



Jednotka výsledků učení

Popis jednotky výsledků učení (JVU)	
Název jednotky	Opracování a zpracování masa ze zvěřiny
Kód jednotky	
Škola, která jednotku vytvořila a realizuje ji	Střední škola hospodářská a lesnická, Frýdlant, Bělíkova 1387 příspěvková organizace, Bělíkova 1387, 464 01 Frýdlant <i>(název, adresa, e-mail)</i>
Název a adresa zaměstnavatele	Mezinárodní centrum duchovní obnovy Hejnice, Klášterní 1, 463 65 Hejnice
Garant spolupráce u zaměstnavatele / Instruktor	Lenka Sidunová, vedoucí provozu
Vzdělávací modul	Pokrmy ze zvěřiny
Kód a název oboru vzdělání, název ŠVP (pokud se liší od názvu oboru)	65-51-H/01 Kuchař – číšník 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby
Úroveň kvalifikace podle EQF	3
Výsledky učení	<u>Výsledky učení pro JVU:</u> Provádí předběžnou úpravu masa z vysoké zvěřiny - Vykostňuje kýtu (plec, hřbet) - Odblaňuje maso - Umývá maso - Osušuje maso - Protýká maso - Připravuje marinády

	- Nakládá maso - používá odpovídající náčiní (nože) - dodržuje BOZP a hygienické předpisy <u>Soulad s RVP:</u> - ovládat technologii přípravy pokrmů - uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii
Vztah k NSK (hodnotící a kvalifikační standardy, odborné způsobilosti)	Příprava teplých pokrmů (kód 65-001-H)
Učební činnosti	Žák: - Dodržuje BOZP a hygienické předpisy - Spolupracuje s instruktorem - Vykostňuje kýtu (plec, hřbet) - Odblaňuje maso - Umývá maso - Osušuje maso - Protýká maso - Připravuje marinády - Nakládá maso - Používá odpovídající náčiní (nože) - Chová se ekologicky (třídí odpad, šetří surovinami, vodou a energií)
Předpokládaná délka trvání jednotky	2 dny/14 hodin
Předpokládaný termín realizace	Říjen (listopad) 2018 - podle střídání teoretického a praktického vyučování v dalším školním roce
Časová organizace	7.00 – 14.30 hodin, pondělí - pátek
Požadavky na žáka	znalosti z teoretické výuky
Požadavky na vybavení pracoviště a používané technologie	běžné kuchyňské vybavení

Způsoby ověřování výsledků učení definovaných v JUV	Písemné zkoušení: 1. znalostní test - rozdělení jeleního (dančího, srnčího) masa podle kvality, charakteristické vlastnosti jeleního (dančího, srnčího) masa, výživové hodnoty masa, způsoby předběžné úpravy masa (odležení, odblanění, moření, protýkání), předpisy BOZP a HACCAP. 2. praktické zkoušení - praktické předvedení na smluvním pracovišti - připravený pokrm dle zadání
Kritéria hodnocení	1. Písemné zkoušení: Test dosažených znalostí - bodové hodnocení max. 100 bodů, mi. 60 bodů 2. Praktické předvedení - hodnocení : • Vykostění • Odblanění • Příprava marinády • dodržení technologického postupu • dodržování BOZP a hygienických předpisů Max. 100 bodů, min. 60 bodů Celkové hodnocení: úspěš(a) - neúspěš(a) Žák úspěš, pokud úspěš z teoretické i praktické části.
Příloha	<i>(možnost připojit přílohu, např. dokument smlouvy apod.; nepovinné)</i>
Počet žáků	2