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

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

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
- teleci_maso.pdf
- skopove_maso.pdf
- pracovni_list_c-1.pdf
- pracovni_list_c-2.pdf
- pracovni_list_c-3.pdf
- pracovni_list_c-4.pdf
- reseni_pracovni_list_1-2-3-4.pdf
- hodnotici_tabulka.pdf
- 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 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.