



VSTUPNÁ ČÁST

Název komplexního školního projektu

Jateční maso

Kód školního projektu

65-u-3/AB42

Využitelnost komplexního školního projektu

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

Ářká

Střední odborná škola Josefa Sousedáka 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 účelu školního projektu

Ročník(y)

2. ročník, 3. ročník

Realizace školního projektu

individuálně, skupinově

Doporučená početní skupina

1

Charakteristika/anotace

Hlavním cílem komplexního školního projektu je poskytnout žákům teoreticky základní znalosti o jatečním masu v takovém rozsahu, aby byli schopni určit u jednotlivých druhů masa jeho jakostní hodnotu, popsat používané jednotlivé druhy masa v kuchyni a jejich možnosti pro technologické zpracování.

Žáci využijí základní teoretické znalosti jatečního masa, jeho charakteristiky, složení, druhy, zpracování, kvalitu masa a veterinární kontroly.

Komplexní školní projekt je rozdělen do dílčích částí, které jsou uvedeny ve formuláři komplexního školního projektu. Zadání a realizace jsou uvedeny v jednotlivých pracovních listech.

JÁDRO ŠKOLNÍHO PROJEKTU

Očekávané výsledky učení

Žák:

- použít odbornou terminologii při určení druhů masa
- zadat maso podle jeho kvality
- popíše zpracování jednotlivých částí masa v kuchyni
- uplatnit teoretické znalosti a uvede možnosti technologického zpracování masa

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

- Žák použít odbornou terminologii při určení druhů masa
 - sleduje prezentace na dané téma a reaguje na dotazy učitele
 - na praktických pákách aplikuje získané teoretické poznatky
 - zhodnotí tučnost jednotlivých částí jatečního masa
- Žák zadat maso podle jeho kvality
 - rozezná u jednotlivých druhů mas jejich části
 - zadat jatečního masa do skupin
- popíše zpracování jednotlivých částí masa v kuchyni
 - vysvětlí, jak lze jednotlivé části jatečního masa technologicky zpracovat
 - navrhne páky jatečního masa

Doporučený časový rozvrh činnosti 18 vyučovacích hodin.

- uplatnit teoretické znalosti a uvede možnosti technologického zpracování masa
 - vyplní pracovní listy č. 1, 2, 3, 4, kde uvede páky jednotlivých druhů mas (hovězí, vepřový, telecí, skopový) v kuchyni

Doporučený časový rozvrh činnosti 2 vyučovací hodiny.

Metodický doporučení

Komplexní učebního má být využit v teoretické i v odborné i v cvičení učení je uvedených oborů a je rozdělena do částí

- části učení
 - vhodná forma učení je využit učitele doplněný o prezentace, práce s odbornou literaturou a názorné videoukázky
 - k učenímu dosažená výsledků je doporučené učení procvičování (kladená vhodných otázek), pravidelné opakování učiva a diskuse
 - diskuse rozvine u žáků schopnost aktivní a pohotové využit jejich myšlenkových operace, formulovat podstatu problému a přesně se vyjadřovat
 - žáci se aktivně zapojují a opakují si získané teoretické poznatky
 - žák konkrétní odpovědi obhájí při učitel a učitel
- části učení
 - pracovní listy č. 1, 2, 3, 4 slouží k ověření učení teoretických znalostí a poznatků
 - učitel seznámí žáky se zadáním, připomenou postup při učení
 - žák následně pracuje samostatně, aktivně pracuje s pracovními listy, učení rozvíjí vlastní myšlenkovou kulturu, získává vlastní domost i myšlenkových dovedností, rozvíjí vlastní iniciativu, poznávají potřeby uplatnitelů v odborné praxi
 - učitel vede žáky k samostatné činnosti, objasňuje a zodpovídá při případných dotazů k dané problematice
- části učení
 - učitel dohlíží na práci žáků činnosti a konzultuje se žáky jejich chyby
 - učitel kontroluje správnost odpovědí
 - učitel provede závěrečné hodnocení

Způsob realizace

teoretický, praktický, povinný

Pomůcky

Využití 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 (oborní) pomůcky pro žáky:

- Učebnice Marie Šebelové. *Potraviny a výživa*
- Základní blok
- Psací potřeby

Učební (oborní) pomůcky pro učitele:

- Shodná s požadavky na žáky
- Pracovní listy pro samostatnou práci žáků, počet vyhotovený odpovídající počtu žáků ve třídě

VÁSTUPNÁ ČÁST

Popis a kvantifikace všech pláňovaných vstupů

- části učení
 - žáci získají prostřednictvím učitele teoretické poznatky o jatečném mase
- části učení

- pracovní listy A. 1, 2, 3, 4 a 5 použijete jako materiál
3. dle A. A. st
- hodnocení pracovních listů

Kritéria hodnocení

1. dle A. A. st
 - páté pokládá se spolupráce učitele se žákem
 - posuzuje se věcná správnost výsledků pojmů
 - posuzuje se správná aplikace teoretických poznatků do praktických případů
 - oceňuje se aktivita žáka
2. dle A. A. st
 - žák vyplňuje postupně 4 pracovní listy
 - hodnotí se samostatnost žáka při práci
 - hodnotí se forma zpracování a věcná správnost
 - kladně se posuzují nadstandardní odpovědi, jež žák uvedl nad požadovanou úroveň a souvisí s moderními trendy v gastronomii
 - každá z 4 pracovních listů má samostatné hodnocení
3. dle A. A. st a 5: Hodnotí se práce ve vyučovacích hodinách
 - 100 až 90 % správných odpovědí a 1
 - 80 až 70 % správných odpovědí a 2
 - 50 % správných odpovědí a 3
 - 40 až 30 % správných odpovědí a 4
 - 20 % a méně správných odpovědí a 5

Doporučená literatura

Marie Ebelová. *Potravinářství*. Praha: Parta, 2004. ISBN:80-7320-054-6.

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

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

Poznámky

Obsahové upřesnění

OV RVP - Odborná vzdělávání ve vztahu k RVP

Přílohy

- [vepřové maso.pdf](#)
- [telecí maso.pdf](#)
- [skopové maso.pdf](#)
- [pracovní_list_c-1.pdf](#)
- [pracovní_list_c-2.pdf](#)
- [pracovní_list_c-3.pdf](#)
- [pracovní_list_c-4.pdf](#)
- [resení_pracovní_list_1-2-3-4.pdf](#)
- [hodnoticí_tabulka.pdf](#)
- [hovězí-maso.pdf](#)

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který byl spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jeho realizaci zajišťoval Národní pedagogický ústav České republiky. Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je František Vyškovský. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) a 5. Uveďte původ a 6. Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.