Štátny inštitút odborného vzdelávania, Bellova 54/A, 837 63 Bratislava
Národný projekt: Rozvoj stredného odborného vzdelávania

Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

Pracovný zošit
pre odborný výcvik

2954 H mäsiar učebný odbor

druhý ročník

Bratislava, 2014

ABSTRAKT

Mená autorov:

Ing. Mgr. Daniel Molnár, PaedDr.,Mgr. Mária Benedikovičová: Pracovný zošit pre učebný odbor 2954 H mäsiar, odborný výcvik, druhý ročník.

Pracovný zošit pre odborný výcvik 3 - ročného učebného odboru 2954 H mäsiar je v rámci národného projektu Rozvoj stredného odborného vzdelávania /ďalej RSOV/ spracovaný v zmysle pedagogických a didaktických zásad pre žiakov a majstrov odbornej výchovy učebného odboru 2954 H mäsiar.
Cieľom spracovania je zavedenie pracovného zošita do praxe v snahe zosúladiť tematickú a časovú nadväznosť výučby odborných predmetov teoretického vyučovania a praktického vyučovania v druhom ročníku učebného odboru 2954 H mäsiar. Obsah pracovného zošita je vypracovaný v súlade s učebnými plánmi škôl vyučujúcimi uvedený učebný odbor a zároveň je v súlade s odborným výcvikom realizovaným na pracoviskách praktického vyučovania u zamestnávateľov a zmluvných pracoviskách škôl.

Pracovný zošit umožní priamu kontrolu precvičovania manuálnych zručností v tematických celkoch predmetu odborný výcvik v súlade s teoretickým vyučovaním žiakov učebného odboru.

Školské vzdelávacie programy, tvorené na základe štátnych vzdelávacích programov, vykazujú rozdiely v obsahovom zameraní jednotlivých škôl. Obsah pracovného zošita pre časovo-tematický plán odborného výcviku je vytvorený v rozsahu 648 vyučovacích hodín. Základný rozsah hodín vyplývajúci zo štátnych vzdelávacích programov je 495 hodín, 15 hodín týždenne. V pracovnom zošite sú vypracované témy navyše o 153 vyučovacích hodín. Tým sa zohľadňuje a umožňuje pedagógom výber tém z tematických celkov na základe regionálneho rozdielu jednotlivých škôl. Pedagógovia

odborného výcviku majú možnosť výberu tém, ktoré sa zhodujú s ich témami podľa úpravy školského učebného plánu.

Pracovný zošit je spracovaný podľa návrhu štruktúry na spracovanie:

1. názov tematického celku (počet vyučovacích dní a hodín),
2. názov témy podľa učebného plánu,
3. cieľ (čo sa má žiak v danom celku naučiť, aké manuálne zručnosti má nadobudnúť),
4. teoretické východiská (krátke preskúšanie teoretických poznatkov žiaka vo vzťahu k aktuálne preberanej téme formou otázok),
5. postup nadobúdania zručností (technologické postupy, formy práce, výber nástrojov, technologických zariadení, náradia a pod. na dosiahnutie cieľa),
6. sebahodnotenie žiaka (žiak sám ohodnotí mieru zvládnutia odborných vedomostí a manuálnych zručností vo vzťahu k vytýčenému cieľu),
7. hodnotenie majstrom odborného výcviku (slovne, prípadne známkou),

Identifikačné údaje projektu

Operačný program:	OP vzdelávanie
Programové obdobie:	2007 - 2013
Prijímateľ:	Štátny inštitút odborného vzdelávania
Názov projektu:	Rozvoj stredného odborného vzdelávania, cieľ Konvergencia
Kód ITMS projektu:	26110130548

Úvod

Cieľom spracovania a zavedenia pracovného zošita je zosúladiť tematickú a časovú nadväznosť výučby odborných predmetov vyučovania odborného výcviku podľa jednotlivých tematických celkov, v súlade so zjednotenými učebnými plánmi škôl vyučujúcimi rovnaký učebný odbor, zabezpečiť tematickú a časovú nadväznosť výučby odborných predmetov odborného výcviku v teoretickej a praktickej odbornej príprave v škole, praktického vyučovania v pracoviskách praktického vyučovania u zamestnávateľov a zmluvných pracoviskách škôl po zavedení duálneho spôsobu vzdelávania. Pracovný zošit umožňuje (v časovom a tematickom slede) priamu kontrolu precvičovania manuálnych zručností jednotlivých tematických celkov odborného predmetu a odborného výcviku. Pracovný zošit je spracovaný v časovom slede tematických celkov na jednotlivé vyučovacie dni podľa časovo-tematického plánu predmetov odboru 2954 H mäsiar so zameraním na odborný výcvik. Do obsahu pracovného zošita učebného odboru 2954 H mäsiar pre druhý ročník je zahrnutý obsah tematických celkov predmetu odborný výcvik.

Praktická príprava sa zabezpečuje formou odbornej prevádzkovej praxe a praktických cvičení. Cieľom je získanie, rozvoj a upevňovanie odborných zručností a pracovných návykov súčasne s vytváraním vzťahu žiakov k plneniu pracovných povinností a pocitu zodpovednosti za zverené hodnoty a výsledky svojej činnosti. Pracovný zošit pre odborný výcvik učebného odboru 2954 H mäsiar pre druhý ročník je zostavený v rozsahu 648 vyučovacích hodín /časová rezerva 153 vyučovacích hodín/. Jeho obsah je zameraný na tieto témy:

Úvod; Jatočná výroba; Hladenie a mrazenie masa; Delenie masa jatočných zvierat; Predaj masa a masových výrobkov; Výroba lahôdkových výrobkov; Masová výroba a Špecifické učivo.

Poznámka

Študent učebného odboru 2954 H mäsiar musí mať predpísané pracovné oblečenie a byť držiteľom zdravotného preukazu pre prácu s potravinami.

Obsah

Abstrakt **2**

Identifikačné údaje projektu **4**

Úvod **5**

1. BOZP, hygiena a sanitácia. **10**

1.1 Základné ustanovenia noriem a BOZP, hygiena a sanitácia na pracovisku 10

2. Jatočná výroba **12**

2.1 Jatočné opracovanie hovädzieho dobytka 12

2.1.1 Ustajňovanie a omračovanie hovädzieho dobytka 12

2.1.2 Vykrvovanie, sťahovanie z kože a ošetrovanie kože HD 15

2.1.3 Vykoľovanie, polenie, štvrtenie HD 18

2.2 Jatočné opracovanie ošípaných 22

2.2.1 Ustajňovanie, preprava na omračovanie a omračovanie ošípaných 22

2.2.2 Vykrvovanie, opracovanie povrchu tela a vykoľovanie ošípaných 25

2.3 Jatočné opracovanie teliat, oviec a koní 28

2.3.1 Omračovanie teliat, oviec, koní na porážku a ich vykrvovanie 28

2.3.2 Vonkajšie opracovanie a sťahovanie kože teliat, oviec a koní. 31

2.3.3 Vykoľovanie a polenie teliat, oviec a koní. 34

2.4 Vedľajšie jatočné produkty 36

2.4.1 Technika vykrvovania jatočných zvierat a spracovanie krvi 36

2.4.2 Techniky sťahovania kože a úprava kože, konzervovanie kože 38

2.4.3 Kontrola kvality a akosti kože – chyby kože a upevňovanie vedomostí a zručností – spracovanie krvi a koží 40

2.4.4 Technika vykoľovania a opracovanie a triedenie čriev 42

2.4.5 Konzervovanie čriev, kontrola akosti a chyby čriev , opracovanie drobov, delenie drobov a ich význam. 44

2.4.6 Získavanie a ošetrovanie kostí a veterinárna prehliadka - vyšetrenie a označovanie mäsa. 46

3. Chladenie a mrazenie mäsa 48

3.1 Uskladňovanie mäsa v chladiarňach a techniky chladenia mäsa 48

3.2 Zrenie mäsa – podmienky zrenia a mrazenie mäsa - technika mrazenia, uskladňovanie mäsa a jeho rozmrazovanie. 51

4. Delenie mäsa jatočných zvierat 54

4.1 Delenie jatočného mäsa, delenie bravčového mäsa 54

4.1.1 Delenie jatočného mäsa a deliarne mäsa 54

4.1.2 Delenie bravčového mäsa pre výrobu a pre kuchynskú úpravu 56

4.1.3 Vykosťovanie a úprava bravčových stehien 59

4.1.4 Bravčové karé a bravčová krkovička. 61

4.1.5 Bravčová hlava, chvost a bravčový bôčik 63

4.1.6 Úprava a vykosťovanie bravčového pleca 65

4.2 Delenie hovädzieho mäsa 67

4.2.1 Delenie hovädzieho mäsa pre výrobu a pre kuchynskú úpravu 67

4.2.2 Vykosťovanie hovädzích stehien a vykosťovanie hovädzích pliec 70

4.2.3 Úprava sviečkovice, roštenky a ostatné hovädzie mäso 72

4.3 Delenie jatočného mäsa ostatných zvierat 74

4.3.1 Delenie a rozrábka teľacieho mäsa 74

4.3.2 Delenie baranieho a jahňacieho mäsa 77

4.3.3 Delenie kozieho mäsa, mäsa domácich nepárnokopytníkov; Kvalita delenia mäsa; Strojové zariadenia v rozrábke 80

5. Predaj mäsa a mäsových výrobkov 82

5.1 BOZP v predajných a skladovacích priestoroch. Osobná hygiena a hygiena pracoviska 82

5.2 Oboznámenie sa s pracoviskom/predajňou, cenami a cenovou politikou 84

5.3 Označovanie a balenie mäsa, obalová technika, manipulácia s jednotlivými druhmi tovarov 90

6. Výroba lahôdkových výrobkov 94

6.1 Zásady pri výrobe lahôdkových výrobkov 94

6.2 Lahôdkarské výrobky vyrábané za studena a tepelnou úpravou 96

6.3 Mäsové špeciality, príprava mäsovej peny, paštéty, galantíny, aspiku a rôsolu 99

6.4 Rybie výrobky 102

6.5 Obložené pekárske výrobky 105

7. Mäsová výroba 108

7.1 Štruktúra mäsových výrobkov, spracovanie mäsa a technologické operácie pri výrobe 108

7.2 Hlavné a pomocné suroviny, pomocné látky v mäsovej výrobe 111

7.3 Koreniny, bielkovinové a sacharidové prísady 114

7.4 Soľ a soliace zmesi a ostatné prídavné látky 117

7.5 Solenie mäsa 120

7.6 Vyfarbovací proces mäsa 123

7.7 Mletie a miešanie mäsa 126

Záver 130

Použitá literatúra 133

Vysvetlenie pojmov 135

Prílohy 136

A. Mäsové špeciality 136

B. Spôsoby solenia mäsa 140

C. Špecifické učivo – mäsové výrobky 142

C.1 Členenie mäsových výrobkov, skladovanie mäsových výrobkov 142

C.2 Drobné mäsové výrobky 144

C.3 Mäkké mäsové výrobky. 146

C.4 Trvanlivé mäsové výrobky 148

C.5 Varené mäsové výrobky 152

C.6 Varené mäsové výrobky – nátierky a pečené mäsové výrobky 155

C.7 Špeciálne mäsové výrobky 157

C.8 Solené mäsá 159

Zoznam obrázkov a tabuliek 162

1. BOZP, HYGIENA A SANITÁCIA 2/12

1.1 Základné ustanovenia noriem a BOZP, hygiena a sanitácia na pracovisku 2/12

Cieľ: Poznať základné ustanovenia BOZP, hygieny a sanitácie na pracovisku.

a/ BOZP a OOPP

b/ Hygiena

c/ Sanitácia

Teoretické východiská:

1. Uveďte aspoň 5 zákonných povinností zamestnancov z BOZP .....

.....

….....

2. Popíšte základný pracovný odev používaný v mäsovom priemysle ….....

….....

….....

….....

3. Uveďte definíciu pojmu hygiena ….....….....

….....….....

.....

4. Uveďte definíciu pojmu sanitácia ….....…….....

….....

….....

5. Uveďte sanitačné činnosti ….....

.....

….....

Postup nadobúdania zručností:

1. Popíšte mechanické čistenie ….....

….....….....

….....

2. Popíšte chemické čistenie …….

…….

…….

3. Popíšte klasický spôsob čistenia a dezinfekcie …….

…….

…….

4. Popíšte skrátený spôsob čistenia a dezinfekcie …….

…….

5. Uveďte základné hygienické zásady pri manipulácii s potravinami …….

…….

…….

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám základné ustanovenia BOZP, hygieny a sanitácie na pracovisku?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

…….

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

2. JATOČNÁ VÝROBA **30/180**

2.1. Jatočné opracovanie hovädzieho dobytka **6/36**

2.1.1. Ustajňovanie a omračovanie hovädzieho dobytka /ďalej HD/ **2/12**

Cieľ: Poznať spôsob ustajňovania a omračovania HD

a/ Ustajňovanie

b/ Omračovanie

c/ Spôsob mechanického omračovania

d/ Zariadenia na omračovanie

e/ Zásady manipulácie so strelnou zbraňou

Teoretické východiská

1. Uveďte, čo treba robiť s HD /dojnicami, teľatami/ v ustajňovacom

priestore pred porážkou.....
.....
.....

2. Uveďte spôsoby omračovania zvierat.....

.....
.....

3. Aký postup omračovania je zakázaný.....

.....

4. Aké sú zásady prevencie pri manipulácii so strelnou omračovacou pištoľou?

a/.....b/.....
c/.....

Postup nadobúdania zručnosti:

1. Uveďte možnosti prepravy HD.....

.....

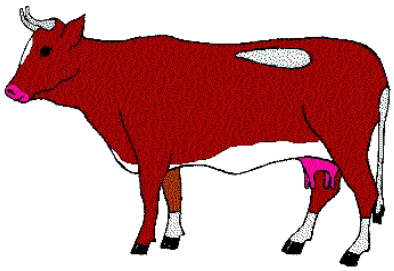
2. Popíšte postup dosiahnutia pohody /welfare/ zvierat pred porážkou.

Obrázok č. 1; Ustajnenie HD pred porážkou
Zdroj obrázka: http://forfreelife.eu/index.php/galerie/category/50-poraka-skotu-zdroj-httpwwwsoylent-networkcomdoku03rinderschlachtunghtm

a/.....b/.....

c/.....d/.....

3. Označte miesto úderu pri mechanickom omračovaní HD.



Obrázok č. 2; Krava

4. Popíšte postup mechanického omračovania HD.

.....

.....

5. Napíšte, aké zariadenia na omračovanie sa používajú .....

.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Ovládam možnosti prepravy HD, spôsob ustajňovania, omračovania, spôsob mechanického omračovania, zariadenia na omračovanie, zásady manipulácie so strelnou zbraňou?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyba v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

.....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

2.1.2 Vykrvovanie, sťahovanie z kože a ošetrovanie kože HD 2/12

Cieľ: Poznať postup pri vykrvovaní HD, sťahovaní kože, ošetrenie, predpracovanie kože, prácu s vykrvovacím nožom.

a/ Vykrvovanie HD

b/ Miesto vpichu, prerezanie tepien

c/ Postup pri sťahovaní kože

d/ Spôsob sťahovania kože

e/ Zariadenia na sťahovanie kože

Teoretické východiská:

Uveďte, aký kmeň je potrebné zasiahnuť pri vykrvovaní .....

.....

.....

1. Popíšte, ako vznikne predplecenie.....

.....

.....

.....

2. Uveďte, čo spôsobí prepichnutie pohrudnice.....

.....

.....

3. Uveďte najbežnejší postup sťahovania kože.....

.....

.....

.....

Postup nadobúdania zručnosti:

1. Označte miesto vpichu pri vykrvovaní HD.

Obrázok č. 3; Porážka HD
Zdroj obrázka: http://forfreelife.eu/index.php/galerie/category/50-poraka-skotu-zdroj-httpwwwsoylent-networkcomdoku03rinderschlachtunghtm

2. Uveďte názov noža na obrázku. Na čo sa používa?

Obrázok č. 4; Nôž;
Zdroj obrázka: http://www.masiarske-potreby.sk/masiarske-noze/dick-82357-ergo-grip-21-cm-17.html

.....

.....

3. Popíšte bubnový sťahovač kože .

1..... ....2.....

3.....4.....

5.....

Sebahodnotenie žiakom:

1. Poznám postupy pri vykrvovaní, miesto vpichu, nože ako pracovné nástroje, bubnový sťahovač kože?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

.....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

2.1.3 Vykoľovanie, polenie, štvrtenie HD **2/12**

Cieľ: Poznať postup, pracovné nástroje pri vykoľovaní HD, polení a konečnej úprave mäsa.

a/ Postup pri vykoľovaní

b/ Poloha HD pri vykoľovaní

c/ Polenie a konečná úprava mäsa HD

d/ Druhy píl používaných na polenie mäsa HD

d/ Dôvody košieľkovania pri konečnej úprave tiel HD

Teoretické východiská:

1. Popíšte technologický postup vykoľovania HD. Čo sa odstraňuje?

1.....2.....
3.....4.....
5.....6.....
7.....

