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

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

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 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.