



VSTUPNĚ AŇST

NĚzev komplexnĚ Ālohy/projektu

JĀdla z brambor, zeleniny, rĀ½Ā¾e, krup, luĀjtĀnin, hub, vajec, sĀ½rĀ a tvarohu

KĀd Ālohy

65-u-3/AA86

VyuĀĭitelnost komplexnĚ Ālohy

Kategorie dosaĀenĀho vzdĀlĀnĀ

H (EQF ĀroveĀ 3)

Skupiny oborĀ

65 - Gastronomie, hotelnictvĀ a turismus

Vazba na vzdĀlĀvacĀ modul(y)

BezmasĀ pokrm y 1

Ā kola

StĀ™mednĚ odbornĀ Ākola Josefa SousedĀka VsetĀn, BenĀjtky, VsetĀn

KĀovĀ kompetence

Kompetence k uĀenĀ, Kompetence k pracovnĀmu uplatnĀnĀ a podnikatelskĀ½m aktivitĀm

Datum vytvoĀ™enĀ

08. 03. 2019 21:47

DĀĭlka/ĀasovĀ ĩ nĀĭroĀnost - OdbornĀ vzdĀlĀvĀnĀ

20

DĀĭlka/ĀasovĀ ĩ nĀĭroĀnost - VĀĭeobecnĀ vzdĀlĀvĀnĀ

PoznĀĭmka k dĀĭlce Ālohy

RoĀnĀk(y)

2. roĀnĀk

ĀeĀĭenĀ Ālohy

individuĀĭlnĀ, skupinovĀ

DoporuĀenĀ½ poĀet ĀĀĭkĀ

25

Charakteristika/anotace

CĀlem komplexnĚ Ālohy je poskytnout ĀĀĭkĀ™m teoreticky zĀĭkladnĚ znalosti o pokrmech pĀ™ĭpravovanĀ½ch z brambor, zeleniny, rĀ½Ā¾e, krup, luĀjtĀnin, hub, vajec, sĀ½rĀ a tvarohu. Ā½Āĭk zĀskĀĭ vĀ-domosti o bezmasĀ½ch pokrmech, jeĀ¾ svou rozmanitostĀ, pestrostĀ obohacujĀ ĀdelnĀĀek a vyznaĀujĀ se vĀ½raznou Āasovou Āsporou pĀ™Āpravy. Ā½Āĭk se nauĀĀ, jakĀ½ vĀ½znam majĀ bezmasĀ pokrm y ve vĀ½Ā½ivĀ a proĀ je dĀĭleĀ½itĀ dodrĀ½ovat jejich sprĀĭvnĀ½ technologickĀ½ postup.

KomplexnĚ Āloha je rozdĀlena do dĀĭlĀch ĀĀĭstĀ, kterĀ jsou uvedeny ve formulĀĀ™i komplexnĚ Ālohy. ZadĀĭnĀ a Ā™eĀĭenĀ jsou uvedeny v jednotlivĀ½ch pĀ™ĀlohĀch.

JĀDRO ĀŠLOHY

OĀekĀĭvanĀ vĀ½sledky uĀenĀ

Á½Ájk:

- Charakterizuje v^A½znam bezmas^A½ch pokr^m™
- Pop^ÁÁje roz^dÁ½len^A bezmas^A½ch pokr^m™
- Pou^ÁÁv^Á odbornou terminológi
- Pop^ÁÁje v^A½robn^A postupy bezmas^A½ch pokr^m™ z brambor, zeleniny, r^Á½Á¾e, krup, lu^Ájt^Ánin, hub, vajec, s^Á½r^Á a tvarohu
- Uplatn^A teoretick^Á znalosti a pop^ÁÁje v^A½robn^A postup ur^Áen^Áho pokr^mu

Specifikace hlavn^Ách u^Áebn^Ách Áinnost^Á Á¾Ájk^Á/aktivit projektu v^A. doporu^Áen^Áho Áasov^Áho rozvrhu

Á½Ájk:

