:

* demonstrace pracovních činností obsluhy strojů
* předvádění práce, používání a ošetřování

Metody praktické:

* nácvik pracovních dovedností
* pracovní činnosti, práce se stroji

1. dílčí část

* vhodná forma výuky je výklad učitele doplněný o prezentace, práce s odbornou literaturou a názorné videoukázky
* k úspěšnému dosažení výsledků je doporučeno řízené procvičování (kladení vhodných otázek), pravidelné opakování učiva a diskuze
* diskuse rozvine u žáků schopnost aktivně a pohotově využívat jejich myšlenkové operace, formulovat podstatu problém a přesně se vyjadřovat
* žáci se aktivně zapojují a opakují si získané teoretické poznatky
* žák konkrétní odpovědi obhájí před učitelem a třídou

2. dílčí část

* pracovní listy – 1, 2 slouží k ověření teoretických znalostí a poznatků
* učitel seznámí žáky se zadáním, připomene postup při řešení
* žák následně pracuje samostatně, aktivně pracuje s pracovními listy, čímž rozvíjí vlastní myšlenkovou kulturu, získává vědomosti i myšlenkové dovednosti, rozvíjí vlastní iniciativu, poznává potřeby uplatnitelné v odborné praxi
* učitel vede žáky k samostatné činnosti, objasňuje a zodpovídá případné dotazy žáků k dané problematice

3. dílčí část

* učitel navodí u žáků diskuzi, přičemž zachová principy interpersonálního dialogu, aby žáci byli aktivní, měli zájem o téma, vzájemně si naslouchali a poučili se navzájem z chyb
* učitel dohlíží na průběh činnosti a konzultuje s žáky jejich chyby
* učitel kontroluje správnost odpovědí
* učitel provede závěrečné hodnocení

#### Způsob realizace

Organizační forma výuky - teoreticko - praktická

* komplexní úloha bude řešena teoreticky v odborné učebně

  Praktické kompetence  následně žáci rozvíjí ve školním odloučeném pracovišti, dílně, pracovišti smluvního partnera případně v reálném pracovním prostředí.

#### Pomůcky

Teoretická výuka probíhá v klasické učebně, s využitím informačních a komunikačních technologií.

Technické vybavení:

* počítač
* MS Word, Power Point
* dataprojektor
* plátno na promítání (interaktivní tabule)

Učební (odborné) pomůcky pro žáka:

* učebnice Marie Šebelová: *Zařízení závodů*
* záznamový blok
* psací potřeby

Učební (odborné) pomůcky pro učitele:

* shodné s požadavky na žáka
* pracovní listy pro samostatnou práci žáků, počet vyhotovení odpovídá počtu žáků ve třídě

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Popis a kvantifikace všech plánovaných výstupů

1. Dílčí část - žáci získávají prostřednictvím učitele teoretické poznatky o strojích pro mechanické zpracování potravin a o ostatních kuchyňských strojích, žáci si pořizují zápisy na základě odborného výkladu učitele a presentovaného učebního textu.

* předpokládá se spolupráce učitele se žákem
* posuzuje se věcná správnost výkladu pojmů
* posuzuje se správná aplikace teoretických poznatků do praktických příkladů
* oceňuje se aktivita žáka

2. Dílčí část - žáci vyplňují pracovní listy, opakují si získané vědomosti na téma Stroje pro mechanické zpracování potravin.

* žák vyplňuje postupně 2 pracovní listy
* hodnotí se samostatnost žáka při práci
* hodnotí se forma zpracování a věcná správnost
* kladně se posuzují nadstandartní odpovědi, jež žák uvedl nad požadovaný rámec učiva a souvisí s moderními trendy v gastronomii
* každý pracovní list má samostatné hodnocení

3. dílčí část  - Hodnotí se práce ve vyučovacích hodinách.

* ústně a prakticky se ověřují znalosti a dovednoti žáků
* výsledné hodnocení poskytuje zpětnou vazbu

#### Kritéria hodnocení

Komplexní úloha se považuje za splněnoupři dodržení následujících kritérií:

* 1x ústní zkoušení ze znalostí za dobu realizace
* 2x písemné zkoušení za dobu realizace

Podklady pro hodnocení získává učitel zejména těmito metodami, formami, prostředky, způsoby:

* soustavným sledováním výsledků vzdělávání žáka a jeho připravenosti na vyučování
* ústním a písemným zkoušením, kontrolními písemnými pracemi
* analýzou výsledků činností žáka

Při určování stupně prospěchu se hodnotí teoretické  a praktické zvládnutí učiva žákem.

* 100- 90%    správných odpovědí                   1
* 80 - 70%   správných odpovědí                   2
* 50%   správných odpovědí                   3
* 40 - 30 %  správných odpovědí                   4
* 20%  a méně správných odpovědí       5

#### Doporučená literatura

Marie Šebelová. *Zařízení závodů*. Praha: Parta, 2010. ISBN: 978-80-7320-153-1.

Zákon č. 262/2006 Sb. ze dne 21. dubna 2006, *Zákoník práce*. ISSN 1211-1244.

Zdeněk Schmied, D. Roučková. *Zákoník práce 2019* (sešitové vydání). ANAG, 2019. ISBN: 978-80-7554-185-7.

#### Poznámky

Přehled o úloze:

1. Prezentace
2. Pracovní list 1, 2
3. Správná řešení 1, 2
4. Hodnotící tabulka

Přílohy:

1. Prezentace: Stroje pro mechanické zpracování potravin
2. Pracovní listy: Stroje pro mechanické zpracování potravin
3. Hodnotící tabulka

#### Obsahové upřesnění

OV NSK - Odborné vzdělávání ve vztahu k NSK

### Přílohy

* [pracovni\_list\_1.pdf](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/60326/pracovni_list_1.pdf)
* [pracovni\_list\_2.pdf](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/60327/pracovni_list_2.pdf)
* [reseni-pracovni\_list\_1.pdf](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/60328/reseni-pracovni_list_1.pdf)
* [reseni-pracovni\_list\_2.pdf](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/60329/reseni-pracovni_list_2.pdf)
* [Hodnotici\_tabulka.pdf](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/60330/Hodnotici_tabulka.pdf)
* [Stroje-pro-mechanicke-zpracovani-potravin.pptx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/82470/Stroje-pro-mechanicke-zpracovani-potravin.pptx)

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 Františka Vyškovská. [Creative Commons CC BY SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.cs) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.