2. Uveďte, v akej polohe môže byť HD pri vykoľovaní.....
.....

3. Vymenujte druhy píl používané pri polení.....
.....

4. Uveďte dôvody košieľkovania:
1.....2.....
3.....

Postup nadobúdania zručnosti:

1. Uveďte, na čo sa používa nôž na obrázku.....

Obrázok č.5; Nôž;
Zdroj obrázka: http://www.masiarske-potreby.sk/masiarske-noze-28

2. Popíšte praktickú činnosť konečnej úpravy hovädzích polovičiek /čo sa odstraňuje/:

1.....2.....

3.....4.....

5.....

3. Uveďte, na čo sa používa zariadenie na obrázku:.....

.....

Obrázok č. 6; Pílka;
Zdroj obrázka: http://www.ibo.sk/produkt-pila-na-kosti-weston-eh560905/4/397/12594/

4. Uveďte názvy nástrojov na obrázku.....

Obrázok č. 7; Nástroj;
Zdroj obrázka: http://forfreelife.eu/index.php/galerie/category/50-poraka-skotu-zdroj-httpwwwsoylent-networkcomdoku03rinderschlachtunghtm

.....

.....

5. Popíšte postup pri vykoľovaní HD.....

Obrázok č. 8; Vykoľovanie HD

Zdroj obrázka: http://fetworkcomdoku03rinderschlachtunghtm

.....

.....

.....

.....

Sebahodnotenie žiakom:

1. Poznám postupy pri vykoľovaní, polohu HD pri vykoľovaní, polenie a konečnú úpravu mäsa HD, druhy píl používaných na polenie mäsa HD, dôvody košieľkovania pri konečnej úprave tiel HD?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

.....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

2.2 Jatočné opracovanie ošípaných **6/36**

2.2.1 Ustajňovanie, preprava na omračovanie a omračovanie ošípaných **2/12**

Cieľ: Poznať postup ustajnenia, prepravy na omračovanie a omračovania ošípaných.

a/ Ustajnenie ošípaných

b/ Omračovanie ošípaných

c/ Spôsoby omračovania ošípaných

Teoretické východiská:

1. Uveďte, aká je plocha koterca na jednu ošípanú pri ustajnení.....

2. Uveďte, čím sú poháňané zvieratá na porážku.....

3. Uveďte, aký čas zostávajú zvieratá v ustajňovacích boxoch.....

4. Popíšte povolený spôsob omračovania ošípaných:

1.....2.....

3.....4.....

5.....

Vymenujte 4 typy elektrického omračovania podľa napätia .....

.....

Postupy a nadobúdania zručností:

1. Uveďte, aká je najvhodnejšia teplota vody, ktorou sa čistia a sprchujú ošípané pred porážkou. Zdôvodnite prečo.....

.....

.....

2. Označte miesto úderu pri mechanickom omračovaní ošípaných:

Obrázok č. 9; Ošípaná
Zdroj obrázka:
https://www.google.sk/search?q=dom%C3%A1ca+zab%C3%ADja%C4%8Dka&client=firefoxa&hs=Clz&sa=X&rls=org.mozilla:sk:official&channel=np&biw=1366&bih=634&tbm=isch&tbo=u&source=univ&ei=YZBXVPjhGNXaauvDgNgL&ved=0CDwQsAQ#facrc=_&imgdii=_&imgrc=B0BcMCKWgZb5cM%253A%3BdFygP99GU25ZSM%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.darmoty.sk%252Fpicture%252Fzabijacka1.jpg%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.darmoty.sk%252Findex.php%253Foption%253Dcom_content%2526view%253Darticle%2526id%253D177%253Azabijacka%2526catid%253D42%253Agastronomia%2526Itemid%253D221%3B420%3B315

3. Popíšte elektrické napätie a čas pôsobenia na zviera:

a/ klasické omračovanie

napätie.....čas pôsobenia.....

b/ šokové

napätie.....čas pôsobenia.....

c/vysokovoltové

napätie.....čas pôsobenia.....

4. Popíšte, čo sú tonické kŕče.....

5. Popíšte, čo sú klonické kŕče.....

.....

.....

6. Uveďte aspoň tri výhody chemického omračovania.....

.....

.....

7. Uveďte, na čo sa používa zariadenie na obrázku:.....

Obrázok č. 10; Nástroj na porážku;
Zdroj obrázka: http://www.ibo.sk/produkt-jatocny-pristroj-pukal-po21332/4/397/2625/

.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám postupy ustajnenia, omračovania ošípaných, spôsoby omračovania ošípaných?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

.....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

2.2.2 Vykrvovanie, opracovanie povrchu tela a vykoľovanie ošípaných 4/24

Cieľ: Poznať spôsoby a potupy pri vykrvovaní ošípaných, opracovanie povrchu tela a vykoľovaní jatočných zvierat.

a/ Zbavovanie krvi - vykrvovanie jatočných zvierat

b/ Opracovanie povrchu tela

c/ Postup pri parení kože

d/ Odštetinovanie kože ošípaných

e/ Sťahovanie kože ošípaných, krupón

f/ Vykoľovanie

Teoretické východiská:

1. Vymenujte, od čoho závisí celkový stupeň vykrvenia:

1.....2.....

3.....4.....

5.....6.....

7.....

2. Uveďte najčastejšie chyby pri vykrvovaní:

1.....2.....

3.....

3. Uveďte, aká je obvyklá teplota pri parení.....

4. Uveďte z akej časti tela ošípanej sa odoberá krupón.....

5. Vymenujte spôsoby sťahovania kože ošípaných.....

.....

8. Uveďte, z čoho pozostáva bravčový koreň.....

.....

.....

9. Uveďte, aký druh píly je najrozšírenejší pri polení ošípaných.....

.....

Postupy a nadobúdania zručností:

1. Popíšte, akou formou prebieha parenie a odštetinovania kože ošípaných – uvoľňovanie štetín.....

.....

.....

.....

2. Popíšte, čo je preparenie kože a aké sú dôsledky preparenia.....

.....

.....

3. Popíšte dôsledok nedoparenia kože.....

.....

4. Uveďte názov škrabky na obrázku.....

Obrázok č. 11; Škrabka;
Zdroj obrázka: http://www.noze.cz/zvonkova-nerezova

5. Uveďte, po akom úkone je možné oplachovať bravčový koreň .....

.....

Uveďte, ktoré časti porazeného zvieraťa skúma veterinárny lekár pri prehliadke.....

.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám postupy zbavovania krvi - vykrvovania jatočných zvierat, opracovania povrchu tela, parenia kože, odštetinovania kože ošípaných, sťahovania kože, krupón, vykoľovania ošípaných?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

.....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

2.3.1 Omračovanie teliat, oviec, koní na porážku a ich vykrvovanie 2/12

Cieľ: Poznať postup pri omračovaní teliat, oviec a koní na porážku, ich vykrvovanie.

a/ Omračovanie teliat

b/ Omračovanie oviec

c/ Omračovanie koní

d/ Vykrvovanie teliat

e/ Vykrvovanie oviec a kôz

f/ Vykrvovanie koní

Teoretické východiská:

Uveďte, akým spôsobom sa väčšinou omračujú teľatá a ovce.....

.....

Uveďte, kedy sa používajú elektrické kliešte pri omračovaní teliat a oviec.....

.....

Uveďte, prečo majú elektrické kliešte na omračovanie oviec dlhšie bodce.....

.....

.....

Uveďte, akým spôsobom sa omračujú kone.....

.....

Uveďte, v akej polohe sa vykrvujú teľatá.....

Uveďte, aké nože sa používajú pri vykrvovaní . Aký čas vykrvovanie trvá?.....

.....

Postup nadobúdania zručností:

1. Označte na obrázku miesto úderu pri mechanickom omračovaní oviec.

Obrázok č. 12; Hlava ovce
Zdroj obrázka:
https://www.google.sk/search?client=firefoxa&rls=org.mozilla:sk:official&channel=np&biw=1366&bih=634&tbm=isch&source=univ&sa=X&ei=HqNXVI_uA8zhapXwgegP&ved=0CG8QsAQ&q=por%C3%A1%C5%BEka%20oviec%20fotky#facrc=_&imgdii=_&imgrc=usyuIXfEw_Gh2M%253A%3B_m1Mi2uaLXP1DM%3Bhttp%253A%252F%252F3.bp.blogspot.com%252FHvyDGePggW8%252FT7ppAyZeGsI%252FAAAAAAAAAxA%252FlrlLIUv6YfE%252Fs1600%252FSAM_5731.jpg%3Bhttp%253A%252F%252Fzdravejist.blogspot.com%252F2012_05_01_archive.html%3B800%3B600

2. Určte u teliat miesto vpichu pri vykrvovaní.....

.....

3. Uveďte, ako sa ukladá ovca a koza na vykrvovanie v ľahu.....

.....

.....

4. Uveďte, ako sa vedie vykrvovací nôž pri polohe v ľahu a prečo.....

.....

5. Uveďte, na akých linkách sa väčšinou porážajú kone.....

.....

6. Uveďte, v akých polohách sa vykrvujú ovce a kozy.....

.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám postup omračovania teliat, oviec, koní, vykrvovanie teliat, oviec, kôz a koní ?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

.....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

2.3.2 Vonkajšie opracovanie a sťahovanie kože teliat, oviec a koní 2/12

Cieľ: Poznať postup vonkajšieho opracovania a sťahovania kože teliat, oviec a koní.

a/ Príprava na vonkajšie opracovanie

b/ Predpracovanie kože

c/ Sťahovanie kože teliat

d/ Sťahovanie kože koní

e/ Sťahovanie kože oviec a kôz

Teoretické východiská:

1. Uveďte, ako sa robí vonkajšie opracovanie kože teliat, oviec a koní.....

.....

2. Uveďte, čo je predpracovanie kože.....

.....

3. Uveďte, ktoré časti teliat sa môžu opracovať naparením.....

.....

4. Uveďte, s ktorým druhom zvierat je podobné sťahovanie kože teliat a koní.....

.....

Postup nadobúdania zručností:

1. Popíšte, na čo je potrebné dávať pozor pri sťahovaní kože koňa.....

.....

2. Popíšte, ako a akým nožom sa sťahuje koža ovce a kozy.....

.....

3. Označte časť teľaťa, ktorá sa môže opracúvať naparením a odstránením srsti.

Obrázok č. ;13 Teliatko
Zdroj obrázka:
https://www.google.sk/search?q=teliatko+fotky&client=firefoxa&rls=org.mozilla:sk:official&channel=np&biw=828&bih=593&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ei=VsJYVN6sFInbataCgYAH&ved=0CB4QsAQ#facrc=_&imgdii=_&imgrc=Qk3_z7E1uKm1HM%253A%3Bfy4ocYgqul9kKM%3Bhttp%253A%252F%252Fimg.aktuality.sk%252Fstories%252FNAJNOVSIE_FOTKY%252FILUSTRACNE%252FPRIRODA%252FZOO%252Fteliatko_mojzis_usa_kriz_09_1.jpg%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.aktuality.sk%252Ffotodna%252F151989%252Fnarodilo-sa-svate-teliatko%252F%3B600%3B495

4. Popíšte spôsob sťahovania kože z koňa.

Obrázok č.14; Koža koňa
Zdroj obrázka: https://www.google.sk/search?q=ko%C5%BEa+z+ko%C5%88a+fotky&client=firefox-a&hs=c0J&rls=org.mozilla:sk:official&channel=np&biw=828&bih=593&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ei=Z8BYVMbNHcngaI6VgaAF&ved=0CB4QsAQ#facrc=_&imgdii=_&imgrc=gFlFSvE1FH4hWM%253A%3BQEr9N2v_PWDq4M%3Bhttp%253A%252F%252Fstatic.sashe.sk%252Fjournal_items%252Fb%252F8%252F8%252F9%252F5%252Fb88952_68eefa9a50.jpg%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.sashe.sk%252Fmatko%252Fjournal%252Fs-kozou-na-trh%3B660%3B514

.....

.....

.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám postup prípravy na vonkajšie opracovanie, predpracovanie kože, sťahovanie kože teliat, koní, oviec a kôz?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

.....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

2.3.3 Vykoľovanie a polenie teliat, oviec a koní

Cieľ: Poznať postup pri vykoľovaní a polení teliat, oviec a koní.

a/ Vykoľovanie teliat

b/ Vykoľovanie koní

c/ Vykoľovanie oviec a kôz

d/ Polenie a konečná úprava

Teoretické východiská:

1. Vymenujte možnosti vykoľovania teliat.....

.....

2. Uveďte, ktorý spôsob vykoľovania teliat je výhodnejší.....

.....

3. Uveďte, na akých linkách sa vykoľujú kone.....

.....

4. Uveďte, po akej činnosti sa vykoľujú ovce a kozy. V akej polohe? .....

.....

5. Uveďte, u ktorých z uvedených zvierat je povinné polenie.....

.....

Postup nadobúdania zručností:

1. Popíšte postup vykoľovania teliat.....

.....

.....

2. Popíšte postup, od ktorej časti tela koňa sa začína vykoľovanie.....

.....

3. Popíšte, na čo je potrebné dávať pozor pri rozhrudnení.....

.....

4. Popíšte postup vykoľovia oviec a kôz.....

.....

5. Popíšte, ktorá časť sa pri vykoľovaní oviec a kôz neprerezáva.....

.....

6. Popíšte, ktoré časti tela oviec a kôz sa odrežú po veterinárnej prehliadke.....

.....

7. Popíšte, aký význam má polenie zvierat.....

.....

.....

.....

8. Popíšte postup pri konečnej úprave jatočných zvierat.....

.....

.....

.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám postup vykoľovania, polenia a konečnej úpravy tiel teliat, koní, oviec a kôz?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

.....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

2.4 Vedľajšie jatočné produkty 12/72

2.4.1 Technika vykrvovania jatočných zvierat a spracovanie krvi 2/12

Cieľ: Poznať postup pri vykrvovaní jatočných zvierat a spracovaní krvi.

a/ Vykrvovanie jatočných zvierat

b/ Technológia spracovania krvi

c/ Konzervácia krvi

d/ Použitie krvi

Teoretické východiská:

1. Vymenujte základné spôsoby použitia krvi .....
.....

2. Uveďte spôsoby vykrvovania zvierat ….....
.....

3. Uveďte postup technológie spracovania krvi .....
.....

4. Uveďte spôsoby konzervácie krvi ….....
.....

5. Uveďte možnosti kontaminácie krvi ….....
.....

Postup nadobúdania zručností:

1. Uveďte charakteristiku krvi na potravinárske účely ….....
….....

2. Popíšte miesto vpichu pri vykrvovaní ….....
….....

3. Uveďte druhy nesprávneho vykrvenia ….....
….....

4. Popíšte miesto vpichu ….....
….....

5. Uveďte základné pomôcky pre aseptický odber krvi ….....

….....

6. Uveďte, čo je defibrinácia a popíšte jeho proces .....

.....

….....

7. Uveďte teploty chladenia krvi ….....

….....

8. Popíšte postup pasterizácie krvi ….....

….....

9. Uveďte príklady použitia krvi v mäsovom priemysle.....

….....

.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám postup vykrvovania a spracovania krvi?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

.....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

2.4.2 Techniky sťahovania kože a úprava kože, konzervovanie kože **2/12**

Cieľ: Poznať postup pri sťahovaní kože a úprave kože jatočných zvierat.

a/ Druhy kože

b/ Sťahovanie kože

c/ Ošetrenie a úprava koží

d/ Konzervácia koží

Teoretické východiská:

1. Vymenujte druhy kože jatočných zvierat . .....

.....

.....

2. Popíšte rozdelenie plôch na koži .....

.....

3. Popíšte spôsoby sťahovania kože .....

.....

4. Uveďte spôsoby ošetrenia koží .....

.....

5. Uveďte spôsoby konzervácie koží .....

.....

Postup nadobúdania zručností:

1. Popíšte postup sťahovania kože .....

.....

.....

2. Uveďte spôsoby sťahovania kože strojovými zariadeniami .....

.....

3. Uveďte postup čistenia kože .....

.....

4. Uveďte postup klasifikácie koží ….....

….....

….....

5. Uveďte dôvody konzervácie koží ….....….....

….....

6. Uveďte spôsoby a čas krátkodobej konzervácie koží ….....

.....

….....

7. Popíšte postup solenia koží kryštalickou soľou ….....

….....

8. Popíšte výhody solenia koží v soľnom roztoku ….....

….....

9. Uveďte postup sušenia koží ….....

.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám techniky sťahovania kože a úpravu a konzervovanie kože?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

.....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

2.4.3 Kontrola kvality a akosti kože – chyby kože a upevňovanie vedomostí a zručností – spracovanie krvi a kože 2/12

Cieľ: Poznať postup kontroly kvality a akosti kože, chyby kože .Upevnenie vedomostí a zručností z oblasti vedľajších jatočných produktov – krvi a kože.

a/ Kontrola kvality kože

b/ Chyby kože

c/ Upevňovanie vedomostí a zručností - krv

d/ Upevňovanie vedomostí a zručností - kože

Teoretické východiská:

1. Uveďte druhy a príčiny chýb kože …..... .....

.....

….....

2. Uveďte najčastejšie chyby kože ..…...….....

.....

