

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Škola:	Střední škola obchodní, České Budějovice, Husova 9
Projekt MŠMT ČR:	EU PENÍZE ŠKOLÁM
Číslo projektu:	CZ.1.07/1.5.00/34.0536
Název projektu školy:	Výuka s ICT na SŠ obchodní České Budějovice
Šablona V/2:	Inovace a zkvalitnění výuky směřující k rozvoji odborných kompetencí žáků středních škol
Číslo šablony:	VY_52_INOVACE_ODV_782
Předmět:	Odborný výcvik
Tematický okruh:	Prodej a manipulace se zbožím
Autor, spoluautor:	Věra Švagrová
Název DUMu:	Vejce – prodej vajec
Pořadové číslo DUMu:	02
Stručná anotace:	Prezentace je zaměřena na znalost druhů vajec v prodeji , pro poskytnutí odborného poradenství při prodeji vajec a předcházení škodám.
Ročník:	I. ročník
Obor vzdělání:	66-41-L/01 Obchodník
Metodický pokyn:	Prezentace s výkladem, názorná ukázka
Výsledky vzdělávání:	Žák kultivovaně a na odborné výši komunikuje, připraví nebo upraví zboží k prodeji, s uplatněním estetického hlediska. Dodržuje zásady hygieny, poskytne spotřebiteli odborné informace. Manipuluje s vejci a samostatně je prodává .
Vytvořeno dne:	19. 12. 2012
Pokud není uvedeno jinak, uvedený materiál je z vlastních zdrojů autora.	

