



VSTUPNÁ ČÁST

Název komplexního úlohy/projektu

Stroje pro mechanickou zpracování potravin a ostatních kuchyňských strojů

Kód úlohy

65-u-3/AA81

Využitelnost komplexního úlohy

Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Vazba na vzdělávací modul(y)

Zařazen provozoven

Ákola

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 časové jednotky - Odborné vzdělávání

8

Délka časové jednotky - Všeobecné vzdělávání

Poznámka k délce úlohy

Ročník(y)

1. ročník

Účel úlohy

individuálně, skupinově

Doporučená početní hodnota

25

Charakteristika/anotace

Hlavním cílem komplexního úlohy je poskytnout žákům teoretické znalosti o strojích pro mechanickou zpracování potravin a ostatních kuchyňských strojích, jež jsou běžně používány ve výrobních střediscích. Žák získá základní vedomosti, dovednosti a návyky v oblasti bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci a požární prevenci při běžném a údržbovém a údržbovém stroji v souladu s předpisy a pracovními postupy.

Komplexní úloha je rozdělena do dílčích úloh, které jsou uvedeny ve formuláři komplexního úlohy. Zadání a úlohy jsou uvedeny v jednotlivých úlohách.

JÁDRO ÚLOHY

Očekávané výsledky učení

Á½Ájk:

- popÁÁje stroje pro mechanickÁ zprarovÁnÁ potravin, ostatnÁ kuchyÁskÁ stroje a jejich vhodnÁ pouÁitÁ v bÁÁnÁm provozu
- pouÁÁvÁj odbornou terminologii
- dodrÁuje pravidla BOZP pÁTmi prÁjci se stroji
- ovlÁdÁj mytÁ a dezinfekci kuchyÁskÁ½ch strojÁ

KomplexnÁ Áloha mÁj vazbu na NSK, konkrÁtnÁ na KuchaÁ™ expedient (kÁd: 65-011-E) - Obsluha technologickÁ½ch zaÁTMÁzenÁ v provozu.

Specifikace hlavnÁch uÁebnÁch ÁinnostÁ Á½ÁjkÁ/aktivit projektu vÁ. doporuÁenÁho ÁasovÁho rozvrhu

TeoretickÁj vÁ½uka:

PopÁÁje stroje pro mechanickÁ zprarovÁnÁ potravin a ostatnÁ kuchyÁskÁ stroje - DoporuÁenÁ½ ÁasovÁ½ rozvrh ÁinÁ 3 vyuÁovacÁ hodiny

- charakterizuje funkci univerzÁlnÁho stroje a jeho pÁTMÁdavnÁ½ch zaÁTMÁzenÁ
- vysvÁtlÁ rozdÁl mezi jedno a vÁceÁelovÁ½mi stroji
- popÁÁje stroje na zprarovÁnÁ tÁsta a zeleniny
- uvede, k Áemu se pouÁÁvÁj stroje na zprarovÁnÁ masa

PraktickÁj vÁ½uka:

PouÁÁvÁj odbornou terminologii - DoporuÁenÁ½ ÁasovÁ½ rozvrh ÁinÁ 1 vyuÁovacÁ hodinu

- sleduje prezentace a vÁ½klad na danÁ tÁma a reaguje na dotazy uÁitele
- na praktickÁ½ch pÁTMÁkladech aplikuje zÁskanÁ teoretickÁ poznatky

DodrÁuje pravidla BOZP pÁTmi prÁjci se stroji - DoporuÁenÁ½ ÁasovÁ½ rozvrh ÁinÁ 3 vyuÁovacÁ hodiny

- ovlÁdÁj obsluhu strojÁho zaÁTMÁzenÁ v gastronomickÁ½ch provozech
- jednÁj v souladu s pÁTMÁdpisy bezpeÁnosti a poÁÁÁrnÁ ochrany

OvlÁdÁj mytÁ a dezinfekci kuchyÁskÁ½ch strojÁ - DoporuÁenÁ½ ÁasovÁ½ rozvrh ÁinÁ 1 vyuÁovacÁ hodinu

