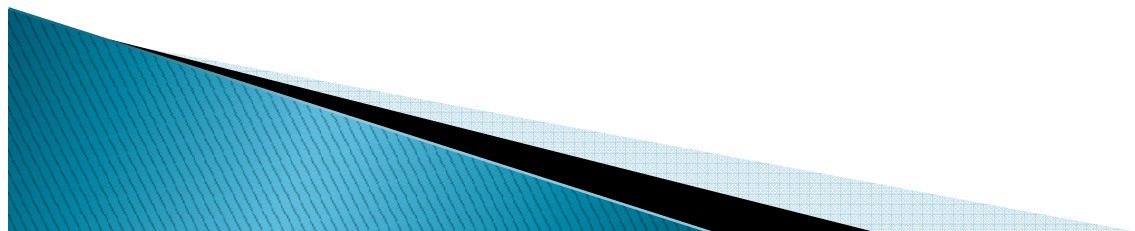


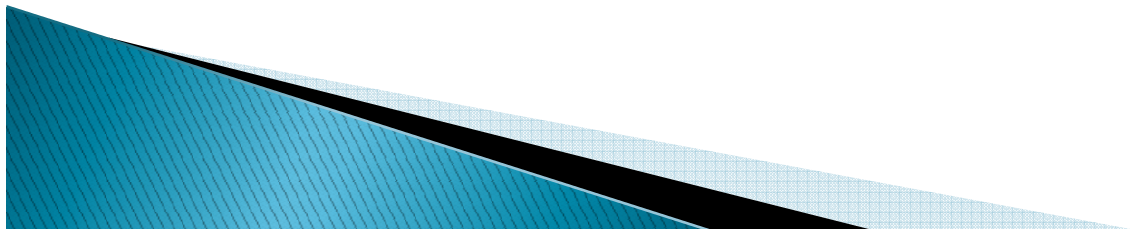
Výukový materiál v rámci projektu OPVK 1.5 Peníze středním školám

Číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0883
Název projektu: Rozvoj vzdělanosti
Číslo šablony: V/2
Datum vytvoření: 4. 2. 2013
Autor: Mgr. Helena Válková
Určeno pro předmět: Zbožiznalství
Tematická oblast: Potravinářské zboží
Obor vzdělání: Prodavač (66-51-H/01) 1. ročník
Název výukového materiálu: Chléb a pečivo II. – učební materiál s úkoly.
Materiál vytvořen v souladu se ŠVP příslušného oboru vzdělání.
Popis využití: Výukový materiál s úkoly pro žáky byl vytvořen pomocí programu PowerPoint a bude prezentován žákům prostřednictvím interaktivní tabule. Závěrem kontrolní otázky k procvičení.
Čas: 20 minut



Chléb a pečivo

- ▶ **Obsah:**
- ▶ Požadavky na jakost chleba
- ▶ Přejímka a objednávka chleba
- ▶ Skladování a manipulace s chlebem
- ▶ Ošetřování a prodej chleba



Požadavky na jakost chleba

► Požadavky jsou dvojího druhu:

- organoleptické - smyslové
- chemicko-fyzikální – laboratorní

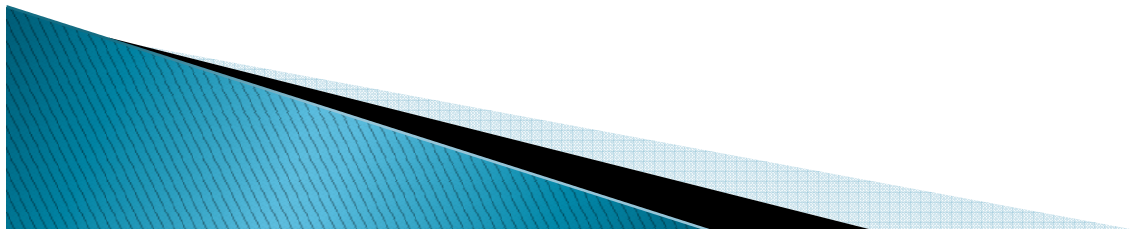
Organoleptické požadavky:

