INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

ANOTACE K VÝUKOVÉ SADĚ

Číslo projektu	CZ.1.07/1.5.00/34.0705
Číslo a název šablony klíčové aktivity	V/2 Inovace a zkvalitnění výuky směřující k rozvoji odborných kompetencí žáků středních škol
Tematická oblast (předmět)	OV Skladové hospodářství
Autor	Jana Cermanová
Datum vytvoření	Únor 2014

ÚVOD KE VZDĚLÁVACÍMU MATERIÁLU

Vzdělávací materiál je určen k procvičování tématu skladového hospodářství pro učební obor Cukrář.

POPIS JEDNOTLIVÝCH VYUČOVACÍCH UČEBNÍCH MATERIÁLŮ

VUM 01_01_OV_Cer_17

Druh: pracovní list, test, řešení.
Ročník: Druhý, obor Cukrář
Anotace:

Materiál slouží k procvičení zásad správného skladování. Použití do úvodní části hodiny. Žáci získají základní vědomosti o podmínkách skladování. Materiál je zakončen testem, který slouží k ověření znalostí podmínek pro uskladnění surovin. Žáci pracují samostatně. Na test je vyhrazeno 10 - 15 minut. Následuje kontrola testu.

VUM 01_01_OV_Cer_18

Druh: pracovní list, test, řešení.
Ročník: Druhý, obor Cukrář
Anotace:

Použití do úvodní části hodiny. Materiál slouží k procvičení způsobu rozdělení skladu, rozdělení surovin, optimální teplotě a vlhkosti ve skladovacích prostorech.

Materiál je zakončen testem. Žáci doplní nebo vyberou jednu ze správných odpovědí. Na test je vyhrazeno 10 – 15 minut. Žáci pracují samostatně. Následuje kontrola testu.

VUM 01_01_OV_Cer_19

Druh: pracovní list, test, řešení.
Ročník: Druhý, obor Cukrář
Anotace:

Materiál slouží k procvičení přejímání a ošetřování potravin. Použití do úvodní části hodiny. Žáci získají o vědomosti o druzích přejímek a dle jakého dokladu se suroviny do skladu přijímají. Pro přehled je přiložen tiskopis dodacího listu a skladní karty. Materiál je zakončen testem. Na test je vyhrazeno 10 – 15 minut. Žáci pracují samostatně. Následuje kontrola testu.

VUM 01_01_OV_Cer_20

Druh: pracovní list, test, řešení.
Ročník: Druhý, obor Cukrář
Anotace:

Použití do úvodní části hodiny. Materiál slouží k procvičení záruční lhůty u potravin. Žákům je vysvětlen pojem, co je záruční doba a čím je ovlivněna. Materiál je zakončen testem. Na test je vyhrazeno 10 – 15 minut. Žáci pracují samostatně. Následuje kontrola testu.

VUM 01_01_OV_Cer_21

Druh: pracovní list, test, řešení.
Ročník: Druhý, obor Cukrář
Anotace:

Materiál slouží k procvičení skladových dokladů – příjemka, převodka, výdejka. Použití do úvodní části hodiny. Materiál je rozšířen o praktické dovednosti při vyplňování výdejky na suroviny. Pracovní list je zakončen testem. Nutná receptura na výrobu lineckého těsta. Na test je vyhrazeno 10 – 15 minut. Žáci pracují samostatně. Následuje kontrola testu.

VUM 01_01_OV_Cer_22

Druh: pracovní list, test, řešení.
Ročník: Druhý, obor Cukrář
Anotace:

Použití do úvodní části hodiny. Materiál slouží k procvičení skladovaní cukru a medu. Pracovní list je zakončen testem, který ověří znalosti o způsobu a podmínkách skladování cukru a medu. Na test je vyhrazeno 10 – 15 minut. Žáci pracují samostatně. Následuje kontrola testu.

VUM 01_01_OV_Cer_23

Druh: pracovní list, test, řešení.
Ročník: Druhý, obor Cukrář
Anotace:

Materiál slouží k procvičení skladování mouky. Použití do úvodní části hodiny. Pracovní list je zakončen testem, který ověří znalosti o způsobu a podmínkách skladování mouky. Na test je vyhrazeno 10 – 15 minut. Žáci pracují samostatně. Následuje kontrola testu.