3. Uveďte spôsoby kontaminácie krvi ….....….....

…..... .....

4. Popíšte predpracovanie kože ...…….....

.....

5. Uveďte straty hmotnosti kože pri solení kože ….....

.....

Postup nadobúdania zručností:

1. Uveďte, kedy sa robí kontrola akosti kože a čo sa kontroluje ….....

….....….....

….....

2. Uveďte zloženie dobre vysolenej kože ….....….....

….....

3. Uveďte prípravky používané na chemické konzervovanie krvi ….....

….....

….....

4. Uveďte, čo je podplecenie …....….....

….....

5. Popíšte rolovací systém sťahovania kože ….....….....

….....

6. Uveďte, čo je silostan ….....

.....

….....

7. Uveďte výšku vrstvenia koží pri solení …....….....

….....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám postup kontroly kvality a akosti kože a chyby kože?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

.....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

2.4.4 Technika vykoľovania a opracovanie a triedenie čriev **2/12**

Cieľ: Poznať postup pri vykoľovaní jatočných zvierat a pri opracovaní a triedení čriev.

a/ Vykoľovanie jatočných zvierat

b/ Tráviaca sústava

c/ Opracovanie čriev

d/ Triedenie čriev

Teoretické východiská:

1. Uveďte, čo zahŕňa vykoľovanie ….....

.....

2. Popíšte tráviacu sústavu hovädzieho dobytka ….....

….....

.....

3. Uveďte postup opracovania čriev ….....

.....

….....

4. Popíšte odhlieňovane čriev ….....

.....

5. Popíšte zdieranie čriev ….....….....

.....

Postup nadobúdania zručností:

1. Stručne popíšte postup vykoľovania ….....

….....

….....

….....

2. Uveďte mäsové výrobky, pri výrobe ktorých sa používajú bravčové črevá .....

….....

….....

3. Uveďte mäsové výrobky, pri výrobe ktorých sa používajú hovädzie črevá.....

…….....

…….....

4. Uveďte zloženie črevárskej linky …….....

…….....

5. Zdôvodnite potrebu konzervovania čriev …….....

.....

…….....

6. Uveďte spôsoby triedenia čriev.....

…….....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám postup vykoľovania a opracovania a triedenia čriev?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

…….....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

2.4.5 Konzervovanie čriev, kontrola akosti a chyby čriev a opracovanie drobov. Delenie drobov a ich význam **2/12**

Cieľ: Poznať postup konzervovania čriev, kontroly akosti a chýb čriev a opracovania drobov, ich delenia a významu.

a/ Konzervovanie čriev

b/ Kontrola akosti a chyby čriev

c/ Opracovanie drobov

d/ Delenie drobov a význam drobov

Teoretické východiská:

1. Uveďte spôsoby konzervovania čriev .....

.....

2. Uveďte, podľa čoho posudzujeme akosť čriev ….....

….....

.....

3. Popíšte delenie drobov …....….....

.....

….....

4. Rozdeľte droby podľa akosti

1. ….....2. .....

3. ….....4 .....

5. ….....

5. Popíšte zdieranie čriev ….....….....

.....

Postup nadobúdania zručností:

1. Popíšte postup solenia čriev ….....….....

….....

….....

2. Popíšte postup sušenia čriev ….....

….....

….....

3. Vymenujte chyby čriev ….....

….....

4. Uveďte spôsob opracovania a použitia pečene ….....….....

….....

5. Uveďte spôsob opracovania jazyka …....….....

.....

6. Uveďte, čo sú oparené droby a postup ich výroby ….....

….....

….....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám postup konzervovania čriev, kontroly ich akosti a opracovania a delenia drobov?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

….....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

2.4.6 Získavanie a ošetrovanie kostí a veterinárna prehliadka - vyšetrenie a označovanie mäsa **2/12**

Cieľ: Poznať postup získavania a ošetrovanie kostí, vykosťovania rebier a harfy a veterinárnej prehliadky - vyšetrenie a označovanie mäsa.

a/ Získavanie a ošetrovanie kostí

b/ Vyšetrenie mäsa

c/ Označovanie mäsa

Teoretické východiská:

1. Uveďte delenie výsekových kostí …….....

.....

2. Uveďte, pri ktorých procesoch sa získavajú kosti .....

….....

3. Uveďte spôsoby ošetrenia kostí ….....….....

.....

4. Uveďte, kedy sa vykonáva veterinárna prehliadka ….....

….....

5. Uveďte, aké údaje obsahujú pečiatky na označovanie mäsa .....

.....

….....

Postup nadobúdania zručností:

1. Uveďte prečo sa kosti neošetrujú chemickými prostriedkami ….....

….....

2. Uveďte postup pri vyšetrení mäsa ošípaných ….....

….....

….....

3. Uveďte postup pri vyšetrení orgánov hovädzieho dobytka ….....

….....….....

….....

4. Nakreslite tvar pečiatky pre nepožívateľné mäso.

5. Nakreslite tvar pečiatky pre požívateľné mäso.

6. Nakreslite tvar pečiatky pre mäso bez úpravy.

7. Nakreslite tvar pečiatky pre výrobné mäso.

8. Uveďte, kedy možno odstrániť označenie častí mäsa ….....

….....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám postup získavania a ošetrovanie kostí, vykosťovania rebier a harfy a veterinárnej prehliadky - vyšetrenie a označovanie mäsa?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

….....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

3. CHLADENIE A MRAZENIE MÄSA 4/24

3.1 Uskladňovanie mäsa v chladiarňach a techniky chladenia mäsa 2/12

Cieľ: Poznať postup uskladňovania mäsa v chladiarňach a techniky chladenia mäsa.

a/ Uskladňovanie mäsa v chladiarňach

b/ Techniky chladenia mäsa

c/ Vyšetrenie mäsa

d/ Označovanie mäsa

Teoretické východiská:

1. Uveďte dôvody chladenia mäsa ……..... .....

2. Uveďte spôsoby chladenia mäsa …..... …..... .....

3. Uveďte zmeny mäsa počas chladenia …..... ....

4. Uveďte, od čoho závisia hmotnostné straty mäsa počas chladenia ..... …..... …..... .....

5. Uveďte spôsoby chladenia mäsa vodou …..... ..... …..... .....

6. Uveďte 4 etapy posmrtných zmien mäsa ....

7. Uveďte fázy chladenia mäsa …..... …..... .....

8. Uveďte, od čoho závisí kvalita procesu chladenia …..... …..... .....

Postup nadobúdania zručností:

1. Uveďte, čo je zaparenie a ako k nemu dochádza ……

……

2. Uveďte postup chladenia hydiny vodou ……

……

……

3. Uveďte postup chladenia mäsa so zrením ……

……

……

4. Uveďte podmienky na uskladnenie mäsa v chladiarňach ……

……

……

5. Uveďte čas uskladnenia mäsa v chladiarenských podmienkach ……

……

6. Uveďte podmienky pre uskladnenie mäsa vo vákuovom balení ……

……

7. Uveďte spôsoby predĺženia času uskladnenia mäsa ……

……

8. Popíšte možnosti použitia mäsa s povrchovým osliznutím ……

……

……

9. Popíšte rýchle chladenia mäsa ……

……

10. Popíšte ultrarýchle prerušované chladenie mäsa ……

……

……

11. Popíšte šokové chladenie mäsa ……

……

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám postup uskladňovania mäsa v chladiarňach a techniky chladenia mäsa?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

….....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

3.2 Zrenie mäsa – podmienky zrenia a mrazenie mäsa - technika mrazenia, uskladňovanie mäsa a jeho rozmrazovanie **2/12**

Cieľ: Poznať postup zrenia mäsa – podmienky zrenia a mrazenia mäsa - techniku mrazenia, uskladňovania mäsa a jeho rozmrazovania.

a/ Zrenie mäsa

b/ Podmienky zrenia mäsa

c/ Mrazenie mäsa

d/ Rozmrazovanie mäsa

Teoretické východiská:

1. Popíšte fázu zrenia mäsa …….....……..... .....

.....

2. Uveďte spôsoby rozmrazovania mäsa podľa rýchlosti .....

…..... .....

3. Uveďte etapy procesu rozmrazovania …….....…..... .....

.....

4. Uveďte podmienky pre skladovanie mrazeného mäsa …..... .....

…..... .....

…..... .....

5. Uveďte spôsoby rozmrazovania mäsa …..... .....

.....

6. Uveďte od čoho závisí rýchlosť zmrazovania mäsa ……..... .....

…..... .....

…..... .....

7. Uveďte kategórie rýchlosti zmrazovania mäsa ....

.....

Postup nadobúdania zručností:

1. Popíšte možnosti urýchlenia zrenia mäsa …….

……

……

2. Uveďte, od čoho závisí čas zrenia mäsa …….

……

3. Popíšte zmeny mäsa počas zrenia …….

……

4. Uveďte, aké mäso nie je dovolené zmrazovať …….

……

……

5. Popíšte spôsob kryogénneho zmrazovania …….

……

……

6. Popíšte spôsob mechanického zmrazovania …….

……

……

7. Popíšte spôsob pomalého rozmrazovania mäsa …….

……

……

8. Popíšte spôsob rýchleho rozmrazovania mäsa …….

……

……

9. Popíšte fázy zmrazovania mäsa …….

……

……

10. Uveďte straty na zmrazenom mäse počas skladovania …….

……

……

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám postup zrenia mäsa – podmienky zrenia a mrazenia mäsa - techniku mrazenia, uskladňovania mäsa a jeho rozmrazovania?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

….....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

4. DELENIE MÄSA JATOČNÝCH ZVIERAT **24/144**

4.1 Delenie jatočného mäsa , delenie bravčového mäsa **12/72**

4.1.1 Delenie jatočného mäsa a deliarne mäsa **2/12**

Cieľ: Poznať postup delenia jatočného mäsa a vybavenie deliarní mäsa.

a/ Delenie jatočného mäsa

b/ Rozrábky mäsa

c/ Vybavenie deliarní mäsa

Teoretické východiská:

1. Uveďte ciele delenia mäsa ....

.....

.....

2. Definujte mäso pre výsek .....

….....

….....

3. Definujte mäso pre výrobu .....

….....

.....

4. Uveďte základné hygienické požiadavky pre deliarne mäsa .....

….....

….....

Postup nadobúdania zručností:

1. Uveďte teplotu prostredia v deliarni mäsa .....

….....

2. Uveďte hlavné pracovné nástroje v deliarni mäsa .....

….....

3. Popíšte nôž na vykosťovanie mäsa.....

.....

4. Popíšte nôž na sťahovanie kože .....

.....

5. Popíšte nôž na krájanie noža a jeho dĺžku .....

.....

.....

6. Uveďte ďalšie zariadenia deliarní mäsa .....

.....

.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám postup delenia mäsa jatočných zvierat a vybavenie deliarní mäsa?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

.....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

4.1.2 Delenie bravčového mäsa pre výrobu a pre kuchynskú úpravu 2/12

Cieľ: Poznať postup delenia bravčového mäsa.

a/ Delenie bravčového mäsa pre výrobu

b/ Delenie bravčového mäsa pre kuchynskú úpravu

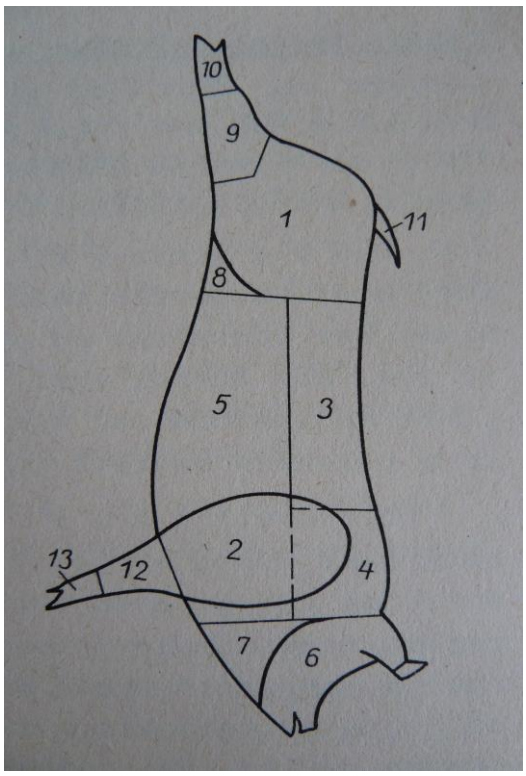
Teoretické východiská:

1. Uveďte základnú surovinu na delenie bravčového mäsa .....

.....

.....

2. Popíšte delenie bravčovej polovičky



1 ..... 7 .....
2 ..... 8 .....
3 ..... 9 .....
4 ..... 10.....
5 ..... 11.....
6 ..... 12.....
13.....

Obrázok č.15., Úplné delenie bravčovej polovice
Zdroj obrázka: Kolda, Otakar – Horák , Peter – Zelinka, Karel, Spracovanie mäsa pre 1. a 2. ročník stredných odborných učilíšť, Nitrianske tlačiarne, n. p. Jašíkova 18, Nitra.

3. Vymenujte delenie mäsa pre výrobu .....

.....

.....

4. Uveďte delenie bravčového mäsa pre kuchynskú úpravu do skupín .....

.....

.....

Postup nadobúdania zručností:

1. Vymenujte, ktoré mäso patrí medzi BCH I .....

.....

2. Vymenujte, ktoré mäso patrí medzi BCH II .....

.....

3. Vymenujte, ktoré mäso patrí medzi bravčové výrobné .....

.....

4. Uveďte časti tela, ktoré patria medzi špeciálne upravené bravčové mäso .....

.....

.....

5. Uveďte spôsob úpravy panenskej sviečkovice .....

.....

.....

6. Uveďte spôsob úpravy pliecka .....

.....

.....

7. Uveďte spôsob úpravy stehna .....

.....

.....

8. Uveďte využitie bravčových paprčiek .....

.....

.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám postup delenia bravčového mäsa pre výrobu a pre kuchynskú úpravu?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

….....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

4.1.3 Vykosťovanie a úprava bravčových stehien 2/12

Cieľ: Poznať postup vykosťovania a úpravy bravčového stehna.

a/ Vykosťovanie bravčového stehna

b/ Úprava bravčových stehien

Teoretické východiská:

1. Uveďte definíciu stehna bez kosti a kolienka .....

.....

.....

2. Vymenujte 4 časti bravčového stehna .....

.....

3. Definujte bravčové stehno ako špeciálne upravené bravčové mäso .....

.....

.....

4. Uveďte definíciu stehna s kosťou a kolienkom bez kože .....

.....

.....

Postup nadobúdania zručností:

1. Uveďte spôsob oddelenia zadného kolienka od stehna .....

.....

.....

2. Uveďte spôsob úpravy stehna s kosťou a kolienkom bez kože .....

.....

3. Uveďte, ktoré časti neobsahuje stehno bez kosti a kolienka .....

.....

4. Uveďte, čo sa orezáva z bravčového stehna ako špeciálne upraveného bravčového mäsa .....

.....

5. Uveďte spôsoby použitia stehna pri kuchynskej úprave .....

.....

6. Uveďte spôsoby použitia kolienka a nožičky pri kuchynskej úprave .....

.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám postup vykosťovania a úpravy bravčového stehna?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

….....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

4.1.4 Bravčové karé a bravčová krkovička **2/12**

Cieľ: Poznať postup delenia bravčového karé a krkovičky.

a/ Delenie bravčového karé

b/ Delenie bravčovej krkovičky

Teoretické východiská:

1. Uveďte definíciu bravčovej krkovičky .....

.....

.....

2. Uveďte definíciu bravčového karé .....

.....

.....

3. Definujte bravčovú krkovičku ako špeciálne upravené bravčové mäso .....

.....

4. Definujte bravčové karé s kosťou ako špeciálne upravené bravčové mäso .....

.....

.....

Postup nadobúdania zručností:

1. Uveďte spôsob oddelenia bravčového karé a krkovičky .....

.....

.....

2. Uveďte spôsob opracovania rebier na bravčovom karé .....

.....

3. Uveďte najväčšie množstvo obsahu tuku na krkovičke .....

.....

4. Uveďte spôsob opracovania rebier na bravčovom karé ako špeciálne upraveného bravčového mäsa.....

.....

5. Uveďte spôsoby použitia karé pri kuchynskej úprave .....

.....

6. Uveďte spôsoby použitia krkovičky pri kuchynskej úprave .....

.....

7. Uveďte spôsoby použitia panenskej sviečkovice pri kuchynskej úprave .....

.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám postup delenia bravčového mäsa pre výrobu a pre kuchynskú úpravu?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

….....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

4.1.5 Bravčová hlava, chvost a bravčový bôčik **2/12**

Cieľ: Poznať postup delenia bravčovej hlavy, bravčového chvosta a bravčového bôčika.

a/ Delenie bravčovej hlavy

b/ Bravčový chvost

b/ Delenie bravčového bôčika

Teoretické východiská:

1. Uveďte definíciu bravčového bôčika .....

.....

.....

2. Uveďte definíciu chvostíka .....

.....

.....

3. Uveďte definíciu bravčového chvosta s krížovou kosťou .....

.....

