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_25
Název tematické oblasti (sady)	Skladové hospodářství
Název vzdělávacího materiálu	Skladování skořápkových vajec
Druh učebního materiálu	Pracovní list, test, řešení
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.
Klíčová slova	Skladování skořápkových vajec – teplota, způsob uchování, ukládání, 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)	Červen 2013

Pracovní list

Skladování skořápkových vajec

Vejce mají omezenou trvanlivost. Proto se uchovávají jen krátkodobě a za určitých podmínek, při nichž nedochází ke změně kvality. Ukládají se do čistých papírových nebo plastikových proložek po 30 ks špičkou dolů, protože na tupém konci je skořápka více porovitá a je zde vzduchová bublina, která umožňuje dýchání vajec. Proložky se dávají do lepenkových, dřevěných nebo kovových přepravek. V přepravkách bývá 180 nebo 360 ks jednoho tržního druhu a jedné hmotnostní skupiny. Vejce se uskladňují ve vzdušných, dobře větratelných skladech s nekolísavou teplotou. Teplota skladování nesmí překročit 18°C a nesmí klesnout pod 5 °C. Vejce nesmějí být vystavena přímému účinku slunečních paprsků nebo tepelného zdroje. V místnostech, kde se skladují vejce nesmí být skladováno jiné aromatické zboží. Obaly s vejci musí být umístěny nejméně 10 cm od stěn a na rohožích nejméně 5 cm nad podlahou. Prostředí má mít relativní vlhkost do 80 %. Příliš suchý vzduch urychluje vysychání vajec, příliš vlhký vzduch způsobuje bujení plísní.

Záruční doba vajec je:

- výběrových tříděných – 8 dnů ode dne snůšky
- tříděných čerstvých, chladírenských a konzervovaných – 96 hodin, tj. 4 dny od převzetí dodávky;
- netříděných čerstvých 8 dnů od snůšky, a z této doby může dodavatel čerpat 2 dny.

Na přepravních obalech, ve kterých jsou vejce dodávána, na nálepkách musí být název a sídlo dodavatele, tržní druh a skupina, datum vyskladnění, počet kusů v obalu, číslo normy (ČSN) a datum snůšky u vajec tříděných výběrových čerstvých a netříděných čerstvých. Barva tisku na nálepce musí odpovídat barvě označení na vejcích podle tržního druhu. U čerstvých netříděných, která nejsou na skořápce označována, je barva tisku na nálepce oranžová.

Test

1. Skořápková vejce se uchovávají:
   a) dlouhodobě a za určitých podmínek
   b) krátkodobě a za určitých podmínek
   c) za určitých podmínek, ale doba není stanovena

2. Vejce se ukládají do čistých:
   a) kovových proložek
   b) dřevěných proložek
   c) papírových nebo plastikových proložek

3. Do proložek se vejce ukládají:
   a) špičkou dolů
   b) špičkou nahoru
   c) není stanoveno ukládání vajec do proložek

4. V přepravkách kam se proložky dávají bývá:
   a) 180 až 360 ks jednoho tržního druhu a jedné hmotnostní skupiny
   b) 90 až 180 ks jednoho tržního druhu a jedné hmotnostní skupiny
   c) 45 až 90 ks jednoho tržního druhu a jedné hmotnostní skupiny

5. Teplota skladování vajec nesmí překročit:
   a) 10°C a nesmí klesnout pod 5°C
   b) 18°C a nesmí klesnout pod 5°C
   c) 25°C a nesmí klesnout pod 5°C

6. Prostředí, kde se vejce skladují má mít relativní vlhkost:
   a) do 50 %
   b) do 65%
   c) do 80 %

7. Záruční doba u výběrových tříděných vajec je:
   a) 8 dnů ode dne snůšky
   b) 14 dnů ode dne snůšky
   c) 21 dnů ode dne snůšky

8. Jaké náležitosti musí být na přepravních obalech, nálepkách, ve kterých jsou vejce dodávána? (vyjmenujte)

Řešení

1) b
2) c
3) a
4) a
5) b
6) c
7) a
8) Na nálepkách musí být název a sídlo dodavatele, tržní druh a skupina, datum vyskladnění, počet kusů v obalu, číslo normy a datum snůšky u vajec tříděných výběrových čerstvých a netříděných čerstvých. Barva tisku na nálepce musí odpovídat barvě označení na vejcích podle tržního druhu.

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