



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



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

## VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Hodnocení potravinářských surovin a výrobků

Kód modulu

29-m-2/AJ89

Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

(odborný) teoreticko–praktický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

H (EQF úroveň 3)

E (tříleté, EQF úroveň 3)

Skupiny oborů

29 - Potravinářství a potravinářská chemie

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Komplexní úloha

Obory vzdělání - poznámky

29-51-E/01 Potravinářská výroba

29-51-E/02 Potravinářské práce

29-53-H/01 Pekař

29-54-H/01 Cukrář

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

Délka modulu (počet hodin)

12

Poznámka k délce modulu

Platnost modulu od

30. 04. 2020

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

Základní znalost potravinářských surovin a výrobků z nich

## JÁDRO MODULU

### Charakteristika modulu

Žáci získají dovednosti v oblasti hodnocení potravinářských surovin a výrobků z nich, seznámí se s vlivy působícími na kvalitu potravin.

Naučí se prakticky posuzovat jakost potravinářských surovin smyslovým hodnocením. Po ukončení modulu budou žáci schopni předcházet znehodnocení potravinářských výrobků správnou přejímkou a uchováním surovin a potravinářských výrobků.

### Očekávané výsledky učení

V RVP pro obor vzdělání 29-51-E/01 Potravinářská výroba nebo 29-51-E/02 Potravinářské práce jsou tyto výsledky vztahující se k modulu:

- provádí sensorické hodnocení surovin a vyjmenuje faktory ovlivňující jejich jakost;
- provádí sensorické hodnocení kvality hotových výrobků, ověřuje trvanlivost;
- vysvětlí význam opatření týkajících se kritických bodů ve výrobě a sleduje systém kontroly kritických bodů, např. systém HACCP.

### Žák:

- vysvětlí pojmy kvalita a kvantita surovin
- charakterizuje sensorické a analytické metody hodnocení potravin
- smyslově posoudí kvalitu potravinářských surovin a výrobků
- vysvětlí příčiny znehodnocení potravin a způsoby, jak jim předcházet

### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Způsoby hodnocení jakosti potravin podle jejich vlastností – kvalita a kvantita

Příčiny znehodnocení surovin, předcházení vadám

Přejímka podle druhu a způsobu uchování potravinářských surovin a výrobků

Učební činnosti žáků a strategie výuky

### Teoretická výuka:

- výklad s využíváním multimediálních prostředků
- ukázky praktických činností – smyslové zkoušky při posuzování potravin

### Učební činnosti žáků:

- učí se charakterizovat suroviny, seznamují se s jejich kvalitou a skladováním
- jmenují užité vlastnosti a vlivy působící na jakost potravinářských surovin a výrobků

### Praktická výuka:

- všechny praktické činnosti probíhají s názornými ukázkami činností učitele
- skupinová výuka – žáci sami hodnotí jakost surovin a hotových výrobků
- projektová výuka – návštěva potravinářského zařízení – prodejna, výroba – smyslové hodnocení předem výtípaných potravinářských surovin a výrobků z nich

### Učební činnosti žáků:

- posuzují kvalitu potravinářských surovin a výrobků z nich
- seznamují se s možnými způsoby hodnocení
- provádí smyslové zkoušky, hodnotí vůni, chuť, velikost, tvar a barvu potravinářských surovin
- dodržují zásady bezpečnosti potravin

Zařazení do učebního plánu, ročník

Doporučuje se zařadit do 2. nebo 3. ročníku

## VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

Písemné a ústní zkoušení vědomostí a dovedností

Samostatná práce žáků – projektová výuka, skupinové vyučování, referáty

Skupinová práce žáků – diskuse, hodnocení výstupů

Praktické ověřování dovedností

Kritéria hodnocení

- Charakterizovat senzorické a analytické metody hodnocení potravin
- Vysvětlit pojmy kvalita a kvantita
- Smyslově posoudit kvalitu potravinářských surovin a výrobků
- Popsat příčiny znehodnocení potravin a způsoby, jak jim správným způsobem uchování předcházet
- Dodržovat zásady bezpečnosti potravin

Doporučená literatura

MÜLLEROVÁ, Monika, CHROUST, František. *Pečeme moderně*. Pardubice, 1993. ISBN 80-85644-03-7.

SEMERÁDOVÁ, Hana, MĚSÍČKOVÁ, Věra. *Cukrářské práce – technologie*. Praha, 2003. ISBN 80-7320-012-0.

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 Yvona Baboráková. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*