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
- pracovni-list_2.pdf
- pracovni-list_1-reseni.pdf
- pracovni-list_2-reseni.pdf
- Bezmase-pokrmy.pptx
- kontrolni-test.pdf
- kontrolni-test-reseni.pdf
- 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 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.