



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

KÓD MATERIÁLU: VY_32_INOVACE_09_12

TÉMATICKÁ OBLAST: Potraviny

TÉMA: Mléko

DATUM: 10. 12. 2013

AUTOR: Mgr. Věra Urbanová

ŠKOLA: Odborné učiliště a Praktická škola Nový Jičín, příspěvková organizace

OBOR VZDĚLÁNÍ: Praktická škola dvouletá

ANOTACE: Určeno pro žáky s více vadami. Žáci se naučí charakterizovat jednotlivé druhy mléka, význam a využití mléka při přípravě pokrmů.

ZDROJE: Sedláčková H, Výživa a příprava pokrmů III., Fortuna, Praha 1993

Obrázky 1,2,3 jsou součástí klipartů MS OFFICE, pro MS OFFICE poskytl MIKROSOFT

Obrázky 4,5,6, je vlastní tvorba autora Mgr. Věra Urbanová

MLÉKO

NEJPRODÁVANĚJŠÍ DRUH MLÉKA JE KRAVSKÉ MLÉKO.

VÝZNAM MLÉKA: MLÉKO JE ZDRAVÉ, DODÁVÁ TĚLU VODU A ŽIVINY.

KRAVSKÉ MLÉKO OBSAUJE ŽIVINY:

- BÍLKOVINY
- VITAMÍNY (A, D, E, K, B)
- MINERÁLNÍ LÁTKY (VÁPÍK, FOSFOR, DRASLÍK, HOŘČÍK, SODÍK, CHLÓR, SÍRU)
- TUKY
- CUKRY

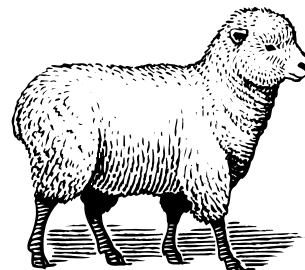
DRUHY MLÉKA



KRAVSKÉ



KOZÍ



OVČÍ

DRUHY KRAVSKÉHO MLÉKA PODLE TUČNOSTI



NÍZKOTUČNÉ



POLOTUČNÉ



PLNOTUČNÉ

DRUHY KRAVSKÉHO MLÉKA PODLE ÚPRAVY

- ČERSTVÉ
- MLÉKO S PRODLOUŽENOU TRVANLIVOSTÍ
- KONDENZOVANÉ
- SUŠENÉ

SKLADOVÁNÍ MLÉKA

- SKLADUJEME V CHLADNU
- SKLADUJEME V TEMNU
- PŘI SKLADOVÁNÍ MUSÍME DODRŽOVAT HYGIENU

KOZÍ A OVČÍ MLÉKO

- JE STRAVITELNĚJŠÍ NEŽ MLÉKO KRAVSKÉ
- JE VHODNÉ PRO ALERGIKY
- MÁ SVOU TYPICKOU CHUŤ A VŮNI
- PITÍ KOZÍHO A OVČÍHO MLÉKA SE ZVYŠUJE OBRANYSCHOPNOST ORGANISMU

VÝROBKY Z KOZÍHO MLÉKA

- KOZÍ MLÉKO ČERSTVÉ, KEFÍR
- JOGURT
- KOZÍ SÝRY
- TVAROH

VÝROBKY Z OVČÍHO MLÉKA

- OVČÍ MLÉKO
- SÝRY
- BRYNZA
- OŠTĚPEK
- KEFÍR
- MÁSLO
- ŽINŠICA

PROHLUBOVÁNÍ UČIVA - TEST

ÚKOL: VYBER SPRÁVNOU ODPOVĚĎ A ZAKŘÍŽKUJ JI. POUZE JEDNA ODPOVĚĎ JE SPRÁVNÁ.

1. KTERÝ DRUH MLÉKA JE NEJPRODÁVANĚJŠÍ?

- A/ OVČÍ MLÉKO
- B/ KRAVSKÉ MLÉKO
- C/ KOZÍ MLÉKO

2. JAK DĚLÍME KRAVSKÉ MLÉKO PODLE TUČNOSTI?

- A/ NÍZKOTUČNÉ, POLOTUČNÉ, PLNOTUČNÉ
- B/ POLOTUČNÉ, KONDENZOVANÉ
- C/ PLNOTUČNÉ

3. JAK DĚLÍME KRAVSKÉ MLÉKO PODLE ÚPRAVY?

- A/ KONDENZOVANÉ, ČERSTVÉ
- B/ ČERSTVÉ, SUŠENÉ, MLÉKO S PRODLOUŽENOU TRVANLOVOSTÍ, KONDENZOVANÉ
- C/ ČERSTVÉ

4. KTERÉ VÝROBKY SE VYRÁBĚJÍ Z KOZÍHO MLÉKA?

- A/ JOGURT, SÝR, TVAROH
- B/ PAŠTIKA
- C/ SLADKOSTI

5. KTERÉ VÝROBKY SE VYRÁBĚJÍ Z OVČÍHO MLÉKA?

- A/ BRYNZA, OŠTĚPEK, MÁSLA, ŽINČICA
- B/ TYČINKY
- C/ ZMRZLINA