



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



VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Bourání vepřového masa

Kód modulu

29-m-3/AM29

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

29-56-H/01 Řezník-uzenář

65-51-H/01 Kuchař-číšník

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

Modul Zpracování masa jatečných zvířat a modul Bourání masa – úvod. Poznatky z Anatomie a fyziologie hospodářských zvířat.

JADRO MODULU

Charakteristika modulu

Modul poskytuje žákům základní informace o zpracování jatečně upravených těl prasat. Charakterizuje požadavky na surovinu. Vysvětluje dělení vepřových půlek na dílčí technologické celky a jejich dělení na jednotlivé svaly. Seznámí žáky s požadavky na úpravu vytěženého masa.

Očekávané výsledky učení

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

- vyjmenuje a osvětlí pravidla a způsoby dělení, kostění a třídění jednotlivých druhů masa;
- objasní význam zrání masa a podstatu změn při zrání masa, uvede průměrnou dobu zrání masa;
- obsluhuje jednoduché stroje a zařízení;
- rozliší veterinární značení masa;
- vysvětlí význam opatření týkajících se kritických bodů ve výrobě.

Žák:

- Uvede požadavky na surovinu
- Užívá odbornou terminologii
- Vysvětlí schéma dělení vepřových půlek a popíše jednotlivé dělené části
- Charakterizuje způsoby oddělení částí masa od celku
- Charakterizuje tržní druhy vepřového masa pro výsek
- Popíše dělení vepřové kýty – šálování
- Popíše dělení vepřové plece – šálování
- Pojmenuje kosti hrudní a pánevní končetiny prasete
- Uvede rozdíly v požadavcích na maso výsekové a výrobní
- Vysvětlí použití výrobního a výsekového masa
- Charakterizuje jednotlivé druhy vepřového výrobního masa
- Vypočítá výtěžnost masa
- Vysvětlí význam opatření týkajících se kritických bodů

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Charakteristika vepřového masa

- Složení
- Kvalita a jakostní skupina
- Použití do výroby
- Použití pro tepelné úpravy v gastronomii

Požadavky na surovinu

- Hygienické požadavky
- Veterinární požadavky

Změny v mase po porážce, jejich vliv na surovinu

Předběžná úprava vepřových půlek

- Kruponované vepřové půlky
- Nekruponované vepřové půlky
- Bagounský a český řez (stahování hřbetního sádla)

Postup při dělení vepřových půlek na jednotlivé technologické celky

Oddělování jednotlivých částí z vepřové půlky – řezy nožem

Šálování kýty

Šálování plece

Kosti hrudní a pánevní končetiny prasete

Konečná úprava dělených částí vepřových půlek

Vady bouraného děleného masa

Systém HACCP v bourárnách

Výtěžnost a výpočty

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Strategie výuky

- Monologické metody (popis, vysvětlování, výklad)
- Dialogické metody (rozhovor, diskuse)
- Práce s učebnicí, odbornou literaturou, internetem
- Metody názorně-demonstrační:
 - Model těla jatečného prasete
 - PowerPointová prezentace
 - Obraz dělení vepřové půlky
 - Model jednotlivých partií děleného technologického celku
 - Videá: na serveru stream.cz – jídlo s.r.o.

Žáci:

- Sledují při výkladu PowerPointovou prezentaci, provádí si do ní poznámky
- Posuzují jednotlivé způsoby bourání vepřového masa podle účelu a porovnávají je
- Seznamují se pomocí obrazové dokumentace s charakteristickými znaky vepřového masa
- Seznamují se se složením, kvalitou a jakostí vepřového masa podle tabulek
- Posuzují použití masa výrobního do výroby
- Uvádí příklady použití výsekového masa pro tepelné úpravy v gastronomii
- Seznamují se s požadavky na surovinu (hygienické, veterinární)
- Popisují změny v mase po porážce a jejich vliv na surovinu
- Definují předběžnou úpravu vepřových půlek (krupónování, bagounský řez)
- Učí se postupům při dělení vepřových půlek na jednotlivé technologické celky
- Na základě videoprezentace popisují šalování kýty a plece
- Vyhledávají v obrazové dokumentaci kostry prasete jednotlivé kosti hrudní a pánevní končetiny
- Seznamují se s konečnou úpravou dělených částí vepřových půlek
- Uvádějí vady bouraného děleného masa
- Vyhledávají jednotlivá kritéria pro splnění požadavku systému HACCP
- Počítají výtěžnost masa s použitím údajů z praxe

Zařazení do učebního plánu, ročník

Doporučuje se vyučovat ve 2. ročníku.

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

Ústní ověřování znalostí

Písemné ověřování znalostí

Samostatná práce žáků

Kritéria hodnocení

- Rozpoznat a charakterizovat vepřové maso
- Popsat charakteristické znaky vepřového masa
- Uvést použití výrobního masa pro výrobu masných výrobků
- Popsat použití výsekového masa pro tepelné úpravy v gastronomii
- Porovnat požadavky na surovinu – hygienické, veterinární
- Charakterizovat změny v mase po porážce, jejich vliv na surovinu

- Vysvětlit význam předběžné úpravy vepřových půlek (krupónování, bagounský řez) před dělením
- Vysvětlit postupy při dělení vepřových půlek na jednotlivé technologické celky
- Popsat možnosti oddělování jednotlivých částí z vepřové půlky – řezy nožem
- Vysvětlit význam konečné úpravy dělených částí vepřových půlek
- Uvést jednotlivé svalové bloky při šálování kýty a plece
- Ukázat a pojmenovat v obrazové dokumentaci kostry prasete jednotlivé kosti hrudní a pánevní končetiny
- Uvést na příkladu vady bouraného masa
- Uvést kritické body při bourání vepřového masa
- Vypočítat výtěžnost masa pro zadaný příklad
- Rozlišit specifická rizika související s manipulací se strojním zařízením a vlastním výkonem pracovní činnosti při bourání masa

Doporučená literatura

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 . [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.