INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ
Tento projekt je spolufinancován ESF a OPVK

VY_52_INOVACE_ZBP1_3864VAL

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:	**Zbožíznalství**
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) Chuť

- 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://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/b/b3/Various_grains.jpg/220px-Various_grains.jpg