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_17
Název tematické oblasti (sady)	Skladové hospodářství
Název vzdělávacího materiálu	Zásady správného skladování
Druh učebního materiálu	Pracovní list, test, řešení
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.
Klíčová slova	Teplota, vlhkost a čistota skladu, vybavení skladu, způsob uložení potravin
Vzdělávací obor, pro který je materiál určen	Cukrář
Ročník	2
Typická věková skupina	16 -18
Speciální vzdělávací potřeby	
Autor	Cermanová Jana
Zhotoveno, (datum/období)	Duben 2013

Pracovní list

Zásady správného skladování

Pro skladování surovin a udržení jejich jakosti, kvality a nezávadnosti je rozhodující teplota skladu, relativní vlhkost ovzduší, čistota ovzduší, čistota skladovacích prostor a vybavení, větratelnost skladu a způsob uložení jednotlivých surovin.
Dodržujeme tyto zásady správného skladování:

- Do výroby se předávají nejdříve suroviny, jejichž záruční doba končí.
- Jakost skladovacích surovin se musí pravidelně kontrolovat.
- S potravinami se nesmějí volně skladovat aromatické látky, které by je mohly smyslově ovlivnit (koření, kakao, čokoládu oddělujeme od cukru a mouky, čistící a mycí prostředky nesmí být skladovány společně se surovinami.
- Narušené a vadné suroviny se musí ze skladu odstranit.
- Teplota a vlhkost skladu musí být kontrolována a upravována vhodným způsobem (větráním).
- Ve skladu se musí pravidelně uklízet (v nečistém prostředí se daří mikroorganismům).
- Znalost jednotlivých surovin, jejich složení a způsob skladování je nezbytnou podmínkou pro odbornou péči o suroviny a pro zabránění jejich znehodnocení.
- Ochrana před živočišnými škůdci.

Test

1. Vyjmenujte alespoň pět rozhodujících zásad pro skladován surovin.

2. Které látky mohou smyslově ovlivnit potraviny?

3. V jakém prostředí se daří mikroorganismům?

Řešení

1. Teplota skladu, vlhkost ovzduší, čistota ovzduší, čistota skladovacích prostor, větratelnost skladu, způsob uložení jednotlivých surovin.

2. Jsou to aromatické látky, např. kakao, čokoláda, koření a úklidové prostředky.

3. Je to v prostředí nečistém, a proto je nutný pravidelný úklid skladu.

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*