

Hodnoticí aktivita

Stoleté palačinky

Anotace

Cílem hodnoticí aktivity je seznámit žáky s historickými měrnými jednotkami a jejich převodem do měr současných. Dále žáci podle pracovního postupu uvaří jednoduchý pokrm – palačinky. Celá hodnoticí aktivita je zahrnuta do příběhu a takto žáky více zaujme než běžné počítání. Ke všemu jim pomůže pracovní list a návodné obrázky.



Komplexní systém hodnocení, CZ.02.3.68/0.0/0.0/15_001/0000751



Věk – cílová skupina

Žáci na 1. stupni (4.–5. třída)

Časová dotace (rozsah výuky)

1–2 vyučovací hodiny, navýšení při realizaci praktické části

Znalostní a kompetenční předpoklady žáků

Základní znalost přípravy běžných pokrmů v domácnosti.

Prostorové a materiální požadavky na realizaci

Běžná třída – pro realizaci pracovního listu

Cvičná kuchyň – pro realizaci receptu

Vzdělávací obor

Člověk a svět práce

Očekávaný výstup

ČSP-5-4-01 orientuje se v základním vybavení kuchyně.

ČSP-5-4-02 připraví samostatně jednoduchý pokrm.

Hodnocená klíčová kompetence

Kompetence komunikační, kompetence **k učení** (částečně), kompetence **pracovní** (při praktickém plnění).

Podrobnější informace k hodnoceným schopnostem a dovednostem klíčové kompetence

Žáci se budou snažit vytvořit pracovní postup pro současnou dobu a uvědomit si jeho posloupnost. Vzorem jim bude text, který stylem neodpovídá současné době a je třeba ho přetvořit a přepočítat jednotky. Zároveň se tak žák učí vytvářet pracovní postup.

Součásti hodnoticí aktivity

- Stoleté palačinky – dopis
- Stoleté palačinky – pracovní list
- Stoleté palačinky – recept
- Stoleté palačinky – vyhodnocení



Struktura a organizace realizace hodnoticí aktivity

1. Informace pro učitele: Recept vystačí na cca 12 palačinek.
2. Pozor na děti, které mají alergii na lepek nebo laktózu. Ti pak ochutnávat nebudou nebo si musí přinést vlastní ingredience.
3. Na začátku hodiny si učitel s dětmi přečte motivační příběh – dopis.
4. Žáci dostanou recept.
5. Žáci samostatně vypracují pracovní list – v receptu na palačinky převedou historické měrné jednotky do současných – pomůže jim v tom přiložená tabulka.
6. Provedeme společnou kontrolu pracovních listů – správné řešení, žáci už nedopisují, příp. jinou barvou.
7. =====do tohoto místa hodnotíme kompetenci komunikační=====
8. Je nutné dbát hygienických předpisů. Pokud to vaše prostory neumožňují, praktická část neprobíhá.
9. Učitel buď určí žáka (několik žáků), nebo rozdělí žáky do skupin po 3–5 členech. Záleží na učiteli a možnostech vybavení.
10. Žák nebo žáci pracují dle dopsaného správného pracovního postupu. Pokud ve skupině bude pracovat pouze jeden, můžeme ho hodnotit v rámci kompetence pracovní.
11. Žáci si pod dohledem učitele palačinky usmaží. V tomto kroku už je nutné, aby učitel žákům správný postup smažení ukázal. (Přesto dále můžeme kontrolovat kompetenci pracovní, neboť následně dodržují postup.)
12. Protože recept na palačinky obsahuje máslo, není nutné pánev ničím vymazávat, těsto by se nemělo nijak lepit. Pokud se lepí, může učitel před smažením trochou rozpuštěného másla pánev pomazat.
13. Žáci si palačinky mohou odnést domů nebo je ochutnat ve škole.

Rozsah hodnocení

Kompetence komunikační – každý samostatně dle pracovního listu.

Kompetence pracovní – dle možností učitele, cca 1 až 5 žáků.

Obměna hodnoticí aktivity ve výuce

Zde není obměna, neboť je pracovní list připraven pouze pro konkrétní činnost.