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_30
Název tematické oblasti (sady)	Skladové hospodářství
Název vzdělávacího materiálu	Skladování čokolády, čokoládových výrobků a kávy
Druh učebního materiálu	Pracovní list, řešení, test
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.
Klíčová slova	Skladování čokolády, čokoládových výrobků a kávy – 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)	Říjen 2013

Pracovní list

Skladování čokolády, čokoládových výrobků a kávy

Čokoláda a čokoládové výrobky jsou citlivé na změnu teploty a vlhkosti vzduchu. Proto je třeba, aby sklady byly čisté, vzdušné, suché, dobře větratelné a prosté skladištních škůdců. Teplota by měla být stálá, ne vyšší než 20 °C a měla by být dodržena 70% relativní vlhkost. Při dodržení skladovacích podmínek jsou záruční doby:

- u kakaového prášku a kakaové hmoty – 6 měsíců,
- u hořkých čokolád – 5měsíců,
- u čokolády na vaření – 3 až 4 měsíce,
- u mléčné čokolády – 3 až 4 měsíce.

Skladování kávy

Zelenou kávu lze skladovat i několik let. Praženou kávu je nutno skladovat v suchých skladech a bez přítomnosti pachově výrazných látek. Pražená káva snadno zvětrá a tím ztrácí svou typickou chuť a vůni. Doba skladování je 20 dnů.

Test

1. Vyjmenujte podmínky při skladování čokolády a čokoládových výrobků.

2. Teplota při skladování čokolády a čokoládových výrobků by neměla být vyšší než:
   a) 20°C s relativní vlhkosti 70%
   b) 10°C s relativní vlhkosti 70%
   c) 25°C s relativní vlhkosti 70%

3. Kakaový prášek má záruční dobu:
   a) 4 měsíce
   b) 6 měsíců
   c) 5 měsíců

4. Čokoláda na vaření má záruční dobu:
   a) 5 měsíců
   b) 6 měsíců
   c) 3 až 4 měsíce

5. Vyjmenujte podmínky skladování pražené kávy.

Řešení

1. Čokoláda a čokoládové výrobky jsou citlivé na změnu teploty a vlhkosti vzduchu. Proto je třeba, aby sklady byly čisté, vzdušné, suché, dobře větratelné a prosté skladištních škůdců.
2. a
3. b
4. c
5. Praženou kávu je nutno skladovat v suchých skladech a bez přítomnosti pachově výrazných látek. Pražená káva snadno zvětrá a tím ztrácí svou typickou chuť a vůni. Doba skladování je 20 dnů.

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*