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 - jakostní třídy a využití

Kód úlohy

65-u-2/AB73

Využitelnost komplexní úlohy

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Vazba na vzdělávací modul(y)

Potraviny živočišného původu (E)

Škola

Střední odborná škola Josefa Sousedíka Vsetín, Benátky, Vsetín

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

Datum vytvoření

16. 05. 2019 20:47

Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

30

Délka/časová náročnost - Všeobecné vzdělávání

Poznámka k délce úlohy

Ročník(y)

2. ročník

Řešení úlohy

individuální

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 a popsat použití jednotlivých druhů mas v kuchyni.

Komplexní úloha je rozdělena do dílčích částí, které jsou uvedeny ve formuláři komplexní úlohy. Zadání a řešení jsou uvedeny v jednotlivých přílohách.

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

JÁDRO ÚLOHY

Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení s vazbou na RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby, 65-51-E/02 Práce ve stravování.

Žák:

1. určí tržní druhy jatečného masa
2. zařadí maso podle kvality do jakostních tříd (skupin)
3. charakterizuje použití jednotlivých částí masa v kuchyni
4. uvede možnosti pro technologické zpracování masa

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

1. žák určí tržní druhy jatečného masa

- sleduje prezentace na dané téma a reaguje na dotazy učitele
- na praktických příkladech aplikuje získané teoretické poznatky

2. žák zařadí maso podle jeho kvality do jakostních tříd (skupin)

- zařadí jatečné maso do skupin

3. žák charakterizuje použití jednotlivých částí masa v kuchyni

- navrhne příklady využití jatečného masa

4. žák uvede možnosti pro technologické zpracování masa

- vyplní pracovní listy č. 1, 2, 3, 4, kde uvede možné příklady využití jednotlivých druhů mas v kuchyni

Doporučený časový rozvrh činí 30 vyučovacích hodin

Metodická doporučení

Komplexní úloha je využitelná v teoretickém vyučování, při odborném výcviku pro obory Stravovací a ubytovací služby a Práce ve stravování. Je rozdělena do tří 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, postupné kladení otázek, pravidelné opakování učiva a diskuze
- při nejasnostech se doporučuje objasňovat žákům věci, které jim nejsou zřejmé
- diskuse rozvine u žáků schopnost formulovat podstatu problému, účastníci si vzájemně vymění své názory na odborné téma, na základě svých znalostí uvádějí argumenty pro svá tvrzení
- žáci se podle svých schopností aktivně zapojují
- 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, vysvětlí postup při řešení
- žák následně pracuje s pracovními listy samostatně, 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 kontroluje správnost odpovědí
- učitel konzultuje s žáky jejich chyby
- učitel provede závěrečné hodnocení a objasní žákům, proč byli neúspěšní, rozkryje jejich chyby v řešení
- v případě potřeby učitel umožní žákům libovolný počet pokusů k opakování, ideálně až do stádia úspěšného zvládnutí učiva

Způsob realizace

Teoretická výuka

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
- oceňuje se aktivita žáka
- posuzuje se věcná správnost výkladu pojmů
- posuzuje se správná aplikace teoretických poznatků do praktických příkladů

2. dílčí část

- žák vyplňuje jednotlivě 4 pracovní listy
- kladně se hodnotí samostatnost žáka při práci
- hodnotí se věcná správnost odpovědí
- 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

- teleci-maso.docx
- veprova-maso.docx
- skopove-maso.docx
- pracovni-list-c-1.docx
- pracovni-list-c-2.docx
- pracovni-list-c-3.docx
- pracovni-list-c-4.docx
- reseni-pracovni-list-1-2-3-4.docx
- hodnotici-tabulka.docx
- hovezi-maso.docx

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.*