



## VSTUPNÁ ČÁST

### Název komplexní úlohy/projektu

Jateční maso - jakostní trendy a využití

### Kód úlohy

65-u-2/AB73

### Využitelnost komplexní úlohy

#### Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouletý, EQF úroveň 2)

#### Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

#### Vazba na vzdělávací modul(y)

Potraviny živočišného původu (E)

#### Ákoly

Střední odborní 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

#### Účel úlohy

individuální

#### Charakteristika/anotace

Hlavním cílem komplexní úlohy je poskytnout žákům teoreticky základní znalosti o jatečním masu v takovém rozsahu, aby byli schopni určit u jednotlivých druhů mas jeho jakostní trendy a popsat použití jednotlivých druhů mas v kuchyni.

Komplexní úloha je rozdělena do tří částí, které jsou uvedeny ve formuláři komplexní úlohy. Zadání a úkoly jsou uvedeny v jednotlivých pracovních listech.

Žáci využijí základní teoretické znalosti jatečního masa, jeho charakteristiky, složení, druhů zřezání, 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 stravovacím.

Žák:

1. urĀĀ trĀ%nĀ druhy jateĀnĀho masa
2. zaĀ™adĀ maso podle kvality do jakostnĀch tĀ™Ād (skupin)
3. charakterizuje pouĀ%itĀ jednotlivĀ½ch ĀĀjstĀ masa v kuchyni
4. uvede moĀ%nosti pro technologickĀ zprarovĀjnĀ masa

#### Specifikace hlavnĀch uĀebnĀch ĀinnostĀ Ā%ĀjkĀ/aktivit projektu vĀ. doporuĀenĀho ĀasovĀho rozvrhu

##### 1. Ā%Ājk urĀĀ trĀ%nĀ druhy jateĀnĀho masa

- sleduje prezentace na danĀ tĀma a reaguje na dotazy uĀitele
- na praktickĀ½ch pĀ™Ākladech aplikuje zĀskanĀ teoretickĀ poznatky

##### 2. Ā%Ājk zaĀ™adĀ maso podle jeho kvality do jakostnĀch tĀ™Ād (skupin)

- zaĀ™adĀ jateĀnĀho maso do skupin

##### 3. Ā%Ājk charakterizuje pouĀ%itĀ jednotlivĀ½ch ĀĀjstĀ masa v kuchyni

- navrhne pĀ™Āklady vyuĀ%itĀ jateĀnĀho masa

##### 4. Ā%Ājk uvede moĀ%nosti pro technologickĀ zprarovĀjnĀ masa

- vyplnĀ pracovnĀ listy Ā. 1, 2, 3, 4, kde uvede moĀ%nĀ pĀ™Āklady vyuĀ%itĀ jednotlivĀ½ch druhĀ mas v kuchyni

DoporuĀenĀ½ ĀasovĀ½ rozvrh ĀinĀ 30 vyuĀovacĀch hodin

#### MetodickĀj doporuĀenĀ

KomplexnĀ ĀĀloha je vyuĀ%itelnĀj v teoretickĀm vyuĀovĀjnĀ, pĀ™i odbornĀm vĀ½cviku pro obory StravovacĀ a ubytovacĀ sluĀ%by a PrĀjce ve stravovĀjnĀ. Je rozdĀlena do tĀ™Ā dĀlĀch ĀĀjstĀ.

##### 1. dĀlĀ ĀĀjst

- vhodnĀj forma vĀ½uky je vĀ½klad uĀitele doplnĀnĀ½ o prezentace, prĀjce s odbornou literaturou a nĀjzornĀ videoukĀizky
- k Ā°spĀĀjnĀmu dosaĀ%enĀ vĀ½sledkĀ je doporuĀeno Ā™ĀzenĀ procviĀovĀjnĀ, postupnĀ kladenĀ otĀjzek, pravidelnĀ opakovĀjnĀ-uĀĀva a diskuze
- pĀ™i nejasnostech se doporuĀuje objasĀovat Ā%ĀjkĀm vĀci, kterĀ jim nejsou zĀ™ejmĀ
- diskuse rozvine u Ā%ĀjkĀ schopnost formulovat podstatu problĀmu, Ā°ĀastnĀci si vzĀjemnĀ vymĀnĀ svĀ nĀjzory na odbornĀ tĀma, na zĀkladĀ svĀ½ch znalostĀ uvĀjdĀjĀ argumenty pro svĀj tvrzenĀ
- Ā%Ājci se podle svĀ½ch schopnostĀ aktivnĀ zapojujĀ
- Ā%Ājk konkrĀtnĀ odpovĀdi obhĀjĀ pĀ™ed uĀitelem a tĀ™Ādou

##### 2. dĀlĀ ĀĀjst

- pracovnĀ listy Ā° 1, 2, 3, 4 slouĀ% k ovĀĀ™enĀ teoretickĀ½ch znalostĀ a poznatkĀ
- uĀitel seznĀjmĀ Ā%Ājky se zadĀjnĀm, vysvĀtlĀ postup pĀ™i Ā™eĀjenĀ
- Ā%Ājk nĀjslednĀ pracuje s pracovnĀmi listy samostatnĀ, rozvĀjĀ vlastnĀ iniciativu, poznĀjvĀj potĀ™eby uplatnitelnĀ v odbornĀ praxi
- uĀitel vede Ā%Ājky k samostatnĀ Āinnosti, objasĀuje a zodpovĀdĀj pĀ™ĀpadnĀ dotazy Ā%ĀjkĀ k danĀ problematice