VUM 01_01_OV_Cer_24

Druh: pracovní list, test, řešení.
Ročník: Druhý, obor Cukrář
Anotace:

Materiál slouží k procvičení skladování škrobů. Použití do úvodní části hodiny. Pracovní list je zakončen testem, který ověří znalosti o způsobu a podmínkách skladování škrobů. Na test je vyhrazeno 10 – 15 minut. Žáci pracují samostatně. Následuje kontrola testu.

VUM 01_01_OV_Cer_25

Druh: pracovní list, test, řešení.
Ročník: Druhý, obor Cukrář
Anotace:

Použití do úvodní části hodiny. Materiál slouží k procvičení skladování skořápkových vajec. Pracovní list je zakončen testem, který ověří znalosti o způsobu a podmínkách skladování vajec. Na test je vyhrazeno 10 – 15 minut. Žáci pracují samostatně. Následuje kontrola testu.

VUM 01_01_OV_Cer_26

Druh: pracovní list, test, řešení.
Ročník: Druhý, obor Cukrář
Anotace:

Materiál slouží k procvičení skladování mléka, smetany a tvarohu. Použití do úvodní části hodiny. Pracovní list je zakončen testem, který ověří znalosti o způsobu a podmínkách skladování mléčných výrobků. Na test je vyhrazeno 10 – 15 minut. Žáci pracují samostatně. Následuje kontrola testu.

VUM 01_01_OV_Cer_27

Druh: pracovní list, test, řešení.
Ročník: Druhý, obor Cukrář
Anotace:

Materiál slouží k procvičení skladování tuků, olejů, másla a margarínu. Použiti do úvodní části hodiny. Pracovní list je zakončen testem, který ověří znalosti o způsobu a podmínkách skladování tuků a olejů. Na test je vyhrazeno 10 – 15 minut. Žáci pracují samostatně. Následuje kontrola testu.

VUM 01_01_OV_Cer_28

Druh: pracovní list, test, řešení.
Ročník: Druhý, obor Cukrář
Anotace:

Použití do úvodní části hodiny. Materiál slouží k procvičení skladování ovoce a ovocných výrobků. Pracovní list je zakončen testem, který ověří znalosti o způsobu a podmínkách skladování ovoce. Na test je vyhrazeno 10 – 15 minut. Žáci pracují samostatně. Následuje kontrola testu.

VUM 01_01_OV_Cer_29

Druh: pracovní list, test, řešení.
Ročník: Druhý, obor Cukrář
Anotace:

Materiál slouží k procvičení skladování jádrovin. Použití do úvodní části hodiny. Pracovní list je zakončen testem, který ověří znalosti o způsobu a podmínkách skladování jádrovin. Na test je vyhrazeno 10 – 15 minut. Žáci pracují samostatně. Následuje kontrola testu.

)

VUM 01_01_OV_Cer_30

Druh: pracovní list, test, řešení.
Ročník: Druhý, obor Cukrář
Anotace:

Použití do úvodní části hodiny. Materiál slouží k procvičení skladování čokolády, čokoládových výrobků a kávy. Pracovní list je zakončen testem, který ověří znalosti o způsobu a podmínkách skladování čokolády a kávy. Na test je vyhrazeno 10 – 15 minut. Žáci pracují samostatně. Následuje kontrola testu.

VUM 01_01_OV_Cer_31

Druh: pracovní list, test, řešení.
Ročník: Druhý, obor Cukrář
Anotace:

Materiál slouží k procvičení skladištních škůdců a jejich rozdělení. Použití do úvodní části hodiny. Pracovní list je zakončen testem, který ověří znalosti a rozdělení skladištních škůdců. Na test je vyhrazeno 10 – 15 minut. Žáci pracují samostatně. Následuje kontrola testu.

VUM 01_01_OV_Cer_32

Druh: pracovní list, test, řešení.
Ročník: Druhý, obor Cukrář
Anotace:

Použití do úvodní části hodiny. Materiál slouží k procvičení ochraně proti skladištním škůdcům. Pracovní list je zakončen testem, který ověří znalosti o ochraně skladových prostor před škůdci. Žáci se seznámí s pojmy deratizace a dezinfekce. Na test je vyhrazeno 10 – 15 minut. Žáci pracují samostatně. Následuje kontrola testu.