## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Bourání vepřového masa

#### Kód modulu

29-m-3/AM29

#### 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

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

66 - Obchod

#### Komplexní úloha

#### Obory vzdělání - poznámky

29-51-E/01 Potravinářská výroba

29-56-H/01 Řezník-uzenář

65-51-H/01 Kuchař-číšník

66-51-H/01 Prodavač

#### Délka modulu (počet hodin)

24

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

Modul Zpracování masa jatečných zvířat a modul Bourání masa – úvod. Poznatky z Anatomie a fyziologie hospodářských zvířat.

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Modul poskytuje žákům základní informace o zpracování jatečně upravených těl prasat. Charakterizuje požadavky na surovinu. Vysvětluje dělení vepřových půlek na dílčí technologické celky a jejich dělení na jednotlivé svaly. Seznámí žáky s požadavky na úpravu vytěženého masa.

#### Očekávané výsledky učení

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

* vyjmenuje a osvětlí pravidla a způsoby dělení, kostění a třídění jednotlivých druhů masa;
* objasní význam zrání masa a podstatu změn při zrání masa, uvede průměrnou dobu zrání masa;
* obsluhuje jednoduché stroje a zařízení;
* rozliší veterinární značení masa;
* vysvětlí význam opatření týkajících se kritických bodů ve výrobě.

Žák:

* Uvede požadavky na surovinu
* Užívá odbornou terminologii
* Vysvětlí schéma dělení vepřových půlek a popíše jednotlivé dělené části
* Charakterizuje způsoby oddělení částí masa od celku
* Charakterizuje tržní druhy vepřového masa pro výsek
* Popíše dělení vepřové kýty – šálování
* Popíše dělení vepřové plece – šálování
* Pojmenuje kosti hrudní a pánevní končetiny prasete
* Uvede rozdíly v požadavcích na maso výsekové a výrobní
* Vysvětlí použití výrobního a výsekového masa
* Charakterizuje jednotlivé druhy vepřového výrobního masa
* Vypočítá výtěžnost masa
* Vysvětlí význam opatření týkajících se kritických bodů

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Charakteristika vepřového masa

* Složení
* Kvalita a jakostní skupina
* Použití do výroby
* Použití pro tepelné úpravy v gastronomii

Požadavky na surovinu

* Hygienické požadavky
* Veterinární požadavky

Změny v mase po porážce, jejich vliv na surovinu

Předběžná úprava vepřových půlek

* Kruponované vepřové půlky
* Nekruponované vepřové půlky
* Bagounský a český řez (stahování hřbetního sádla)

Postup při dělení vepřových půlek na jednotlivé technologické celky

Oddělování jednotlivých částí z vepřové půlky – řezy nožem

Šálování kýty

Šálování plece

Kosti hrudní a pánevní končetiny prasete

Konečná úprava dělených částí vepřových půlek

Vady bouraného děleného masa

Systém HACCP v bourárnách

Výtěžnost a výpočty

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Strategie výuky

* Monologické metody (popis, vysvětlování, výklad)
* Dialogické metody (rozhovor, diskuse)
* Práce s učebnicí, odbornou literaturou, internetem
* Metody názorně-demonstrační:
  + Model těla jatečného prasete
  + PowerPointová prezentace
  + Obraz dělení vepřové půlky
  + Model jednotlivých partií děleného technologického celku
  + Videa: na serveru stream.cz – jídlo s.r.o.

Žáci:

* Sledují při výkladu PowerPointovou prezentaci, provádí si do ní poznámky
* Posuzují jednotlivé způsoby bourání vepřového masa podle účelu a porovnávají je
* Seznamují se pomocí obrazové dokumentace s charakteristickými znaky vepřového masa
* Seznamují se se složením, kvalitou a jakostí vepřového masa podle tabulek
* Posuzují použití masa výrobního do výroby
* Uvádí příklady použití výsekového masa pro tepelné úpravy v gastronomii
* Seznamují se s požadavky na surovinu (hygienické, veterinární)
* Popisují změny v mase po porážce a jejich vliv na surovinu
* Definují předběžnou úpravu vepřových půlek (krupónování, bagounský řez)
* Učí se postupům při dělení vepřových půlek na jednotlivé technologické celky
* Na základě videoprezentace popisují šálování kýty a plece
* Vyhledávají v obrazové dokumentaci kostry prasete jednotlivé kosti hrudní a pánevní končetiny
* Seznamují se s konečnou úpravou dělených částí vepřových půlek
* Uvádějí vady bouraného děleného masa
* Vyhledávají jednotlivá kritéria pro splnění požadavku systému HACCP
* Počítají výtěžnost masa s použitím údajů z praxe

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

Doporučuje se vyučovat ve 2. ročníku.

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

Ústní ověřování znalostí

Písemné ověřování znalostí

Samostatná práce žáků

#### Kritéria hodnocení

* Rozpoznat a charakterizovat vepřové maso
* Popsat charakteristické znaky vepřového masa
* Uvést použití výrobního masa pro výrobu masných výrobků
* Popsat použití výsekového masa pro tepelné úpravy v gastronomii
* Porovnat požadavky na surovinu – hygienické, veterinární
* Charakterizovat změny v mase po porážce, jejich vliv na surovinu
* Vysvětlit význam předběžné úpravy vepřových půlek (krupónování, bagounský řez) před dělením
* Vysvětlit postupy při dělení vepřových půlek na jednotlivé technologické celky
* Popsat možnosti oddělování jednotlivých částí z vepřové půlky – řezy nožem
* Vysvětlit význam konečné úpravy dělených částí vepřových půlek
* Uvést jednotlivé svalové bloky při šálování kýty a plece
* Ukázat a pojmenovat v obrazové dokumentaci kostry prasete jednotlivé kosti hrudní a pánevní končetiny
* Uvést na příkladu vady bouraného masa
* Uvést kritické body při bourání vepřového masa
* Vypočítat výtěžnost masa pro zadaný příklad
* Rozlišit specifická rizika související s manipulací se strojním zařízením a vlastním výkonem pracovní činnosti při bourání masa

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