1. Charakterizuje v^A½znam bezmas^A½ch pokr^m™ - doporu^Áen^Á½ Áasov^Á½ rozvrh 1 hodina.
 - Vysv^Átl^Á, jak^Á½ v^A½znam maj^Á bezmas^Á pokr^mve v^A½Á¾iv^Á Álov^Áka
2. Pop^ÁÁje roz^dÁ½len^A bezmas^A½ch pokr^m™ - doporu^Áen^Á½ Áasov^Á½ rozvrh 1 hodina.
 - Roz^dÁ½ pokrm^y podle chuti a podle z^Ákladn^Á suroviny
 - Vyjmenuje z^Ákladn^Á suroviny, z kter^Á½ch lze p^A™ipravit bezmas^A½ pokr^m
3. Pou^ÁÁv^Á odbornou terminológi - doporu^Áen^Á½ Áasov^Á½ rozvrh 8 hodin.
 - Sleduje prezentaci a v^A½klad na dan^Á t^Áma a reaguje na dotazy u^Áitele
 - Aplikuje z^Áskan^Á teoretick^Á poznatky na praktick^Á½ch p^A™Ákladech
4. Orientuje se ve v^A½robn^Ách postupech bezmas^A½ch pokr^m™ z brambor, zeleniny, r^Á½Á¾e, krup, lu^Ájt^Ánin, hub, vajec, s^Á½r^Á a tvarohu - doporu^Áen^Á½ Áasov^Á½ rozvrh 8 hodin.
 - Vysv^Átl^Á, jak lze jednotliv^Á potraviny technologicky zpracovat podle chuti
 - Rozli^ÁÁ pokr^m podle chuti na slan^Á i sladk^Á j^Ádla
 - Dok^ÁÁ¾e vyhledat v receptur^Ách ur^Áen^Á½ pokr^m
 - Pop^ÁÁje technologick^Á½ postup p^A™Apravy zadan^Áho pokr^mu, jeho typick^Á vlastnosti a expedici
 - Navrhne dal^Á½ p^A™Áklady zpracov^Án^Á bezmas^A½ch pokr^m™
 - Zvol^Á vhodn^Á½ technologick^Á½ postup pro p^A™Apravu zadan^Áho pokr^mu
 - Vyjmenuje vhodn^Á suroviny pro p^A™ipravovan^Á½ pokr^m
 - Zvol^Á vhodn^Á½ technologick^Á½ za^A™Ázen^Á pro dan^Á½ Á¾el
 - Zvl^Á½d^Á modern^Á trendy tepeln^Á Á¾pravy pokr^m™ s vyu^Áit^Ám modern^Ách za^A™Ázen^Á
5. Uplatn^A teoretick^Á znalosti a pop^ÁÁje v^A½robn^A postup ur^Áen^Áho pokr^mu - doporu^Áen^Á½ Áasov^Á½ rozvrh 2 hodiny.
 - Samostatn^Á vypln^Á pracovn^Á listy Á. 1, 2
 - Samostatn^Á vypln^Á kontroln^Á test
 - Z^dÁ½vodn^Á sv^Á odpov^Ádi

Metodick^Á doporu^Áen^Á

Komplexná Á¾lohu lze vyu^ÁÁt v r^Á½mci p^A™edm^Átu Technologie, v teoretick^Á v^A½uce a v odborn^Ám v^A½cviku v^A½je uveden^Á½ch obor^Á. Komplexná Á¾loha je roz^dÁ½lena do d^Ál^Ách Á¾st^Á, kter^Á na sebe navazuj^Á. Znalosti pot^A™ebn^Á ke spln^Án^Á komplexn^Á Á¾lohy Á¾Ájk z^Ásk^Á v teoretick^Ám vyu^Áov^Án^Á. U^Áitel p^A™i prezentaci u^Áiva podn^Á¾uje individu^Áln^Á projevy u Á¾Ájk^Á a shrne nejz^Áva¾n^Á½ j^Á½ chyby br^Ájn^ÁÁc^Á k porozum^Án^Á u^Áiva.

1. d^Ál^Á Á¾st

- vhodn^Á½ forma v^A½uky je v^A½klad u^Áitele dopln^Án^Á½ o prezentaci, pr^Á¾ce s odbornou literaturou a n^Á½zorn^Á½ videouk^Á¾ky
- k Á¾sp^ÁÁjn^Á½mu dosa¾en^Á½ v^A½sledk^Á je doporu^Áen^Á½ p^A™Ázen^Á½ procvičov^Án^Á½ (kladn^Á½ vhodn^Á½ch ot^Á¾zek), pravideln^Á½ opakov^Án^Á½ u^Áiva a diskuze
- diskuse rozvine u Á¾Ájk^Á schopnost aktivn^Á a pohotov^Á½ vyu^ÁÁvat jejich my^Álenkov^Á½ operace, formulovat podstatu probl^Ám a p^A™esn^Á½ se vyjad^Á™ovat
- Á¾Ájci se aktivn^Á½ zapojuj^Á a opakuj^Á si z^Áskan^Á teoretick^Á½ poznatky
- Á¾Ájk konkr^Átn^Á½ odpov^Ádi obh^Á½j^Á p^A™ed u^Áitelem a t^ÁÁd^Á

