## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název komplexní úlohy/projektu

Jatečné maso

#### Kód úlohy

65-u-3/AB42

### Využitelnost komplexní úlohy

#### Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

L0 (EQF úroveň 4)

#### Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

#### Vazba na vzdělávací modul(y)

Potraviny živočišného původu

#### Škola

Střední odborná škola Josefa Sousedíka Vsetín, Benátky, Vsetín

#### Klíčové kompetence

Kompetence k učení, Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

#### Datum vytvoření

23. 04. 2019 16:59

#### Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

20

#### Délka/časová náročnost - Všeobecné vzdělávání

#### Poznámka k délce úlohy

#### Ročník(y)

2. ročník, 3. ročník

#### Řešení úlohy

individuální, skupinové

#### Doporučený počet žáků

1

#### Charakteristika/anotace

Hlavním cílem komplexní úlohy je poskytnout žákům teoreticky základní znalosti o jatečném mase v takovém rozsahu, aby byli schopni  určit u jednotlivých druhů mas jeho jakostní třídu, popsat použití jednotlivých druhů mas v kuchyni a jejich možnosti pro technologické zpracování.

Žák využívá základní teoretické znalosti jatečného masa, jeho charakteristiky, složení, druhů zrání, kažení masa a veterinární kontroly.

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. používá odbornou terminologii při určování tržních druhů masa
2. zařadí maso podle jeho kvality
3. popíše zpracování jednotlivých částí masa v kuchyni
4. uplatní teoretické znalosti a uvede možnosti technologického zpracování masa

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

* žák používá odbornou terminologii při určování tržních druhů masa
  + sleduje prezentace na dané téma a reaguje na dotazy učitele
  + na praktických příkladech aplikuje získané teoretické poznatky
  + zhodnotí tučnost jednotlivých částí jatečných mas
* žák zařadí maso podle jeho kvality
  + rozezná u jednotlivých druhů mas jejich části
  + zařadí jatečné maso do skupin
* popíše zpracování jednotlivých částí masa v kuchyni
  + vysvětlí, jak lze jednotlivé části jatečného masa technologicky zpracovat
  + navrhne příklady využití jatečného masa

Doporučený časový rozvrh činí 18 vyučovacích hodin.

* uplatní teoretické znalosti a uvede možnosti technologického zpracování masa
  + vyplní pracovní listy č. 1, 2, 3, 4, kde uvede příklady využití jednotlivých druhů mas (hovězí, vepřové, telecí, skopové)  v kuchyni

Doporučený časový rozvrh činí 2 vyučovací hodiny.

#### Metodická doporučení

Komplexní úloha může být využita v teoretické výuce i v odborném výcviku výše uvedených oborů a je rozdělena do dílčích částí.

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, 3, 4 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
   * učitel dohlíží na průběh činnosti a konzultuje se žáky jejich chyby
   * učitel kontroluje správnost odpovědí
   * učitel provede závěrečné hodnocení

#### Způsob realizace

teoretická, průřezová, povinná

#### Pomůcky

Výuka probíhá v klasické učebně, s využitím informačních a komunikačních technologií (dataprojektor, PC) a dalšími pomůckami.

Technické vybavení učebny:

* Počítač s připojením na internet
* Dataprojektor
* Plátno na promítání (interaktivní tabule)

Učební (odborné) pomůcky pro žáka:

* Učebnice Marie Šebelová. *Potraviny a výživa*
* 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 jatečném mase
2. dílčí část
   * pracovní listy č. 1, 2, 3, 4 – použití jatečného masa
3. dílčí část
   * hodnocení pracovních listů

#### Kritéria hodnocení

1. dílčí část
   * 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
   * žák vyplňuje postupně 4 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
   * 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

Marie Šebelová. *Potraviny a výživa*. Praha: Parta, 2004. ISBN:80-7320-054-6.

Peter Anderle, Dr. Helmuth Schwarz. *Zbožíznalství*. 2. vydání. Praha: SNTL, 1996. ISBN: 80-902110-3-8.

L. Bláha, F. Šrek. *Suroviny*. Praha: Informatorium, 1999. ISBN: 80-86073-44-0.

#### Poznámky

#### Obsahové upřesnění

OV RVP - Odborné vzdělávání ve vztahu k RVP

### Přílohy

* [veprove\_maso.pdf](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78816/veprove_maso.pdf)
* [teleci\_maso.pdf](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78817/teleci_maso.pdf)
* [skopove\_maso.pdf](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78818/skopove_maso.pdf)
* [pracovni\_list\_c-1.pdf](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78820/pracovni_list_c-1.pdf)
* [pracovni\_list\_c-2.pdf](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78821/pracovni_list_c-2.pdf)
* [pracovni\_list\_c-3.pdf](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78822/pracovni_list_c-3.pdf)
* [pracovni\_list\_c-4.pdf](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78823/pracovni_list_c-4.pdf)
* [reseni\_pracovni\_list\_1-2-3-4.pdf](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78824/reseni_pracovni_list_1-2-3-4.pdf)
* [hodnotici\_tabulka.pdf](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78825/hodnotici_tabulka.pdf)
* [hovezi-maso.pdf](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/89150/hovezi-maso.pdf)

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](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.cs) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.