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_21
Název tematické oblasti (sady)	Skladové hospodářství
Název vzdělávacího materiálu	Skladové doklady
Druh učebního materiálu	Pracovní list, test, řešení
Anotace	Materiál slouží k procvičení skladových dokladů – příjemka, převodka, výdejka. Použití do úvodní části hodiny. Materiál je rozšířen o praktické dovednosti při vyplňování výdejky na suroviny. Pracovní list je zakončen testem. Nutná receptura na výrobu lineckého těsta. Na test je vyhrazeno 10 – 15 minut. Žáci pracují samostatně. Následuje kontrola testu.
Klíčová slova	Příjemka, výdejka, převodka
Vzdělávací obor, pro který je materiál určen	Cukrář
Ročník	2
Typická věková skupina	16 -18
Speciální vzdělávací potřeby	
Autor	Cermanová Jana
Zhotoveno, (datum/období)	Květen 2013

Pracovní list

Skladové doklady

Příjem materiálu a jeho výdej ze skladu se zaznamenává do skladových dokladů.

- dokladem o příjmu surovin na sklad bývá **příjemka,**
- dokladem o výdeji surovin bývá **výdejka nebo žádanka,**
- dokladem o přesunech surovin v podniku, např. mezi sklady, při vrácení materiálu je **převodka.**

Skladové doklady umožňují nejen kontrolu zásob, ale též svou úpravou a obsahem jsou podkladem pro účetnictví a kalkulace.

Tiskopisy příjemka, výdejka, žádanka, převodka obsahují zpravidla:

- druh a název přijímaných surovin nebo odebíraných surovin a jejich množství,
- cenu za jednotku materiálu (MJ) a obvykle také částku za přijímané nebo odebírané množství,
- podpisy odpovědných pracovníků (vydal, schválil, přijal apod.)

Přiložený formulář: výdejka - převodka

Organizace (razítko)

Výdejka - převodka

						Číslo	
Druh výdaje		Odebírající útvar				Má dáti	
		Vydávající útvar				Dal	
Účel							
Poř. číslo	Kód podle platné JK	N á z e v	MJ	Množství		Cena za MJ	Celkem Kč
				žádané	vydané		
Poznámka o zápise do skladní karty		Vyhotovil (datum, podpis)	Vydal (datum, podpis)	Přijal (datum, podpis)	Schválil (datum, podpis)	Kontroloval (datum, podpis)	

14 71 00 - Vydává Formtisk, Dominikánské nám. 5, Brno

Tisk a sazba AMAPRINT Kerndl s.r.o. Třebíč

Test

1. Dokladem o příjmu surovin na sklad je:
   a) výdejka
   b) převodka
   c) příjemka

2. Dokladem o výdeji surovin je:
   a) převodka
   b) výdejka nebo žádanka
   c) příjemka

3. Dokladem o přesunu surovin v podniku je:
   a) převodka
   b) příjemka
   c) výdejka nebo žádanka

4. Vyplňte se všemi náležitostmi výdejku na suroviny, použijte přiloženou recepturu na vyrobení 1kg těsta, zároveň proveďte přepočet surovin na kg.

   Cukr moučka – 150 g
   Hladká mouka – 470 g
   Margarín stolní – 315g
   Vejce – 55 g
   Citropasta – 12 g
   Vanilínový cukr – 5 g

Řešení

1. c
2. b
3. a
4.

Organizace (razítko)

VÝDEJKA - PŘEVODKA

Číslo	
Druh výdaje	Odebírající útvar
	Vydávající útvar
Má dáti	
Dal	
Účel	

Poř. čís.	Kód	Název	MJ	Množství žádané	Množství vydané	Cena za MJ	Celkem Kč
1.		CUKR MOUČKA	kg	0,150			
2.		HLADKÁ MOUKA	kg	0,470			
3.		MARGARÍN STOLNÍ	kg	0,315			
4.		VEJCE	kg	0,055			
5.		CITROPASTA	kg	0,012			
6.		VANILÍNOVÝ CUKR	kg	0,005			

Poznámka o zápisu do skladní karty	Vyhotovil	Vydal	Přijal	Schválil - kontroloval
	(datum, podpis)	(datum, podpis)	(datum, podpis)	(datum, podpis)

mSk-284

Použitá literatura

Zdroj obrázku: okopírovaný tiskopis

Pulpánová, Alena. Cukrářská technologie. 2. publikace. Hradec Králové: Nakladatelství Radek Runštuk – R plus, 2001. ISBN 80-902492-2-1

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*