## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Masná výroba – výrobky

#### Kód modulu

29-m-3/AG65

#### 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

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

66 - Obchod

#### Komplexní úloha

#### Obory vzdělání - poznámky

29-51-E/01 Potravinářská výroba

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

29-56-H/01 Řezník-uzenář

66-51-H/01 Prodavač

#### Délka modulu (počet hodin)

24

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

Návaznost na modul Základy masné výroby

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Modul poskytne žákům informace o technologických postupech výroby masných výrobků: zpracování suroviny, plnění masných výrobků do obalů a způsobech tepelného opracování.

#### Očekávané výsledky učení

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

* provede senzorické hodnocení surovin, uvede jejich vady;
* vyjmenuje pomocné suroviny v masné výrobě a vysvětlí jejich funkci, např. sůl, solicí směsi, mléko, vejce, cereálie, zelenina, koření, olej, ocet;
* popíše výrobu a technologický postup výroby základních skupin masných výrobků;
* uvede základní parametry při vaření, pečení, smažení, uzení masných výrobků.

Žák:

* Charakterizuje druhy solicích přípravků
* Navrhne vhodný způsob solení a nasolování vzhledem ke zvolenému masnému výrobku
* Charakterizuje základní technologické postupy přípravy díla pro výrobu masných výrobků (proces mělnění, zrnění a míchání)
* Pojmenuje stroje masné výroby a uvede jejich použití ve výrobě
* Uvede způsoby plnění a uzavírání výrobků
* Popíše způsoby tepelného opracování masných výrobků (uzení, vaření, pečení, smažení)
* Charakterizuje systémy chlazení v masné výrobě
* Vypočítá množství vstupních surovin pro výrobu
* Vyjmenuje vady masných výrobků a uvede jejich příčiny
* Popíše vedení prvotní evidence v masné výrobě

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

1. Solení: význam, druhy:
   * Solení na sucho
   * Solení do láku
   * Kombinovaný způsob solení
   * Solení nastřikováním
   * Solení napichováním solicí směsi
2. Solicí směsi a příprava láku:
   * Chlorid sodný
   * Dusičnan sodný, dusitan sodný
   * Kyselina askorbová
   * Fosforečnany
   * Cukr, škrobový sirup
3. Základní technologické postupy přípravy díla pro výrobu masných výrobků
   * Mělnění
   * Zrnění
   * Míchání
4. Stroje a zařízení pro mělnění a míchání
5. Plnění masných výrobků do obalů
   * Příprava obalů
   * Plnění do obalů
   * Oddělování masných výrobků a jejich uzavírání
   * Zavěšování na udírenské tyče, hole
6. Tepelné opracování masných výrobků
   * Uzení – způsoby
   * Vaření – ve vodě, páře a v horkém vlhkém vzduchu
   * Pečení
   * Smažení
7. Chlazení výrobků a kontrola jakosti hotového výrobku
8. Výpočty spotřeby surovin pro výrobu podle norem
9. Vady masných výrobků
10. Skladování masných výrobků

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Metody slovní:

* Monologické metody (popis, vysvětlování, výklad)
* Dialogické metody (rozhovor, diskuse)
* Práce s učebnicí, knihou, odborným časopisem

Metody názorně-demonstrační:

* Sledování prezentací videa jídlo s.r.o. – stream – výroba
* Názorné ukázky druhů obalů – přírodní, umělé
* Demonstrace výrobků a jejich vad
* Exkurze v zařízeních zabývajících se masnou výrobou v regionu a v zahraničí
* Účast na odborné soutěži odborných teoretických znalostí
* Degustace jednotlivých masných výrobků

Učební činnosti žáků:

* Sledují při výkladu PowerPointovou prezentaci, provádí do ní poznámky
* Pracují s odbornou literaturou a katalogy regionálních výrobků oceněných při soutěžích
* Seznamují se významem a s způsoby solení mas
* Porovnávají vlastnosti jednotlivých druhů solicích směsí
* Charakterizují jednotlivé druhy masných výrobků dle mozaiky, obalu, vůní
* Porovnávají organoleptické vlastnosti vstupních materiálů, polotovarů a hotových výrobků
* Skládají se vzorníkem výrobků masné výroby suroviny pro výrobek
* Seznamují se s technologiemi výroby jednotlivých druhů masných výrobků a porovnávají stanovené pracovní postupy
* Posuzují jednotlivé postupy mělnění, míchání a zrnění při přípravě díla
* Popisují jednotlivé stroje v masné výrobě
* Porovnávají vhodnost použitých obalů pro konkrétní masný výrobek
* Pracují s platnou právní úpravou potravinářského zákona, s legislativou masné výroby týkající se obalů a skladování
* Seznamují se s grafy a s početními úpravami v rámci navrhovaných spotřebních norem, pracují s předlohou norem masné výroby
* Pracují s evidencí pro vlastní výrobu – výdejní a příjmové doklady výroby
* Pracují se vzorníkem výrobků masné výroby, porovnávají normy a spotřebu podle surovin
* Seznamují se s požadavky na hotový expediční výrobek
* Posuzují vady masných výrobků
* Porovnávají systémy chlazení používaných při výrobě masných výrobků
* Učí se zpracovat postupy dodržování systému HACCP v masné výrobě při přípravě díla, výběru vstupní suroviny, při tepelném opracování

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

Doporučuje se vyučovat ve druhém a třetím ročníku.

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

Písemné a ústní zkoušení

Samostatná práce žáků: referát

Hodnoceno je využívání odborné terminologie, odborná správnost odpovědí a aktivní vystupování žáka, vypracování samostatných prací a jejich prezentace, účast na exkurzích.

#### Kritéria hodnocení

Charakterizovat druhy solicích přípravků a navrhnout vhodný způsob solení a nasolování vzhledem k zadanému masnému výrobku

Charakterizovat jednotlivé principy výroby – mělnění, zrnění a míchání

Rozlišit stroje masné výroby a uvést jejich použití ve výrobě

Charakterizovat masný výrobek podle struktury a zpracování

Vysvětlit postup vypracovávání díla a následného plnění zadaného masného výrobku

Uvést způsoby plnění a uzavírání výrobků

Charakterizovat jednotlivé tepelné úpravy masných výrobků (uzení, vaření, pečení, smažení) a zvolit vhodné tepelné opracování k jednotlivým druhům masných výrobků

Vysvětlit rozdíl mezi fermentovanými masnými výrobky a trvanlivými masnými výrobky

Vypočítat množství surovin pro výrobu zadaného masného výrobku

Charakterizovat systémy chlazení v masné výrobě

Vyjmenovat vady masných výrobků a vysvětlit příčiny jejich vzniku

Uvést požadavky na vedení prvotní evidence v masné výrobě

Charakterizovat systémy hodnocení kvality výrobků

Pracovat s platnou legislativou masné výroby pro skladování výrobků

#### Doporučená literatura

J.ALTERA ,l. ALTEROVÁ. *Technologie zpracování masa pro 3. ročník SŠP*. SNP, Spálená 51 , Praha 1, 1985.

J.ALTERA ,l. ALTEROVÁ. *Technologie. Potravinář 1. roč. SPŠ.* Praha, Svoboda, 2005. ISBN 80- 86320-45-6

Zákon č. 110/1997 Sb. *O potravinách a tabákových výrobcích*, jeho novela – zákona č. 306/2000 Sb.

Zákon č. 258/2000 Sb. *O veřejném zdraví*

<https://www.stream.cz/jidlo-s-r-o/10016797-tajemstvi-vyroby-poctivych-spekacku>

<https://www.stream.cz/jidlo-s-r-o/10009814-gothaj>

<https://www.stream.cz/jidlo-s-r-o/10004773-chlazene-pastiky-1-velkovyroba>

<https://www.stream.cz/jidlo-s-r-o/10002092-sunka-3-chaos-na-etiketach>

#### 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.