



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- **Označení materiálu:** VY_32_INOVACE_DVOLE_SUROVINY1_15
- **Název materiálu:** Skladování surovin
- **Tematická oblast:** Suroviny, 1. ročník
- **Anotace:** Prezentace slouží k výkladu nového učiva.
- **Očekávaný výstup:** Materiál slouží k osvojení a upevnění učiva na téma skladování surovin, seznámí žáky se zásadami skladování, záruční lhůtou a jednotlivými druhy skladů.
- **Klíčová slova:** zásady skladování, záruční lhůta, přejímka zboží, sklady
- **Metodika:** Podklad k výuce nové látky.
- **Obor:** 29-54-H/01 Cukrář
- **Ročník:** 1.
- **Autor:** Ing. Lenka Dvořáčková
- **Zpracováno dne:** 3. 2. 2013

- Prohlašuji, že při tvorbě výukového materiálu jsem respektoval(a) všeobecně užívané právní a morální zvyklosti, autorská a jiná práva třetích osob, zejména práva duševního vlastnictví (např. práva k obchodní firmě, autorská práva k software, k filmovým, hudebním a fotografickým dílům nebo práva k ochranným známkám) dle zákona 121/2000 Sb. (autorský zákon). Nesu veškerou právní odpovědnost za obsah a původ svého díla.

Skladování surovin

Skladování surovin

- cílem je prodloužit trvanlivost potravin
- udržet jejich jakost, kvalitu a nezávadnost
- rozhodující je teplota, vlhkost a čistota skladu



Integrovaná střední škola, Hlaváčkovo nám. 673, Slaný

Zásady správného skladovní

- do výroby suroviny s končící záruční dobou
- jakost surovin pravidelně kontrolujeme
- aromatické potraviny se skladují odděleně
- ze skladu odstranit vadné potraviny
- teplota a vlhkost skladu se kontroluje
- pravidelný úklid
- potraviny skladujeme dle vlastností – vždy odděleně

Záruční lhůta potravin

- délka doby použití surovin ve výrobě
- je různá u různých druhů surovin
- je dána chemickým složením potravin
- je doba, po kterou výrobce (dodavatel) ručí za kvalitu a nezávadnost výrobku
- v této době lze reklamovat vady
- na etiketě výrobku – datum výroby i spotřeby

Záruční doba surovin

Název suroviny	Záruční doba	Počátek záruční doby ode dne
Mouka v pytlích	4 měsíce	výroby
Cukr krystal		výroby do konce příštího roku
Cukr moučka	4 měsíce	výroby
Škroby	1 rok	výroby
Krémový prášek	15 týdnů	výroby
Olej	6 měsíců	výroby
Mléko, smetana	10 dnů	převzetí

Přejímání zboží do skladu

Přejímka kvantitavní

- kontrola množství jednotlivých potravin podle dodacího listu

Přejímka kvalitativní

- kontrola obalů, označení, datum výroby, smyslové hodnocení
- za přítomnosti závozníka

Druhy skladů

Suché sklady



Chladné sklady



Chlazené sklady



Mrazicí sklady

Suché a chladné sklady

Suché sklady – teplota kolem 18°C

- obiloviny, cukr, olej, pochutiny
- na oknech síťovina proti prachu a hmyzu

Chladné sklady – teplota kolem 8°C

- sklepní prostory
- brambory, zelenina, ovoce, tuky, vejce

Chlazené a mrazicí sklady

Chlazené sklady - teplota kolem 10°C

- chladnice, chladící boxy
- maso, drůbež, mléčné a cukrářské výrobky

Mrazicí sklady - teplota kolem -20°C

- mražené potraviny

Kontrolní otázky

- Co je cílem skladování surovin?
- Jaké faktory jsou ve skladu rozhodující pro zachování kvality surovin?
- Popiš zásady správného skladování.
- Co je to záruční lhůta?
- Popiš přejímky zboží do skladu.
- Jaké znáš druhy skladů?

Použitá literatura

- BLÁHA, Ludvík, RNDr. Ivana KOPOVÁ a František ŠREK. *SUROVINY: pro učební obor Cukrář, Cukrářka*. 4. aktualizované vydání. Praha: Informatorium, spol.s.r.o., 2007. 4. ISBN 978-80-7333-000-2.

Použité zdroje:

<http://www.svet-bydleni.cz/bydleni-1/spiz-nesnis-to-si-pis.aspx>