2. d^Ál^Á Á¾st

- pracovn^Á listy á€ 1, 2 slou¾Á k ov^ÁÁ™en^Á½ teoretick^Á½ch znalost^Á a poznatk^Á
- u^Áitel sezn^Á½m^Á Á¾Ájky se zad^Á½n^Á½, p^A™ipomene postup p^A™j Á™eÁjen^Á
- Á¾Ájk n^Á½sledn^Á½ pracuje samostatn^Á½, aktivn^Á½ pracuje s pracovn^Á½mi listy, Á¾m^Á½ rozv^Á½½ vlastn^Á½ my^Álenkovou kulturu, z^Ásk^Á½v^Á½ v^Á½domosti i my^Álenkov^Á½ dovednosti, rozv^Á½½ vlastn^Á½ iniciativu, pozn^Á½v^Á½½ pot^A™eby uplatniteln^Á½ v odborn^Á½ praxi
- u^Áitel vede Á¾Ájky k samostatn^Á½ Áinnost^Á, objas^Á½uje a zodpov^Á½½ p^A™Ápadn^Á½ dotazy Á¾Ájk^Á k dan^Á½ problematice

3. d^Ál^Á Á¾st

- Á¾Ájk vypln^Á½ kontroln^Á½ test
- Á¾Ájk dok^ÁÁ¾e vyhledat v receptur^Ách ur^Áen^Á½ pokr^m
- Á¾Ájk pop^ÁÁje technologick^Á½ postup p^A™Apravy zadan^Áho pokr^mu, jeho typick^Á½ vlastnosti a expedici
- Á¾Ájk jedn^Á½ v souladu s bezpe^Ánostn^Á½mi p^A™edpisy
- u^Áitel dohl^ÁÁ¾Á na pr^Á½h Áinnost^Á
- u^Áitel konzultuje s Á¾Ájky jejich chyby
- u^Áitel kontroluje spr^Á½vnost odpov^Á½d^Á
- u^Áitel provede z^Á½v^Á½re^Á½ hodnocen^Á

Zp^Á½ sob realizace

- organiza^Án^Á½ forma v^A½uky teoretick^Á½, pr^Á½™ezov^Á½½, povinn^Á½
- komplexná Á¾loha bude Á™eÁjena v odborn^Á½ u^Áebn^Á½

Pomůcky

Teoretický výuka probíhá v klasické učebně, s využitím informačních a komunikačních technologií.

Technické vybavení:

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

Učebnice (odborné) pomůcky pro žáka:

- učebnice Alena A indelková: *Kuchařská práce*
- zájmový blok
- psací potřeby

Učebnice (odborné) pomůcky pro učitele:

- shodný s požadavky na žáka
- pracovní listy pro samostatnou práci žáka, pojetí vyhotovené odpovědi poátu žáka ve tádě
- pojetí kontrolních testů shodný s pojetím žáka ve tádě

VÁSTUPNÁ ČEÁST

Popis a kvantifikace vĕch plĕnovanĕch vĕstupĕ

1. Dĕlĕ ĕĕst - ĕĕci zĕskĕvajĕ prostĕednictvĕm uĕitele teoretickĕ poznatky o bezmasĕch pokrmĕch z brambor, zeleniny, rĕĕe, krup, luĕtĕnin, hub, vajec, sĕĕ a tvarohu zĕkladĕ uĕebnĕho textu a odbornĕho vĕkladu si ĕĕci poĕmizujĕ zĕpisy.

- pĕdpokĕdĕ se spoluprĕce uĕitele se ĕĕkem
- posuzuje se vĕcnĕj sprĕvnost vĕkladu pojmĕ
- posuzuje se sprĕvnĕj aplikace teoretickĕch poznatkĕ do praktickĕch pĕkladĕ
- oceĕje se aktivita ĕĕka

2. Dĕlĕ ĕĕst - ĕĕci vyplĕujĕ pracovní listy na tĕma Bezmasĕ pokrmy, ĕĕ si opakujĕ zĕskanĕ vĕdomosti.

- ĕĕk vyplĕuje postupnĕ 2 pracovní listy
- hodnotĕ se samostatnost ĕĕka pĕmi prĕci
- hodnotĕ se forma zpracovĕnĕ a vĕcnĕj sprĕvnost
- kladnĕ se posuzujĕ nadstandartnĕ odpovĕdi, jeĕ ĕĕk uvedl nad požadovanĕ rĕĕec uĕiva a souvisĕ s modernĕmi trendy v gastronomii
- kaĕdĕ pracovní list mĕj samostatnĕ hodnocenĕ

3. dĕlĕ ĕĕst - Hodnotĕ se prĕce ve vyuĕovacĕch hodinĕch.

