## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Potraviny živočišného původu

#### Kód modulu

65-m-3/AC27

#### Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

#### Typ modulu

odborný teoretický

### Využitelnost vzdělávacího modulu

#### Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

L0 (EQF úroveň 4)

#### Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

#### Komplexní úloha

Jatečné maso

#### Obory vzdělání - poznámky

65-51-H/01 Kuchař – číšník

65-41-L/01 Gastronomie

#### Délka modulu (počet hodin)

32

#### 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 žákům základní informace o potravinách živočišného původu.

Po absolvování modulu budou žáci srozuměni s přehledem a charakteristikou jednotlivých potravin živočišného původu, jejich složením, skladováním a technologickým využitím.

#### Očekávané výsledky učení

Žák:

* definuje jatečné a ostatní druhy mas
* na základě získaných znalostí racionální výživy, zdůvodní význam správné míry konzumace potravin živočišného původu pro člověka, vzhledem k nevhodným a nezdravým jevům ve výživě
* určí u jednotlivých druhů jatečních 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
* zhodnotí správný přístup pracovníka v gastronomickém provozu k ochraně životního prostředí
* popíše způsob recyklace obalů a třídění odpadu potravin
* vyjmenuje tržní druhy vajec a popíše jejich označení
* vysvětlí rozdíl mezi obsahem živin v bílku a ve žloutku
* specifikuje možné nákazy z vajec
* popíše, které živiny obsahuje mléko
* vyjmenuje základní druhy konzumního mléka a určí jejich tučnost
* vysvětlí rozdíl mezi pasterací, egalizací a homogenizací mléka
* vyjmenuje druhy kysaných výrobků
* popíše, jak se vyrábí smetana, máslo a tvaroh a vyjmenuje jejich druhy
* určí rozdíl mezi měkkými, tvrdými, plísňovými, ovčími a kozími sýry
* popíše jednotlivé druhy tuků podle jejich původu
* vysvětlí použití tuků v kuchyni a jejich skladování

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

**Potraviny živočišného původu**

* Maso, význam, složení
* Rozdělení masa
* 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

**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;
* 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;
* Spolupracuje s ostatními spolužáky;
* Pracuje s doporučenou literaturou a informačními zdroji;
* Účastní se aktivně diskusí;
* Formuluje a obhajuje své názory;
* Vysvětlí význam životního prostředí pro člověka.

Žák použije znalosti potravin živočišného původu při tvorbě samostatné odborné práce. Zadání a příprava samostatné odborné práce se uskuteční v průběhu závěrečného ročníku a jeho realizace - prezentace proběhne u příležitosti závěrečných zkoušek. Hodnocení projektu je součástí hodnocení praktické závěrečné zkoušky. Projekt rozvíjí odborné kompetence, kdy žák sestaví menu, podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek. Žák při zpracování projektu využije znalosti základních druhů potravin, technologické postupy přípravy, kontrolu kvality, správné uchovávání pokrmů a znalost způsobu skladování potravin a nápojů.

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

65-51-H/01 Kuchař – číšník

2. ročník

65-41-L/01 Gastronomie

2. ročník

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

V rámci modulu podklady pro hodnocení získává učitel zejména těmito metodami, formami, prostředky, způsoby:

* soustavným sledováním výsledků vzdělávání žáka a jeho připravenosti na vyučování
* analýzou výsledků činností žáka

Ověřování probíhá v rámci teoretické výuky:

* 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
* vyhotoví nákres vejce a popíše jeho strukturu
* popíše ošetření mléka a jeho vady
* specifikuje použití měkkého a tvrdého tvarohu v kuchyni
* uvede vhodné příklady jednotlivých druhů sýrů a jejich skladování
* charakterizuje jednotlivé druhy živočišných a rostlinných tuků
* vysvětlí, z jakých surovin se získávají oleje
* posoudí příčiny, které vedou k znehodnocení tuků
* sestaví, zpracuje a prezentuje svůj vlastní projekt na základě získaných odborných teoretických vědomostí

#### Kritéria hodnocení

Za splněný se považuje modul při dodržení následujících kritérií:

* žák je povinen splnit minimálně 70 % docházky do výuky,
* min. 4 x ústní zkoušení znalostí za dobu realizace modulu,
* min. 4 x písemné ověření znalostí za dobu realizace modulu.

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

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

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](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.cs) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.