



# 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 požitelnými a nepožitelnými.

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 požitelné a nepožitelné 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

Požitelné a nepožitelné 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](#) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*