



# 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 jatečných 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

### Vejsce

- 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 (datapojektor, 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 nejrůznějších 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 nevhodnější technologické úpravy pro jednotlivá masa
- vyhotoví náčrt 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.

Přepočítání 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. Helmut Schwarz. Zbožiznalství. 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/) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.