



## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- **Označení materiálu:** VY\_32\_INOVACE\_VEJPA\_POTRAVINY1\_01
- **Název materiálu:** Poživatiny a potraviny.
- **Tematická oblast:** Potraviny a výživa 1. ročník
- **Anotace:** Prezentace slouží k výkladu nového učiva na téma „ Poživatiny a potraviny“.
- **Očekávaný výstup:** Žák rozumí pojmu „ Poživatiny a potraviny“, umí poživatiny rozdělit do skupin na základní a nutné živiny.
- **Klíčová slova:** Poživatiny, potraviny, nápoje, pochutiny, skladování.
- **Metodika:** Slouží jako podklad pro žáky k výuce nové látky. Lze rozeslat žákům elektronicky či elektronicky prezentovat ve výuce.
- **Obor:** Kuchař - Číšník
- **Ročník:** 1.
- **Autor:** Pavla Vejražková
- **Zpracováno dne:** 01.10.2012
  
- 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.

# Poživatiny a potraviny

Charakteristika,rozdělení,skladování.

Pavla Vejražková

# Charakteristika a rozdělení poživatin

- **Poživatin** – potraviny: výživa člověka



(rostlinná, živočišná)

- **pochutiny**: výraznou chutí a vůní,  
povzbuzují nervovou soustavu a  
trávicí soustavu

-**nápoje**: životně důležitá voda,  
alkoholické a nealkoholické nápoje

# Rozdělení potravin

**Soubor látek** (živin), které uspokojují potřeby našeho organismu - základní

- nutné

**Základní** - bílkoviny, tuky, sacharidy mají biologickou funkci a dodávají energii

**Nutné** - vitamíny, minerální látky

# Skladování

**Skladování potravin** - prodlužujeme trvanlivost  
- pestrá, různorodá strava  
po celý rok  
- racionální strava

**Skladování poživatin** - prodlužujeme trvanlivost  
- skladujeme v malých  
baleních a odděleně od potravin (přijímá  
pachy)

# Rozdělení skladů

**Suché sklady** -teplota 18°C

- obiloviny, olej, pochutiny, cukr

**Chladné sklady** -sklepní prostory, přirozená  
teplota a vlhkost

- brambory, jablka, ovoce,  
nápoje, vejce

**Chlazené sklady**- chladnice, chladící boxy,  
teplota 10°C  
- cukrářské výrobky, mléčné  
výrobky, maso

**Mrazící sklady** - mrazící boxy, mrazáky  
teplota -18 až -20°C  
- mražené potraviny

# Zásady skladování

- Odpovídající skladové prostory
- Pravidelné kontroly záruční lhůty
- Oddělené skladování
- Dodržování hygieny
- Pravidelný úklid větrání
- Kontrola množství – kvantita
- Kontrola kvality



Použitá literatura : Učebnice pro odborná učiliště, potraviny a výživa.  
Restaurace a host.