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 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.