## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Základy masné výroby

#### Kód modulu

29-m-3/AG68

#### Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

#### Typ modulu

odborný teoretický

### Využitelnost vzdělávacího modulu

#### Kategorie dosaženého vzdělání

E (tříleté, EQF úroveň 3)

#### Skupiny oborů

29 - Potravinářství a potravinářská chemie

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

#### Komplexní úloha

#### Obory vzdělání - poznámky

29-51-E/01 Potravinářská výroba

29-56-H/01 Řezník- uzenář

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

65-51-H/01 Kuchař-číšník

66-51-H/01 Prodavač

#### Délka modulu (počet hodin)

40

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

Návaznost na modul Bourání masa jatečných zvířat. Znalost organoleptických vlastností masa a jeho významu masa pro výživu.

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Modul poskytne žákům znalosti o surovinách a jejich přípravě pro výrobu masných výrobků. Popíše jednotlivé vstupní suroviny a požadavky na ně, seznámí žáky s odbornými pojmy. Seznámí žáky s přehledem rozdělení masných výrobků a charakterizuje jednotlivé druhy masných výrobku.

#### Očekávané výsledky učení

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

* uvede základní druhy surovin a popíše jejich vlastnosti;
* vyjmenuje pomocné suroviny v masné výrobě a vysvětlí jejich funkci, např. sůl, solicí směsi, mléko, vejce, cereálie, zelenina, koření, olej, ocet;
* provádí jednoduché technologické výpočty.

Žák:

* Charakterizuje vstupní suroviny pro výrobu masných výrobků
* Charakterizuje polotovary masné výroby a popíše výrobu díla, prátu, spojky, vložky
* Vyjmenuje vady vstupních surovin a polotovarů
* Popíše prvotní vady podmíněně poživatelných mas a práci s masem podmíněně poživatelným v masné výrobě
* Charakterizuje  masa ztužená pro masnou výrobu
* Vysvětlí význam předsušených mas
* Určí vhodný způsob solení a nasolování vzhledem ke zvolenému masnému výrobku
* Charakterizuje jednotlivé druhy hovězích výrobních mas a popíše jejich kvalitu a jakost
* Charakterizuje jednotlivé druhy vepřových výrobních mas a popíše jejich kvalitu a jakost
* Rozliší jednotlivé použitelné droby v masné výrobě
* Vypracuje výpočty spotřeby surovin
* Uvede základní rozdělení masných výrobků jejich typické vlastnosti
* Vysvětlí pojem vaznost masa, uvede faktory ovlivňující vaznost masa
* Vysvětlí působení intravitálních vlivů na vaznost masa

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Základy masné výroby

1. Základní vstupní suroviny – zdravotně nezávadné maso a droby, polotovary pro masnou výrobu
   * Masa teplá zpracovaná do 2–3 hodin po porážce – hovězí
   * Nesolená masa – čerstvá vychlazená
   * Předsolená masa
   * Solená masa vykostěná i s kostí
   * Ztužená masa – vařená, dušená, předvařená
   * Předsušená masa
   * Podmíněně poživatelná masa
   * Droby v masné výrobě
2. Základní předpřipravená vstupní surovina masné výroby – polotovar
   * Prát, dílo, sekánka, spojka, vložka
   * Hovězí a vepřové maso výrobní (kategorie)
3. Druhy masných výrobků
   * Drobné masné výrobky
   * Měkké salámy
   * Trvanlivé výrobky
   * Speciální masné výrobky
   * Vařená masná výroba
   * Pečené masné výrobky
   * Kuchyňské polotovary a ostatní masné výrobky
   * Uzená masa
4. Vaznost masa
   * Definice vaznosti
   * Činitelé ovlivňující vaznost
   * Intravitální vlivy
   * Způsob skladování
5. Výpočty dle norem

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Při výuce se vyžívá:

* Výklad
* Diskuze
* Práce s učebnicí a odbornou literaturou (katalog, normy vzorce pro výpočet spotřeby surovin)
* Názorně-demonstrační metody:
  + PowerPointová prezentace
  + Ukázka a degustace masných výrobků, práce s degustačním formulářem – jeho vyhodnocení

Žáci v rámci výuky:

* sledují při výkladu PowerPointovou prezentaci, dělají si do ní poznámky
* seznamují se na základě výkladu se základními surovinami pro masnou výrobu
* posuzují jednotlivé rozdíly mezi základní surovinou a polotovarem
* seznamují se s rozdílem mas podmíněně poživatelných pro výrobu a s požadavky pro jejich použitelnost
* diskutují nad významem ztužených mas pro výrobu
* učí se rozeznat rozdíl mezi prátem a spojkou
* učí se charakterizovat jednotlivé druhy masných výrobků dle mozaiky, obalu, vůně
* uvádí příklady jednotlivých masných výrobků
* posuzují vaznost masa podle předepsaných kritérií
* pracují se vzorníkem výrobků masné výroby, porovnávají normy a spotřebu podle surovin
* seznamují se s další odbornou literaturou a prohlížejí si katalogy regionálních výrobků oceněných při soutěžích
* seznamují se s výpočtem surovin podle spotřebních norem
* porovnávají organoleptické (smyslové) vlastnosti vstupních materiálů, polotovarů a hotových výrobků

#### 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

Hodnotí se využívání odborné terminologie, správnost odpovědí, aktivní vystupování žáka, vypracování samostatných prací a jejich prezentace, účast na exkurzích.

#### Kritéria hodnocení

Určit a charakterizovat základní masné výrobky

Popsat vstupní suroviny masné výroby

Charakterizovat polotovary masné výroby a popsat výrobu díla, prátu, spojky, vložky

Uvést možné vady vstupních surovin a polotovarů

Uvést vady podmíněně poživatelných mas a využití podmíněně poživatelného masa v masné výrobě

Vysvětlit využití ztužených a předsušených mas pro výrobu

Určit vhodný způsob solení a nasolování pro zadaný masný výrobek

Charakterizovat jednotlivé druhy hovězích výrobních mas a popíše jejich kvalitu a jakost

Charakterizovat jednotlivé druhy vepřových výrobních mas a popíše jejich kvalitu a jakost

Rozlišit jednotlivé použitelné droby v masné výrobě

Uvede základní rozdělení masných výrobků a jejich typické vlastnosti

Vysvětlí pojem vaznost masa, uvede faktory ovlivňující vaznost masa

Vysvětlí působení intravitálních vlivů na vaznost masa

Vypočítat spotřebu surovin pro zadaný masný výrobek

#### 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*

#### 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.