Postup nadobúdania zručností:

1. Uveďte spôsob opracovania bravčového bôčika .....

.....

.....

2. Uveďte spôsob oddelenia chvostíka .....

.....

3. Uveďte spôsob oddelenia a opracovania rebierka .....

.....

4. Uveďte spôsob opracovania rebier na bravčovom karé ako špeciálne upraveného bravčového mäsa.....

.....

5. Uveďte spôsoby použitia bôčika pri kuchynskej úprave .....

.....

6. Uveďte spôsoby použitia bravčovej hlavy pri kuchynskej úprave .....

.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám postup delenia bravčovej hlavy, bravčového chvosta a bravčového bôčika?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

….....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

4.1.6 Úprava a vykosťovanie bravčového pleca **2/12**

Cieľ: Poznať postup úpravy a vykosťovania bravčového pleca.

a/ Úprava bravčového pleca

b/ Vykosťovanie bravčového pleca

Teoretické východiská:

1. Uveďte definíciu bravčového pleca s kosťou a kolienkom .....

.....

.....

2. Uveďte definíciu bravčového pleca bez kosti, bez kolienka a bez kože .....

.....

.....

3. Uveďte definíciu predného kolienka ....

.....

4. Definujte bravčové plece bez kosti ako špeciálne upravené bravčové mäso .....

.....

5. Definujte bravčové plece s kosťami bez kolienka ako špeciálne upravené bravčové mäso .....

.....

Postup nadobúdania zručností:

1. Uveďte spôsob opracovania bravčového pleca s kosťou bez kolienka .....

.....

.....

2. Uveďte spôsob oddelenia predného kolienka .....

.....

3. Uveďte spôsob opracovania pleca bez kostí, bez kolienka a bez kože .....

.....

.....

4. Uveďte spôsob opracovania rebier na bravčovom karé ako špeciálne upraveného bravčového mäsa .....

.....

5. Uveďte spôsoby použitia bravčového pleca pri kuchynskej úprave .....

.....

6. Uveďte spôsoby použitia bravčových nožičiek a kolienok pri kuchynskej úprave .....

.....

.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám postup úpravy a vykosťovania bravčového pleca?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

….....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

4.2 Delenie hovädzieho mäsa 6/36

4.2.1 Delenie hovädzieho mäsa pre výrobu a pre kuchynskú úpravu 2/12

Cieľ: Poznať postup delenia hovädzieho mäsa

a/ Delenie hovädzieho mäsa

b/ Delenie hovädzieho mäsa pre výrobu

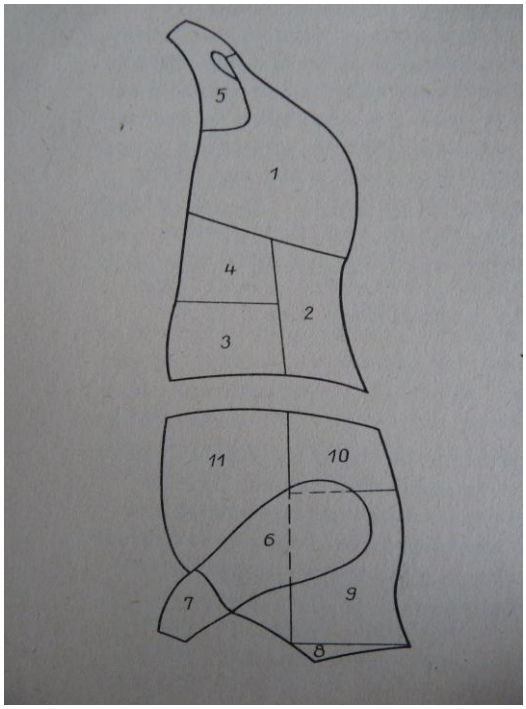
c/ Delenie hovädzieho mäsa pre kuchynskú úpravu

Teoretické východiská:

1. Uveďte základnú surovinu na delenie hovädzieho mäsa .....

.....

2. Popíšte delenie hovädzej polovice



1 ..... 6 .....
2 ..... 7 .....
3 ..... 8 .....
4 ..... 9 .....
5 ..... 10 .....
11 .....

Obrázok č 16, Základné delenie hovädzej polovice
Zdroj obrázka: Kolda, Otakar – Horák , Peter – Zelinka, Karel, Spracovanie mäsa pre 1. a 2. ročník stredných odborných učilíšť, Nitrianske tlačiarne, n. p. Jašíkova 18, Nitra.

3. Uveďte skupiny hovädzieho mäsa pre výrobu .....

.....

4. Uveďte 6 skupín hovädzieho mäsa pre kuchynskú úpravu .....

…….....

…….....

5. Uveďte zloženie hovädzej prednej štvrte .....

.....

.....

6. Uveďte zloženie hovädzej zadnej štvrte .....

.....

.....

Postup nadobúdania zručností:

1. Popíšte spôsob delenia jatočne opracovaných tiel na hovädzie štvrte .....

…….....

.....

2. Uveďte použitie hovädzieho zadného výrobného mäsa .....

…….....

3. Vymenujte, ktoré mäso patrí medzi hovädzie predné výrobné mäso .....

…….....

4. Uveďte použitie hovädzieho predného výrobného mäsa .....

.....

5. Vymenujte špeciálne upravené hovädzie mäso .....

…….....

6. Uveďte použitie špeciálne upraveného hovädzieho mäsa .....

…….....

7. Uveďte spôsob úpravy zadného mäsa bez kosti .....

…….....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám postup delenia hovädzieho mäsa?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

….....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

4.2.2 Vykosťovanie hovädzích stehien a vykosťovanie hovädzích pliec 2/12

Cieľ: Poznať postup vykosťovania hovädzích stehien a hovädzích pliec.

a/ Úprava a vykosťovanie hovädzích stehien

b/ Úprava a vykosťovanie hovädzích pliec

Teoretické východiská:

1. Popíšte delenie hovädzieho stehna ……

……

……

2. Popíšte delenie hovädzieho pleca ……

……

……

3. Definujte hovädzie stehno bez kosti ……

……

4. Definujte hovädzie plece bez kosti ……

……

5. Uveďte, ktoré kosti obsahuje hovädzie stehno s kosťami ……

……

Postup nadobúdania zručností:

1. Popíšte spôsob opracovania hovädzieho stehna bez kostí ……

……

……

2. Popíšte spôsob opracovania zadného mäsa zo stehna ……

……

3. Popíšte spôsob oddelenia hovädzieho pleca s kosťami ……

……

4. Uveďte opracovanie zadného mäsa z pleca ……

……

5. Uveďte spôsob opracovania hovädzieho pleca bez kosti .....….....

….....

6. Uveďte spôsob úpravy hovädzieho stehna v kuchyni .....

….....

7. Uveďte spôsob úpravy hovädzieho pleca v kuchyni .....

….....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám postup vykosťovania hovädzích stehien a hovädzích pliec?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

….....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

4.2.3 Úprava sviečkovice, roštenky a ostatné hovädzie mäso 2/12

Cieľ: Poznať postup úpravy sviečkovice, roštenky a ostatného hovädzieho mäsa.

a/ Úprava sviečkovice

b/ Úprava roštenky

c/ Ostatné hovädzie mäso

Teoretické východiská:

1. Uveďte delenie roštenky .....

.....

2. Definujte vysokú roštenku s kosťou ....

.....

3. Definujte podplecie s kosťou a kožou .....

.....

4. Definujte sviečkovicu .....

.....

Postup nadobúdania zručností:

1. Popíšte spôsob opracovania hovädzej nízkej roštenky bez kosti .....

.....

2. Popíšte spôsob oddelenia vysokej roštenky, podplecia a krku s kosťou .....

.....

.....

3. Popíšte spôsob oddelenia nízkej roštenky s kosťou .....

.....

4. Popíšte spôsob oddelenia nízkej roštenky bez kosti .....

.....

5. Uveďte opracovanie zadného mäsa z pleca .....

.....

5. Uveďte spôsob úpravy sviečkovice .....

.....

6. Uveďte spôsob úpravy nízkej roštenky s kosťou .....

….....

7. Uveďte spôsob úpravy nízkej roštenky bez kosti .....

….....

8. Uveďte spôsob úpravy vysokej roštenky a podplecia .....

….....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám postup úpravy sviečkovice, roštenky a ostatného hovädzieho mäsa?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

….....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

4.3 Delenie jatočného mäsa ostatných zvierat 6/36

4.3.1 Delenie a rozrábka teľacieho mäsa 2/12

Cieľ: Poznať postup delenia a rozrábky teľacieho mäsa.

a/ Delenie teľacieho mäsa

b/ Delenie teľacieho mäsa pre kuchynskú úpravu

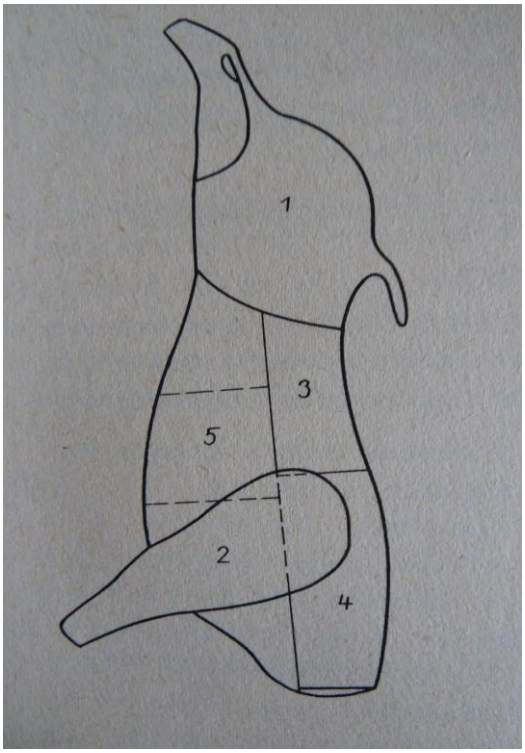
Teoretické východiská:

1. Uveďte základnú surovinu na delenie teľacieho mäsa .....

.....

.....

2. Popíšte delenie teľacieho mäsa



1 .....

2 .....

3 .....

4 .....

5 .....

Obrázok č 17., Základné delenie teľacej polovice
Zdroj obrázka: Kolda, Otakar – Horák , Peter – Zelinka, Karel, Spracovanie mäsa pre 1. a 2. ročník stredných odborných učilíšť, Nitrianske tlačiarne, n. p. Jašíkova 18, Nitra.

3. Uveďte časti teľacieho stehna

.....

.....

4. Uveďte druhy teľacieho mäsa pre kuchynskú úpravu .....

.....

.....

5. Uveďte, ktoré časti teľacieho mäsa zaraďujeme medzi hovädzie výrobné predné .....

.....

6. Uveďte definíciu špičky hrude .....

.....

Postup nadobúdania zručností:

1. Popíšte spôsob delenia jatočne opracovaných tiel na teľacie polovice .....

.....

.....

2. Uveďte spôsob oddelenia teľacieho krku .....

.....

3. Uveďte spôsob oddelenia teľacieho karé .....

.....

4. Uveďte spôsob oddelenia hrude v celku .....

.....

5. Uveďte spôsob úpravy teľacieho boku a stehna .....

.....

6. Uveďte spôsob úpravy teľacieho krku a karé .....

.....

7. Uveďte spôsob úpravy teľacieho pleca .....

.....

Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám postup delenia a rozrábky teľacieho mäsa?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

….....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

4.3.2 Delenie baranieho a jahňacieho mäsa

Cieľ: Poznať postup delenia baranieho a jahňacieho mäsa.

a/ Delenie baranieho mäsa

b/ Delenie baranieho mäsa pre kuchynskú úpravu

c/ Delenie jahňacieho mäsa

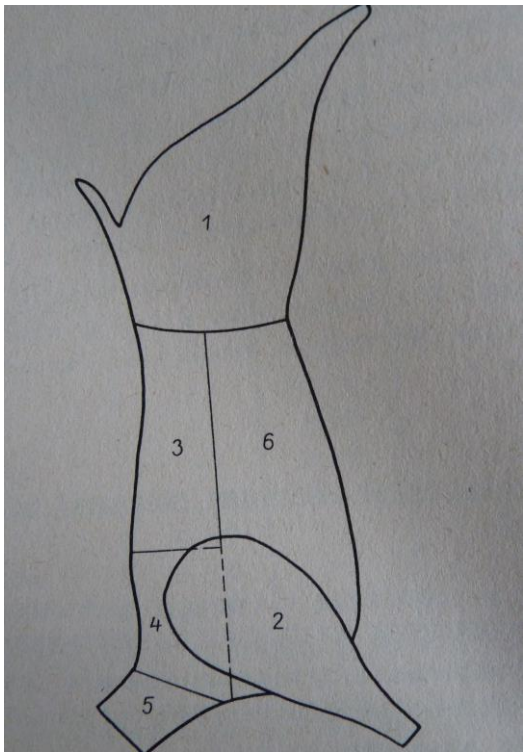
Teoretické východiská:

1. Uveďte základnú surovinu na delenie baranieho mäsa .....

.....

.....

2. Popíšte delenie baranieho mäsa.



1 .....

2 .....

3 .....

4 .....

5 .....

6 ….....

Obrázok č 18, Základné delenie baranieho mäsa
Zdroj obrázka: Kolda, Otakar – Horák , Peter – Zelinka, Karel, Spracovanie mäsa pre 1. a 2. ročník stredných odborných učilíšť, Nitrianske tlačiarne, n. p. Jašíkova 18, Nitra.

3. Uveďte charakteristiku baranieho mäsa .....

.....

.....

4. Uveďte časti baranieho mäsa vhodné pre kuchynskú úpravu .....

.....

.....

5. Uveďte základnú surovinu na delenie baranieho mäsa .....

.....

.....

6. Uveďte časti, na ktoré delíme mliečne jahňatá .....

.....

Postup nadobúdania zručností:

1. Uveďte spôsob oddelenia baranieho krku ....

.....

2. Uveďte spôsob oddelenia baranieho chrbta .....

.....

3. Uveďte spôsob oddelenia baranieho stehna .....

.....

4. Definujte falat a spôsob jeho úpravy .....

.....

5. Uveďte spôsob úpravy baranieho pleca .....

.....

6. Uveďte spôsob úpravy baranieho stehna .....

.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám postup delenia baranieho a jahňacieho mäsa?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

….....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

4.3.3 Delenie kozieho mäsa, mäsa domácich nepárnokopytníkov. Kvalita delenia mäsa. Strojové zariadenia v rozrábke. 2/12

Cieľ: Poznať postup delenia kozieho mäsa, mäsa domácich nepárnokopytníkov, kvalitu delenia mäsa a strojové zariadenia v rozrábke.

a/ Delenie kozieho mäsa

b/ Delenie mäsa domácich nepárnokopytníkov

c/ Kvalita delenia mäsa

d/ Strojové zariadenia v rozrábke

Teoretické východiská:

1. Uveďte základnú surovinu na delenie kozieho mäsa .....
.....

2. Uveďte základnú surovinu na delenie mäsa domácich nepárnokopytníkov .....
.....
.....

3. Uveďte charakteristiku konského mäsa .....
….....….....
.....

4. Uveďte druhy kritérií pre kvalitu delenia mäsa .....
….....
….....

5. Uveďte, čo ovplyvňuje kvalitu jatočne opracovaného tela .....
.....
.....

6. Uveďte, ako delíme mechanické separátory .....
.....

Postup nadobúdania zručností:

1. Uveďte spôsob delenia konského mäsa .....

.....

2. Uveďte, čo sa kontroluje pri posudzovaní kvality úpravy a triedenia výsekového mäsa .....

.....

3. Uveďte princíp fungovania závitovkového separátora .....

.....

.....

4. Uveďte princíp fungovania hydraulického separátora .....

.....

.....

5. Uveďte, na čo slúžia mechanické separátory .....

.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám postup delenia kozieho mäsa, mäsa domácich nepárnokopytníkov, kvalitu delenia mäsa a strojové zariadenia v rozrábke?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

.....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

5. PREDAJ MÄSA A MÄSOVÝCH VÝROBKOV 4/24

5.1 BOZP v predajných a skladovacích priestoroch. Osobná hygiena a hygiena pracoviska 1/6

Cieľ: Poznať BOZP v predajných a skladovacích priestoroch, zásady osobnej hygieny a hygieny pracoviska.

a/ BOZP v predajných a skladovacích priestoroch

b/ Osobná hygiena

c/ Hygiena pracoviska

Teoretické východiská:

1. Definujte osobné ochranné pracovné prostriedky .....
.....
.....

2. Definujte pojem HACCP .....
.....
.....

3. Definujte osobnú hygienu .....
.....
.....

4. Aké povinnosti má pracovník z hľadiska osobnej hygieny .....
.....
.....
.....

Postup nadobúdania zručností:

1. Uveďte, v akých priestoroch možno skladovať výrobky .....
.....

2. Uveďte, čím musí byť vybavený sklad a predajňa pre dodržanie mikroklimatických podmienok .....
.....

3. Uveďte teploty skladovania a dobu skladovania mäsa .....

.....

4. Uveďte teploty skladovania a vlhkosť mäsových výrobkov .....

.....

