INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Název školy	Střední škola, Lomnice nad Popelkou, Antala Staška 213, příspěvková organizace
Adresa školy	Antala Staška 32, Lomnice nad Popelkou 512 51
IČ	15043151
Název operačního programu	OP VK 1.5.
Registrační číslo	CZ.1.07/1.5.00/34.0705
Označení vzdělávacího materiálu	VY_52_INOVACE__01_01_OV_Cer_26
Název tematické oblasti (sady)	Skladové hospodářství
Název vzdělávacího materiálu	Skladování mléka, smetany a tvarohu
Druh učebního materiálu	Pracovní list, test, řešení
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.
Klíčová slova	Skladování mléka smetany a tvarohu- teplota, vlhkost, záruční doba.
Vzdělávací obor, pro který je materiál určen	Cukrář
Ročník	2
Typická věková skupina	16 -18
Speciální vzdělávací potřeby	
Autor	Cermanová Jana
Zhotoveno, (datum/období)	

Pracovní list

Skladování mléka, smetany a tvarohu

Čerstvé konzumní, mlékárensky ošetřené mléko, které je určeno pro výrobu zmrzlin, mléčných nápojů a restauračních moučníků, musí být vždy naprosto čerstvé. Musí být uloženo při teplotě 8 °C, odděleně od ostatního materiálu. Čerstvé tekuté mléko představuje ideální prostředí pro život různých mikroorganismů. Znečištění při skladování a manipulaci může zkrátit trvanlivost a zhoršit kvalitu výrobků. Při kontaminaci mléka choroboplodnými zárodky může dojít i k ohrožení zdraví spotřebitelů. K výrobě se musí používat dokonale čisté nádoby, nářadí, pomůcky a přísady, které s mlékem přicházejí do styku. Dokonalá hygiena surovin a prostředí je zárukou kvalitní výroby. Záruční doba je 12 hod. od dodání.

Sušené mléko, které se používá pro cukrářskou výrobu, musí být uskladněno při teplotě do 20 °C a při relativní vlhkosti 65 % v čistých, suchých, dobře větratelných skladech. Nesmí být vystaveno přímému slunečnímu světlu. Obaly se sušeným mlékem mají být uskladněny na dřevěných rohožích a mezi nimi musí být volný prostor pro proudění vzduchu. Záruční doba je 4 až 6 měsíců od výroby (podle druhu sušeného mléka a obalu).

Skladování smetany

Smetana má být skladována do teploty 10 °C v chladírnách, kde nemá být uskladněné zboží jiného charakteru. Záruční doba u smetany:

- sladkých – 24 hod. od expedice,
- kyselých – 6 dnů od plnění.

Skladování tvarohu

Tvaroh používaný k výrobě musí být vždy čerstvý. Musí být uložen jen na krátkou dobu do 2 dnů v chladírnách při teplotě 2 až 10 °C. Záruční doba je 48 hodin. po dodání. Pokud by došlo k mikrobiálnímu znehodnocení tvarohu, které způsobuje jeho nahořklost a vysokou kyselost, popř. i jeho plíseň, pak by takto napadený tvaroh musel být vyřazen z výroby.

Test

1. Čerstvé mléko musí být uloženo při teplotě:
   a) 8°C
   b) 15°C
   c) 20°C

2. Záruční doba čerstvého tekutého mléka je:
   a) 24 hod. od dodání
   b) 12 hod. od dodání
   c) 48 hod. od dodání

3. Sušené mléko musí být uskladněno při teplotě:
   a) do 10°C
   b) do 25°C
   c) do 20°C

4. Sušené mléko se skladuje při relativní vlhkosti:
   a) 85%
   b) 75%
   c) 65%

5. Záruční doba sušeného mléka je:
   a) 2 až 4 měsíce od výroby
   b) 4 až 6 měsíců od výroby
   c) 6 až 12 měsíců od výroby

6. Smetana má být skladována do teploty:
   a) 10°C
   b) 5°C
   c) 15°C

7. Záruční doba u smetany sladké je:
   a) 24 hod. od expedice
   b) 12 hod. od expedice
   c) 48 hod. od expedice

8. Tvaroh se skladuje v chladírnách při teplotě:
   a) 10° až 15°C
   b) 2 až 10°C
   c) 5 až 15°C

Řešení

1) a
2) b
3) c
4) c
5) b
6) a
7) a
8) b

Použitá literatura

Bláha, Ludvík. Šrek, František. Suroviny pro učební obor Cukrář, Cukrářka. Vydání druhé, aktualizované. Praha: Informatorium, spol. s r.o., 1996. ISBN 80- 85427-86- 9

AUTOREM MATERIÁLU A VŠECH JEHO ČÁSTÍ, NENÍ-LI UVEDENO JINAK, JE CERMANOVÁ JANA

"Materiály jsou určeny pro bezplatné používání pro potřeby výuky a vzdělávání na všech typech škol a školských zařízení. Jakékoliv další využití podléhá autorskému zákonu".

Kontakt na autora:

Cermanová Jana *CermanovaJ@skola-lomnice.cz*