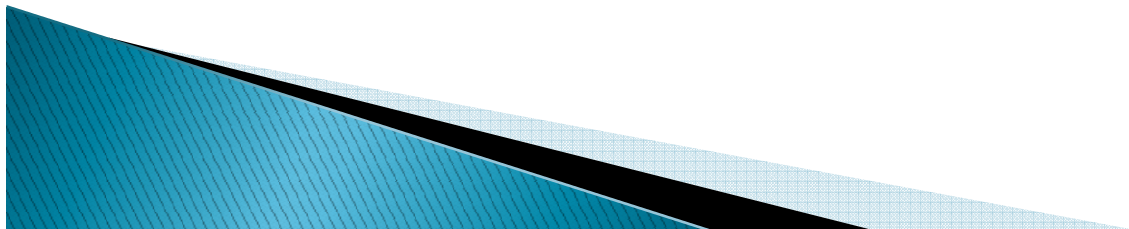


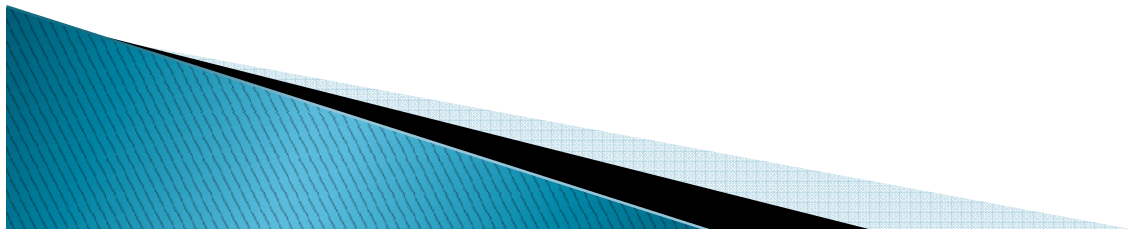
Výukový materiál v rámci projektu OPVK 1.5 Peníze středním školám

Číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0883
Název projektu: Rozvoj vzdělanosti
Číslo šablony: V/2
Datum vytvoření: 12. 4. 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: Cukrovinky III. – 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 diskusní otázky k procvičení.
Čas: 20 minut



Cukrovinky

- ▶ Obsah:
- ▶ Hodnocení cukrovinek
- ▶ Skladování cukrovinek
- ▶ Záruční lhůty
- ▶ Prodej cukrovinek
- ▶ Opakování



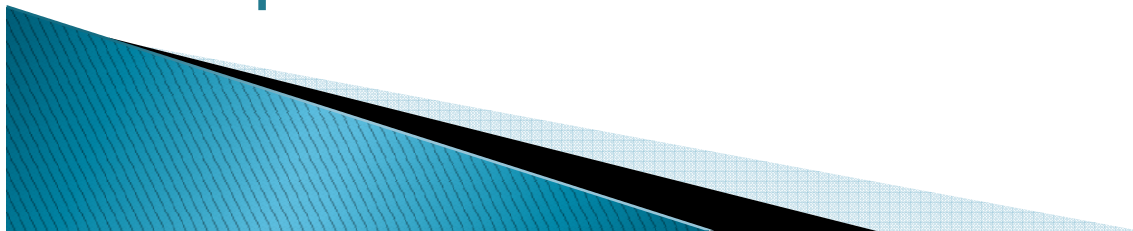
Hodnocení cukrovinek

Hodnocení se provádí smyslovými zkouškami

➤ vzhled, barva, chuť, vůně a tvar

Jakostní čokoládové cukrovinky mají

- pravidelný tvar
- stejnoměrnou velikost
- povrch hladký bez bublin
- přiměřeně a rovnoměrně lesklý