5. Uveďte, ktoré výrobky skladujeme oddelene .....

.....

.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám BOZP v predajných a skladovacích priestoroch, zásady osobnej hygieny a hygieny pracoviska?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

….....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

5.2 Oboznámenie sa s pracoviskom /predajňou, cenami a cenovou politikou 1/6

Cieľ: Poznať postupy uvádzania mäsa a mäsových výrobkov do obehu – predaj mäsa a mäsových výrobkov.

a/ Vybavenie predajní

b/ Priestory v predajniach

c/ Mletie mäsa v predajniach

d/ Uvádzanie mäsa do obehu

e/ Skladovanie mäsa v predajniach

f/ Hodnotenie čerstvosti mäsa

g/ Podmienky skladovania mäsa v chladiacich zariadeniach

Teoretické východiská:

1. Uveďte, aké úpravy mäsa sa najčastejšie vykonávajú v predajni.....

.....

.....

2. Uveďte, na čo musia byť vytvorené osobitné priestory v predajniach /aspoň 6/.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. Uveďte, kde musí byť uložené mäso v predajni.....

.....

4. Uveďte, ako možno uvádzať mäso do obehu.....

.....

.....

5. Uveďte všeobecne platnú dobu skladovania mäsa. Pri akej teplote.?.....

.....

Postup nadobúdania zručností:

1. Popíšte, v ktorých predajniach je možné mletie mäsa a v akom prípade.....

.....

.....

.....

2. Popíšte najčastejšie chyby pri skladovaní mäsa v predajni.....

.....

.....

.....

3. Popíšte, v akom stave možno uvádzať balené mäso do obehu.....

.....

.....

4. Doplňte tabuľku hodnotenia čerstvosti mäsa:

Druh mäsa	**Farba**	
	Svalové tkanivo	**Tukové tkanivo**
Bravčové		
Hovädzie		
Ovčie		

Tabuľka č. 1; Hodnotenie čerstvosti mäsa;

5. Doplňte tabuľku skladovania mäsa:

Druh mäsa	**Teplota v ºC**	**Relatívna vlhkosť v %**	**Počet dní**
Surové bravčové			
Surové hovädzie			
Mleté, plátkové			

Tabuľka č. 2; Skladovanie mäsa;

6. Vymenujte aspoň 5 najčastejších chýb pri skladovaní mäsa v pultoch.....

.....

.....

.....

.....

.....

7. Uveďte názvy chladiacich zariadení.

.....

Obrázok č. 19; Chladiace zariadenie;

.....

Obrázok č.20 ; Chladiace zariadenie;

.....

Obrázok č. 21; Chladiace zariadenie;

Zdroj obrázkov: https://www.google.sk/search?q=chladiace+boxy+v+predajni&client=firefox-a&hs=uhz&sa=X&rls=org.mozilla:sk:official&channel=np&biw=828&bih=593&tbm=isch&tbo=u&source=univ&ei=5cVYVMzmA4_faKqZgfAP&ved=0CGoQsAQ#facrc=_&imgdii=_&imgrc=5zxgErOQsWWE2M%253A%3BbsHx4nfxc6aadM%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.tatriaplus.sk%252Fimg%252Fprodukty%252Fincold_chladiaci_box_2.jpg%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.tatriaplus.sk%252Fprodukty%252Fchladnicky%252F%3B250%3B210

8. Popíšte rozdiel v skladovaní mäsa.

Obrázok č. 22. Mäso v predajni;
Zdroj obrázkov:
https://www.google.sk/search?q=druhy+m%C3%A4sa+na+v%C3%BDrobu+v%C3%BDrobkov&client=firefox-a&rls=org.mozilla:sk:official&channel=np&biw=828&bih=593&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ei=RclYVL_WOMyraZvygdAB&ved=0CEoQsAQ#facrc=_&imgdii=_&imgrc=4AsW9KD5OTBuNM%253A%3B2kVSHEgQz9EOmM%3Bhttp%253A%252F%252Fimg.aktuality.sk%252Fstories%252F2005%252FKatast%252FEpidem%252FPrasacia_chripka%252Fprasacia_chripka_maso1_2.jpg%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.aktuality.sk%252Fclanok%252F182177%252Frodny-list-moze-ziskat-v-unii-aj-maso%252F%3B500%3B332

.....

.....

.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám, aké je povinné vybavenie predajní, priestorov v predajniach, postup mletia mäsa v predajniach, uvádzania mäsa do obehu, jeho skladovania v predajniach, hodnotenie čerstvosti a podmienky skladovania mäsa v chladiacich zariadeniach?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

.....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

5.3 Označovanie a balenie mäsa, obalová technika, manipulácia s jednotlivými druhmi tovarov **2/12**

Cieľ: Poznať spôsob dodržiavania postup a spôsob označovania mäsa, balenia mäsa.

a/ Označovanie mäsa

b/ Obalové materiály

c/ Balenie mäsa a jeho spôsoby

d/ Obalová technika

e/ Manipulácia s jednotlivými tovarmi

Teoretické východiská:

1. Uveďte, aké údaje o vlastnostiach mäsa sa uvádzajú pri jeho označovaní.....

.....

.....

.....

2. Uveďte údaje o nebalenom mäse pri jeho uvádzaní do obehu.....

.....

.....

3. Uveďte, aké spôsoby balenia mäsa sa používa najčastejšie.....

.....

4. Uveďte názov orgánu, ktorý kontroluje kvalitu mäsa v obchodných reťazcoch.....

.....

Postup nadobúdania zručností:

1. Vymenujte, aké údaje musia obsahovať balené potraviny.....

.....

.....

.....

.....

2. Uveďte základné technické parametre obalových materiálov používaných na balenie mäsa.....

.....

3. Popíšte funkciu obalu potravín.....

.....

.....

4. Popíšte 7 výhod balenia mäsa v ochrannej atmosfére.....

.....

.....

.....

.....

.....

5. Popíšte, čím sa dá zvýšiť účinnosť vákuového balenia mäsa.....

.....

6. Uveďte, aká je po zvýšení účinnosti trvanlivosť vákuovo baleného mäsa.....

.....

7. Uveďte dobu skladovania mäsa.....

8. Popíšte, čo znamená doba minimálnej trvanlivosti mäsa.....

.....

.....

9. Uveďte, aké sú najčastejšie chyby pri balení.....

.....

.....

.....

.....

.....

10. Uveďte rozdiel medzi uskladnením /balením/ mäsa na obrázku a/ a b/.

a/

Obrázok č.23; Mäso v predajni;

b/

Obrázok č.24 ; Mäso v predajni;
Zdroj obrázkov: https://www.google.sk/search?q=m%C3%A4sov%C3%A9+v%C3%BDrobky,+fotky&client=firefox-a&hs=SuL&rls=org.mozilla:sk:official&channel=np&biw=1366&bih=634&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ei=QRNaVLuWAuTe7AasioHwBQ&ved=0CDEQsAQ#facrc=_&imgdii=JPL7peIRRqh67M%3A%3BXaJmPFFFr_zEJM%3A%3BJPL7peIRRqh67M%3A&imgrc=JPL7peIRRqh67M%253A%3BgUyx1jAmcLRxCM%3Bhttp%253A%252F%252Fimg.cas.sk%252Fimg%252F4%252Farticle%252F1560855_maso-masove-vyrobky-balene-maso-masiarstvo-hovadzie-ilustracne-foto.jpg%253Ftime%253D1361452940%2526hash%253D49d6aae4289e91b5e91d75f30d92c461%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.cas.sk%252Fclanok%252F243972%252Fmasovy-skandal-v-europe-konsku-hovadzinu-jedia-aj-rumuni.html%3B480%3B282

.....

.....

.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám postupy používané pri označovaní mäsa, obalové materiály používané v potravinárstve, spôsoby, postupy balenia mäsa, obalovú techniku a manipuláciu s jednotlivými tovarmi?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

.....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

6. VÝROBA LAHÔDKOVÝCH VÝROBKOV 8/54

6.1 Zásady pri výrobe lahôdkových výrobkov. 1/6

Cieľ: Poznať postup pri výrobe mäsových špecialít, lahôdkarských výrobkov **a** podmienky dodržiavané pri výrobe.

a/ Mäsové špeciality

b/ Lahôdkarské výrobky

c/ Podmienky dodržiavané pri výrobe lahôdkarských výrobkov

Teoretické východiská:

1. Uveďte, do akej skupiny /podľa trvanlivosti/ patria lahôdkarské výrobky.....

.....

2. Uveďte, aké musia byť suroviny určené na výrobu lahôdkarských výrobkov.....

.....

3. Uveďte, aké slepačie vajcia sa môžu používať v lahôdkarskej výrobe.....

.....

4. Uveďte, ako dlho treba skladovať odobratú vzorku pri lahôdkarskej výrobe a pri akej teplote . .....

5. Popíšte význam lahôdkarských výrobkov.....

.....

.....

6. Vymenujte aspoň 5 potravín s vysokým obsahom výživových hodnôt.....

.....

.....

.....

Postup nadobúdania zručností:

1. Popíšte, čo sú lahôdkarské výrobky.....

.....

2. Popíšte, prenos akých faktorov predstavujú lahôdkarské výrobky najčastejšie.....

.....

.....

.....

3. Popíšte, do akej doby sa musia uvarené suroviny určené na lahôdkarskú výrobu schladiť a na akú teplotu.....

4. Uveďte, do akej doby sa musia suroviny po uvarení spracovať.....

5. Uveďte, aká je trvanlivosť lahôdkarských výrobkov.....

.....

6. Popíšte, aké musia byť suroviny používané pri výrobe lahôdkarských výrobkov za studena.....

.....

.....

.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám postup pri výrobe lahôdkarských výrobkov vyrábaných za studena a tepelnou úpravou?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

….....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

6.2 Lahôdkárske výrobky vyrábané za studena a tepelnou úpravou **2/12**

Cieľ: Poznať postup pri výrobe lahôdkárskych výrobkov vyrábaných za studena a tepelnou úpravou.

a/ Zásady pri výrobe lahôdkárskych výrobkov

b/ Výrobky vyrábané za studena

c/ Výrobky vyrábané tepelnou úpravou

Teoretické východiská:

1. Uveďte, podľa akých receptúr sa vyrábajú lahôdkárske výrobky.....

.....

.....

2. Uveďte, na čo slúžia špeciálne priestory pri výrobe.....

.....

.....

3. Uveďte teplotu jadra finálneho výrobku vyrobeného studenou cestou.....

.....

4. Uveďte, do akej skupiny patria mäsové špeciality a rybacie výrobky.....

.....

5. Uveďte, aká musí byť teplota opracovaných expedovaných výrobkov.....

.....

Postup nadobúdania zručností:

1. Popíšte, čomu je potrebné venovať pozornosť pri lahôdkárskej výrobe.....

.....

.....

2. Uveďte teplotu skladovania surovín živočíšneho pôvodu.....

.....

3. Uveďte, ako najdlhšie môže trvať výrobný proces .....

4. Uveďte, aký výrobok sa musí dokončiť do 3 hodín.....

.....

5. Uveďte, ako dlho musia prechádzať suroviny varom.....

6. Uveďte, aká musí byť teplota jadra.....

7. Uveďte, čo je povolené pridávať pri tepelnej úprave .....

.....

8. Uveďte, čo je zakázané pridávať počas tepelnej úpravy surovín.....

.....

.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám postup pri výrobe lahôdkárskych výrobkov vyrábaných za studena a tepelnou úpravou?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

….....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

6.3 Mäsové špeciality, príprava mäsovej peny, paštéty, galantíny, aspiku a rôsolu **2/12**

Cieľ: Poznať postup pri výrobe mäsových špecialít, prípravy mäsovej peny, paštéty, galantíny, aspiku a rôsolu.

a/ Mäsové šaláty

b/ Príprava mäsovej peny

c/ Príprava paštéty

d/ Príprava galantíny

e/ Príprava aspiku

f/ Príprava rôsolu

Teoretické východiská:

1. Uveďte, čo sa používa na spájanie do mäsových šalátov.....

.....

2. Uveďte, na aké tvary sa krája mäso a zelenina do šalátov.....

.....

3. Uveďte, z čoho sa pripravuje kašovina.....

.....

4. Uveďte, čím sa dochucuje kašovina do paštéty.....

.....

5. Definujte galatínu .....

.....

.....

6. Definujte aspik.....

.....

.....

Definujte rôsol.....

.....

Postup nadobúdania zručností:

Uveďte, ako dlho pred podávaním sa nechávajú šaláty v chlade odležať.....

.....

Uveďte, z akého mäsa sa pripravujú peny.....

.....

.....

.....

1. Definujte bešamel.....

.....

.....

2. Popíšte prípravu kašoviny pre paštéty.....

.....

.....

.....

3. Uveďte, z čoho a ako sa galatína pripravuje.....

.....

.....

.....

.....

4. Uveďte, na čo sa používa aspik.....

.....

.....

.....

5. Uveďte, čo nie je prípustné pre potraviny spojené aspikom.....

.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám postup pri výrobe mäsových špecialít, prípravy mäsovej peny, paštéty, galantíny, aspiku a rôsolu?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

….....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

6.4 Rybie výrobky **2/12**

Cieľ: Poznať spôsoby a postupy výroby lahôdkarských výrobkov z rybieho mäsa, obložené misy.

a/ Význam rybieho mäsa pre výživu

b/ Rybie šaláty a nátierky

c/ Skladovanie rýb

d/ Obložené misy

e/ Úprava potravín na prípravu studenej misy

Teoretické východiská:

1. Uveďte, aké minerálne látky obsahuje rybie mäso.....

.....

.....

2. Uveďte, na čo sa môže používať šťava z konzervovaných rýb.....

.....

3. Uveďte, pri akej teplote sa môžu skladovať marinované ryby.....

4. Uveďte, pri akej teplote sa môžu skladovať solené ryby.....

5. Uveďte, ako dlho môžu byť uložené v chladničke.....

6. Vymenujte 8 základných pravidiel pri príprave studených mís.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Nadobúdanie praktických zručností:

1. Uveďte z mäsa akých rýb sa pripravujú šaláty.....

.....

2. Uveďte, v akom stave môžu byť konzervované ryby.....

.....

3. Uveďte, pri akej teplote sa skladujú čerstvo zabité ryby.....

4. Uveďte, pri akej teplote sa skladujú mrazené ryby.....

5. Popíšte, aké majú byť nátierky z rybieho mäsa.....

.....

6. Popíšte úpravu potravín na prípravu studenej misy.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Obrázok č.25; Obložená misa
Zdroj obrázka: https://www.google.sk/search?q=studen%C3%A1+misa+fotky&client=firefox-a&hs=OfM&rls=org.mozilla:sk:official&channel=np&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ei=j8FdVNSjHMjZO-yGgPAL&ved=0CCAQsAQ&biw=1366&bih=634#facrc=_&imgdii=_&imgrc=_LPh9_XXf0aW1M%253A%3B0jIbvf11AvE3CM%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.masokoubek.cz%252Fimages%252Ffoto%252Fmisy%252F01.jpg%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.masokoubek.cz%252Ffoto%252F5.php%3B640%3B479

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám význam rybieho mäsa pre výživu, rybie šaláty a nátierky, spôsob skladovania rýb, prípravu obloženej misy a postup pri úprave potravín na prípravu studenej misy.

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

….....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

6.5 Obložené pekárske výrobky

Cieľ: Poznať druhy obložených pekárskych výrobkov, druhy obložených chlebíčkov, mikrobiologické vlastnosti lahôdkarských výrobkov studenej kuchyne.

a/ Obložené pekárske výrobky

b/ Druhy obložených chlebíčkov

c/ Mikrobiologické vlastnosti lahôdkarských výrobkov studenej kuchyne

Teoretické východiská:

1. Uveďte, k čomu sa podávajú ako predkrm obložené chlebíčky.....

.....

.....

2. Vymenujte aspoň 10 najčastejšie používaných surovín na prípravu obložených chlebíčkov.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. Uveďte najznámejšie druhy kanapiek.....

.....

.....

Obrázok č.26; Kanapky

Zdroj obrázka:
https://www.google.sk/search?q=kanapky+foto&client=firefoxa&hs=boh&rls=org.mozilla:sk:official&channel=np&biw=828&bih=593&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ei=zchdVO7dDMnYaufogKAC&ved=0CB4QsAQ#facrc=_&imgdii=6XA737lzPCJW_M%3A%3BLVVtiyw_rDbB1M%3B6XA737lzPCJW_M%3A&imgrc=6XA737lzPCJW_M%253A%3BZLWdxHwlP58qM%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.cateringshop.cz%252Ffotky5639%252Ffotos%252F_vyrn_107VelkaMisa3a.jpg%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.cateringshop.cz%252Fcateringshop%252Feshop%252F1-1-Kanapky-jednohubky%3B700%3B700

Uveďte, aké mikroorganizmy sa vyskytujú v majonézach a šalátoch vyrobených zo surových vajec.....

.....

.....

Uveďte, čo je dekontaminácia.....

.....

Nadobúdanie praktických zručností:

Popíšte postup prípravy Švédskeho obloženého chlebíčka.....

.....

.....

.....

Popíšte postup prípravy Francúzskeho obloženého chlebíčka.....