##### 3. dĀlĀ ĀĀjst

- uĀitel dohlĀĀ% na prĀbĀh Āinnosti a kontroluje sprĀjvnost odpovĀdĀ
- uĀitel konzultuje s Ā%Ājky jejich chyby
- uĀitel provede zĀjvĀreĀnĀ hodnocenĀ a objasnĀ Ā%ĀjkĀm, proĀ byli neĀ°spĀĀjnĀ, rozkryje jejich chyby v Ā™eĀjenĀ
- v pĀ™ĀpadĀ potĀ™eby uĀitel umoĀ%nĀ Ā%ĀjkĀm libovolnĀ½ poĀet pokusĀ k opakovĀjnĀ, ideĀlnĀ aĀ% do stĀjdia Ā°spĀĀjnĀho zvlĀjdnutĀ uĀĀva

#### ZpĀsob realizace

TeoretickĀj vĀ½uka

#### PomĀcky

VĀ½uka probĀhĀj v klasickĀ uĀebnĀ, s vyuĀ%itĀm informaĀnĀch a komunikaĀnĀch technologiĀ (dataprojektor, PC) a dalĀjmi pomĀckami.

TechnickĀ vybavenĀ uĀebny:

PoĀĀta s pĀ™ipojenĀm na internet

Dataprojektor

PlĀjtno na promĀtĀjnĀ (interaktivnĀ tabule)

UĀebnĀ (odbornĀ) pomĀcky pro Ā%Ājka:

UĀebnice Marie ĀebelovĀj. Potraviny a vĀ½Āiva

ZĀznamovĀ½ blok

PsacĀ potĀ™eby

UĀebnĀ (odbornĀ) pomĀcky pro uĀitele:

ShodnĀ s poĀ%adavky na Ā%Ājka

PracovnĀ listy pro samostatnou prĀjci Ā%ĀjkĀ, poĀet vyhotovenĀ odpovĀdĀj poĀtu Ā%ĀjkĀ ve tĀ™ĀdĀ

## VĀSTUPNĀ ĀĀĀST

## Popis a kvantifikace vÁjch plÁjnovanÁ½ch vÁ½stupÁ

### 1. dÁIÁÁ ÁÁjst

- Á½Ájci zÁskÁjvajÁ prostÁ™ednictvÁm uÁitele teoretickÁ© poznatky o jateÁnÁ©m mase

### 2. dÁIÁÁ ÁÁjst

- pracovnÁ listy Á. 1, 2, 3, 4 á€" pouÁ½itÁ jateÁnÁ©ho masa

### 3. dÁIÁÁ ÁÁjst

- hodnocenÁ pracovnÁch listÁ

## KritÁ©ria hodnocenÁ

### 1. dÁIÁÁ ÁÁjst

- pÁ™edpokládjÁ se spoluprÁjce uÁitele se Á½Ájkem
- oceÁ½uje se aktivita Á½Ájka
- posuzuje se vÁ½cnÁj sprÁjvnost vÁ½kladu pojmÁ
- posuzuje se sprÁjvnÁj aplikace teoretickÁ½ch poznatkÁ do praktickÁ½ch pÁ™ÁkladÁ

### 2. dÁIÁÁ ÁÁjst

- Á½Ájk vyplÁ½uje jednotlivÁ½ 4 pracovnÁ listy
- kladnÁ½ se hodnotÁ samostatnost Á½Ájka pÁ™i prÁjci
- hodnotÁ se vÁ½cnÁj sprÁjvnost odpovÁdÁ
- kaÁ½dÁ½ pracovnÁ list máj samostatnÁ© hodnocenÁ

### 3. dÁIÁÁ ÁÁjst - HodnotÁ se prÁjce ve vyuÁovacÁch hodinÁjch

- |                 |                      |   |
|-----------------|----------------------|---|
| • 100 á€" 90 %  | sprÁjvnÁ½ch odpovÁdÁ | 1 |
| • 80 á€" 70 %   | sprÁjvnÁ½ch odpovÁdÁ | 2 |
| • 50 %          | sprÁjvnÁ½ch odpovÁdÁ | 3 |
| • 40 á€" 30 %   | sprÁjvnÁ½ch odpovÁdÁ | 4 |
| • 20 % a má½nÁ½ | sprÁjvnÁ½ch odpovÁdÁ | 5 |

## DoporuÁenÁj literatura

Marie ÁebelovÁj. *Potraviny a vÁ½Á½iva*. Praha: Parta, 2004. ISBN:80-7320-054-6.

Peter Anderle, Dr. Helmuth Schwarz. *ZboÁ½ÁznalstvÁ*. 2. vydÁjnÁ. Praha: SNTL, 1996. ISBN: 80-902110-3-8.

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

## PoznÁjmký

## ObsahovÁ© upÁ™mesnÁ½nÁ

OV RVP - OdbornÁ© vzdÁ½lÁjvÁjnÁ ve vztahu k RVP

## PÁ™Álohy

- [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](#)

MateriÁj vznikl v rájmcí projektu Modernizace odbornÁ©ho vzdÁ½lÁjvÁjnÁ (MOV), která½ byl spolufinancovÁjn z Evropská½ch strukturÁjlnÁch a investicÁ½ch fondÁ½ a jehoÁ½ realizaci zajiÁ½oval NájrodnÁ pedagogickÁ½ institut ÁČeskÁ© republiky. Autorem materiÁjlu a vÁjch jeho Á½stÁ, nenÁ-li uvedeno jinak, je FrantiÁjka VyÁjkovskáj. [Creative Commons CC BY SA 4.0 á€](#) UveÁte pÁ½vod á€" Zachovejte licenci 4.0 MezinÁjrodnÁ.