Hodnocení cukrovinek

Jakostní čokoládové cukrovinky mají

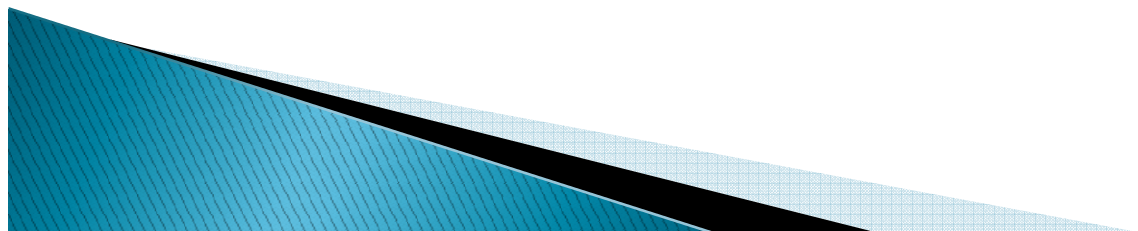
- máčené výrobky musí být
 - celistvě omáčené
- plněné výrobky
 - náplň neprosvítá ani nevytéká



Hodnocení cukrovinek

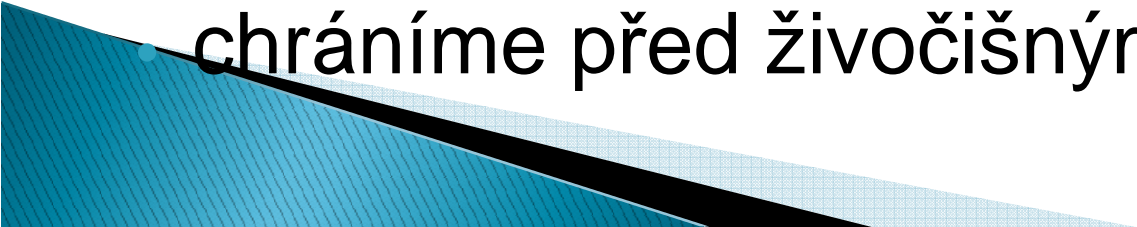
Jakostní nečokoládové cukrovinky mají

- tvar pravidelný, stejnoměrný, správně ražený, výrazný
- povrch čistý, nelepavý, stejnoměrně posypaný
- barvu výrazně typickou a úměrnou druhu
- konzistence je hladká, nelepivá, typická pro druh



Skladování cukrovinek

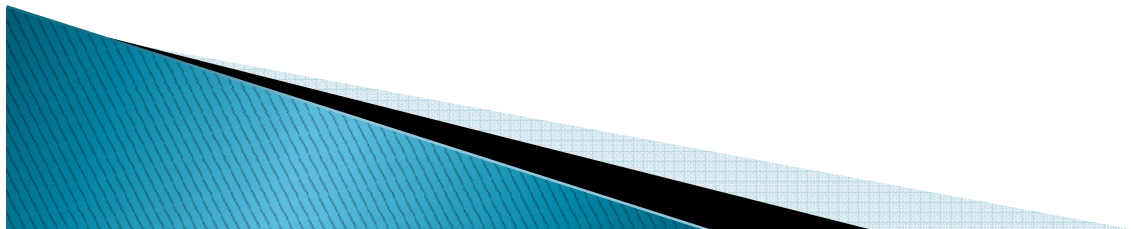
Čokoládové i nečokoládové cukrovinky se skladují:

- v suchých a čistých místnostech
 - relativní vlhkost vzduchu 60 – 70 %
 - teplota do 20 °C
 - vlhko a kolísavá teplota škodí všem
 - chráníme před výraznými pachy
 - chráníme před slunečním zářením
 - chráníme před živočišnými škůdci
- 

Záruční lhůta cukrovinek

Záruční lhůta:

- Tmavé čokolády v chladu lze uchovat až 1 rok
- Mléčné nebo plněné čokolády ½ roku
- Veškeré cukrovinky mají datum spotřeby uveden na obale
- Sledujeme dobu minimální trvanlivosti

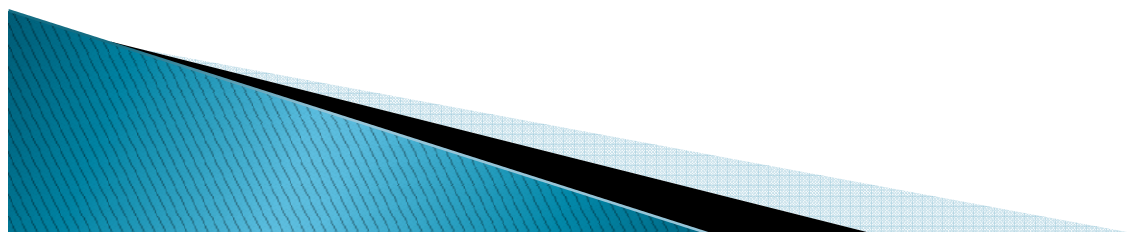


Prodej cukrovinek



Prodej cukrovinek

- cukrovinky nabízejí veškeré potravinářské i smíšené prodejny
- supermarkety i hypermarkety
- tvoří doplňkový prodej stánků, automatů, bufetů a dalších forem prodeje
- úzce specializované prodejny (cukrárny)

