## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název komplexní úlohy/projektu

Jídla z brambor, zeleniny, rýže, krup, luštěnin, hub, vajec, sýrů a tvarohu

#### Kód úlohy

65-u-3/AA86

### Využitelnost komplexní úlohy

#### Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

#### Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

#### Vazba na vzdělávací modul(y)

Bezmasé pokrmy 1

#### Škola

Střední odborná škola Josefa Sousedíka Vsetín, Benátky, Vsetín

#### Klíčové kompetence

Kompetence k učení, Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

#### Datum vytvoření

08. 03. 2019 21:47

#### Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

20

#### Délka/časová náročnost - Všeobecné vzdělávání

#### Poznámka k délce úlohy

#### Ročník(y)

2. ročník

#### Řešení úlohy

individuální, skupinové

#### Doporučený počet žáků

25

#### Charakteristika/anotace

Cílem komplexní úlohy je poskytnout žákům teoreticky základní znalosti o pokrmech připravovaných z brambor, zeleniny, rýže, krup, luštěnin, hub, vajec, sýrů a tvarohu. Žák získá vědomosti o bezmasých pokrmech, jež svou rozmanitostí, pestrostí obohacují jídelníček a vyznačují se výraznou časovou úsporou přípravy. Žák se naučí, jaký význam mají bezmasé pokrmy ve výživě a proč je důležité dodržovat jejich správný technologický postup.

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

Komplexní úloha má vazbu na NSK - Příprava teplých pokrmů (kód: 65-001-H)

Žák:

* Charakterizuje význam bezmasých pokrmů
* Popíše rozdělení bezmasých pokrmů
* Používá odbornou terminologii
* Popíše výrobní postupy bezmasých pokrmů z brambor, zeleniny, rýže, krup, luštěnin, hub, vajec, sýrů a tvarohu
* Uplatní teoretické znalosti a popíše výrobní postup určeného pokrmu

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

 Žák:

1. Charakterizuje význam bezmasých pokrmů -  doporučený časový rozvrh 1 hodina.

* Vysvětlí, jaký význam mají bezmasé pokrmy ve výživě člověka

2. Popíše rozdělení bezmasých pokrmů - doporučený časový rozvrh 1 hodina.

* Rozdělí pokrmy podle chuti a podle základní suroviny
* Vyjmenuje základní suroviny, z kterých lze připravit bezmasý pokrm

3. Používá odbornou terminologii - doporučený časový rozvrh 8 hodin.

* Sleduje prezentaci a výklad na dané téma a reaguje na dotazy učitele
* Aplikuje získané teoretické poznatky na praktických příkladech

 4. Orientuje se ve výrobních postupech bezmasých pokrmů z brambor, zeleniny, rýže, krup, luštěnin, hub, vajec, sýrů a tvarohu - doporučený časový rozvrh 8 hodin.

* Vysvětlí, jak lze jednotlivé potraviny technologicky zpracovat podle chuti
* Rozliší pokrmy podle chuti na slaná i sladká jídla
* Dokáže vyhledat v recepturách určený pokrm
* Popíše technologický postup přípravy zadaného pokrmu, jeho typické vlastnosti a expedici
* Navrhne další příklady zpracování bezmasých pokrmů
* Zvolí vhodný technologický postup pro přípravu zadaného pokrmu
* Vyjmenuje vhodné suroviny pro připravovaný pokrm
* Zvolí vhodná technologická zařízení pro daný účel
* Zvládá moderní trendy tepelné úpravy pokrmů s využitím moderních zařízení

 5.  Uplatní teoretické znalosti a popíše výrobní postup určeného pokrmu - doporučený časový rozvrh 2 hodiny.

* Samostatně vyplní pracovní listy č. 1, 2
* Samostatně vyplní kontrolní test
* Zdůvodní své odpovědi

#### Metodická doporučení

Komplexní úlohu lze využít v rámci předmětu Technologie, v teoretické výuce a v odborném výcviku výše uvedených oborů. Komplexní úloha je rozdělena do dílčích částí, které na sebe navazují. Znalosti potřebné ke splnění komplexní úlohy žák získá v teoretickém vyučování. Učitel při presentaci učiva podněcuje individuální projevy u žáků a shrne nejzávažnější chyby bránící k porozumění učiva.

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

* žák vyplní kontrolní test
* žák dokáže vyhledat v recepturách určený pokrm
* žák popíše technologický postup přípravy zadaného pokrmu, jeho typické vlastnosti a expedici
* žák jedná v souladu s bezpečnostními předpisy
* učitel dohlíží na průběh činností
* učitel konzultuje s žáky jejich chyby
* učitel kontroluje správnost odpovědí
* učitel provede závěrečné hodnocení

#### Způsob realizace

* organizační forma výuky teoretická, průřezová, povinná
* komplexní úloha bude řešena v odborné učebně

#### 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 Alena Šindelková: *Kuchařské práce*
* 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
* počet kontrolních testů shodný s počtem žáků ve třídě

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Popis a kvantifikace všech plánovaných výstupů

1. Dílčí část - žáci získávají prostřednictvím učitele teoretické poznatky o bezmasých pokrmech z brambor, zeleniny, rýže, krup, luštěnin, hub, vajec, sýrů a tvarohuna základě učebního textu a odborného výkladu si žáci pořizují zápisy.

* 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 na téma Bezmasé pokrmy, čímž si opakují získané vědomosti.

* 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.

* kontrolní test prověří znalosti žáka
* kontrolní test slouží jako výsledné hodnocení a zpětná vazba jak pro učitele, tak pro žáka

#### Kritéria hodnocení

Komplexní úloha se považuje za splněnoupři dodržení následujících kritérií:

* 1x ústní zkoušení znalostí za dobu realizace modulu
* 3x písemné zkoušení za dobu realizace modulu (2x pracovní list, 1x kontrolní test)

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 zvládnutí učiva žákem. Vyučující zároveň zohledňuje doporučení psychologických a jiných vyšetření, která mají přímý vztah ke způsobu hodnocení a získávání podkladů ke klasifikaci.

Přepočet mezi procenty správných odpovědí a známkou u písemného hodnocení:

* 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

Alena Šindelková. *Kuchařské práce*. Technologie 1. díl. Praha: Parta, 2016. 91 s. ISBN:978-80-7320-052.

#### Poznámky

 Přehled o úloze:

1. Prezentace
2. Pracovní list 1, 2
3. Správná řešení 1, 2
4. Kontrolní test
5. Kontrolní test - řešení
6. Hodnotící tabulka

Přílohy:

1. Prezentace: Bezmasé pokrmy
2. Pracovní listy: Stroje pro mechanické zpracování potravin
3. Kontrolní test a jeho řešení
4. 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/61810/pracovni-list_1.pdf)
* [pracovni-list\_2.pdf](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/61811/pracovni-list_2.pdf)
* [pracovni-list\_1-reseni.pdf](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/61812/pracovni-list_1-reseni.pdf)
* [pracovni-list\_2-reseni.pdf](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/61813/pracovni-list_2-reseni.pdf)
* [Bezmase-pokrmy.pptx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/81812/Bezmase-pokrmy.pptx)
* [kontrolni-test.pdf](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/81813/kontrolni-test.pdf)
* [kontrolni-test-reseni.pdf](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/81814/kontrolni-test-reseni.pdf)
* [hodnotici-tabulka.pdf](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/81815/hodnotici-tabulka.pdf)

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.