



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.

JADRO 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 výrobků.

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, solící 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 požitelných mas a práci s masem podmíněně požitelným 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 požitelná 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 využívá:

- 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 požitelných 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 prohlíží 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 požitelných mas a využití podmíněně požitelného 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 , I. ALTEROVÁ. *Technologie zpracování masa pro 3. ročník SŠP*. SNP, Spálená 51, Praha 1, 1985

J. ALTERA , I. 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](#) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.