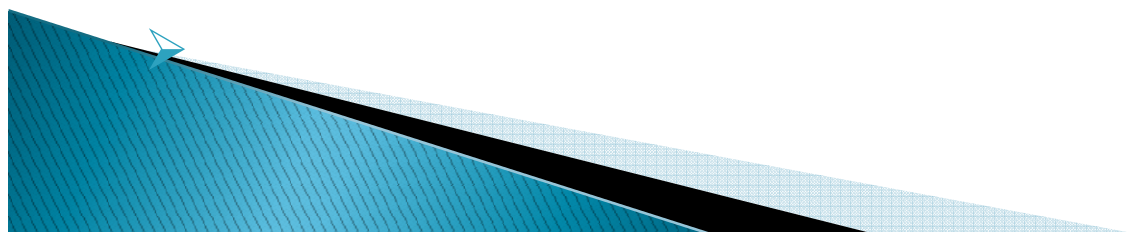


Prodej cukrovinek



Prodej cukrovinek

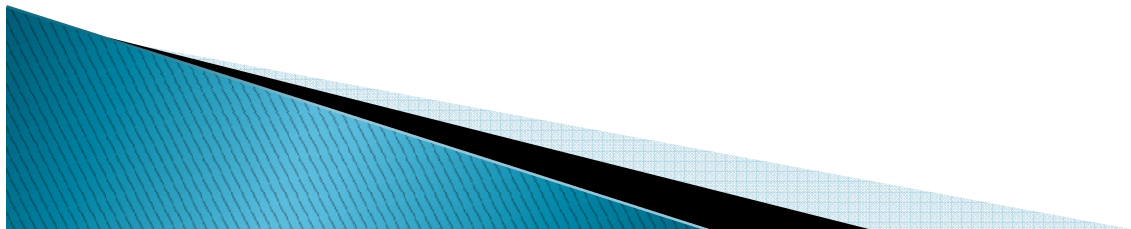
- k prodeji používáme výstavní zařízení
- cukrovinky jsou většinou balené ve spotřebitelských obalech
- malá část sortimentu tvoří volně ložené zboží
- u takového prodeje používáme lopatky, obalový materiál, váhy



Firmy vyrábějící cukrovinky

České společnosti vyrábějící
cukrovinky čokoládové i nečokoládové

- ❖ Společnost NESTLÉ (Švýcarsko)
vlastní 11 závodů v Čechách i na Moravě,
nejznámější:
 - ✓ Orion v Praze-Modřanech
 - ✓ Zora v Olomouci
 - ✓ Sfinx v Holešově



Opakování - diskuze

1. Hodnocení cukrovinek provádíme
zkouškami a hodnotíme
2. Jakostní čokoládové cukrovinky musí mít
..... tvar, stejnoměrnou,
povrch a lesklý.
3. Náplně plněných čokoládových
cukrovinek nesmí prosvítat ani
4. Vzpomeňte na skladovací podmínky
všech cukrovinek a uveďte je.



Zdroje

- ▶ 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. 58 – 59
- ▶ KAVINA J. a kol. *Prodej potravinářského zboží.* 1. vyd. Praha, 1975: SPN Praha, 57-47-37. Kapitola 23
- ▶ http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Kleine_Wiener.jpg#filelinks
- ▶ http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Tureck%C3%BD_med_02.JPG#filelinks
- ▶ <http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:MOZARTkugeln.JPG#filelinks>
- ▶ http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:M%26M%27s_Plain.jpg#filelinks
- ▶ http://cs.wikipedia.org/wiki/Soubor:Skittles_Original.jpg#filelinks