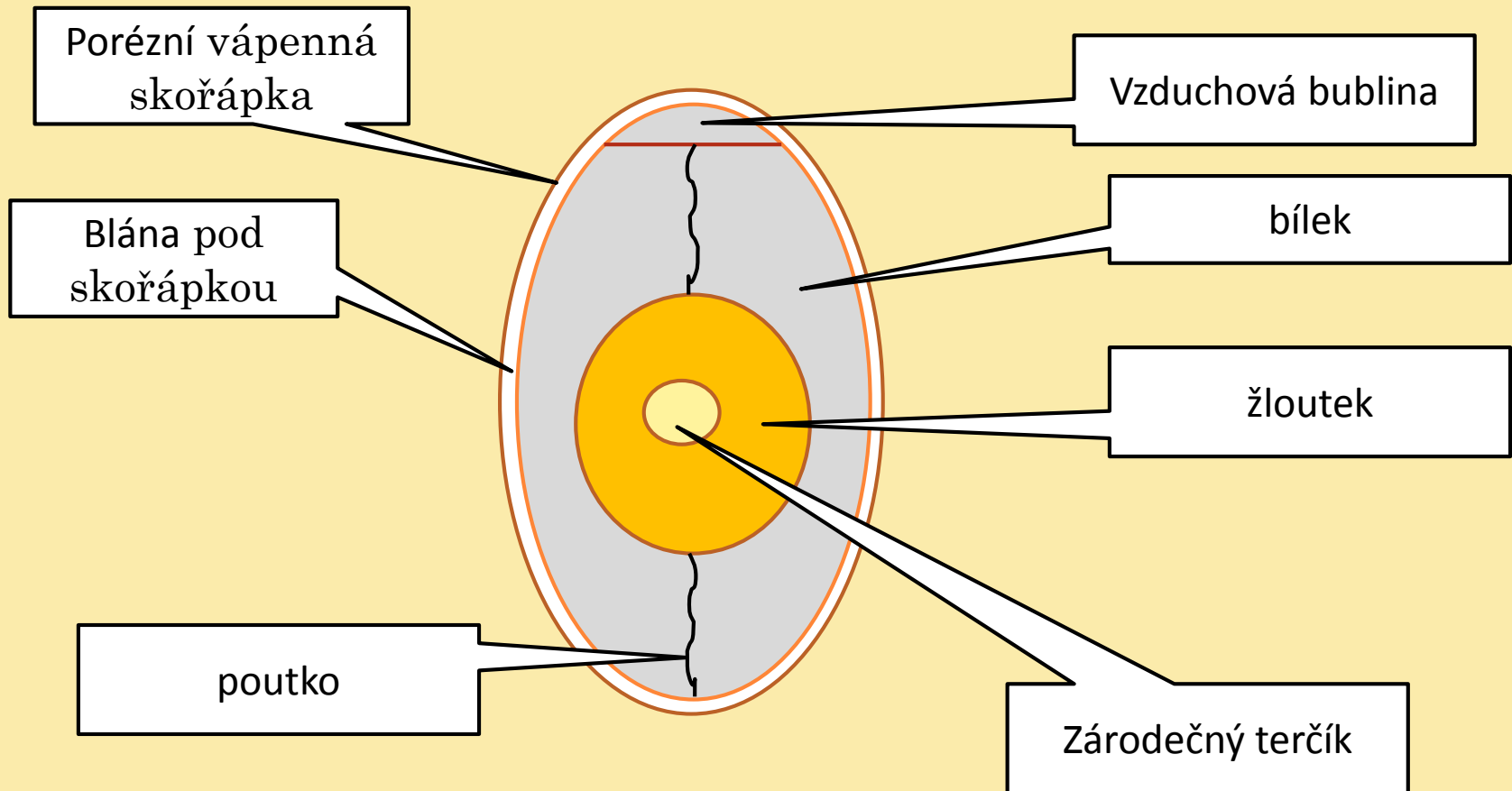


VEJCE



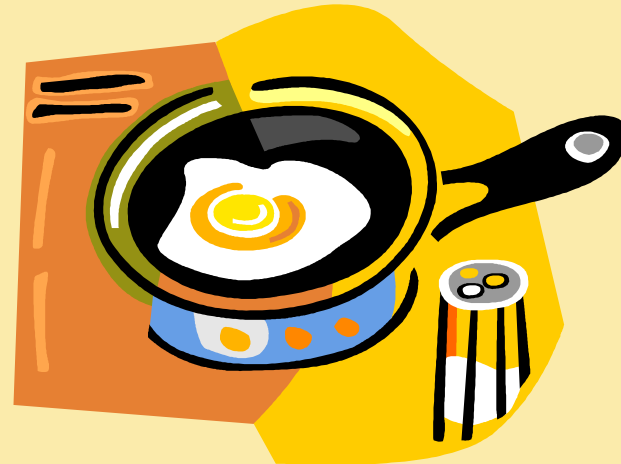
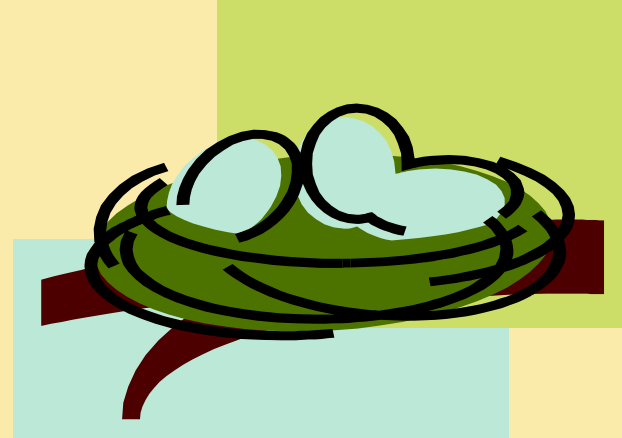
Vejce je zárodečná buňka uvolněná z vaječníků samic. Obsahuje základy důležité pro vývoj nového organismu.

Průřez drůbežím vejcem



Ke konzumu můžeme mít vejce z různých chovů :

- + Slepice,
- + Křepelek
- + Kachen
- + Hus
- + Perliček
- + Pštrosů
- + Ostatních i divokých ptáků (holub, racek, sluka apod.)