- uplatÁuje poÁÁadavky na hygienu v gastronomii
- popÁÁje, jak se ÁistÁ zaÁTMÁzenÁ ve vÁ½robnÁm stÁTMÁdisku
- rozumÁ jednotlivÁ½m krokÁm sprÁjvnÁ hygienickÁ praxe pÁTmi mytÁ a dezinfekci kuchyÁskÁ½ch strojÁ

MetodickÁj doporuÁenÁ

KomplexnÁ Áloha mÁÁ½e bÁ½t vyuÁÁita v teoretickÁ vÁ½uce i v odbornÁm vÁ½cviku vÁ½Áje uvedenÁ½ch oborÁ a je rozdÁlena do dÁlÁÁch ÁÁstÁ. UÁitel pÁTmi prezentaci uÁiva podnÁcuje individuÁlnÁ projevy u Á½ÁjkÁ a shrne nejzÁjvaÁnÁjÁ½ chyby brÁjnÁcÁ k porozumÁnÁ uÁiva. Metody, kterÁ Á½ÁjkÁm umoÁÁÁujÁ lÁope pochopit a osvojit si znalosti prÁjce se stroji jsou nÁjsledujÁcÁ:

Metody slovnÁ:

- monologickÁ metody (popis, vysvÁtlovÁnÁ, vÁ½klad)
- dialogickÁ metody (rozhovor, diskuse)
- metody prÁjce s uÁebnicÁ, odbornou literaturou

Metody nÁjzornÁ, demonstraÁnÁ:

- demonstrace pracovnÁch ÁinnostÁ obsluhy strojÁ
- pÁTMÁdvÁdÁnÁ prÁjce, pouÁÁvÁj nÁ a oÁjetÁTMÁovÁj nÁ

Metody praktickÁ:

- nÁjcvik pracovnÁch dovednostÁ
- pracovnÁ Áinnosti, prÁjce se stroji

1. dÁlÁÁ ÁÁjst

- vhodnÁj forma vÁ½uky je vÁ½klad uÁitele doplnÁnÁ½ o prezentace, prÁjce s odbornou literaturou a nÁjzornÁ½ videoukÁjzky
- k ÁspÁÁjnÁmu dosaÁÁenÁ vÁ½sledkÁ je doporuÁeno ÁTMÁzenÁ procviÁovÁj nÁ (kladenÁ vhodnÁ½ch otÁjzek), pravidelnÁ½ opakovÁj nÁ uÁiva a diskuze
- diskuse rozvine u Á½ÁjkÁ schopnost aktivnÁ a pohotovÁ½ vyuÁÁÁvat jejich myÁlenkovÁ½ operace, formulovat podstatu problÁm a pÁTMÁesnÁ se vyjadÁTMÁovat
- Á½Ájci se aktivnÁ½ zapojujÁ a opakujÁ si zÁskanÁ teoretickÁ poznatky
- Á½Ájk konkrÁtnÁ½ odpovÁdi obhÁjijÁ pÁTMÁed uÁitelem a tÁTMÁdou

2. dÁlÁÁ ÁÁjst

- pracovnÁ listy ÁÁ 1, 2 slouÁÁk k ovÁÁÁTMÁenÁ teoretickÁ½ch znalostÁ a poznatkÁ
- uÁitel seznÁjmÁ Á½Ájky se zadÁj nÁm, pÁTMÁipomene postup pÁTmi ÁTMÁÁjenÁ
- Á½Ájk nÁjslednÁ½ pracuje samostatnÁ½, aktivnÁ½ pracuje s pracovnÁmi listy, ÁÁmÁ½ rozvÁjÁ vlastnÁ myÁlenkovou kulturu, zÁskÁjvÁj vÁ-domosti i myÁlenkovÁ½ dovednosti, rozvÁjÁ vlastnÁ½ iniciativu, poznÁjvÁj potÁTMÁeby uplatnitelnÁ½ v odbornÁ½ praxi
- uÁitel vede Á½Ájky k samostatnÁ½ Áinnosti, objasÁuje a zodpovÁdÁj pÁTMÁpadnÁ½ dotazy Á½ÁjkÁ k danÁ½ problematice

