



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

**KÓD MATERIÁLU:** VY\_52\_INOVACE\_10\_24

**TÉMATICKÁ OBLAST:** POŽIVATINY

**TÉMA:** SKLADOVÁNÍ POŽIVATIN

**DATUM:** 27.11.2012

**AUTOR:** Mgr. ANNA MACÍČKOVÁ

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

**OBOR VZDĚLÁNÍ:** STRAVOVACÍ A UBYTOVACÍ SLUŽBY

**ANOTACE:** Materiál je určen k výuce odborných předmětů. Žáci se seznámí s významem skladování, s druhy skladů a se záruční lhůtou.

**ZDROJE:**

Obrázky:

1- klipart MS Word 2010

2,3,4,5,6-autor Mgr. Anna Macíčková

7- klipart MS Word 2010

8,9,10-autor Mgr. Anna Macíčková

11- klipart MS Word 2010

12,13,14,15,16,17,18- autor Mgr. Anna Macíčková

# SKLADOVÁNÍ POŽIVATIN

## POŽIVATINY :

Které potraviny skladujeme?

- POTRAVINY
- POCHUTINY
- NÁPOJE

## CÍL SKLADOVÁNÍ :

Proč skladujeme potraviny?

Co je cílem skladování ?

- ✓ prodloužit použitelnost a trvanlivost potravin
- ✓ pestrá strava v různých ročních obdobích
- ✓ zajistit kvalitu a zdravotní nezávadnost potravin



1



2

Při skladování musíme:

- ✓ předejít znehodnocení nebo zkažení potravin
- ✓ předejít finančním škodám
- ✓ předejít zdravotním potížím
- ✓ kontrolovat záruční lhůty – starší potraviny dopředu



3



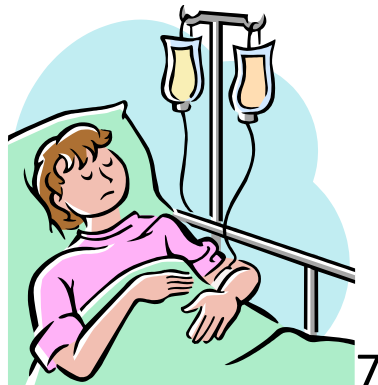
4



5



6



7

SKLAD :

Jaký musí být sklad?

- suchý, čistý, omyvatelný
- dobře větratelný nebo klimatizace

- prostorný
- chráněný před škůdci a hmyzem
- bez zvýšené vlhkosti, plísní
- vybavený regály, gastronádobami
- potraviny skladujeme odděleně od sebe :
  - přejímají od sebe pachy
  - potřebují jiné podmínky



8



9



10



11



12

## DRUHY SKLADŮ :

Jaké druhy skladů poživatin znáš?

### 1. SUCHÉ SKLADY teplota do +18 °C

mouka, luštěniny, obiloviny, cukr, sůl, olej, pečivo, čokoláda

aromatické poživatiny skladujeme zvlášť :  
koření, káva



13



14

## 2. CHLADNÉ SKLADY = SKLEP teplota + 12 °C

Bývají to místnosti se stálou teplotou pod zemí.

- ◆ nealko nápoje, ovoce, zelenina, brambory, vejce



### 3. CHLAZENÉ SKLADY      teplota + 4 ° C

Chlad je vyráběn kompresory.

Chladnička, chladicí box, chladicí vitrína, chladicí pult

◆ maso, drůbež, mléko, mléčné výrobky, tuky,  
výrobky studené kuchyně, cukrářské výrobky , hotové  
pokrm



16



17

#### 4. MRAZÍCÍ SKLADY - 18 °C

Chlad je vyráběn kompresory.

Mraznička, mrazící box

- ◆ maso, ryby, zelenina, ovoce



## Otázky pro upevnění učiva

### 1. Podtrhni, co patří do poživatin:

Živiny, potraviny, vitamíny, nápoje,  
minerální látky, pochutiny, bílkoviny,

### 2. Vyber správné odpovědi o tom, proč skladujeme poživatiny, o skladování poživatin:

- ✓ prodloužit nepoužitelnost poživatin
- ✓ prodloužit trvanlivost závadných poživatin
- ✓ pestrá strava na jaře a v létě
- ✓ zajistit kvalitu poživatin
- ✓ prodloužit trvanlivost poživatin
- ✓ zajistit zdravotní závadnost potravin
- ✓ předejít znehodnocení nebo zkažení potravin
- ✓ předejít finančním škodám
- ✓ předejít zdravotním potížím
- ✓ nekontrolovat záruční lhůty

### 3. Spoj čarou druh skladu s vhodnou poživatinou:

Mouka

SUCHÝ

Sůl

Kofola

Kakao

Maso

CHLADNÝ

Sůl

Pivo

Zelenina

Hrách

Hrášek

MRAZÍCÍ

Hořčice

Kečup

Fazole

Fazolové lusky sterilované

CHLADÍCÍ

Brambory

Ovoce čerstvé

Obrázky:

1- klipart MS Word 2010

2,3,4,5,6-autor Mgr. Anna Macíčková

7- klipart MS Word 2010

8,9,10-autor Mgr. Anna Macíčková

11- klipart MS Word 2010

12,13,14,15,16,17,18- autor Mgr. Anna Macíčková