## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Bourání hovězího masa

#### Kód modulu

29-m-3/AM35

#### 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 skotu. Charakterizuje požadavky na surovinu.

Vysvětluje dělení hovězích čtvrtí na dílčí technologické celky a jejich dělení na jednotlivé svalové celky. 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 hovězích čtvrtí HZ, HP a popíše jednotlivé dělené části
* Charakterizuje způsoby oddělení anatomických celků ze čtvrti přední a zadní
* Vysvětlí možnosti úpravy dělení hovězích čtvrtí HZ, HP
* Charakterizuje tržní druhy hovězího masa pro výsek
* Popíše dělení hovězí palice (kýty) – šálováním
* Popíše dělení hovězí plece – šálováním
* Pojmenuje jednotlivé kosti hrudní a pánevní končetiny skotu
* Uvede rozdíly v požadavcích na hovězí maso výsekové a výrobní
* Charakterizuje jednotlivé druhy hovězího výrobního masa
* Vypočítá výtěžnost masa
* Vysvětlí význam opatření týkajících se kritických bodů

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Charakteristika masa hovězího

* 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 hovězích čtvrtí

* povrchová úprava pro výrobu
* povrchová úprava pro výsek

Postup při dělení hovězích čtvrtí na jednotlivé technologické celky

Oddělování jednotlivých částí z hovězích čtvrtí – řezy nožem, pilou

Šálování kýty – popis a použití jednotlivých svalů

Šálování plece – popis a použití jednotlivých svalů

Kosti hrudní a pánevní končetiny skotu

Konečná úprava dělených částí hovězích čtvrtí

Zrání masa význam – změna organoleptických vlastností v mase

Vady bouraného hovězího 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 skotu
* PowerPointová prezentace
* Obraz dělení hovězích čtvrtí – HZ, HP
* Model jednotlivých partií děleného technologického celku hovězího
* Videa: na serveru stream.cz – jídlo s.r.o.

Žáci:

* Sledují při výkladu PowerPointovou prezentaci, provádí si do ní poznámky
* Seznamují se pomocí obrazové dokumentace s charakteristickými znaky hovězího masa
* Seznamují se se složením, kvalitou a jakostí hovězího masa dle tabulek a norem
* Posuzují použití hovězího masa výrobního do výroby
* Uvádějí příklady použití masa výsekového pro tepelné úpravy v gastronomii
* Seznamují se s požadavky na surovinu – hygienické, veterinární
* Vyhledávají v odborné literatuře popis změn v mase po porážce a jejich vliv na surovinu
* Charakterizují předběžnou úpravu hovězích čtvrtí (povrchová úprava pro výrobu a výsek v kvalitě KÚ)
* Učí se postupům při dělení hovězích čtvrtí na jednotlivé technologické celky
* Vyhledávají v odborné literatuře a odborných časopisech možnosti oddělování jednotlivých částí z hovězích čtvrtí – řezy nožem
* Uvádějí tržní druhy HZ, HP pro KÚ
* Na základě videoprezentace popisují šálování kýty a plece
* Vyhledávají v obrazové dokumentaci kostry skotu jednotlivé kosti hrudní a pánevní končetiny
* Seznamují se s konečnou úpravou dělených částí hovězích čtvrtí
* Seznamují se s významem změn probíhajících při zrání masa pro výrobu a výsek
* Uvádějí vady bouraného hovězího masa
* Vyhledávají jednotlivá kritéria pro splnění požadavku na systému HACCP při bourání hovězího masa
* Počítají výtěžnost masa ze zadaných příkladů 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 hovězí maso
* Popsat charakteristické znaky hovězího masa
* Uvést použití masa výrobního pro výrobu masných výrobků
* Popsat použití masa výsekového k tepelné úpravě v gastronomii (uvést příklady)
* Porovnat požadavky na surovinu – hygienické, veterinární
* Charakterizovat změny v mase po porážce (zrání masa), jejich vliv na surovinu
* Vysvětlit význam předběžné úpravu hovězích čtvrtí (povrchová úprava pro výrobu, pro výsek) před dělením
* Vysvětlit postupy při dělení hovězích čtvrtí na jednotlivé technologické celky
* Popsat možnosti oddělování jednotlivých částí z hovězích čtvrtí – řezy nožem
* Vysvětlit význam konečné úpravy dělených částí hovězích čtvrtí
* Charakterizovat znaky a názvy tržních druhů hovězího předního a zadního masa pro kuchařské účely
* Uvést jednotlivé svalové bloky při šálování kýty a plece
* Ukázat a pojmenovat v obrazové dokumentaci kostry skotu jednotlivé kosti hrudní a pánevní končetiny
* Uvést na příkladu vady bouraného děleného masa
* Uvést kritické body při bourání hovězího 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

J. ALTERA, L. ALTEROVÁ. *Technologie zpracování masa pro 3. ročník SŠP*. Praha: SNTL, 1985.

<http://search.seznam.cz/?q=d%C4%9Blen%C3%AD+hov%C4%9Bz%C3%ADho+masa&url=http%3A%2F%2Fwww.sshlfrydlant.cz%2FsouboryxALvvcQCxNU%3D>

#### 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.