.....

.....

.....

1. Popíšte postup prípravy Pražského obloženého chlebíčka.....

.....

.....

.....

4. Popíšte, z čoho sa pripravujú kanapky.....

.....

.....

5. Vymenujte 6 bodov, ktorým je potrebné venovať pozornosť pri výrobe lahôdkarských výrobkov.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám druhy obložených pekárskych výrobkov, druhy obložených chlebíčkov, kanapiek, mikrobiologické vlastnosti lahôdkarských výrobkov studenej kuchyne, viem, čomu je potrebné venovať pozornosť pri výrobe lahôdkarských výrobkov?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

….....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

7. MÄSOVÁ VÝROBA **14/84**

7.1 Štruktúra mäsových výrobkov, spracovanie mäsa a technologické operácie pri výrobe **2/12**

Cieľ: Poznať štruktúru mäsových výrobkov.

a/ Spracovanie mäsa

b/ Technologické operácie pri spracovaní mäsa

c/ Štruktúra mäsových výrobkov

d/Hlavné druhy mäsa na spracovanie

Teoretické východiská:

1. Uveďte, čo sa spracováva do mäsových výrobkov.....

.....

2. Vymenujte technologické operácie pri spracovaní mäsa.....

.....

.....

3. Uveďte názov mäsového výrobku.....

4. Uveďte názvy 3 mletých mäsových výrobkov.....

.....

5. Uveďte, čo klesá s rastúcim podielom stromatických bielkovín .....

.....

Postup nadobúdania zručností:

1. Vymenujte aspoň 10 prídavných látok, ktoré sa používajú pri spracovaní mäsa.....

   .....

   .....

2. Uveďte, ktoré druhy mäsa sú s veľmi dobrou viazanosťou vody.....

.....

3.Uveďte, ktoré druhy mäsa sú s priemernou viazanosťou vody.....

.....

4.Uveďte, ktoré druhy mäsa sú s nízkou viazanosťou vody.....

.....

5.Definujte tukovú podliatinu.....

.....

6. Uveďte, ktoré faktory ovplyvňujú väznosť suroviny.....

.....

7. Uveďte názvy aspoň 4 produktov zobrazených na obrázku:

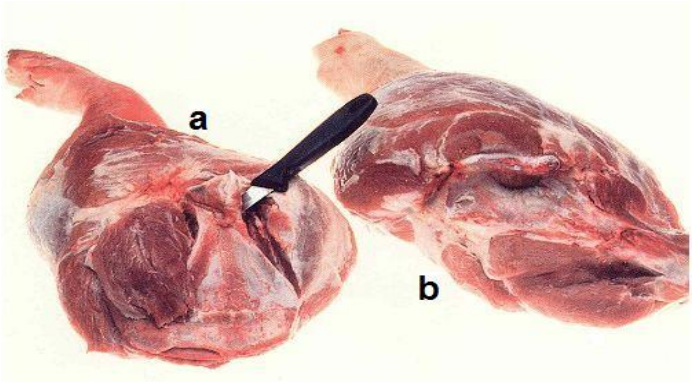
Obrázok č. 27; Mäsové produkty;
Zdroj obrázka:
https://www.google.sk/search?q=balen%C3%A9+v%C3%BDrobky+z+m%C3%A4sa+fotky&client=firefoxa&hs=I8M&rls=org.mozilla:sk:official&channel=np&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ei=_7hXVJeUB46zaaT5gJgE&ved=0CC0QsAQ&biw=828&bih=593#facrc=_&imgdii=_&imgrc=as3zRwBWRmHevM%253A%3B5gfzzj6Lnna0NM%3Bhttp%253A%252F%252Fimg.cas.sk%252Fimg%252F4%252Fgallery%252F1561055_potraviny-jedlo-nekvalita-obchody-maso-vyrobky.jpg%253Fhash%253Dfa3c2c6fa9170e515c03de633580fc54%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.cas.sk%252Fclanok%252F243987%252Fpravda-o-potravinach-v-obchodoch-tieto-triky-na-nas-skusaju-vyrobcovia.html%3B448%3B336

.....

.....

.....

8. Uveďte názov mäsa na obrázku:



Obrázok č. 28; Mäsový produkt;

Zdroj obrázka: https://www.google.sk/search?q=dom%C3%A1ca+zab%C3%ADja%C4%8Dka+postup&client=firefox-a&hs=Dwe&rls=org.mozilla:sk:official&channel=np&biw=1366&bih=634&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ei=CY5XVIOACsvlar3kgZgC&ved=0CDkQsAQ#facrc=_&imgdii=fWKOWQ7U_ykDxM%3A%3B2oZyAEwdsR1UhM%3BfWKOWQ7U_ykDxM%3A&imgrc=fWKOWQ7U_ykDxM%253A%3BQK3S3ZGqpMCmGM%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.ireceptar.cz%252Fres%252Fdata%252F210%252F025205.jpg%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.ireceptar.cz%252Fzajimavosti%252Fstaroceska-zabijacka-lentilkova-manikura-a-falafel%252F%3B511%3B337

.....

.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám postupy spracovania mäsa, technologické operácie pri spracovaní mäsa, štruktúru mäsových výrobkov a hlavné druhy mäsa na spracovanie?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

.....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

7.2 Hlavné a pomocné suroviny, pomocné látky v mäsovej výrobe **2/12**

Cieľ: Poznať základné druhy mäsa na výrobu mäsových výrobkov, pomocné suroviny, pomocné látky v mäsovej výrobe.

a/ Hlavné druhy mäsa na výrobu výrobkov

b/ Suroviny používané pri výrobe mäsových výrobkov

c/ Ingredient, prísada

d/ Prídavná látka

e/ Pitná voda

Teoretické východiská:

Uveďte, zoznam akých látok je povinný uviesť výrobca na výrobku z mäsa.....

.....

Definujte, čo je ingredient.....

.....

Uveďte, čo je prísada.....

.....

Uveďte, čo je prídavná látka.....

.....

Postup nadobúdania zručností:

1. Uveďte názvy mias na obrázku .

Obrázok č. 29; Mäsové produkty;

Zdroj obrázka: https://www.google.sk/search?q=druhy+m%C3%A4sa+na+v%C3%BDrobu+v%C3%BDrobkov&client=firefox-a&rls=org.mozilla:sk:official&channel=np&biw=828&bih=593&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ei=RclYVL_WOMyraZvygdAB&ved=0CEoQsAQ#facrc=_&imgdii=_&imgrc=U7ukLVUiCtmpbM%253A%3B53dOsRUIhkg7hM%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.opotravinach.sk%252Fapp%252Fwebroot%252Ffiles%252Fscience_files%252Fmaso_rozne%252520druhy.jpg%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.opotravinach.sk%252Fsciences%252Fview1level%252FM%2525C3%2525A4so%252C%252520hydina%252C%252520ryby%252C%252520vajcia%252520a%252520strukoviny%3B336%3B336

.....

.....

.....

Aké jedlá by ste odporučili zákazníkovi z nich pripraviť:.....

.....

.....

.....

Popíšte rozdelenie prídavných látok z technologického a zdravotného hľadiska:

a/ .....

b/ .....

Uveďte, ktoré z prídavných látok sa môžu používať bez povolenia.....

.....

.....

Popíšte funkciu pitnej vody v mäsovej výrobe.....

.....

.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám hlavné druhy mäsa na výrobu výrobkov, suroviny používané pri výrobe mäsových výrobkov, ingredienty, prísady, prídavné látky a funkciu pitnej vody pri výrobe mäsových výrobkov?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

.....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

7.3 Koreniny, bielkovinové a sacharidové prísady **2/12**

Cieľ: Poznať druhy korenín, bielkovín a sacharidov používaných pri výrobe.

a/ Význam korenín

b/ Rozdelenie korenín

c/ Používané koreniny

d/ Bielkoviny

e/ Sacharidové prísady

Teoretické východiská

1. Uveďte, akého pôvodu sú koreniny a čím sa vyznačujú.

Obrázok č: 30; Koreniny;

Zdroj obrázka: https://www.google.sk/search?q=m%C3%A4sov%C3%A9+v%C3%BDrobky,+fotky&client=firefox-a&hs=SuL&rls=org.mozilla:sk:official&channel=np&biw=828&bih=593&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ei=QRNaVLuWAuTe7AasioHwBQ&ved=0CDEQsAQ#facrc=_&imgdii=_&imgrc=TrvRB3zYGND6tM%253A%3BtPyDs9oTb_qDpM%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.davidkovokoreni.com%252Ffoto%252F66%252Fbigi1ogj0fotka.jpg%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.davidkovokoreni.com%252Fprodejna%252Ffarmamarket-zilina%3B389%3B519

.....

.....

2. Uveďte, čo sú extrakty.....

.....

.....

3. Uveďte, na čo sa používa glutamát sodný.....

.....

4. Uveďte, ktorá živočíšna bielkovina sa používa najčastejšie.....

.....

5. Uveďte dva druhy škrobových prísad.....

.....

Postup nadobúdania zručností:

1. Uveďte rozdelenie korenín podľa používaných častí a aspoň dvoch zástupcov každej skupiny.....

.....

.....

.....

2. Uveďte použitie korenín pri výrobe.

Druh koreniny	**Použitie vo výrobkoch**
Čierne korenie	
Rasca	
Majoránka	
Paprika	

Tabuľka č. 3; Druhy korenín;

3. Vymenujte dôvody používania bielkovinových prísad pri výrobe mäsových výrobkov.

a/.....

b/.....

c/.....

4. Uveďte, v akej forme sa najčastejšie používajú bielkoviny.....

.....

5. Uveďte, aké škrobové prísady sa používajú pri výrobe.....

.....

6. Uveďte, aké prísady cukru sa používajú pri výrobe.....

.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám význam korenín, ich rozdelenie, aké druhy sa používajú pri výrobe, význam bielkovín a sacharidových prísad?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

.....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

7.4 Soľ a soliace zmesi a ostatné prídavné látky **2/12**

Cieľ: Poznať význam soli v mäsových výrobkoch, najčastejšie používané soliace látky, ostatné prídavné látky používané pri výrobe mäsových výrobkov.

a/ Význam soli v mäsových výrobkoch

b/ Chlorid sodný

c/ Dusitanová soliaca zmes

d/ Dusičnanová soliaca zmes

e/ Ostatné soliace látky

f/ Polyfosfáty

g/ Kyselina askorbová

h/ Glukono – delta-lakton /GDL/

Teoretické východiská:

1. Uveďte, na čo sa používa soľ.....
2. Uveďte, čo spôsobuje zvýšený prísun solí vo výrobkoch.....

.....

3. Uveďte, do ktorých mias sa používa kuchynská soľ.....
4. Uveďte, čo stráca mäso pridaním kuchynskej soli.....

.....

5. Uveďte, na čo sa používajú polyfosfáty.....

.....

6. Uveďte, na čo sa používa kyselina askorbová.....

.....

Postup nadobúdania zručností:

1. Uveďte, čo dodáva chlorid sodný mäsovým výrobkom.....

.....

.....

2. Uveďte, na dosiahnutie čoho sa používa dusitanová soliaca zmes.....

.....

.....

3. Uveďte zloženie dusitanovej soliacej zmesi:

a/.....

b/.....

c/.....

4. Uveďte, miešaním akých látok sa pripravuje zmes dusičnanu sodného.....

.....

.....

5. Uveďte, čomu sa podobajú vlastnosti mäsa pridaním polyfosfátu.....

.....

6. Uveďte, pri výrobe čoho sa používa Glukono – delta-lakton /GDL/.....

.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám význam soli v mäsových výrobkoch, chloridu sodného, dusitanovej soliacej zmesi, dusičnanovej soliacej zmesi, ostatných soliacich látok, polyfosfátov, kyseliny askorbovej, glukono – delta – laktonu /GDL/?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

.....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

7.5 Solenie mäsa **2/12**

Cieľ: Poznať postup pri používaní rýchlosoli, dusitanu sodného, používanie dusitanov vo finálnom výrobku, význam solenia, technologické postupy solenia.

a/ Rýchlosoľ

b/ Dusitan sodný

c/ Význam solenia

d/ Technologické postupy solenia

Teoretické východiská:

1. Uveďte, bez čoho je rýchlosoľ.....

.....

2. Uveďte, ktorú čistú soľ je zakázané používať.....

3. Uveďte, ktoré soli vo výrobkoch nezostávajú.....

4. Uveďte, po akom čase po nasolení sa môže mäso spracovávať.....

.....

5. Uveďte, kedy sa používa solenie nastrekovaním.....

.....

6. Definujte, čo je difúzia.....

.....

Postup nadobúdania zručností:

1. Vymenujte aspoň 4 dôvody solenia mäsa.....

.....

.....

2. Vymenujte 5 bodov, ktoré neznáša dusitanová soliaca zmes.....

a/.....b/.....

c/.....d/.....

e/.....

3. Definujte solenie nasucho.Na čo sa používa.?.....

.....

.....

4. Definujte solenie v náleve.....

.....

5. Popíšte postup kombinovaného solenia.....

.....

6. Uveďte, aké spôsoby vstrekovania poznáme.....

.....

7. Uveďte, kedy prebieha difúzia najrýchlejšie.....

.....

8. Popíšte, čo je masírovanie mäsa.....

.....

.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám postup pri používaní rýchlosoli, dusitanu sodného, používanie dusitanov vo finálnom výrobku, význam solenia, technologické postupy solenia.?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

.....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

7.6 Vyfarbovací proces mäsa **2/12**

Cieľ: Poznať postupy a spôsoby vyfarbovacieho procesu, vyfarbenie svalu, reakcia solenia pri použití dusitanovej soliacej zmesi, faktory vyfarbenia mäsa.

a/ Vyfarbovanie mäsa

b/ Farba svalu podľa námahy

c/ Solenie s použitím dusičnanu sodného

d/ Dusitanové solenie

e/ Chyby pri vyfarbovaní mäsa

Teoretické východiská:

1. Uveďte rozdiel vo farbe medzi svalom:

a/ málo namáhaným.....

b/ zaťažovaným.....

2. Uveďte, od čoho závisí intenzita zafarbenia mäsa.....

.....

.....

3. Uveďte výhodu dusitanového solenia.....

.....

4. Uveďte, čo spôsobí nedosolenie mäsa.....

.....

5. Uveďte, čo spôsobí presolenie mäsa.....

.....

Postup nadobúdania:

3. Popíšte, čo sa na krátku dobu vytvorí v čerstvom mäse pri reze do surového mäsa.

.....

.....

4. Uveďte, aký chromoproteín dáva mäsu sivohnedé zafarbenie .....

.....

5. Uveďte, používaním akej soliacej zmesi možno zabrániť sivohnedému sfarbeniu

mäsa.....

.....

6. Vymenujte 7 faktorov, ktoré majú vplyv na vyfarbovanie mäsa.....

.....

.....

.....

.....

.....

7. Popíšte základné chyby pri solení a vyfarbovaní mäsa.....

.....

.....

8. Popíšte, čím je spôsobené nedostatočné vyfarbenie výrobku.....

.....

.....

9. Popíšte, čím je spôsobené nerovnomerné vyfarbenie výrobku.....

.....

10.Popíšte, čím sú spôsobené sivé fľaky v mäse.....

.....

11. Uveďte, čo spôsobuje sivé fľaky v mäse pri solení nastrekovaním.....

.....

.....

Sebahodnotenie žiaka:

Poznám postupy a spôsoby vyfarbovacieho procesu, vyfarbenie svalu, reakciu solenia pri použití dusitanovej soliacej zmesi, faktory vyfarbenia mäsa?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

.....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

7.7 Mletie a miešanie mäsa **2/12**

Cieľ: Poznať postup pri mletí a miešaní mäsa.

a/ Mletie mäsa

b/ Miešanie mäsa

Teoretické východiská:

1. Uveďte, na čo slúži mletie mäsa .....

.....

2. Uveďte, na čo slúži miešanie mäsa .....

.....

3. Uveďte delenie kutrov .....

.....

4. Uveďte zariadenia na jemné mletie .....

.....

5. Definujte predrez .....

.....

6. Definujte separačnú rezačku .....

.....

7. Definujte slaninovku .....

.....

8. Uveďte definíciu kutra .....

.....

9. Uveďte definíciu miešačky .....

.....

Postup nadobúdania zručností:

1. Uveďte náhradu vody pri výrobe mäsových výrobkov .....

.....

2. Uveďte základné časti kutra .....

.....

3. Uveďte veľkosť dávky v kutri pri výrobe párkov a fermentovaných salám .....

.....

4. Popíšte trojfázové miešanie .....

.....

.....

5. Popíšte dvojfázové miešanie .....

.....

6. Uveďte, čo je skrátenie výrobku .....

.....

7. Vymenujte faktory, ktoré majú vplyv na skrátenie výrobku .....

.....

.....

8. Uveďte ďalšie chyby pri mletí a miešaní .....

.....

Sebahodnotenie žiaka:

1.Poznám postup pri mletí a miešaní mäsa.