3. dÁlÁÁ ÁÁjst

- uÁitel navodÁ u Á½ÁjkÁ½ diskuzi, pÁTMÁÁemÁ½ zachovÁj principy interpersonÁlnÁho dialogu, aby Á½Ájci byli aktivnÁ, mÁli zÁjjem o tÁma, vzÁjemnÁ½ si naslouchali a pouÁili se navzÁjem z chyb
- uÁitel dohlÁÁÁ½ na prÁbÁ½h Áinnosti a konzultuje s Á½Ájky jejich chyby
- uÁitel kontroluje sprÁjvnost odpovÁdÁ
- uÁitel provede zÁjvÁ½reÁnÁ½ hodnocenÁ

ZpÁsob realizace

Organizační forma v 1/2 úky - teoreticko - praktická

- komplexní úloha bude teoreticky v odborné učebně

Praktické kompetence následně 3/4 žáci rozvíjí ve školním odloučeném pracovišti, dále, pracovišti smluvního partnera případně v reálném pracovním prostředí.

Pomůcky

Teoretický v 1/2 úka probíhá v klasické učebně, s využitím informačních a komunikačních technologií.

Technické vybavení:

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

Učebně (odborné) pomůcky pro žáka:

- učebnice Marie Ebelové: *Zažít ženskou*
- žijí znakový blok
- psací potřeby

Učebně (odborné) pomůcky pro učitele:

- shodně s požadavky na žáka
- pracovní listy pro samostatnou práci žáků, pojet vyhotovené odpovědi poctu žáků ve třídě

VÁSTUPNÁ ŽEŽST

Popis a kvantifikace vžech pláňnovaných v 1/2 stupň

1. Dálá žist - 3/4 žáci žaskávají prostědnictvém učitele teoretické poznatky o strojích pro mechanické zpracování potravin a o ostatních kuchyňských strojích, 3/4 žáci si potmizují zápis na základě, odborného vžkladu učitele a presentovaného učebního textu.

- pědpokládá se spolupřice učitele se 3/4 žákem
- posuzuje se včnáj správnost vžkladu pojma
- posuzuje se správnáj aplikace teoretických poznatků do praktických pžkladů
- oceňuje se aktivita žáka

2. Dálá žist - 3/4 žáci vyplňují pracovní listy, opakují si žskaně vždomosti na tžma Stroje pro mechanické zpracování potravin.

- 3/4 žák vyplňuje postupně 2 pracovní listy
- hodnotá se samostatnost žáka pžmi práci
- hodnotá se forma zpracování a včnáj správnost
- kladně se posuzují nadstandartní odpovědi, je 3/4 žák uvedl nad požadovaně 1/2 římec učiva a souvis s moderními trendy v gastronomii
- každá 1/2 pracovní list má samostatně hodnocen

3. dálá žist - Hodnotá se přice ve vyučovacích hodinách.

- žstná, a prakticky se ověťujá znalosti a dovednoti 3/4 žáků
- vžsledně hodnocen poskytuje zpětnou vazbu

Kritéria hodnocen

Komplexní úloha se považuje za splněnou pžmi dodržení následujících kritérií:

- 1x žstná zkoužená ze znalostí za dobu realizace
- 2x pžsemně zkoužená za dobu realizace

Podklady pro hodnocen žskájváj učitel zejména tžmito metodami, formami, prostědky, zpěsoby:

- soustavně sledování vžsledků vzdělávání žáků a jeho pžmipravenosti na vyučování
- žstnám a pžsemně zkouženám, kontrolními pžsemněmi pracemi
- analýzou vžsledků ěinnost 3/4 žáků

Pžmi určování stupně prospěchu se hodnotá teoretické a praktické vžjdnutí učiva 3/4 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 Ebelové. *Zažít ženskou*. Praha: Parta, 2010. ISBN: 978-80-7320-153-1.

Žijíkon. 262/2006 Sb. ze dne 21. dubna 2006, *Žijíkonák práce*. ISSN 1211-1244.

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

Poznámky

Pžmehled o žžze:

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

Předmět:

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

Předmět

- [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 Evropské strukturální a investiční fondů a jeho realizaci zajišťoval Národní pedagogický ústav České republiky. Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je František Vyškovský. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) ač" Uveďte původ ač" Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.