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_28
Název tematické oblasti (sady)	Skladové hospodářství
Název vzdělávacího materiálu	Skladování ovoce a ovocných výrobků
Druh učebního materiálu	Pracovní list, test, řešení
Anotace	Použití do úvodní části hodiny. Materiál slouží k procvičení skladování ovoce a ovocných výrobků. Pracovní list je zakončen testem, který ověří znalosti o způsobu a podmínkách skladování ovoce. Na test je vyhrazeno 10 – 15 minut. Žáci pracují samostatně. Následuje kontrola testu.
Klíčová slova	Skladování ovoce a ovocných výrobků – 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)	Září 2013

Pracovní list

Skladování ovoce a ovocných výrobků

Řídí se podle druhu čerstvého ovoce nebo podle ovocného výrobku. Čerstvé ovoce se ihned zpracovává, krátce je lze uchovávat v chladírnách při teplotě kolem 4 °C. Ovocné výrobky se skladují v běžných provozních skladech, které musí být čisté, suché, dobře větratelné, bez velkých tepelných výkyvů, chráněné před přímým slunečním světlem a mrazem. Podle druhu ovocného výrobku jsou předepsány skladovací podmínky, tj. teplota vzduchu, relativní vlhkost vzduchu, záruční doba.

Test

1. Čerstvé ovoce se zpracovává:
   a) ihned
   b) do 2 dnů
   c) do 5 dnů

2. Čerstvé ovoce lze uchovávat jen krátce při teplotě:
   a) kolem 10°C
   b) kolem 4°C
   c) kolem 15°C

3. Vyjmenujte podmínky při skladování ovocných výrobků:

Řešení

1) a
2) b
3) Ovocné výrobky se skladují v běžných provozních skladech, které musí být čisté, suché, dobře větratelné, bez velkých tepelných výkyvů, chráněné před přímým slunečním světlem a mrazem. Podle druhu ovocného výrobku jsou předepsány skladovací podmínky, tj. teplota vzduchu, relativní vlhkost vzduchu, záruční doba.

Použitá literatura

Bláha, Ludvík. Šrek, František. Suroviny pro učební obor Cukrář, Cukrářka. Vydání druhé, aktualizované. Praha: Informatorium, spol. s r.o., 1996. ISBN 80- 8542- 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*