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

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Potraviny živočišného původu (E)

Kód modulu

65-m-2/AC23

Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

odborný teoretický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Komplexní úloha

Jatečné maso - jakostní třídy a využití

Obory vzdělání - poznámky

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

65-51-E/02 Práce ve stravování

Délka modulu (počet hodin)

20

Poznámka k délce modulu

Platnost modulu od

30. 04. 2020

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

Modul Potraviny živočišného původu navazuje na základní znalosti potravin, jejich charakteristiku a význam ve výživě.

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Modul poskytuje základní znalosti o potravinách živočišného původu.

Po absolvování modulu budou žáci srozuměni s přehledem a charakteristikou jednotlivých druhů mas, jejich složením, skladováním, veterinární kontrolou, jejich značením a technologickým využitím. Žáci získají povědomí o jednotlivých druzích vajec, mléka, sýrů a tuků. Modul, by žákům měl pomoci při výkonu jejich profese, při správné orientaci a při

zpracování jednotlivých druhů mas a potravin živočišného původu.

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 po absolvování Modulu Potraviny živočišného původu:

- definuje jatečné a ostatní druhy mas
- na základě získaných znalostí, je schopen vlastního úsudku ve vztahu k zásadám racionální výživy, odvodí logický závěr významu míry konzumace potravin živočišného původu pro člověka, jakožto propagace k odstranění nevhodných a nezdravých jevů ve výživě
- určí u jednotlivých druhů mas jejich jakostní třídu
- vysvětlí vhodné technologické úpravy u jednotlivých částí mas
- popíše použití jednotlivých druhů mas živočišného původu v kuchyni a jejich možnosti pro technologické zpracování
- vyjmenuje tržní druhy vajec a jejich skladování
- charakterizuje základní druhy konzumního mléka
- popíše použití mléka a mléčných výrobků v kuchyni
- definuje jednotlivé druhy tuků
- vysvětlí vhodné použití tuků v kuchyni

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Potraviny živočišného původu

- Maso, význam, složení
- Rozdělení masa
- Skladování masa a konzervování masa
- Vady masa

Jatečné druhy masa

- Hovězí maso
- Telecí maso
- Vepřové maso
- Skopové, jehněčí
- Koňské maso
- Masné výrobky

Ostatní druhy masa

- Králičí a kůzlečí maso
- Drůbež
- Zvěřina
- Ryby
- Dary moře

Vejce

- Složení a význam vajec
- Použití vajec v kuchyni
- Vaječné výrobky
- Jakost a třídění vajec
- Skladování vajec
- Možné nákazy z vajec

Mléko a mléčné výrobky

- Význam, složení a druhy mléka
- Ošetření mléka
- Mléčné výrobky

- Tvaroh
- Sýry

Tuky

- Význam a druhy tuků
- Použití tuků v kuchyni
- Skladování tuků

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Vhodnou formou výuky je výklad učitele doplněný prezentacemi na jednotlivá témata (obsahové okruhy). Pro dosažení výsledků je vhodná práce s odbornou literaturou a názorné videoukázky.

Výuka probíhá s využitím informačních a komunikačních technologií (dataprojektor, PC) a dalšími pomůckami. K úspěšnému dosažení výsledků je doporučeno řízené procvičování (kladení vhodných otázek), pravidelné opakování učiva a diskuze.

Žák v rámci teoretické výuky:

- Zhodnotí situaci a aplikuje pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- Předvede efektivní vyhledávání a zpracování informací;
- S porozuměním poslouchá mluvené projevy a pořizuje si poznámky;
- Uplatňuje různé způsoby práce s textem, uspořádá informace v textu s ohledem na jeho účel, využívá poznatků k tvořivé práci;
- Ovládá různé techniky učení, jako je učení ve skupině, videofeedback, dokáže si naplánovat učení a sestavit harmonogram;
- Spolupracuje s ostatními spolužáky;
- Pracuje s doporučenou literaturou a zdroji;
- Účastní se aktivně diskusí;
- Formuluje a obhajuje své názory;
- Vysvětlí význam životního prostředí pro člověka.

