



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



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

## 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 sterilizačních 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

