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
- pracovni_list_2.pdf
- reseni-pracovni_list_1.pdf
- reseni-pracovni_list_2.pdf
- Hodnotici_tabulka.pdf
- 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 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.