Žák:

- Charakterizuje jednotlivé druhy jatečných mas.
- Ovládá charakteristiku jatečných mas - hovězího, telecího, vepřového, skopového, jehněčího koňského masa a drobů.
- Ovládá charakteristiku ostatních druhů mas – králičí, kůzlečí, zvěřiny, drůbeže, ryb a darů moře.
- Aplikuje znalosti při popisu schématu plakátu dělení jednotlivých druhů jatečných mas.
- U schématu plakátu popíše jednotlivé druhy. Vysvětlí použití jatečných i ostatních druhů mas v kuchyni.
- Vyjmenuje vhodné technologické úpravy při použití jednotlivých druhů mas.
- Charakterizuje masné výrobky.
- Popíše uzenářské výrobky, speciální uzenářské výrobky, vařené výrobky, pečené výrobky. Charakterizuje vady uzenin. Rozdělí masové konzervy podle typů.
- Uvede způsoby skladování potravin.
- Popíše skladování v suchých skladech, chladících a mrazících zařízeních.
- Ovládá složení a význam vajec.
- U schématu struktury vejce vysvětlí, jeho strukturu.
- Charakterizuje jednotlivé druhy mléka a mléčných výrobku.
- Popíše, jak se vyrábí smetana, máslo a tvaroh.
- Vysvětlí význam a využití živočišných tuků ve výživě.
- Uvede použití tuků v kuchyni.

Zařazení do učebního plánu, ročník

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

Potraviny a výživa, 2. ročník

65-51-E/02 Práce ve stravování

Potraviny a výživa, 2. ročník

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

Ověřování probíhá v rámci teoretické výuky ve vyučovacím předmětu Potraviny a výživa těmito způsoby:

- Písemné zkoušení probraného učiva
- Ústní zkoušení probraného učiva
- Hodnocení zpracování samostatné práce žáků
- Hodnocení vlastní prezentace žáka

Žák:

- Vyjmenuje složení masa
- Posoudí biologickou a energetickou hodnotu živočišných potravin
- Popíše vlastními slovy význam nejatečných mas pro výživu
- Charakterizuje jednotlivé druhy ostatních mas
- Demonstruje u schématu rozdělení jatečného masa podle jeho druhu
- Vysvětlí dělení jatečného masa do jakostních tříd
- Specifikuje použití jatečných i nejatečných mas v kuchyni
- Formuluje a vysvětlí nejvhodnější technologické úpravy pro jednotlivá masa
- Nakreslí strukturu vejce a popíše, co vejce tvoří
- Popíše třídění a značení vajec
- Specifikuje požadavky na skladování vajec
- Vysvětlí tučnost mléka, rozdíl mezi čerstvým mlékem a mlékem s prodlouženou trvanlivostí
- Vyjmenuje druhy smetany a jejich obsah tuku
- Popíše jednotlivé typy sýrů, jejich použití a skladování
- Uvede příklady živočišných a rostlinných tuků

Kritéria hodnocení

Kritéria hodnocení využitelná pro hodnocení v rámci teoretické výuky.

Podklady pro hodnocení získává učitel zejména těmito metodami, formami, prostředky, způsoby:

- soustavným sledováním výsledků vzdělávání žáka a jeho připravenosti na vyučování;
- ústním a písemným zkoušením, kontrolními písemnými pracemi;
- analýzou výsledků činností žáka.

Žák je hodnocen v průběhu modulu alespoň třemi známkami, je-li to možné alespoň jednou za ústní zkoušení nebo praktickou tvůrčí činnost. Pokud dosáhne absence žáka v daném předmětu více než 30 % a není-li z jeho strany v průběhu klasifikačního období prokazatelná snaha dohnat zameškané učivo, přičemž vyučující nemá dostatek podkladů ke klasifikaci tohoto žáka, může vyučující podat návrh na odklad jeho klasifikace. Tyto návrhy pak projednává pedagogická rada.

Při určování stupně prospěchu v předmětu se hodnotí teoretické zvládnutí učiva žákem. Vyučující zároveň zohledňuje doporučení psychologických a jiných vyšetření, která mají přímý vztah ke způsobu hodnocení a získávání podkladů ke klasifikaci.

Přepočet mezi procenty správných odpovědí a známkou:

- správně je méně než 35 % známka 5
- správně je alespoň 35 % a méně než 50 % známka 4
- správně je alespoň 50 % a méně než 70 % známka 3
- správně je alespoň 70 % a méně než 85 % známka 2
- správně je alespoň 85 % známka 1

Doporučená literatura

ŠEBELOVÁ, Marie. Potraviny a výživa: učebnice pro odborná učiliště : obor kuchařské práce. Upr. 2. vyd. Praha: Parta, 2013. ISBN 978-80-7320-190-6

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

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.*