



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 sensorické hodnocení kvality hotových výrobků, ověřuje trvanlivost.

Žák:

- Charakterizuje pojem konzervace
- Vysvětlí podstatu sterilace a pasterace
- Vymenuje 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, tříčtvrtěkonzerv, 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](#) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.