**V ČR je povolen prodej pouze vajec
slepičích a křepelčích**

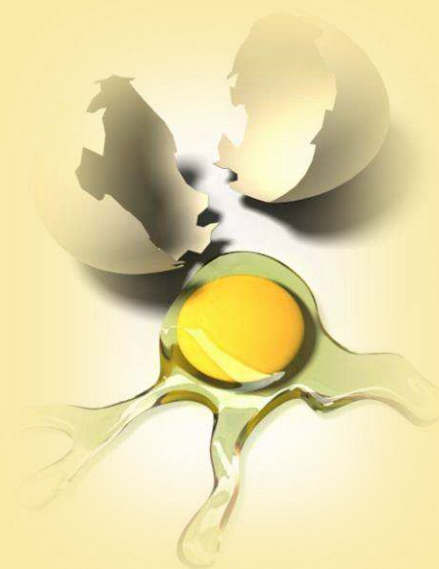


Vejce obsahují :

Minerální látky – fosfor, vápník , železo

Vitaminy A, D, B, E

Karotenoidy (antikarcinogenní účinky)

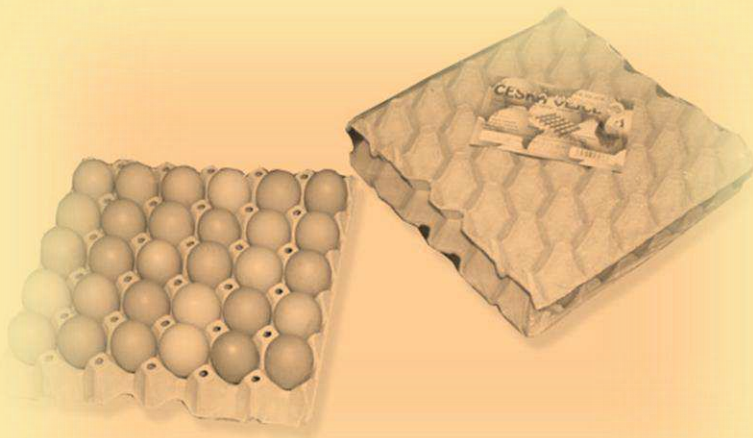


	Žloutek	Bílek
Vodu	50%	87 %
Bílkoviny	16 %	11 %
Minerální látky	1,7 %	0,7 %
Uhlovodany	0,3 %	0,7 %
Tuk	32 %	-



Balení vajec:

Vejce v prodeji jsou baleny v čistých papírových nebo plastových proložkách od 4 ks až do 30 ks a jsou vždy uloženy špičkou dolů.

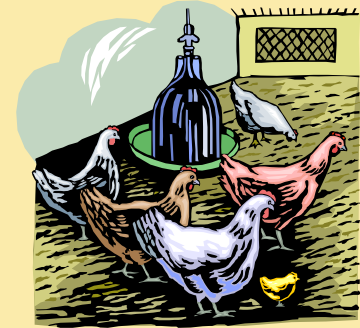


Vejce rozlišujeme:

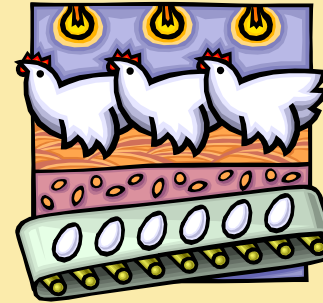


☼ podle metody chovu nosnic

☞ Chov ve volném výběhu



☞ Chov v halách



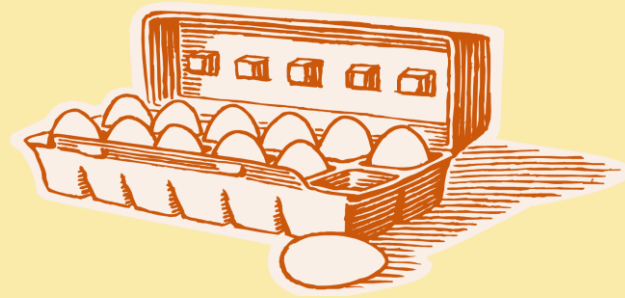
☞ Chov v klecích

☞ Chov v ekologickém zemědělství

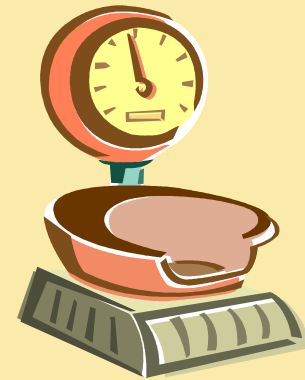




☀ podle velikosti



Kategorie	Označení	Hmotnost
Velmi velká	XL	73 g a víc
Velká	L	63 – 73 g
Střední	M	53 – 63 g
malá	S	Do 53 g



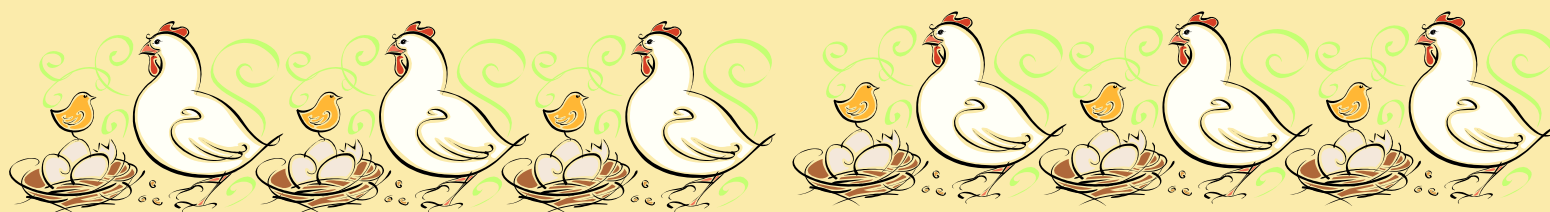
dále rozdělujeme vejce na :

✿ Standardní

Jsou běžná vejce v prodeji

✿ Obohacená

jsou vejce, která jsou obohacená o významné nutriční složky např. **Omega vejce**, **Selenová vejce**, **Cereální vejce** ze tří zrnin apod.



Povinné údaje na vejcích :

Každé vejce zakoupené obchodě obsahuje kód řídící se vyhláškou (např. značení 3 CZ 1234). Tento kód se skládá ze čtyř částí:

První číslice označuje metodu chovu nosnic :

- ➡ 0 – vejce nosnic v ekologickém zemědělství (bio)
- ➡ 1 – vejce nosnic ve volném výběhu
- ➡ 2 – vejce nosnic v halách (na podestýlce)
- ➡ 3 – vejce nosnice v klecích

Kód producenta na vejci – ZJISTÍME PŮVOD VAJEC :

- ➡ CZ – Česká republika
- ➡ DE – Německo
- ➡ PL – Polsko
- ➡ LT – Litva
- ➡ NL – Nizozemí



Poslední čtyřčíslí znamená registrační číslo hospodářství (chovu) – u vajec z českého chovu je přiděleno SVS.

Slepičí vejce



Jsou ve dvou třídách jakosti

➤ **I. třída jakosti**

- Čerstvá Extra A
- Čerstvá A

} Běžně v prodeji

➤ **II. třída jakosti**

- B chladírenská
- B konzervovaná

} Průmyslová

Průmyslová vejce se zpracovávají např. sušením nebo mražením, na vaječnou melanž, v pekárenském, těstárenském průmyslu, dále se používají k výrobě likérů apod.



