## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Obaly masných výrobků

#### Kód modulu

29-m-3/AM37

#### 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)

24

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

Návaznost na modul Masná výroba – výrobky

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Modul poskytuje žákům základní informace o vlastnostech a funkci obalu masného výrobku.

Charakterizuje jednotlivé druhy obalů podle kritérií technologických, ekonomických, hygienických.

Vysvětlí rozdíl mezi obaly poživatelnými a nepoživatelnými.

Seznámí žáky s požadavky na označování masných výrobků.

#### Očekávané výsledky učení

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

* volí vhodné obalové materiály podle druhu výrobků, balí a skladuje balené výrobky;
* obsluhuje jednodušší stroje a zařízení pro balení, označování a expedici výrobků.

Žák:

* Uvede význam a funkci obalu
* Charakterizuje distribuci masných výrobků, včetně dopravy a skladování
* Popíše balení masných výrobků (dávkování, plnění a výběr obalů)
* Charakterizuje kritéria pro výběr obalu – technologická, hygienická a ekonomická
* Vysvětlí výběr obalu výrobku vzhledem k datu spotřeby výrobku (přímá spotřeba, krátkodobé a dlouhodobé skladování)
* Vyjmenuje poživatelné a nepoživatelné obaly využívané pro masné výrobky
* Charakterizuje požadavky na označování masných výrobků (název výrobku, výrobce, dovozce, trvanlivost)
* Vysvětlí specifické požadavky na označování masných výrobků (např. obsah soli, tuku, masa)
* Vysvětlí pojem masné výrobky balené, zabalené a nebalené

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Význam obalů

Funkce obalu

Balení výrobků

* příprava obalů
* dávkování – odměřování, vážení
* plnění

Kritéria pro výběr obalů

Výběr obalu vzhledem ke spotřebě výrobku

Poživatelné a nepoživatelné obaly

Označování masných výrobků

* standardní a specifické údaje na obalech masných výrobků

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Strategie výuky

* Výklad, popis a vysvětlování, PowerPointová prezentace
* Práce s odbornou literaturou, s internetem, s katalogem masných výrobků
* Diskuze
* Ukázka jednotlivých druhů přírodních a umělých obalů pro masný výrobek
* Laboratorní pokusy prověřující vlastnosti jednotlivých obalů na masném výrobku

Žáci:

* Seznamují se s významem obalů
* Diskutují o funkci obalu
* Seznamují se s pojmy distribuce, včetně dopravy a skladování
* Rozlišují vnější a vnitřní nežádoucí vlivy na výrobek – mechanické, klimatické, chemické, fyzikálně chemické a biologické
* Porovnávají kritéria pro použití obalu – technologická, hygienická a ekonomická
* Posuzují technologická hlediska obalu pro výrobek, jeho vlastnosti – pevnost, pružnost, prostupnost kapaliny a plynů
* Hodnotí hygienickou nezávadnost obalů
* Uvádějí příklady vhodného použití obalu pro výrobek s uvedenou spotřebou
* Učí se pojmy přímá spotřeba, krátkodobé a dlouhodobé skladování
* Rozlišují poživatelné a nepoživatelné obaly a uvádějí jejich využití pro masné výrobky
* Kompletují požadavky na označování masných výrobků (název výrobku, výrobce, dovozce, trvanlivost)
* Charakterizují masné výrobky balené, zabalené a nebalené
* Diskutují nad specifickými požadavky pro označování masných výrobků (např. obsah soli, tuku, masa)

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

Doporučuje se zařadit do 2. ročníku.

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

Písemné ověřování znalostí

Ústní ověřování znalostí

Samostatná práce žáků: referát, projekt

Hodnoceno je využívání odborné terminologie, odborná správnost a schopnost aplikace poznatků.

#### Kritéria hodnocení

* Uvést význam a funkci obalu
* Charakterizovat distribuci masných výrobků, včetně dopravy a skladování
* Popsat balení masných výrobků (dávkování, plnění a výběr obalů)
* Charakterizovat kritéria pro výběr obalu – technologická, hygienická a ekonomická
* Popsat požadavky na technologické vlastnosti obalu – pevnost, pružnost, prostupnost kapaliny a plynů
* Vyjmenovat poživatelné a nepoživatelné obaly využívané pro masné výrobky
* Charakterizovat požadavky na označování masných výrobků
* Vysvětlit specifické požadavky na označování masných výrobků (např. obsah soli, tuku, masa)
* Charakterizovat masné výrobky balené, zabalené a nebalené

#### Doporučená literatura

Jan Katina. *Označování masných výrobků*. Hradec Králové, 2010. ISBN 978-80904633-0-1.

J. Altera, L. Alterová. *Technologie zpracování masa pro 3. roč. SŠP*. Praha: SNTL, 1985.

#### 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.