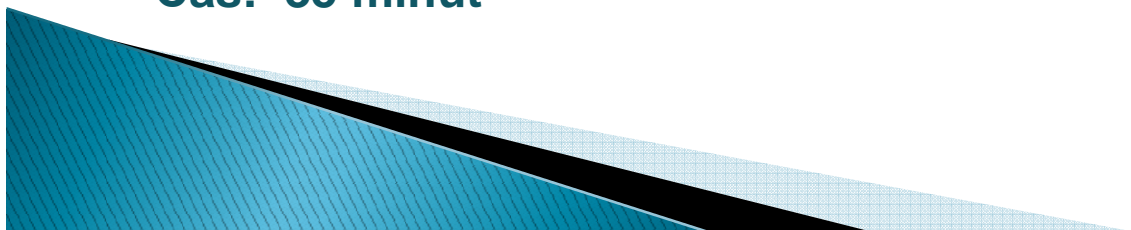


## Výukový materiál v rámci projektu OPVK 1.5 Peníze středním školám

<b>Číslo projektu:</b>	<b>CZ.1.07/1.5.00/34.0883</b>
<b>Název projektu:</b>	<b>Rozvoj vzdělanosti</b>
<b>Číslo šablony:</b>	<b>V/2</b>
<b>Datum vytvoření:</b>	<b>8. 4. 2013</b>
<b>Autor:</b>	<b>Mgr. Helena Válková</b>
<b>Určeno pro předmět:</b>	<b>Zbožiznalství</b>
<b>Tematická oblast:</b>	<b>Potravinářské zboží</b>
<b>Obor vzdělání:</b>	<b>Prodavač (66-51-H/01) 1. ročník</b>
<b>Název výukového materiálu:</b>	<b>Opakování – otázky a úkoly k opakování.</b>
<b>Materiál vytvořen v souladu se ŠVP příslušného oboru vzdělání.</b>	
<b>Popis využití: Výukový materiál s úkoly pro žáky byl vytvořen pomocí programu PowerPoint a bude prezentován žákům prostřednictvím interaktivní tabule. Své odpovědi budou žáci zapisovat na záznamový arch.</b>	
<b>Čas:</b>	<b>35 minut</b>




# Opakování

1. Označte nesprávnou odpověď:

Cukrářské výrobky jsou:

- a) vysoce kaloricky hodnotné
- b) biologická hodnota je stejně vysoká
- c) mají vysoký obsah glycidů a tuků

2. Mezi lehké šlehané hmoty nepatří:

- a) dortová hmota
  - b) listové těsto
  - c) piškotová hmota
- 

# Opakování

3. Které tři části tvoří cukrářský výrobek?

a)

b)

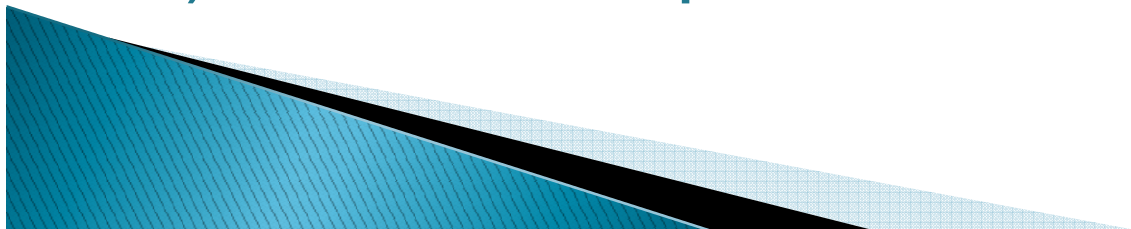
c)

