



VSTUPNÍ ČÁST

Název komplexní úlohy/projektu

Solení masa – solicí směsi

Kód úlohy

29-u-2/AC58

Využitelnost komplexní úlohy

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

H (EQF úroveň 3)

Skupiny oborů

29 - Potravinářství a potravinářská chemie

Vazba na vzdělávací modul(y)

Solení masa, solicí směsi

Škola

Střední škola hospodářská a lesnická, Frýdlant, Bělíkova 1387, příspěvková organizace, Bělíkova, Frýdlant

Klíčové kompetence

Datum vytvoření

20. 11. 2019 11:34

Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

16

Délka/časová náročnost - Všeobecné vzdělávání

Poznámka k délce úlohy

Ročník(y)

3. ročník

Řešení úlohy

skupinové

Doporučený počet žáků

3

Charakteristika/anotace

Žákovský projekt – žáci získají přehled o jednotlivých technologických postupech solení masa, prakticky si postupy vyzkouší a znalosti si upevní zpracováním prezentace – fotodokumentace jednotlivých způsobů solení masa a použití solicích směsí.

JÁDRO ÚLOHY

Očekávané výsledky učení

V RVP pro obor vzdělání 29-51-E/01 Potravinářská výroba jsou tyto výsledky vztahující se k modulu:

- ovládá základní techniky při zpracování masa a masných výrobků, např. solení, nakládání masa, míchání, plnění.

Žák:

- rozlišuje technologické postupy solení masa
- rozlišuje druhy solicích směsí
- provádí solení masa a díla podle technologického postupu

Specifikace hlavních učebních činností žáků/aktivit projektu vč. doporučeného časového rozvrhu

Žáci:

- Připraví si seznam potřebných surovin a pomůcek pro zvolený technologický postup solení masa – domácí příprava
- Solí maso a masné dílo – praktická část probíhá v odborné učebně 14 hod.
- Zaznamenávají jednotlivé kroky solení a nasolování výrobku, spolupracují ve skupině při plnění úkolů
- Vytvářejí elektronickou prezentaci – domácí příprava (popřípadě v PC učebně)
- Prezентují svou práci při teoretickém vyučování – 2 vyučovací hodiny (dle počtu žáků)

Metodická doporučení

1. Žáci utvoří 2–3členné skupiny
2. Skupiny si vyberou nebo jim bude přidělen jeden ze způsobů solení (solení na sucho, do láku, kombinovaný)
3. Za domácí úkol si skupina písemně připraví seznam potřebných surovin a pomůcek a popíše technologický postup daného solení masa
4. Skupiny žáků si vyzvednou vstupní suroviny a připraví koncentrát solného roztoku podle tabulek
5. K jednotlivým solím a solicím směsím přiřadí popisky
6. Porovnají hygienická pravidla pro různé druhy solení masa
7. Dle technologického postupu provedou solení masa a zdokumentují – nafotí postup
8. Fotodokumentaci zadaného způsobu solení a přípravy láku použijí pro zpracování elektronické prezentace
9. Fotografie doplní krátkým textem
10. Jednotlivé skupiny prezentují své výsledky práce

Způsob realizace

Organizační forma výuky je teoreticko-praktická, úloha bude probíhat v odborné učebně školy, případně v domácím prostředí žáků a u smluvních partnerů školy.

Zpracování teoretické části – příprava prezentace může probíhat v počítačové učebně nebo v domácím prostředí žáků.

Pomůcky

K řešení komplexní úlohy je třeba vybavená učebna – laboratoř a učebna odborného výcviku.

Suroviny pro přípravu. Vhodné celky masa a masné dílo. Obalový materiál a nádoby pro uložení nasoleného masa a díla.

Fotoaparát nebo mobilní telefon s fotoaparátem, počítač.

VÝSTUPNÍ ČÁST

Popis a kvantifikace všech plánovaných výstupů

Žáci vytvoří elektronickou prezentaci jednotlivých způsobů solení masa a díla.

Kritéria hodnocení

Kvalita domácí přípravy – seznam použitých surovin a pomůcek, popis technologického postupu

Aktivita při práci ve skupině – solení masa, dokumentace postupu

Dodržování technologického postupu

Dodržování správné hygienické praxe a BOZP

Zpracování prezentace

Předvedení vytvořené elektronické prezentace

Doporučená literatura

L. Steinhauser. *Hygiena a technologie masa*. Brno, Last, 1995. ISBN 80-900260-4-4

Poznámky

Obsahové upřesnění

OV RVP - Odborné vzdělávání ve vztahu k RVP

Přílohy

- [Soleni-masa.docx](#)