## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Solení masa, solicí směsi

#### Kód modulu

29-m-3/AM38

#### 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

Solení masa – solicí směsi

#### Obory vzdělání - poznámky

29-51-E/01 Potravinářská výroba

29-56-H/01 Řezník-uzenář

#### Délka modulu (počet hodin)

12

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Modul poskytuje žákům základní znalosti o podstatě a významu solení, seznámí je s přísadami používanými při solení masa, s druhy solicích směsí, se zásadami solení masa a masných výrobků. Žáci získají informace o způsobech solení masa.

Dále se seznámí s údržností a výtěžností masa a masných výrobků, s vadami předsolování a solení masa a se stroji a zařízením pro solení masa.

#### Očekávané výsledky učení

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

* ovládá základní techniky při zpracování masa a masných výrobků, např. solení, nakládání masa, míchání, plnění.

Žák:

* Vysvětlí význam solení masa
* Vysvětlí vliv solení masa na vaznost masa
* Charakterizuje jednotlivé způsoby solení masa
* Popíše stroje pro solení masa
* Charakterizuje jednotlivé druhy solicích směsí pro solení masa a masných výrobků a jejich funkci
* Popíše technologické postupy používání solicích směsí
* Uvede vliv solicích směsí na vybarvení výrobku
* Uvede zásady skladování solicích směsí

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Podstata a význam solení

Vlastnosti masa a masných výrobků získané solením

Přísady používané při solení masa – charakteristika surovin podle vlivu na vaznost a vybarvení

Druhy solicích směsí a solí

Způsoby solení a technologické postupy, kritéria pro solení

Stroje a zařízení pro solení

Vady při solení

Správná hygienická praxe při solení masa

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Strategie výuky

* Výklad, popis a vysvětlování
* Diskuse
* Práce s učebnicí, odbornou literaturou, internetem
* Názorně-demonstrační metody:
	+ PowerPointová prezentace
	+ Odborná videa

Žáci:

* Seznamují se na základě výkladu s podstatou solení masa a masných výrobků, s fyzikálními principy a vlivy na rychlost prosolování masa
* Připravují koncentrát roztoku láku pro solení dle tabulky v chemické laboratoři
* Seznamují se s funkcí samovolného pronikání solí z koncentrovaného prostředí do místa s nižší koncentrací v učebnách chemické laboratoře
* K vzorkům solí a solicích směsí přiřazují popisky s jednotlivými vlivy na výrobek
* Charakterizují jednotlivé soli a solicí směsi
* Popisují technologické způsoby solení a prosolování masa a výrobků
* Rozlišují jednotlivé způsoby solení
* Porovnávají vlastnosti získané solením (organoleptické x technologické)
* Rozlišují jednotlivé stroje a zařízení pro solení s využitím makety
* Seznamují se na obrazové prezentaci se závadami při solení

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

Modul je vhodné zařadit do 2. nebo 3. ročníku.

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

Ústní ověřování znalostí

Písemné ověřování znalostí

Samostatná práce žáků

Při hodnocení je kladen důraz na hloubku porozumění učiva, schopnost aplikovat poznatky a terminologické vyjadřování.

#### Kritéria hodnocení

* Vysvětlit význam solení masa
* Popsat princip solení masa a masných výrobků
* Vysvětlit princip vaznosti a vybarvenosti masa a masných výrobků
* Charakterizovat jednotlivé způsoby solení masa
* Popsat vlastnosti masa a masných výrobků získané solením
* Vyjmenovat stroje a zařízení pro solení a nastřikování
* Charakterizovat jednotlivé druhy solicích směsí pro solení masa a masných výrobků a jejich funkci
* Popsat technologické postupy používání solicích směsí
* Uvést vliv solicích směsí na vybarvení výrobku
* Vysvětlit přípravu láku
* Spočítat koncentraci láku
* Uvést vady vzniklé při solení
* Popsat správnou hygienickou praxi při solení masa
* Uvést zásady skladování solicích směsí

#### Doporučená literatura

J. Altera, L. Alterová. *Technologie zpracování masa.* SNTL – nakladatelství technické literatury, Praha.

Časopisy Maso a Masná výroba

#### 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.