



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



## 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

zařizováním 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

Příspěvky 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 látku 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 solicích směsí
- 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 nastříkování
- 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.*