4. Ušleháním bílku s cukrem vznikne náplň:

a) šlehačková náplň

b) pařížský krém

c) sněhová náplň



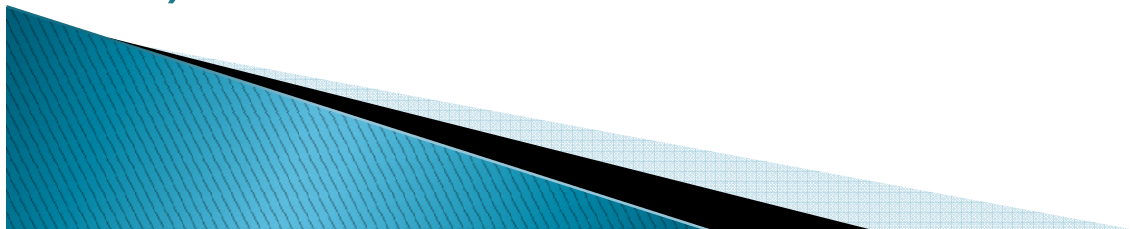
# Opakování

5. Rosolová poleva nevzniká:

- a) z pudinku
- b) z ovocného protlaku
- c) z agar-agaru

6. Mezi listové zboží nepatří:

- a) krémové řezy
- b) větrníky
- c) kremrole




# Opakování

7. Mezi vady cukrářských výrobků nepatří:

- a) sražená náplň
- b) lákavý vzhled
- c) pachutě

8. Označte nesprávnou odpověď:

- a) reklamaci vad provádíme u dodavatele
  - b) reklamaci vad provádíme v následující dodávce
  - c) průvodním dokladem je faktura
- 

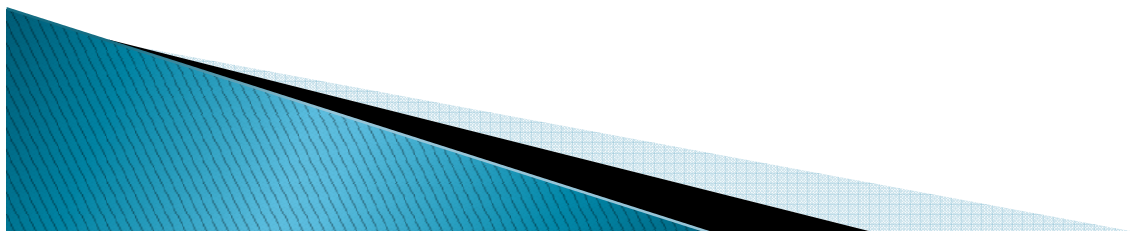
# Opakování

9. Doplňte chybějící znalosti:

Přísné dodržování hygieny provádíme při přípravě, ..... a .....

10. Vyjmenujte druhy těst cukrářských výrobků:

Listové, .....  
.....  
.....



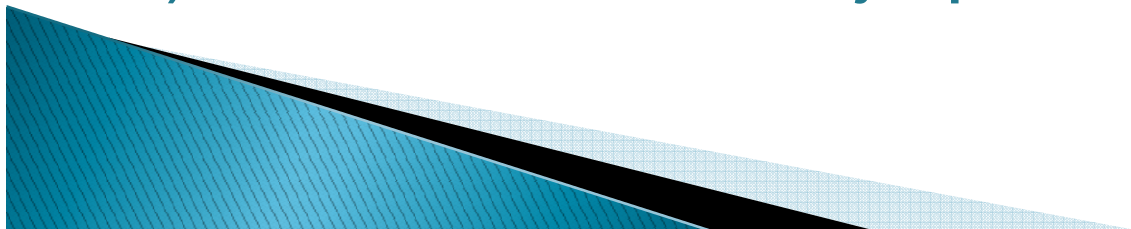
# Opakování

11. Neprodané zboží po ukončení prodeje:

- a) necháme v prodejní vitríně
- b) uložíme v zázemí prodejny v chladu
- c) uložíme v zázemí prodejny volně

12. Polotovary (syrová těsta) prodáváme:

- a) 15 dnů
- b) 20 dnů
- c) doba trvanlivosti je podle druhu



# Opakování

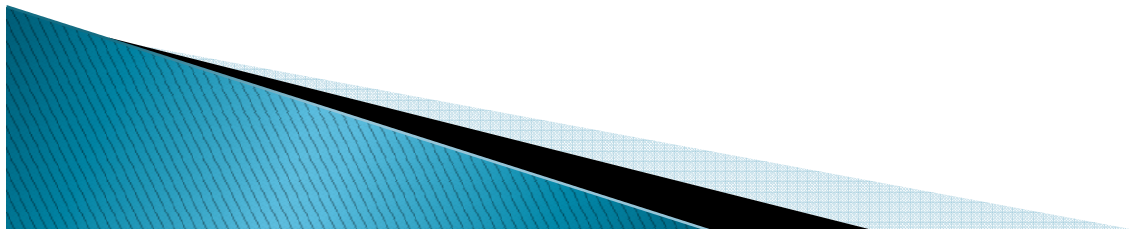
13. Rychle se kazící výrobky prodáváme:

- a) jen tentýž den
- b) i další den
- c) až do další dodávky

14. Vyjmenujte základní zásady manipulace s cukrářskými výrobky:

.....

.....





# 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. 48

