



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



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

## VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Potraviny rostlinného původu E

Kód modulu

65-m-2/AH02

Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

odborný teoretický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

E (tříleté, EQF úroveň 3)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Komplexní úloha

Obory vzdělání - poznámky

65 – 51 - E/01 Stravovací a ubytovací služby

65 - 51 - E/02 Práce ve stravování

Délka modulu (počet hodin)

32

Poznámka k délce modulu

Platnost modulu od

30. 04. 2020

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

Orientace v základní terminologii – poživatiny, potraviny, nápoje, pochutiny, základní a doplňkové živiny, sklad

## JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Cílem modulu je seznámit žáky s potravinami (produkty) rostlinného původu, jejich významem, rozdělením, možnostmi využití a správnými podmínkami skladování. Žáci si osvojí dobrou orientaci v široké škále těchto potravin na trhu. Získají odborné teoretické znalosti o jednotlivých druzích, způsobech zpracování i skladování podle technologické úrovně opracování těchto potravin. Dílčím cílem je schopnost žáků určit vlastnosti a technologickou využitelnost konkrétních druhů potravin rostlinného původu. Žáci se následně vyznají v označení potravin a v údajích na etiketě. Žáci si uvědomují

kvalitu těchto potravin a jejich stále vyšší význam v moderní výživě.

Očekávané výsledky učení

Žák:

- rozlišuje a charakterizuje potraviny rostlinného původu podle druhů
- popíše vlastnosti jednotlivých druhů potravin, s pomocí učitele či spolužáků uvede obsah živin,
- uvede význam potravin rostlinného původu pro moderní výživu,
- rozpozná a definuje jednotlivé druhy potravin na konkrétních ukázkách, správně potravinu zařadí,
- uvede různé způsoby skladování potravin rostlinného původu včetně výhod a nevýhod,
- vyzná se v označení potravin a v údajích na etiketě, dokáže tyto informace reprodukovat,
- uvědomuje si význam kvality těchto potravin pro použití ve výrobě i v odbytovém středisku.

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

#### 1. Potraviny rostlinného původu – význam ve výživě, vlastnosti

- rozdělení/druhy
- technologická využitelnost pro výrobu i odbyt
- společné klasifikační znaky a kvalita potravin
- označování potravin, údaje na etiketě

#### 2. Ovoce

- rozdělení/ druhy
- technologická využitelnost, ošetřování a skladování

#### 3. Zelenina a okopaniny

- rozdělení/druhy
- technologická využitelnost, ošetřování a skladování

#### 4. Obiloviny a produkty z nich

- rozdělení/druhy
- technologická využitelnost a skladování

#### 5. Luštěniny

- rozdělení/druhy
- technologická využitelnost a skladování

#### 6. Houby

- rozdělení/druhy
- technologická využitelnost, ošetřování a skladování

#### 7. Ořechy, semena

- rozdělení/druhy
- technologická využitelnost, ošetřování a skladování

#### 8. Tuky rostlinného původu a oleje

- význam a rozdělení/druhy,
- využitelnost a skladování

#### 9. Bylinky a řasy

- význam a druhy
- využitelnost a skladování

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Učební činnosti žáků se odehrávají v učebně vybavené konkrétními vzorky, obrázky, nástěnkami zobrazující potraviny rostlinného původu v reálné velikosti. Žáci si mohou tvořit vlastní nástěnky konkrétních potravin dle pedagogických pokynů. Vhodnou formou výuky je výklad učitele doplněný prezentacemi na jednotlivá témata (obsahové okruhy). Pro dosažení výsledků je vhodná práce s názornými praktickými ukázkami k jednotlivým tématům, event. návštěva skladu potravin ve výrobním středisku či v obchodu. Výuka může probíhat s využitím informačních a komunikačních technologií (dataprojektor, PC). K úspěšnému dosažení výsledků je doporučeno řízené procvičování (kladení vhodných otázek na základě přímých ukázek potravin), pravidelné opakování učiva.

