



VSTUPNÁ ČÁST

Název komplexní úlohy/projektu

Tradiční i netradiční pokrmy 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)

Ákola

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

Účel úlohy

individuální, skupinové

Doporučená početná skupina

25

Charakteristika/anotace

Cílem komplexní úlohy je poskytnout žákům teoreticky získané znalosti o pokrmech z brambor, které jsou typické pro českou kuchyni. Žáci získají vědomosti o různých typech, porozumění použití brambor podle jejich typu a vhodných technologických úprav.

Žáci se naučí, kterými dalšími potravinami může být doplněna složitější úprava brambor a jak může být zpracovat brambory tradičním i netradičním způsobem. Komplexní úloha je rozdělena do částí, které jsou uvedeny ve formuláři komplexní úlohy. Zadání a úkoly jsou uvedeny v jednotlivých pokrmech.

JÁDRO ÚLOHY

Očekávané výsledky učení

Žák:

- PÄTMÄlohy z loupánÄ½ch brambor
- PÄTMÄlohy z brambor vaÄTMenÄ½ch ve slupce
- PÄTMÄlohy z brambor upravovanÄ½ch peÄenÄm
- PÄTMÄlohy z brambor z Ä½sta syrovÄ½ch brambor
- PÄTMÄlohy z brambor vaÄTMenÄ½ch ve slupce

Specifikace hlavních ušebnAch ÄinnostÄ Å¾ÄkÄ/aktivit projektu vÄ. doporuÄenÄho ÄasovÄho rozvrhu

- Uvede, jak pA^{TM} Alohý vyrábáme z bramborových tA^{st}
- Dokáže se vyhledat v recepturách určených pro pokrm
- Vyjmenuje potažebnou surovinu pro pA^{TM} upravovanou pA^{TM} Aloh
- Popíše technologický postup a expedici pA^{TM} Aloh z brambor
- Popíše, jak tA^{v} brambor pA^{TM} upravujeme pro pečená smažená
- Zvolí vhodný technologický za^{TM} Azená pro dané tA^{v} Ael
- Ovládá moderní tepelné A^{v} brambor s využitím moderních za^{TM} Azená

1. dĀIĀĀ ĀĀjst
 - vhodnĀj forma vĀ½zuky je vĀ½klad uĀitele doplnĀ.nĀ½ o prezentace, prĀice s odbornou literaturou a nĀizornĀ© videoukĀizky
 - k Ā'spĀ.ĀjnĀ©mu dosaĀ¾enĀ vĀ½sledkĀ je doporuĀeno Ā™ĀzenĀ© procviĀovĀjnĀ (kladenĀ vhodnĀ½ch otĀizek), pravidelnĀ© opakovĀjnĀ-uĀiva a diskuze
 - diskuse rozvine u Ā¾ĀjkĀ schopnost aktivnĀ, a pohotovĀ, vyuĀ¾Āvat jejich myĀljenkovĀ© operace, formulovat podstatu problĀm a pĀ™mesnĀ, se vyjadĀ™movat
 - Ā¾Ājci se aktivnĀ, zapojujĀ a opakujĀ si zĀskanĀ© teoretickĀ© poznatky
 - Ā¾Ājk konkrĀtnĀ odpovĀdi obhĀjjĀ pĀ™med uĀitelem a tĀ™Ādou

- ### 3. dĀĪĀĀ ĀĀĵst
- Ā¼Āĵk dokĀĵ¼e vyhledat v recepturĀĵch urĀenou pĀ™Ālohu
 - Ā¼Āĵk popĀĵe technologickĀ½ postup pĀ™Āpravy pĀ™Ālohy z brambor, typickĀ© vlastnosti a expedici
 - Ā¼Āĵk vysvĀtĪĀ, k jakĀ½m pokrmĀm je moĀ¼nĀ© jednotlivĀ© Ā°pravy brambor zvolit jako pĀ™Ālohu
 - uĀitel dohlĀĀ¼Ā na prĀbĀh ĀinnostĀ
 - uĀitel konzultuje s Ā¼Āĵky jejich chyby
 - uĀitel kontroluje sprĀĵvnost odpovĀdĀ
 - uĀitel provede zĀĵivĀ-reĀnĀ© hodnocenĀ

Teoretická; v 1/2 uka probáh; v klasické uĚbnĚ, s vyuĚitĚm informaĚnĚch a komunikaĚnĚch technologiĚ.