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

.....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

Celkové hodnotenie žiaka za ročník

Vo vyučovacom predmete mäsiar sa hodnotí vzťah k práci, pracovnému kolektívu a praktickým činnostiam, osvojenie praktických zručností a návykov, ovládanie postupov práce, využívanie získaných teoretických vedomostí v praktických činnostiach, aktivita, samostatnosť, tvorivosť, iniciatíva v praktických činnostiach, kvalita výsledkov, organizácia vlastnej práce, udržiavanie poriadku na pracovisku, dodržiavanie predpisov a bezpečnosti, ochrana zdravia pri práci, starostlivosť o životné prostredie, hospodárne využívanie surovín, materiálov a energie.

Pri hodnotení vzdelávacích výstupov sa budú používať nasledovné všeobecné kritériá hodnotenia:

- osvojenie si praktických zručností a návykov a ich využitie v praxi;
- preukázanie vzťahu k práci, pracovnému kolektívu, pracovným činnostiam;
- preukázanie samostatnosti a tvorivosti;
- preukázanie kvality výsledkov zadaných úloh;
- zvládnutie efektívneho spôsobu práce, udržiavanie poriadku na pracovisku;
- dodržiavanie predpisov BOZP a starostlivosti o životné prostredie;
- hospodárne využívanie surovín, materiálov, energie;
- zvládnutie obsluhy a údržby používaných prístrojov, nástrojov a náradia;
- sebahodotenie žiaka pri každej téme individuálne.

Poznámka

Klasifikácia je výsledkom komplexného hodnotenia vedomostí, zručností a návykov žiaka. Základom na pridelenie klasifikačného stupňa sú známky, čiže zaradenie žiaka alebo jeho výkonu do niektorej výkonnostnej skupiny. Vymedzenie klasifikačných stupňov sa opiera o hodnotenie podľa výkonových kritérií.

Stupne prospechu a celkový prospech - prospech žiaka je v jednotlivých vyučovacích predmetoch klasifikovaný týmito stupňami:1 – výborný; 2 – chválitebný ;3 – dobrý; 4 – dostatočný; 5 – nedostatočný.

Záver

Pracovný zošit určený pre odborný výcvik učebného odboru 2954 H mäsiar vznikol v rámci realizácie národného projektu Rozvoj stredného odborného vzdelávania/Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť. Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ.

Operačný program Vzdelávanie podporuje zvýšenie adaptability pracovnej sily prostredníctvom zvýšenia kvality a prístupu k celoživotnému vzdelávaniu. Konkrétne opatrenia sa zameriavajú na posilnenie ľudského kapitálu, najmä prostredníctvom podpory vzdelávania v jednotlivých segmentoch vzdelávacieho systému: regionálne školstvo, vysoké školstvo a ďalšie vzdelávanie. Globálnym cieľom operačného programu Vzdelávanie je zabezpečenie dlhodobej konkurencieschopnosti SR prostredníctvom prispôsobenia vzdelávacieho systému potrebám vedomostnej spoločnosti. Strategickým cieľom národného projektu RSOV je zvýšenie kvality odborného vzdelávania a prípravy (OVP) v stredných odborných školách (SOŠ) vo vybraných skupinách odborov.

V pracovnom zošite si žiaci overujú odborné teoretické vedomosti a získané praktické zručnosti, ktorých obsahom sú:

základné ustanovenia noriem a BOZP, hygiena a sanitácia na pracovisku, jatočné opracovanie hovädzieho dobytka, ustajňovanie a omračovanie hovädzieho dobytka, vykrvovanie, sťahovanie z kože a ošetrovanie kože HD, vykoľovanie, polenie, štvrtenie, jatočné opracovanie ošípaných, ustajňovanie, preprava na omračovanie a omračovanie ošípaných, vykrvovanie, opracovanie povrchu tela a vykoľovanie ošípaných, jatočné opracovanie teliat, oviec a koní, omračovanie teliat, oviec, koní na porážku ich vykrvovanie, vonkajšie opracovanie a sťahovanie kože teliat, oviec a koní, vykoľovanie a polenie teliat, oviec a koní, vedľajšie jatočné produkty, technika vykrvovania jatočných zvierat a spracovanie krvi, Techniky sťahovania kože a úprava kože, konzervovanie kože, kontrola kvality a akosti kože – chyby kože a upevňovanie vedomostí a zručností – spracovanie krvi a koží, technika vykoľovania a opracovanie a

triedenie čriev, konzervovanie čriev, kontrola akosti a chyby čriev a opracovanie drobov, delenie drobov a ich význam, získavanie a ošetrovanie kostí a veterinárna prehliadka - vyšetrenie a označovanie mäsa, uskladňovanie mäsa v chladiarňach a techniky chladenia mäsa, mäsa – podmienky zrenia a mrazenie mäsa - technika mrazenia, uskladňovanie mäsa a jeho rozmrazovanie, delenie jatočného mäsa, delenie bravčového mäsa, delenie jatočného mäsa a deliarne mäsa, delenie bravčového mäsa pre výrobu a pre kuchynskú úpravu, vykosťovanie a úprava bravčových stehien, bravčové karé a bravčová krkovička, hlava, chvost a bravčový bôčik, úprava a vykosťovanie bravčového pleca, delenie hovädzieho mäsa, delenie hovädzieho mäsa pre výrobu a pre kuchynskú úpravu, hovädzích stehien a vykosťovanie hovädzích pliec, úprava sviečkovice, roštenky a ostatné hovädzie mäso, delenie jatočného mäsa ostatných zvierat, delenie a rozrábka teľacieho mäsa, delenie baranieho a jahňacieho mäsa, delenie kozieho mäsa, mäsa domácich nepárnokopytníkov. kvalita delenia mäsa. strojové zariadenia v rozrábke, BOZP v predajných a skladovacích priestoroch. osobná hygiena a hygiena pracoviska, oboznámenie sa s pracoviskom/predajňou, cenami a cenovou politikou, označovanie a balenie mäsa, obalová technika, manipulácia s jednotlivými druhmi tovarov, zásady pri výrobe lahôdkových výrobkov, lahôdkarské výrobky vyrábané za studena a tepelnou úpravou, mäsové špeciality, príprava mäsovej peny, paštéty, galantíny, aspiku a rôsolu, rybie výrobky, obložené pekárske výrobky , štruktúra mäsových výrobkov, spracovanie mäsa a technologické operácie pri výrobe, hlavné a pomocné suroviny, pomocné látky v mäsovej výrobe, koreniny, bielkovinové a sacharidové prísady, soľ a soliace zmesi a ostatné prídavné látky, solenie mäsa, vyfarbovací proces mäsa, mletie a miešanie mäsa, mäsové špeciality, spôsoby solenia mäsa, členenie mäsových výrobkov, skladovanie mäsových výrobkov, drobné mäsové výrobky, mäkké mäsové výrobky, trvanlivé mäsové výrobky, varené mäsové výrobky, varené mäsové výrobky – nátierky a pečené mäsové výrobky, špeciálne mäsové výrobky, solené mäsá.

Priradenie projektu k programovej štruktúre	
Operačný program:	OP vzdelávanie
Prijímateľ:	Štátny inštitút odborného vzdelávania
Opatrenie:	Opatrenie 1.1 Premena tradičnej školy na modernú
Názov projektu:	Rozvoj stredného odborného vzdelávania, cieľ Konvergencia
Kód ITMS projektu:	26110130548

Všetky informácie nájdete aj na: www.siov.sk; www.rsov.sk

Použitá literatúra

Technológia pre prvý ročník učebného odboru Mäsiar

Autorka: Ing. Eva Hudek,

lektori: Ing. Ľubica Kányayová, Ing. Ladislav Starúch, PhD., Ing. Vojtech Ščevko, Vydavateľské spracovanie EXPOL PEDAGOGIKA, spol. s.r.o., 2005

Schválilo Ministerstvo školstva Slovenskej republiky dňa 2. augusta 2005 pod číslom: CD – 2005-17490/21739 – 1:093 ako 1. vydanie učebnice pre 1. ročník učebného odboru 2954 2 mäsiar.

Technológia pre druhý ročník učebného odboru Mäsiar,

Autorka: Ing. Eva Hudek,

lektori: Ing. Ľubica Kányayová, Ing. Ladislav Starúch, PhD., Ing. Vojtech Ščevko, Vydavateľské spracovanie EXPOL PEDAGOGIKA, spol. s.r.o., 2006.

Schválilo Ministerstvo školstva Slovenskej republiky dňa 29. septembra 2006 pod číslom: CD – 2005-17490/21739-1:093 ako 1. vydanie učebnice pre 2. ročník učebného odboru 2954 2 mäsiar.

Technológia pre tretí ročník učebného odboru Mäsiar,

Autorka: Ing. Eva Hudek,

lektori: Ing. Ľubica Kányayová, Ing. Ladislav Starúch, PhD., Ing. Vojtech Ščevko, Vydavateľs ké spracovanie EXPOL PEDAGOGIKA, spol. s.r.o., 2007.

Schválilo Ministerstvo školstva Slovenskej republiky dňa 9. október 2007 pod číslom: CD – 2007-16389/33274 – 1:913ako 1. vydanie učebnice pre 3. ročník učebného odboru 2954 2 mäsiar.

Autori konzultovali obsah tém so zástupcami:

1. Strednej odbornej školy, Pod Bánošom 80, Banská Bystrica

   Ing. Pavlom Fiľom - riaditeľom školy

   Ing. Janou Cavarovou - zástupkyňou riaditeľa školy pre odborný výcvik

   Mgr. Františkom Feldmajerom- učiteľom odborných predmetov odboru 2954 H mäsiar

   Ivanom Liptákom - majstrom odborného výcviku učebného odboru 2954 H mäsiar.

2. Strednej odbornej školy, Farského 9, Bratislava

   PaedDr. Jozefom Horákom - riaditeľom školy

   Ing. Danicou Daubnerovou – zástupkyňou riaditeľa školy pre odborný výcvik

   Ladislavom Šimonom – majstrom odborného výcviku učebného odboru 2954 H mäsiar.

Vysvetlenie pojmov – zoznam skratiek a symbolov

RSOV	rozvoj stredného odborného vzdelávania
OVP	odborného vzdelávania a prípravy
SOŠ	stredná odborná škola
ŠIOV	štátny inštitút odborného vzdelávania
EÚ	európska únia
HD	hovädzí dobytok

Príloha A

A. Mäsové špeciality **2/12**

Cieľ: Poznať mäsové špeciality

a/ Mäsové špeciality

1. Uveďte názov špeciality na obrázku. Z ktorej časti tela sa získava?

Obrázok č. 31; Mäsový produkt;

Zdroj obrázka: https://www.google.sk/search?q=m%C3%A4sov%C3%A9+v%C3%BDrobky,+fotky&client=firefox-a&hs=SuL&rls=org.mozilla:sk:official&channel=np&biw=1366&bih=634&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ei=QRNaVLuWAuTe7AasioHwBQ&ved=0CDEQsAQ#facrc=_&imgdii=_&imgrc=HbmMvBluHuXhM%253A%3BW7h5GXIfUJIBLM%3Bhttp%253A%252F%252Fimg.topky.sk%252Fbig%252F1293987.jpg%252Fzabijacka-poslanec--narodeniny-Pavol.jpg%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.topky.sk%252Fcl%252F100535%252F1377657%252FPoslanec-Zajac-oslavil-narodeniny-netradicne--Na-vikendovej-zabijacke-porcoval-prasa-%3B500%3B299

.....

.....

.....

2. Uveďte názov lahôdky na obrázku. Z akého mäsa sa vyrába?

Obrázok č. 32;Mäsová špecialita;

Zdroj obrázka: https://www.google.sk/search?q=m%C3%A4sov%C3%A9+v%C3%BDrobky,+fotky&client=firefoxa&hs=SuL&rls=org.mozilla:sk:official&channel=np&biw=1366&bih=634&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ei=QRNaVLuWAuTe7AasioHwBQ&ved=0CDEQsAQ#facrc=_&imgdii=_&imgrc=NhrSkrh9e6EmVM%253A%3BZUQ1s9zpYSbsOM%3Bhttp%253A%252F%252Fvarecha.pravda.sk%252Fusercontent%252Fimages%252Fvelkyrecept9408_1363244229.jpg%3Bhttp%253A%252F%252Fvarecha.pravda.sk%252Frecepty%252Flahodkova-tlacenka-z-dvoch-druhov-maska-fotor%252F38286-recept.html%3B608%3B342

.....

.....

.....

3. Uveďte názov špeciality na obrázku a uveďte, z akej časti tela sa získava:

Obrázok č. 33; Mäsová špecialita;

Zdroj obrázka: https://www.google.sk/search?q=m%C3%A4sov%C3%A9+v%C3%BDrobky,+fotky&client=firefox-a&hs=SuL&rls=org.mozilla:sk:official&channel=np&biw=1366&bih=634&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ei=QRNaVLuWAuTe7AasioHwBQ&ved=0CDEQsAQ#facrc=_&imgdii=_&imgrc=h479Bs0eaincvM%253A%3Bt_wIHJVLFno90M%3Bhttp%

253A%252F%252Fwww.masoparizek.sk%252Fprodukty%252F13383616191.jpg%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.masoparizek.sk%252F%253Fponukaid%253D5%3B550%3B400

.....

.....

4. Uveďte druh výrobku na obrázku . Z akého mäsa sa vyrába?

Obrázok č. 34; Mäsový výrobok;

Zdroj obrázka: https://www.google.sk/search?q=m%C3%A4sov%C3%A9+v%C3%BDrobky,+fotky&client=firefox-a&hs=SuL&rls=org.mozilla:sk:official&channel=np&biw=1366&bih=634&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ei=QRNaVLuWAuTe7AasioHwBQ&ved=0CDEQsAQ#facrc=_&imgdii=_&imgrc=7Bezmq_UNoJgM%253A%3BofeNBLqpleICuM%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.syrarnasamek.cz%252Ffotky1856%252Ffotos%252Fgen320%252Fgen__vyr_777wildschweinboxerlweb.jpg%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.syrarna-samek.cz%252Ffromagerie%252Feshop%252F5-1-MASO-A-MASOVE-VYROBKY%252F75-2-RAKOUSKO%3B320%3B275

.....

.....

5. Uveďte názov výrobku na obrázku .Z akého mäsa sa spracúva?

Obrázok č. 35; Mäsový výrobok;

Zdroj obrázka: https://www.google.sk/search?q=m%C3%A4sov%C3%A9+v%C3%BDrobky,+fotky&client=firefox-a&hs=SuL&rls=org.mozilla:sk:official&channel=np&biw=828&bih=593&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ei=QRNaVLu

WAuTe7AasioHwBQ&ved=0CDEQsAQ#facrc=_&imgdii=_9vPrRhSu_eS0M%3A%3BNAMYRjXB8e3paM%3B_9vPrRhSu_eS0M%3A&imgrc=_9vPrRhSu_eS0M%253A%3BKra9ANAgy0uN3M%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.webareal.sk%252Ffotky13199%252Ffotos%252F_vyrn_2fotka1kopie.jpg%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.webareal.sk%252Fdomacazabijacka%3B692%3B461

.....

.....

6. Uveďte názov stroja na obrázku. Na čo sa používa?

Obrázok č.36; Technologické zariadenie

Zdroj obrázka: https://www.google.sk/search?q=m%C3%A4sov%C3%A9+v%C3%BDrobky,+fotky&client=firefox-a&hs=SuL&rls=org.mozilla:sk:official&channel=np&biw=1366&bih=634&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ei=QRNaVLuWAuTe7AasioHwBQ&ved=0CDEQsAQ#facrc=_&imgdii=_&imgrc=QzE1Z0v0TlLQM%253A%3BZrZo_nR4YqwZnM%3Bhttp%253A%252F%252Fstatic.cdn.markiza.sk%252Fmedia%252Fa501%252Fimage%252Ffile%252F22%252F0064%252FAWvi.krajanie_masa_na_stroji_ilustracna_snimka.jpg%3Bhttp%253A%252F%252Fwww.tvnoviny.sk%252Fzahranicne%252F1767188_zjedli-masove-parky-a-zomreli.-boli-nakazene-listeriou%3B410%3B230

.....

.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám výrobky na obrázkoch, ovládam postupy ich spracovania?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

.....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

Príloha B

B. Spôsoby solenia mäsa **2/12**

Cieľ: Poznať postupy a spôsoby solenia mäsa.

a/ Solenie mäsa

1. Doplňte do tabuľky postup pri solení mäsa.

Mleté mäsové výrobky	predsolenie	
	solenie hotovej suroviny	

Tabuľka č. 4; Solenie mäsa;

2. Doplňte do tabuľky postup pri solení mäsa.

Mäsové výrobky vcelku	solenie nasucho	
	solenie nálevom	
	urýchlenie solenia	

Tabuľka č. 5; Postup pri solení mäsa;

3. Uveďte, pri akej teplote sa prestup solí do mäsa zvýši asi dvakrát.....

.....

4. Vymenujte 6 faktorov, ktoré ovplyvňujú rýchlosť solenia:

.....

.....

.....

.....

.....