Žák:

- sleduje odborný výklad učitele, adekvátně reaguje na zadané otázky
- pracuje s odborným textem (učební text, prezentace) a využívá základní internetové zdroje
- aplikuje teoretické poznatky do praktických ukázek
- při hledání řešení spolupracuje s pedagogem i ostatními spolužáky
- rozdělí potraviny rostlinného původu do skupin podle druhu
- uvede význam potravin rostlinného původu pro lidskou výživu, vysvětlí na příkladech z praxe
- vymezí, určí jakostní znaky a definuje kvalitu těchto potravin
- vysvětlí způsoby označování potravin a údaje uvedené na etiketě obalu potraviny
- popisuje jednotlivé potraviny rostlinného původu podle reálného vyobrazení a obhajuje své stanovisko jejich technologické využitelnosti

U všech obsahových okruhů vzdělávání pod čísly 2 – 9 žák dále:

- rozdělí příslušnou skupinu potravin rostlinného původu na dílčí druhy a určí základní charakteristiky těchto druhů
- rozliší s pomocí pedagoga a spolužáků složení jednotlivých konkrétních druhů potravin
- u všech druhů potravin uvede technologickou využitelnost, všechny možnosti použití
- rozpozná a definuje jednotlivé druhy potravin na konkrétních ukázkách, správně potraviny zařadí,
- popíše způsoby ošetřování potravin pro další uchování/skladování
- uvede správné způsoby skladování konkrétních druhů potravin včetně výhod a nevýhod,
- vysvětlí údaje na etiketě obalu potraviny, dokáže tyto informace reprodukovat
- charakterizuje význam prvotřídní kvality těchto potravin pro použití ve výrobě i v odbytovém středisku.

Zařazení do učebního plánu, ročník

1. ročník

## VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

Výsledky žáků jsou ověřovány ústním a písemným/elektronickým zkoušením.

Písemné zkoušení je realizováno formou testu nebo formou otevřených odpovědí či jejich kombinací.

Zkoušení formou otevřených i uzavřených otázek ze všech obsahových okruhů:

- potraviny rostlinného původu
- ovoce
- zelenina a okopaniny
- obiloviny a produkty z nich
- luštěniny
- houby
- ořechy a semena
- tuky rostlinného původu a oleje
- bylinky a řasy

Kritéria hodnocení

U ústního zkoušení jsou hodnoceny odborné znalosti a vědomosti, vztahy mezi probranými obsahovými okruhy, srozumitelnost, plynulost projevu.

Při hodnocení testů je posuzována věcná správnost odpovědi.

Přepočítání mezi procenty správných odpovědí a známkou:

- správně je méně než 35 % známka 5
- správně je alespoň 35 a méně než 50 % známka 4
- správně je alespoň 50 a méně než 70 % známka 3
- správně je alespoň 70 a méně než 85 % známka 2
- správně je alespoň 85 % známka 1

Za splněný se považuje modul při dodržení následujících kritérií:

- žák je povinen splnit 80 % docházky do výuky,
- min. 1 x ústní zkoušení znalostí za dobu realizace modulu,
- min. 1 x písemné ověření znalostí za dobu realizace modulu.

Splněný modul je tehdy, když žák absolvuje minimálně 25 hodin řádné docházky.

Hodnocení slovní + známkou.

Doporučená literatura

ŠEBELOVÁ, Marie. *Potraviny a výživa – učebnice pro odborná učiliště*. Praha: Parta, 2012. ISBN 8073200104

MUDRÁKOVÁ, Zita. *Rostliny pro naše zdraví*. Praha: Exbook, 2017. ISBN 978-80-8188-014-8

Poznámky

Obsahové upřesnění

OV RVP - Odborné vzdělávání ve vztahu k RVP

*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 Martina Janásová. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) – Uvedte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*