## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Výroba masných konzerv

#### Kód modulu

29-m-3/AL46

#### Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

#### Typ modulu

odborný teoretický

### Využitelnost vzdělávacího modulu

#### Kategorie dosaženého vzdělání

E (tříleté, EQF úroveň 3)

H (EQF úroveň 3)

#### Skupiny oborů

29 - Potravinářství a potravinářská chemie

#### Komplexní úloha

#### Obory vzdělání - poznámky

29-51-E/01 Potravinářská výroba

29-56-H/01 Řezník - uzenář

#### Délka modulu (počet hodin)

12

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Modul vysvětlí výběr a úpravu surovin, technologický postup výroby masných konzerv. Uvede použití, hodnocení a možné vady masných konzerv.

#### Očekávané výsledky učení

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

* vysvětlí rozdíl mezi konzervou a polokonzervou, popíše používané technologické postupy výroby;
* vysvětlí způsoby přípravy surovin pro technologické zpracování;
* provádí senzorické hodnocení kvality hotových výrobků, ověřuje trvanlivost.

Žák:

* Charakterizuje pojem konzervace
* Vysvětlí podstatu sterilace a pasterace
* Vyjmenuje druhy a funkci sterilačních zařízení – autoklávů
* Uvede požadavky na kvalitu a vlastnosti masa před konzervací
* Vysvětlí technologický postup výroby jednotlivých druhů konzerv
* Vysvětlí přípravu masa před konzervací
* Uvede změny obsahu konzervy v průběhu tepelného opracování
* Charakterizuje průběh chlazení konzervy
* Vysvětlí způsob značení konzerv a uvede povinné údaje na etiketě
* Charakterizuje smyslové, fyzikální, chemické a mikrobiologické hodnocení konzerv
* Vysvětlí příčiny vzniku a druhy vad konzerv

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Význam konzervace potravin

Sterilace a pasterace

Autoklávy

Příprava surovin před sterilací a pasterací

Dělení konzervovaných masných výrobků z hlediska konzervačního zákroku

* Polokonzervy
* Konzervy

Dělení konzervovaných masných výrobků z hlediska přípravy náplně

* Konzervy ze syrového nakrájeného masa
* Konzervy z jemně rozemleté suroviny
* Konzervy z již hotového jídla
* Konzervy z drobného masného výrobku zalitého lákem

Příprava masné náplně

Obaly pro výrobu konzerv a polokonzerv

Plnění, odvzdušňování a uzavírání konzerv

Tepelné opracování konzerv

Chlazení, ošetření a skladování konzerv

Značení a balení konzerv

Hodnocení konzerv a polokonzerv

Vady konzerv a polokonzerv

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Při teoretické výuce se bude využívat:

* Výklad, popis a vysvětlování
* Diskuse
* Práce s učebnicí a odbornou literaturou
* Názorně-demonstrační metody:
	+ PowerPointová prezentace

Učební činnosti žáků:

* Sledují při výkladu PowerPointovou prezentaci, provádějí do ní poznámky
* Na základě výkladu se seznamují s podstatou sterilizace, pasterizace
* Uvádějí příklady přípravy surovin před sterilizací a pasterizací
* Seznamují se na základě výkladu s technologickým postupem přípravy polokonzerv, třičtvrtěkonzerv, pravých konzerv a s dělením konzervovaných masných výrobků z hlediska přípravy náplně
* Vyhledávají v odborné literatuře technologické postupy přípravy masné náplně
* Sledují YouTube – Výroba Májky v Kunovicích a Výroba uzenin II
* Uvádí údaje uvedené na obalu konzerv
* Poznávají vady konzerv a polokonzerv

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

doporučuje se zařadit do 2. ročníku

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

Ústní zkoušení

Písemné ověřování vědomostí

Aktivita ve vyučovací hodině

#### Kritéria hodnocení

Definovat pojem konzervace, sterilace a pasterace

Charakterizovat druhy a funkci autoklávů

Uvést požadavky na kvalitu a vlastnosti masa před konzervací

Uvést technologický postup výroby jednotlivých druhů konzerv

Vysvětlit způsob přípravy masa pro náplň konzerv

Charakterizovat tepelné opracování v autoklávu

Uvést výhody rotačního autoklávu

Popsat změny obsahu konzervy v průběhu tepelného opracování

Charakterizovat průběh chlazení konzervy

Vysvětlit způsob značení konzerv

Uvést povinné údaje na etiketě

Charakterizovat smyslové, fyzikální, chemické a mikrobiologické hodnocení konzerv

Uvést vady konzerv

Vysvětlit příčiny vzniku vad konzerv

#### Doporučená literatura

#### 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 Ivana Košková. [Creative Commons CC BY SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.cs) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.