EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

VSTUPNÍ ČÁST

Název komplexní úlohy/projektu

Tradiční i netradiční přílohy z brambor

Kód úlohy

65-u-4/AA99

Využitelnost komplexní úlohy

Kategorie dosaženého vzdělání

L0 (EQF úroveň 4)

H (EQF úroveň 3)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Vazba na vzdělávací modul(y)

Škola

Střední odborná škola Josefa Sousedíka Vsetín, Benátky, Vsetín

Klíčové kompetence

Kompetence k učení, Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Datum vytvoření

18. 03. 2019 21:08

Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

8

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 přílohách z brambor, které jsou typické pro českou kuchyni. Žák získá vědomosti o varných typech, porozumí použití brambor podle jejich typu a vhodných technologických úpravách.

Žák se naučí, kterými dalšími potravinami můžeme doplňovat složitější úpravy brambor a jak můžeme zpracovat brambory tradičním i netradičním způsobem. 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

Žák:

1. Charakterizuje přílohy z brambor
2. Popíše technologické postupy úprav brambor:

- Přílohy z loupaných brambor
- Přílohy z brambor vařených ve slupce
- Přílohy z brambor upravovaných pečením
- Přílohy z brambor z těsta syrových brambor
- Přílohy z brambor vařených ve slupce

3.Aplikuje získané teoretické poznatky

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

1. Charakterizuje přílohy z brambor – 1 VH

- Popíše správné skladování brambor
- Vysvětlí, jak postupujeme při čištění brambor před tepelnou úpravou
- Vysvětlí, jak zvyšujeme biologickou a energetickou hodnotu přílohy z brambor

2. Popíše technologické postupy úprav brambor - 5 VH

- Přílohy z loupaných brambor
- Přílohy z brambor vařených ve slupce
- Přílohy z brambor upravovaných pečením
- Přílohy z brambor z těsta syrových brambor
- Přílohy z brambor vařených ve slupce

Sleduje prezentace a výklad na dané téma a reaguje na dotazy učitele

- Uvede, jaké přílohy vyrábíme z bramborových těst
- Dokáže vyhledat v recepturách určený pokrm
- Vyjmenuje potřebné suroviny pro připravovanou přílohu
- Popíše technologický postup a expedici přílohy z brambor
- Popíše, jaké tvary brambor připravujeme pro pečení a smažení
- Zvolí vhodná technologická zařízení pro daný účel
- Ovládá moderní trendy tepelné úpravy brambor s využitím moderních zařízení

3. Aplikuje získané teoretické poznatky – 2 VH

- Uplatní teoretické znalosti a používá odbornou terminologii
- Popíše výrobní postup určené přílohy
- Samostatně vyplní pracovní listy č. 1, 2
- Zdůvodní své odpovědi

Metodická doporučení

Komplexní úlohu lze využít v rámci předmětu Technologie, v teoretické výuce a v odborném výcviku výše uvedeného oboru. Komplexní úloha je rozdělena do dílčích částí, které na sebe navazují. Znalosti potřebné ke splnění komplexní úlohy žák získá v teoretickém vyučování.

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 dokáže vyhledat v recepturách určenou přílohu
- žák popíše technologický postup přípravy přílohy z brambor, typické vlastnosti a expedici
- žák vysvětlí, k jakým pokrmům je možné jednotlivé úpravy brambor zvolit jako přílohu
- 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 - Hana Sedláčková. *Technologie přípravy pokrmů 2*., 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

VÝSTUPNÍ ČÁST

Popis a kvantifikace všech plánovaných výstupů

1. Dílčí část - žáci získávají prostřednictvím učitele teoretické poznatky o tradičních i netradičních přílohách z brambor, na 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 - Tradiční i netradiční přílohy z brambor, žáci vyplňují pracovní listy, čímž si zopakují 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.

- hodnocení pracovních listů
- ústní zkoušení
- výsledné hodnocení slouží jako zpětná vazba pro učitele a žák

Kritéria hodnocení

Komplexní úloha se považuje za splněnoupři dodržení následujících kritérií:

- 1x ústní zkoušení znalostí
- 2x písemné zkoušení

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.

Hana Sedláčková. *Technologie přípravy pokrmů 2*. Praha: Fortuna, 2007. 85 s. ISBN: 80-7168-952-1.

Poznámky

Přehled o úloze

- Prezentace
- Pracovní list 1, 2
- Správná řešení 1, 2
- Hodnotící tabulka

Přílohy

1. Prezentace: Tradiční i netradiční přílohy z brambor

2. Pracovní listy: Tradiční i netradiční přílohy z brambor

3. Hodnotící tabulka

Obsahové upřesnění

OV NSK - Odborné vzdělávání ve vztahu k NSK

Přílohy

- reseni-pracovni-list-1.pdf
- pracovni-list-1.pdf
- pracovni-list-2.pdf
- reseni-pracovni-list-2.pdf
- hodnotici-tabulka.pdf
- tradicni-i-netradicni-prilohy-z-brambor.pptx

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.