a) tvar - dobře formovaný, klenutý

b) kůrka

- stejnoměrně vybarvená, čistá, celistvá

c) vůně – příjemná, chlebová



Požadavky na jakost chleba

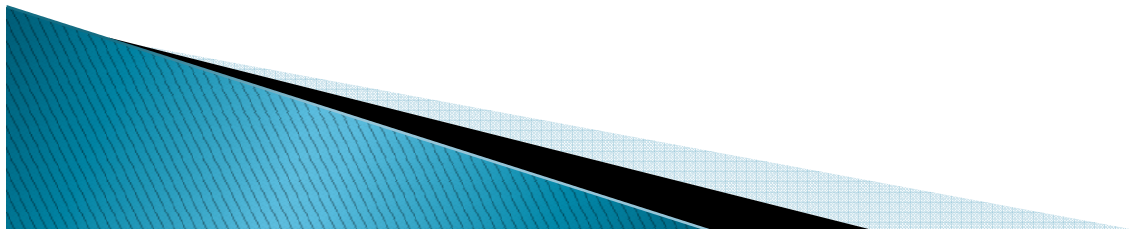
Organoleptické požadavky:

d) čerstvost

- do prodejny vychladlý, ale čerstvý
- kontrola čerstvosti tlakem na rozkrojený bochník

e) Střídka

- dobře propečená, pórovitá, pružná,
- čistá, barva odpovídající receptuře



Požadavky na jakost chleba

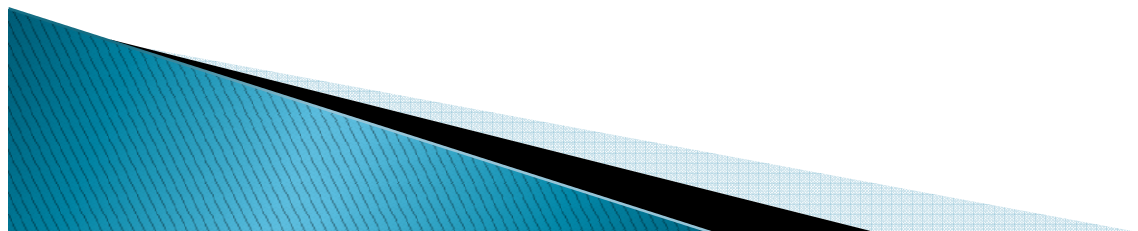
Organoleptické požadavky:

f) Chut'

- příjemná, výrazně chlebová
- nesmí být kyselá, hořká, zatuchlá,
- přesolená, nedosolená

Laboratorní požadavky:

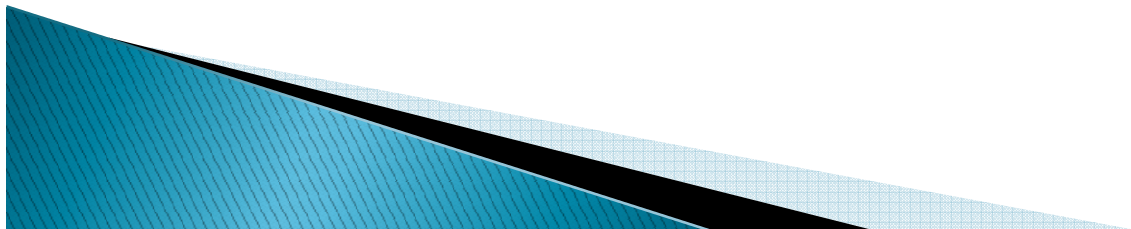
- hodnotíme obsah vody ve střídce
- kyselost, obsah písku a chloridu sodného



Přejímka a objednávka chleba

Přejímka

- dodávky jsou přímé
- chléb je dodáván v krytých vozech
- odběr je spojen s přejímkou zboží
- kromě dodaného množství zjišťujeme:
 - čerstvost výrobku (pružnost střídky)
 - vůni, mechanické deformace
 - znečištění, spálení a jiné vady

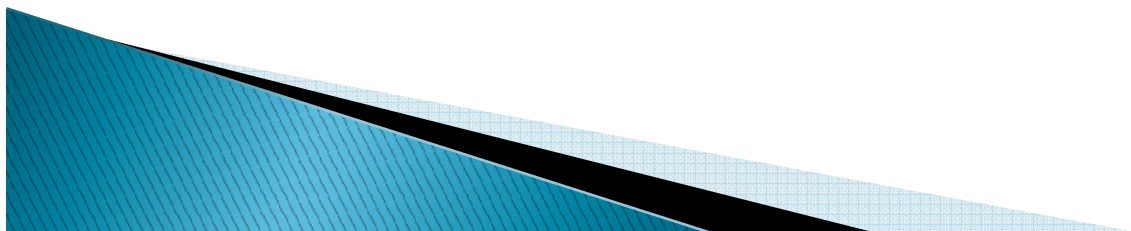


Přejímka a objednávka chleba

Přejímka

Při organoleptickém hodnocení zjišťujeme:

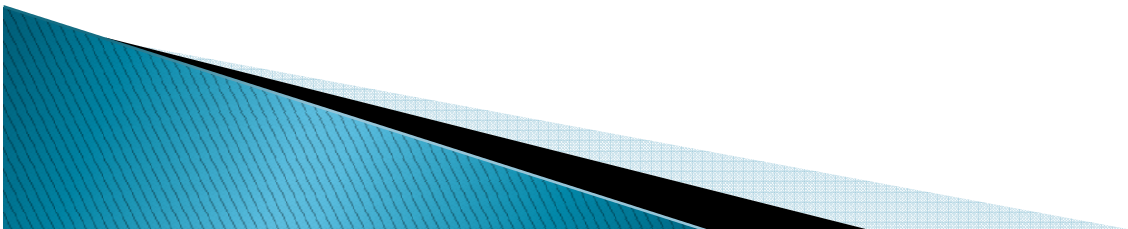
- barvu a pružnost střídky
- vyklenutí bochníku nebo šišky
- barvu kůrky
- vůně čistá, chlebová



Přejímka a objednávka

Objednávka

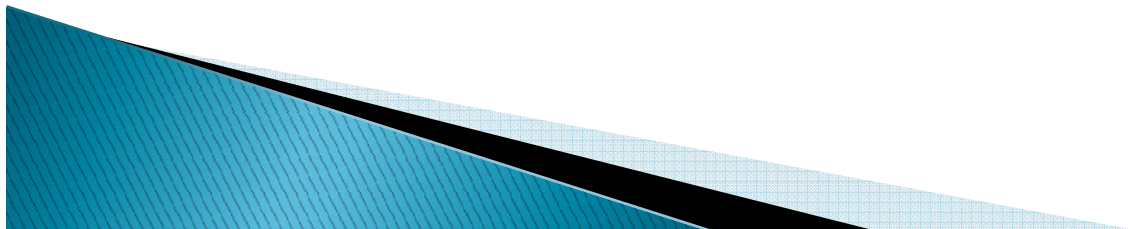
- průvodním dokladem je dodací list
- objednávka je vždy písemná



Skladování a manipulace s chlebem

Skladování chleba

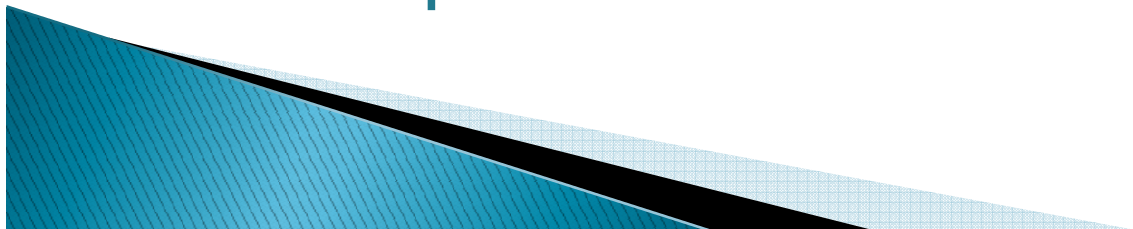
- ukládáme do čistých regálů na hranu, případně v jedné vrstvě naležato
- chléb je hydroskopický – stárne
- dodržujeme dovolené sousedství
- neprášíme
- chráníme před živočišnými škůdci
- chráníme před výkyvy teplot



Skladování a manipulace s chlebem


Manipulace s chlebem

- výška regálu je 60 cm od země
- dbáme na přísnou osobní hygienu
- dbáme na přísnou pracovní hygienu
- dbáme na dostatek obalového materiálu
- zajistíme pomůcky – rukavice, kleště
- na požádání zákazníka dělíme chleba



