

Obilí – hodnocení

Tato hodnoticí aktivita hodnotí několik aspektů klíčové kompetence k učení. Žáci zjistí, zda se nacházejí na první, nebo druhé úrovni.

1. Využívání informací z různých zdrojů

Začínající	K vyhledání, utřídění a propojení informací z předložených zdrojů potřebuje žák menší či větší dopomoc.	Žák v pracovním listu č. 2 doplnil samostatně správně méně než 18 položek (z 22).
Poučený	Žák vyhledá, utřídí a propojí informace z předložených zdrojů.	Žák v pracovním listu č. 2 samostatně doplnil správně 18 a více položek (z 22).

Tento aspekt hodnotíme na základě vyplněného pracovního listu č. 2. Informace k jeho doplnění získávají žáci ze dvou zdrojů, které je třeba propojit. Pro hodnocení je důležité určit počet odpovědí, které žák vyplnil opravdu sám. Věříme, že to stačí žákům vysvětlit, případně učitel dohlédne na to, aby žáci text nedoplňovali podle ostatních.

2. Znalost a využití různých způsobů učení

Žák rozhodne, zda mu pro učení vyhovuje více práce ve dvojici, v malé skupině, nebo samostatně.

Začínající	Pro své učení si žák zvolil nevhodný způsob (práce ve skupině/dvojici/samostatně)	Ze 12 položek vyplnil správně méně než 9.
Poučený	Žák si pro své učení zvolil vyhovující způsob.	Vyplnil správně 9 a více položek (ze 12).

Žák může pro naučení informací využít různých způsobů. V tomto případě se zaměříme na hodnocení vhodného výběru toho, zda se žák nejlépe učí sám, nebo s někým jiným. Toto hodnotíme podle počtu správně vyplněných položek v kontrolním pracovním listu číslo 4. Je důležité, aby měli všichni žáci správně vyplněný text a měli tak možnost se informace naučit. Proto je důležitá kontrola po vyplnění pracovního listu č. 2.

3. Sebereflexe procesu učení a jeho výsledků

Žák kriticky posoudí vlastní pokrok v učení.

Začínající	Nepřesně odhadne své učební možnosti	AAB, AAC, ACA, ACC, ABC, BBA, BBC, BCC, BCA, BAC, CCA, CCB, CAB (ABA, BBA, CBA – pokud žák získá 12 bodů)
Poučený	Odhadne své učební možnosti	AAA, ABB, BBB, BAA, CCC, CAA, CBB (ABA, BBA, CBA – pokud žák nezíská 12 bodů)

Tento důležitý aspekt klíčové kompetence k učení hodnotíme na základě vybraných možností v pracovním listu číslo 1. Bereme v potaz to, s čím žák přichází, jak odhadne své možnosti a následně jak prokáže, co se opravdu naučil. V tabulce jsou vypsány kombinace možných výběrů odpovědí rozdělené do dvou úrovní kompetence.

Po provedení aktivity žáci celkem snadno určí, na jaké úrovni se v tom kterém aspektu kompetence k učení nacházejí. Velmi doporučujeme, aby po každém hodnocení následovalo společné sdílení toho, jak jednotliví žáci postupovali, co se jim osvědčilo, co by příště udělali jinak... Je to důležité jak pro žáky samotné, tak pro spolužáky, kteří se mohou inspirovat.

Doplňný základní text

U nás v České republice se pěstují nejčastěji čtyři druhy obilí. Jsou to **pšenice, ječmen, žito a oves**.






1. Nejvíce se pěstuje **pšenice**. Klasy tohoto obilí mají **nejdelší/nejkratší** osiny. Pšeničná mouka je základem pro pečení chleba, rohlíků, koláčů, pro výrobu knedlíků nebo těstovin. Pečivo z pšeničné mouky je **světlé**.
2. Dále se u nás pěstuje ječmen. Osiny jeho klasů jsou z těchto druhů obilí nejdelší/nejkratší. Nejčastěji se z něj vyrábí **slad**, ze kterého se pak vaří **pivo**. Za velice zdraví prospěšný je považován zelený prášek z mladého ječmene, který je plný vitamínů.
3. V menším množství pěstujeme **žito**. Jeho stébla jsou spíše **vyšší a užší / kratší a silnější**. Výrobky z něj (například chléb) jsou **tmavé** a jsou považovány za **zdravější** než „bílé“ (pšeničné) pečivo. Z této mouky se tradičně peče také perník. Ze slámy se vyrábí například rohožky.
4. Od ostatních tří druhů obilí se vzhledem nejvíce liší **oves**. Jeho stébla mohou dorůst výšky až 150 centimetrů. Pěstuje se i **v ne tolik úrodných a chladných** oblastech. Známe ho nejčastěji v podobě **ovesných vloček**. Používá se také jako krmivo pro koně (obrok) a drůbež.



Pracovní list kontrolní

Ke každému druhu obilí napiš, jak se jmenuje. Do sloupce pod ním zapiš z nabídky produkty, které z něho můžeme mít (číslo obrázku).

Pšenice	Oves	Žito	Ječmen
			
1	2	5	4
3	6	7	8

1	 Těstoviny	5	 Tmavý chléb
2	 Vločkové sušenky	6	 Müsli
3	 Světlé housky	7	 Perníčky

4	 Zelený obilný nápoj/prášek	8	 Pivo
---	---	---	---

Zdroje obrázků:

By User:Bluemoose - Own work, CC BY-SA 3.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=333105>

By FranciscoWelterSchultes - Own work, CC0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=34890044>

By LSDSL - Own work, CC BY-SA 3.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=2232399>

By raul.dupagne - Own work (observation personnelle), Public Domain, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=2179384>

By Popo le Chien - Own work, CC0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=79593060>

By Glane23 - Own work, CC BY-SA 3.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=4686074>

By Daria Nepriakhina epicantus - <https://unsplash.com/photos/Py0QLFEAagYImageGallery>, CC0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=61660390>

By Original description was: I, VirtualSteve took this photograph on February 19, 2006., CC BY-SA 2.5, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=847941>

By Kerstin Riemer - <https://pixabay.com/photos/roll-fresh-bread-rolls-baker-oven-983775/>, CC0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=94437486>

By GeXeS - Own work, CC BY-SA 4.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=86494951>

Zdroj: Autorský tým

By Len Rizzi (photographer) - https://commons.wikimedia.org/wiki/File:NCI_Visuals_Food_Beer.jpg, Public Domain, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=28926827>