Technická vybavení:

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

Učební (odborný) pomůcky pro žáka:

- učebnice - Hana Sedlářková: *Technologie pářpravy pokrmů 2*, Alena Indelková: *Kuchařská práce*
- zářznamová blok
- psací potěby

Učební (odborný) pomůcky pro učitele:

- shodně s požadavky na žáka
- pracovní listy pro samostatnou práci žáka, poět vyhotovené odpovědi poātu žáka ve těd

VÁSTUPNÁ ĀĀST

Popis a kvantifikace vĀjch plĀjnovanĀch vĀstupĀ

1. DĀĀ ĀĀst - ĀĀci zĀskĀjvĀj prostĀednictvĀm uĀitele teoretickĀ poznatky o tradiĀnĀch i netradiĀnĀch pĀĀlohĀch z brambor, na zĀkladĀ učebního textu a odborného vĀkladu si ĀĀci poĀmizujĀ zĀpisy.

- pĀedpoklĀdĀ se spoluprĀice uĀitele se žákem
- posuzuje se vĀcnĀj sprĀjvnost vĀkladu pojĀ
- posuzuje se sprĀjvnĀj aplikace teoretickĀch poznatkĀ do praktickĀch pĀĀkladĀ
- oceĀuje se aktivita žĀka

2. dĀĀ ĀĀst - TradiĀnĀ i netradiĀnĀ pĀĀlohy z brambor, ĀĀci vyplĀujĀ pracovní listy, ĀmĀ si zopakujĀ zĀskanĀ vĀdomosti.

- ĀĀk vyplĀuje postupně 2 pracovní listy
- hodnotĀ se samostatnost žĀka pĀmi práci
- hodnotĀ se forma zpracovĀnĀ a vĀcnĀj sprĀjvnost
- kladně se posuzujĀ nadstandardní odpovědi, jeĀ ĀĀk uvedl nad požadovanĀ řĀmec uĀiva a souvisĀ s modernĀmi trendy v gastronomii
- kaĀdĀ pracovní list mĀj samostatně hodnocenĀ

3. dĀĀ ĀĀst - HodnotĀ se práce ve vyuĀovacĀch hodinĀch.

- hodnocenĀ pracovních listĀ
- ĀstnĀ zkouĀjenĀ
- vĀsledně hodnocenĀ slouĀĀ jako zpĀtnĀj vĀzba pro uĀitele a žĀk

KritĀria hodnocenĀ

KomplexnĀ Āloha se povaĀuje za splnĀnou pĀmi dodrĀenĀ nĀsledujĀcĀch kritĀriĀ:

- 1x ĀstnĀ zkouĀjenĀ znalostĀ
- 2x pĀsemně zkouĀjenĀ

Podklady pro hodnocenĀ zĀskĀjvĀj uĀitel zejména tĀmito metodami, formami, prostĀmedky, zpĀsoby:

- soustavnĀm sledovĀnĀm vĀsledkĀ vzdĀlĀvĀnĀ žĀka a jeho pĀmipravenosti na vyuĀovĀnĀ
- ĀstnĀm a pĀsemně zkouĀjenĀm, kontrolnĀmi pĀsemněmi pracemi
- analĀzou vĀsledkĀ ĀinnostĀ žĀka

PĀmi urĀovĀnĀ stupnĀ: prospĀchu se hodnotĀ teoretickĀ zvlĀdnutĀ uĀiva žĀkem. VyuĀujĀcĀ zĀroveĀ zohledĀje doporuĀenĀ psychologickĀch a jinĀch vyĀjetĀmenĀ, kterĀj mĀj pĀĀmĀ vztah ke zpĀsobu hodnocenĀ a zĀskĀjvĀnĀ podkladĀ ke klasifikaci.

PĀepoĀet mezi procenty sprĀjvnĀch odpovědĀ a znĀmkou u pĀsemného hodnocenĀ:

- | | | |
|--------------|---------------------|---|
| • 100- 90% | sprĀjvnĀch odpovědĀ | 1 |
| • 80 - 70% | sprĀjvnĀch odpovědĀ | 2 |
| • 50% | sprĀjvnĀch odpovědĀ | 3 |
| • 40 - 30 % | sprĀjvnĀch odpovědĀ | 4 |
| • 20% a mĀně | sprĀjvnĀch odpovědĀ | 5 |

DoporuĀenĀj literatura

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

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

PoznĀjmký

PĀehled o Āloze

- Prezentace
- Pracovní list 1, 2
- SprĀjvnĀj ĀmeĀjenĀ 1, 2
- HodnotĀcĀ tabulka

PĀĀlohy

1. Prezentace: TradiĀnĀ i netradiĀnĀ pĀĀlohy z brambor

2. Pracovní listy: TradiĀnĀ i netradiĀnĀ pĀĀlohy z brambor

3. Hodnotěcí 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 jeho realizaci zajišťoval Národní pedagogický ústav České republiky. Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je František Vyškovský. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) aťž Uveďte původ aťž Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.