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_18
Název tematické oblasti (sady)	Skladové hospodářství
Název vzdělávacího materiálu	Rozdělení skladu
Druh učebního materiálu	Pracovní list, test, řešení
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.
Klíčová slova	Suchý sklad, chladný sklad
Vzdělávací obor, pro který je materiál určen	Cukrář
Ročník	2
Typická věková skupina	16 -18
Speciální vzdělávací potřeby	
Autor	Cermanová Jana
Zhotoveno, (datum/období)	Duben2013

Pracovní list

Rozdělení skladu

Suché sklady jsou sklady s teplotou kolem 15 °C, ne však vyšší než 20 °C a s 60 % relativní vlhkosti vzduchu. Tyto sklady se umísťují do prvého podlaží budov a jsou směrovány na sever nebo na severovýchod. V suchých skladech se skladuje mouka, cukr, olej, pochutiny apod. Sklady mají lehce omyvatelné podlahy, vybílené stěny, dřevěné nebo kovové regály a na podlaze pod surovinami dřevěné rohože 10 cm nad zemí. Dveře jsou kovové nebo oplechované do výše 20cm, okna jsou opatřena síťovinou před živočišnými škůdci a skla natřena modrou barvou.

Chladné sklady slouží ke skladování tuku, vajec, marmelád, kompotů apod. Jejich teplota je kolem 8 °C a 70 až 80 % relativní vlhkosti vzduchu. V chladných skladech musí být zajištěno dokonalé větrání a mají být tmavé. Světlo kazí tuky – žluknou. Kompoty ztrácí barvu. V těchto skladech se zpravidla umísťují i mrazicí boxy pro skladování mražených surovin.

Sklad

Zdroj obrázku: vlastní fotografie

Test

1. Jaká je optimální teplota a relativní vlhkost vzduchu v suchém skladu?

   a) kolem 10°C s 50% vlhkosti vzduchu
   b) kolem 15°C s 60% vlhkosti vzduchu
   c) kolem 25°C s 40% vlhkosti vzduchu

2. Jaké suroviny se skladují v suchých skladech?

   a) tuky, vejce.
   b) marmelády, kompoty.
   c) mouka, cukr, pochutiny, olej.

3. Jaké požadavky by měl splňovat suchý sklad? Vyjmenujte alespoň pět požadavků.

4. Jaká je optimální teplota a vlhkost v chladném skladu?

   a) kolem 8% s 70 až 80% vlhkosti vzduchu
   b) kolem 5°C s 90% vlhkosti vzduchu
   c) kolem 10°C s 50% vlhkosti vzduchu

5. Jaké suroviny se skladují v chladných skladech?

   a) mouka, cukr.
   b) tuky, vejce, marmelády, kompoty.
   c) pochutiny , olej.

6. Jaké požadavky by měl splňovat chladný sklad?

Řešení

1. b
2. c
3. Omyvatelná podlaha, vybílené stěny, dřevěné nebo kovové regály, na podlaze pod surovinami dřevěné rohože 10cm nad zemí okna opatřená síťovinou.
4. a
5. b
6. V chladných skladech musí být zajištěno dokonalé větrání a mají být tmavé. Světlo kazí tuky – žluknou. Kompoty ztrácí barvu. V těchto skladech se zpravidla umísťují i mrazicí boxy pro skladování mražených surovin.

Použitá literatura

Zdroj obrázku: vlastní fotografie

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*