Ošetřování a prodej chleba

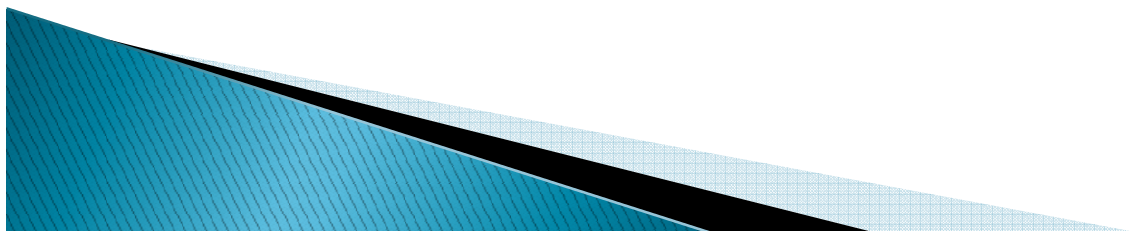
Ošetřování chleba:

- zákaz ohmatávání nebaleného chleba
 - značení chleba je na kůrce nebo obalu:
 - datum výroby, tržní druh, datum spotřeby, označení výrobce
 - kódy na kůrce – velké K, P, V (kmínový, pochoutkový, výběr)
 - číslice 1 – 6 (dny v týdnu), a, b, c - směna
- 

Ošetřování a prodej chleba

Vady chleba

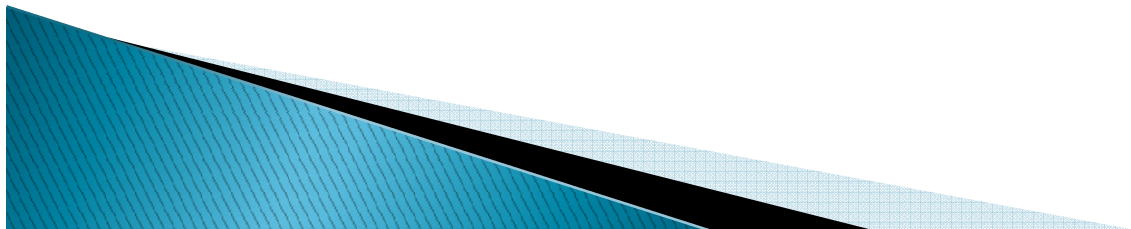
- Napadení živočišným škůdcem
- Plesnivění, cizí pachy
- Spálení kůrky, nedopečení
- Mechanické znečištění, cizí předměty
- Brousek (uložení horkého chleba na sebe)



Ošetřování a prodej chleba

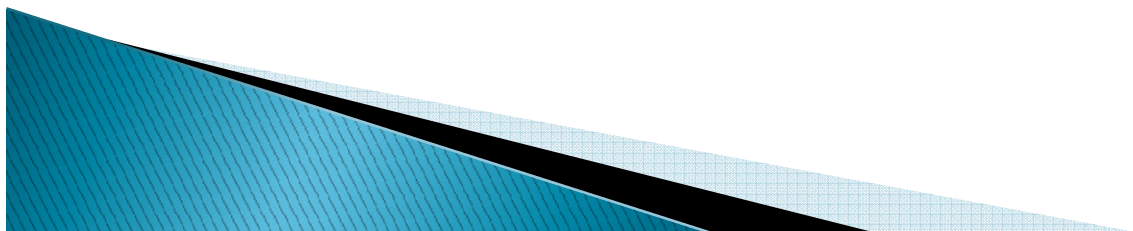
Prodej chleba

- Specializované prodejny
- Ve smíšených prodejnách odděleně
- Dbáme na přísnou hygienu
- Při redukci hmotnosti doporučíme chleba dietního charakteru
- Dodržujeme záruční lhůty
- Balený – datum spotřeby na obalu



Opakování - diskuze

1. Vysvětlete, jak probíhá zásobování chlebem ve Vaší prodejně.
2. Jak se zachováte v případě, kdy zákazník bez ochrany ohmatává jednotlivé bochníky chleba?
3. Co znamená toto označení: P5b?
4. Které vady chleba lze zjistit zrakem?



Zdroje

- ▶ KAVINA, J. *Zbožíznalství potravinářského zboží*.
1. vyd. Praha, 1996: NAKLADATELSTVÍ IQ 147. Kapitola 7
- ▶ ANDERLE, P., SCHWARZ, H. *Zbožíznalství*.
Poživatiny – potraviny, pochutiny. České vydání 1995, Správa přípravy učňů
Praha. NAKLADATELSTVÍ WAHLBERG PRAHA. ISBN 80-901-871-4-5.
Lidská výživa, str. 42 – 44
- ▶ <http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Breads.jpg#filelinks>
- ▶ http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Various_grains.jpg#filelinks

