



# 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
- 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, 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.*