5. Vymenujte 6 zásad úspešného solenia mäsa:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám postup a spôsoby pri solení mäsa?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

.....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

Príloha C

C. ŠPECIFICKÉ UČIVO – MÄSOVÉ VÝROBKY **18/108**

C.1. Členenie mäsových výrobkov, skladovanie mäsových výrobkov **2/12**

Cieľ: Poznať členenie mäsových výrobkov a postup pri skladovaní mäsových výrobkov

a/ Členenie mäsových výrobkov

b/ Skladovanie mäsových výrobkov

Teoretické východiská

1. Uveďte skupiny mäsových výrobkov .....

.....

.....

2. Uveďte delenie mäsových výrobkov podľa tepelného opracovania .....

.....

3. Uveďte definíciu tepelne opracovaného mäsového výrobku .....

.....

.....

4. Uveďte definíciu tepelne predpripraveného mäsového výrobku .....

.....

.....

5. Uveďte definíciu tepelne neopracovaného mäsového výrobku .....

.....

.....

Postup nadobúdania zručností:

1. Popíšte technologický postup výroby mäsových výrobkov .....

.....

.....

2. Uveďte spôsoby tepelného opracovania .....….....

….....

….....

3. Uveďte podmienky skladovania mrazených mäsových výrobkov .....

….....

4. Uveďte podmienky skladovania chladených mäsových výrobkov .....

….....

5. Uveďte podmienky skladovania trvanlivých mäsových výrobkov .....

….....

6. Uveďte spôsoby solenia mäsa .....

….....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám členenie mäsových výrobkov a postup pri skladovaní mäsových výrobkov?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

.....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

C.2. Drobné mäsové výrobky **2/12**

Cieľ: Poznať drobné mäsové výrobky a postup pri výrobe drobných mäsových výrobkov .

a/ Drobné mäsové výrobky

b/ Postup pri výrobe drobných mäsových výrobkov

Teoretické východiská:

1. Uveďte 3 základné druhy drobných mäsových výrobkov .....

.....

2. Uveďte definíciu drobných mäsových výrobkov .....

.....

.....

3. Uveďte spôsob oddeľovania drobných mäsových výrobkov .....

.....

4. Uveďte, ktoré drobné mäsové výrobky je potrebné tepelne upraviť pred ich konzumáciou .....

Postup nadobúdania zručností:

1. Uveďte hlavné suroviny pre výrobu špekáčikov ….....

.....

2. Uveďte, čo tvorí spojku v párkoch ….....

….....

3. Uveďte priemer a druh čreva pre jemné párky ….....

4. Uveďte hlavné suroviny pre výrobu spišských párkov .....

.....

5. Uveďte priemer a druh čreva pre spišské párky .....

6. Uveďte veľkosť zrna mäsa v debrecínskych párkoch ….....

7. Uveďte hlavné suroviny pre výrobu lahôdkových párkov ….....

….....

8. Uveďte priemer otvorov rezačky pre výrobu lahôdkových párkov ….....

9. Uveďte hlavné suroviny pre výrobu bratislavských párkov ….....

….....

10. Uveďte veľkosť zrna hlavnej suroviny pre výrobu bravčovej domácej klobásy.

….....

11. Uveďte hlavné suroviny pre výrobu súľovskej klobásy …... ….....

….....

12. Uveďte priemer otvorov rezačky pre súľovskú klobásu ….....….....

13. Uveďte hlavné suroviny pre výrobu ipeľskej klobásy …...….....

….....

14. Uveďte hlavné suroviny pre výrobu pohronskej klobásy …...….....

….....

15. Uveďte dobu a teplotu údenia drobných mäsových výrobkov ….....

….....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám drobné mäsové výrobky a postup pri výrobe drobných mäsových výrobkov?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

.....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

C.3. Mäkké mäsové výrobky **2/12**

Cieľ: Poznať mäkké mäsové výrobky a postup pri výrobe mäkkých mäsových výrobkov .

a/ Mäkké mäsové výrobky

b/ Postup pri výrobe mäkkých mäsových výrobkov

Teoretické východiská:

1. Uveďte 3 základné druhy mäkkých mäsových výrobkov .....

.....

2. Uveďte definíciu mäkkých mäsových výrobkov .....

.....

.....

3. Uveďte druhy čriev pre mäkké mäsové výrobky .....

.....

4. Uveďte, ktoré drobné mäsové výrobky je potrebné tepelne upraviť pred ich konzumáciou .....

Postup nadobúdania zručností:

1. Uveďte hlavné suroviny pre výrobu kabanosu ...….....

.....

2. Uveďte priemer otvorov rezačky pre kabanos
.....

3. Uveďte hlavné suroviny pre výrobu parížskej salámy .....

.....

4. Uveďte hlavné suroviny pre výrobu jemnej salámy ….....

.....

5. Uveďte hlavné suroviny pre výrobu šunkovej salámy .....

….....

6. Uveďte, čo tvorí spojku v šunkovej saláme.

…….....

7. Uveďte hlavné suroviny pre výrobu liptovskej salámy …….....

….....

8. Uveďte hlavné suroviny pre výrobu desiatovej salámy ….....

….....

9. Uveďte hlavné suroviny pre výrobu gothajskej salámy …....….....

….....

10. Uveďte hlavné suroviny pre výrobu pikantnej salámy …....….....

….....

12. Uveďte priemer otvorov rezačky pre pikantnú salámu ….....….....

13. Uveďte hlavné suroviny pre výrobu mozaikovej salámy ...….....

….....

14. Uveďte dobu a teplotu údenia, resp. varenia mäkkých mäsových výrobkov ….....

….....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám mäkké mäsové výrobky a postup pri výrobe mäkkých mäsových výrobkov?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

.....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

C.4. Trvanlivé mäsové výrobky **4/24**

Cieľ: Poznať trvanlivé mäsové výrobky a postup pri výrobe trvanlivých mäsových výrobkov

a/ Trvanlivé mäsové výrobky

b/ Postup pri výrobe trvanlivých mäsových výrobkov

Teoretické východiská:

1. Uveďte základné delenie trvanlivých mäsových výrobkov s 2 príkladmi .....

.....

.....

2. Uveďte definíciu trvanlivých mäsových výrobkov .....

.....

.....

3. Uveďte druhy čriev pre trvanlivé mäsové výrobky ….....

.....

4. Uveďte základný rozdiel medzi 2 druhmi tepelne opracovaných výrobkov .....

.....

Postup nadobúdania zručností:

1. Uveďte hlavné suroviny pre výrobu obyčajnej suchej salámy .....

.....

2. Uveďte priemer a druh čreva pre turistickú salámu ….....

3. Uveďte hlavné suroviny pre výrobu turistickej salámy .....

.....

4. Uveďte priemer otvorov rezačky pre turistickú trvanlivú salámu ….....

5. Uveďte hlavné suroviny pre výrobu loveckej salámy ….....

.....

6. Uveďte priemer otvorov rezačky pre loveckú salámu ….....

….....

7. Uveďte hlavné suroviny pre výrobu spišskej klobásy ….....

.....

8. Uveďte priemer otvorov rezačky pre spišskú klobásu ….....

….....

9. Uveďte hlavné suroviny pre výrobu čingovskej salámy ….....

….....

10. Uveďte, čo tvorí spojku v čingovskej saláme ….....

….....

11. Uveďte hlavné suroviny pre výrobu gombaseckej klobásy ….....

….....

12. Uveďte priemer otvorov rezačky pre gombaseckú klobásu ….....

13. Uveďte priemer a druh čreva pre gombaseckú klobásu .....

14. Uveďte hlavné suroviny pre výrobu inoveckej trvanlivej salámy .....

….....

15. Uveďte priemer otvorov rezačky pre inoveckú trvanlivú salámu ….....

….....

16. Uveďte hlavné suroviny pre výrobu bieleho pokryvu trvanlivých salám ….....

….....

17. Uveďte hlavné suroviny pre výrobu Nitranu ….....….....

….....

18. Uveďte priemer otvorov rezačky pre Nitran ….....….....….....

….....

19. Popíšte postup sušenia Nitranu ….....

….....

….....

20. Uveďte hlavné suroviny pre výrobu strážovskej salámy ...….....

….....

21. Uveďte hlavné suroviny pre výrobu pribinskej salámy ...….....

….....

22. Uveďte hlavné suroviny pre výrobu inoveckej salámy ...….....

….....

23. Uveďte priemer otvorov rezačky pre inoveckú salámu ….....

24. Uveďte hlavné suroviny pre výrobu bratislavskej klobásy .....

….....

25. Uveďte veľkosť zrna bratislavskej klobásy .....

26. Uveďte hlavné suroviny pre výrobu malokarpatskej salámy .....

….....

27. Uveďte názov koncentrátu pre výrobu malokarpatskej salámy ….....

28. Popíšte postup sušenia Malokarpatskej salámy ….....

….....

….....

29. Uveďte hlavné suroviny pre výrobu tokajskej salámy .....

….....

30. Uveďte dobu a teplotu údenia trvanlivých mäsových výrobkov ….....

….....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám trvanlivé mäsové výrobky a postup pri výrobe trvanlivých mäsových výrobkov?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

.....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

C.5. Varené mäsové výrobky **2/12**

Cieľ: Poznať varené mäsové výrobky a postup pri výrobe varených mäsových výrobkov

a/ Varené mäsové výrobky

b/ Postup pri výrobe varených mäsových výrobkov

Teoretické východiská:

1. Uveďte 3 základné druhy varených mäsových výrobkov .....

.....

2. Uveďte surovinu pre výrobu varených mäsových výrobkov .....

.....

.....

3. Uveďte, čo sa vytvorí varením mäsových výrobkov a čo sa varením zabezpečuje.....

.....

4. Uveďte zvláštnosti výroby varených mäsových výrobkov .....

.....

Postup nadobúdania zručností:

1. Uveďte hlavné suroviny pre výrobu domácich jaterníc .....

….....

2. Uveďte priemer otvorov rezačky pre domáce jaternice .....

3. Popíšte prípravu domácich krúpových krvavničiek .....

….....

.....

4. Popíšte prípravu domácich žemľových krvavničiek .....

.....

.....

5. Uveďte, čo tvorí spojku v tlačenke .....

.....

6. Popíšte rozdiel v zložení svetlej a tmavej tlačenky .....

.....

7. Popíšte postup výroby pečeňového syra .....

.....

.....

8. Popíšte postup výroby zabíjačkovej kaše .....

.....

.....

9. Popíšte postup výroby varených bravčových lalokov paprikovaných .....

.....

.....

10. Uveďte hlavné suroviny pre výrobu domácej údenej tlačenky .....

….....

11. Popíšte postup výroby domácej údenej tlačenky ….....

.....

.....

….....

….....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám varené mäsové výrobky a postup pri výrobe varených mäsových výrobkov?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

.....

Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

C.6. Varené mäsové výrobky – nátierky a pečené mäsové výrobky **2/12**

Cieľ: Poznať varené mäsové výrobky – nátierky a pečené mäsové výrobky a postup pri výrobe pečených mäsových výrobkov .

a/ Varené mäsové výrobky - nátierky

b/ Pečené mäsové výrobky

c/ Postup pri výrobe pečených mäsových výrobkov

Teoretické východiská:

1. Uveďte 2 základné druhy pečených mäsových výrobkov .....

.....

2. Uveďte surovinu pre výrobu pečených mäsových výrobkov .....

.....

.....

3. Uveďte postup výroby pečených mäsových výrobkov .....

.....

.....

Postup nadobúdania zručností:

1. Uveďte hlavné suroviny pre výrobu pečeňového krému .....

….....

2. Uveďte hlavné suroviny pre výrobu pečeňovej pochúťkovej nátierky .....

….....

3. Uveďte dobu a teplotu varenia nátierok .....….....

4. Uveďte, čo tvorí spojku domácej sekanej pečenej .....

….....

5. Uveďte hlavné suroviny pre výrobu jemnej sekanej pečenej .....

….....

6. Uveďte priemer otvorov rezačky pre jemnú sekanú pečenú .....

.....

7. Popíšte postup výroby jemnej sekanej pečenej .....

.....

.....

.....

8. Uveďte hlavné suroviny pre výrobu pečeňoviek .....

….....

9. Popíšte postup tepelného opracovania pečeňoviek .....

.....

.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám varené mäsové výrobky – nátierky a pečené mäsové výrobky a postup pri výrobe pečených mäsových výrobkov?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

.....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

C.7. Špeciálne mäsové výrobky **2/12**

Cieľ: Poznať pečené mäsové výrobky a postup pri výrobe pečených mäsových výrobkov .

a/ Špeciálne mäsové výrobky

b/ Postup pri výrobe špeciálnych mäsových výrobkov

Teoretické východiská:

1. Uveďte základné druhy špeciálnych mäsových výrobkov .....

.....

2. Uveďte definíciu špeciálnych mäsových výrobkov .....

.....

.....

3. Uveďte definíciu tepelne neopracovaných mäsových výrobkov .....

.....

.....

4. Uveďte spôsob výroby upraveného karé .....

.....

Postup nadobúdania zručností:

1. Uveďte hlavné suroviny pre výrobu debrecínskej pečienky .....

….....

2. Popíšte prípravu pokryvu debrecínskej pečienky .....

.....

3. Uveďte hlavné suroviny pre výrobu bôčikového závinu .....

….....

4. Popíšte prípravu pokryvu anglickej slaniny .....

.....

5. Uveďte rozmery pásov oravskej údenej slaniny .....

.....

6. Popíšte postup výroby oravskej údenej slaniny .....

.....

.....

7. Uveďte hlavné suroviny pre výrobu moravského údeného mäsa .....

8. Popíšte prípravu pokryvu moravského údeného mäsa .....

.....

9. Uveďte zloženie spojky pre výrobu mozaikovej rolády .....

.....

10. Uveďte priemer otvorov rezačky pre mozaikovú roládu .....

11. Popíšte postup výroby údenej lahôdky z karé .....

.....

.....

12. Popíšte postup výroby lahôdkového bôčika .....

.....

.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám špeciálne mäsové výrobky a postup pri výrobe špeciálnych mäsových výrobkov?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

.....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

C.8. Solené mäsá **2/12**

Cieľ: Poznať solené mäsá a postup pri výrobe solených mias .

a/ Solené mäsá

b/ Postup pri výrobe solených mias

Teoretické východiská:

1. Uveďte základné delenie solených mias .....

.....

2. Uveďte definíciu údeného mäsa .....

.....

.....

3. Uveďte surovinu pre výrobu údeného mäsa .....

.....

.....

4. Uveďte spôsob výroby údeného mäsa .....

.....

Postup nadobúdania zručností:

1. Vymenujte druhy surových údených mias ….....

….....

.....

….....

2. Popíšte hlavnú surovinu a spôsob jej prípravy pre výrobu domácich údených surových šálov.....

….....

….....

3. Popíšte postup solenia suroviny pre domáce údené surové šály ….....

….....

….....

4. Popíšte tepelné opracovanie domácich údených surových šálov ….....

….....

….....

5. Popíšte postup úpravy domácich údených mias ….....

….....

….....

6. Popíšte postup úpravy varených údených mias ….....

….....

7. Stručne popíšte postup výroby dusenej šunky ….....

….....

….....

8. Vymenujte druhy údených slanín ….....

….....

9. Popíšte postup výroby údenej slaniny s kožou ….....

….....

….....

….....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám solené mäsá a postup pri výrobe solených mias ?

Áno Čiastočne Potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

.....

Hodnotenie učiteľom praxe: /slovne, známkou/.....

.....

Zoznam obrázkov

Obrázok č. 1. Ustajnenie HD pred porážkou
Obrázok č. 2. Krava
Obrázok č.3. Porážka HD
Obrázok č.4. Nôž
Obrázok č.5. Nôž
Obrázok č.6. Pílka
Obrázok č.7. Nástroj
Obrázok č.8. Vykoľovanie HD
Obrázok č.9. Ošípaná
Obrázok č.10. Nástroj na porážku
Obrázok č.11. Škrabka
Obrázok č.12. Hlava ovce
Obrázok č.13. Teliatko
Obrázok č.14. Koža koňa
Obrázok č.15. Úplné delenie bravčovej polovice
Obrázok č.16. Základné delenie hovädzej polovice
Obrázok č.17. Základné delenie teľacej polovice
Obrázok č.18. Základné delenie bravčového stehna
Obrázok č.19. Chladiace zariadenie
Obrázok č.20. Chladiace zariadenie
Obrázok č.21. Chladiace zariadenie
Obrázok č.22. Mäso v predajni
Obrázok č.23. Mäso v predajni
Obrázok č.24. Mäso v predajni
Obrázok č.25. Obložená misa

Obrázok č.26. Kanapky

Obrázok č.27. Mäsové produkty

Obrázok č.28. Mäsový produkt

Obrázok č.29. Mäsové produkty

Obrázok č.30. Koreniny

Obrázok č.31. Mäsový produkt

Obrázok č.32. Mäsová špecialita

Obrázok č.33. Mäsová špecialita

Obrázok č.34. Mäsový výrobok

Obrázok č.35. Mäsový výrobok

Obrázok č.36. Technologické zariadenie.

Zoznam tabuliek

Tabuľka č. 1. Hodnotenie čerstvosti mäsa

Tabuľka č. 2. Skladovanie mäsa

Tabuľka č. 3. Druhy korenín

Tabuľka č. 4. Solenie mäsa

Tabuľka č. 5. Postup pri solení mäsa.