



# 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 prezentaci 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 problémů 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 splněnou při 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.

Přepočítání 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-pokrmly.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.*