- kontrolnĕ test provĕĕ znalosti ĕĕka
- kontrolnĕ test slouĕĕ jako vĕslednĕ hodnocenĕ a zpĕtnĕj vazba jak pro uĕitele, tak pro ĕĕka

Kritĕria hodnocenĕ

Komplexnĕ ĕloha se povaĕuje za splnĕnou pĕmi dodrĕenĕ nĕsledujĕcĕch kritĕriĕ:

- 1x ĕstnĕ zkouĕenĕ znalostĕ za dobu realizace modulu
- 3x pĕsemnĕ zkouĕenĕ za dobu realizace modulu (2x pracovní list, 1x kontrolnĕ test)

Podklady pro hodnocenĕ zĕskĕvĕj uĕitel zejmĕna tĕmito metodami, formami, prostĕedky, zpĕsoby:

- soustavnĕm sledovĕnĕm vĕsledkĕ vzdĕlĕvĕnĕ ĕĕka a jeho pĕmipravenosti na vyuĕovĕnĕ
- ĕstnĕm a pĕsemnĕm zkouĕenĕm, kontrolnĕmi pĕsemnĕmi pracemi
- analĕzou vĕsledkĕ ĕinnostĕ ĕĕka

Pĕmi urĕovĕnĕ stupnĕ prospĕchu se hodnotĕ teoretickĕ zvlĕdnutĕ uĕiva ĕĕkem. Vyuĕujĕcĕ zĕiroveĕ zohledĕje doporuĕenĕ psychologickĕch a jinĕch vyĕjetĕmĕ, kterĕj majĕ pĕmĕmĕ vztah ke zpĕsobu hodnocenĕ a zĕskĕvĕjĕnĕ podkladĕ ke klasifikaci.

Pĕmĕpoĕet mezi procenty sprĕvnĕch odpovĕdĕ a znĕmkou u pĕsemnĕho hodnocenĕ:

- | | | |
|--------------|--------------------|---|
| • 100- 90% | sprĕvnĕch odpovĕdĕ | 1 |
| • 80 - 70% | sprĕvnĕch odpovĕdĕ | 2 |
| • 50% | sprĕvnĕch odpovĕdĕ | 3 |
| • 40 - 30 % | sprĕvnĕch odpovĕdĕ | 4 |
| • 20% a mĕnĕ | sprĕvnĕch odpovĕdĕ | 5 |

Doporuĕenĕj literatura

Alena A indelková. *Kuchařská práce*. Technologie 1. dĕl. Praha: Parta, 2016. 91 s. ISBN:978-80-7320-052.

Poznĕmký

Pĕmĕhled o ĕloze:

1. Prezentace
2. Pracovní list 1, 2
3. Sprĕvnĕj ĕmĕjenĕ 1, 2
4. Kontrolnĕ test
5. Kontrolnĕ test - ĕmĕjenĕ

6. HodnotAcA tabulka

PÁ™Álohy:

1. Prezentace: BezmasÁ© pokrmy
2. PracovnÁ listy: Stroje pro mechanickÁ© zpracovÁjnÁ potravín
3. KontrolnÁ test a jeho Á™eÁjenÁ
4. HodnotAcA tabulka

ObsahovÁ© upÁ™esnÁ·nÁ

OV NSK - OdbornÁ© vzdÁ·lÁjvÁjnÁ ve vztahu k NSK

PÁ™Álohy

- [pracovni-list_1.pdf](#)
- [pracovni-list_2.pdf](#)
- [pracovni-list_1-reseni.pdf](#)
- [pracovni-list_2-reseni.pdf](#)
- [Bezmasé-pokrmy.pptx](#)
- [kontrolni-test.pdf](#)
- [kontrolni-test-reseni.pdf](#)
- [hodnotici-tabulka.pdf](#)

MateriÁl vznikl v rájmci projektu Modernizace odbornÁ©ho vzdÁ·lÁjvÁjnÁ (MOV), kterÁ© byl spolufinancovÁjn z EvropskÁ©ch strukturÁlnÁch a investicnÁch fondÁ© a jehoÁ¼ realizaci zajiÁýoval NárodnÁ pedagogickÁ© institut ÁČeskÁ© republiky. Autorem materiÁlu a vÁjch jeho ÁÁjstÁ, nenÁ-li uvedeno jinak, je FrantiÁjka VyÁjkovskÁj. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) á©" UveÁte pÁ"vod á©" Zachovejte licenci 4.0 MezinÁrodnÁ.