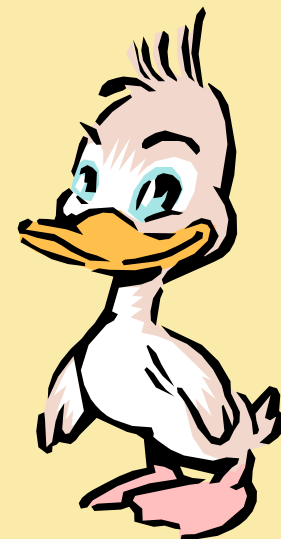
Křepelčí vejce



Jsou malá, maximálně do 3 cm a prodávají se jako lahůdka. Snižují riziko onemocnění srdce a cévního systému, příznivě působí při léčbě cukrovky, nemocí nervového ústrojí a dýchacího ústrojí (astma), má také vliv na vývoj imunitního systému u malých dětí. Působí preventivně proti arterioskleróze, hypertonické nemoci, diabetu a nemocem žaludku. Ozdobné skořápky je možno použít na ozdobu



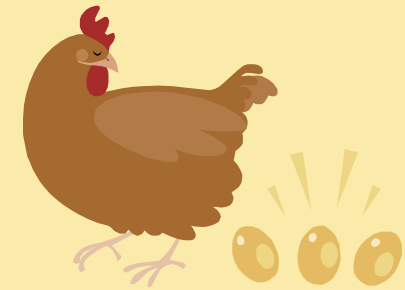
Ostatní vejce



- ✿ Kachní, husí, pštrosí a ostatní vejce se sice mohou konzumovat, ale do běžného prodeje nejsou určena. Kachní i husí vejce jsou podstatně větší než slepičí a také se musí déle vařit (musí se zničit choroboplodné zárodky), mají výraznější chuť, jsou závislá na krmivu a mají kratší dobu trvanlivosti.
- ✿ Pštrosí vejce 1 kus = velikost cca 28 ks slepičích se mohou použít jako slepičí, ale v běžném prodeji opět nejsou.



Jak máme vejce správně skladovat?



- ✓ Vejce musíme uchovávat v suchu
- ✓ Chráníme před sluncem, skladujeme a přepravujeme v chladu při stálé teplotě nejvýše do +18 °C.
- ✓ Správně skladované vejce by mělo být dobře použitelné i po 28 dnech.

Čerstvá vejce lze prodávat nejpozději 7 dnů před uplynutím data minimální trvanlivosti.

Jak poznáme čerstvé vejce ?

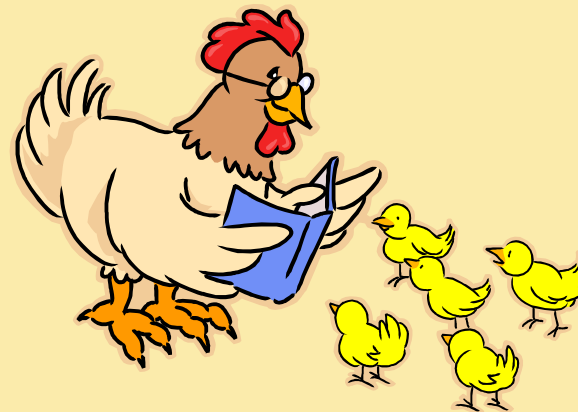
Jednoduchá rada je vejce ponořit do nádoby v vodu

- ✓ Vejce staré 1 – 6 dnů je u dna a leží vodorovně
- ✓ Vejce staré 11 – 12 dnů stojí kolmo na dně
- ✓ Vejce stará 16 dnů plavou
- ✓ Vejce stará 17 a více vyčnívá z vody tupým koncem



Opakovací test :

- Jaké máme druhy vajec v prodeji
- Poradíte jak má spotřebitel správně vejce uskladnit
- Určete velikost vejce, když jeho hmotnost je
 - ✓ 58 gramů
 - ✓ 49 gramů
 - ✓ 70 gramů
 - ✓ 65 gramů



Vysvětlete označení vejce tímto kódem

3 CZ 1234



- ➡ Uved'te argumenty proč konzumovat vejce.
- ➡ V kterém období je zvýšený prodej vajec?
- ➡ V jakém balení a po kolika kusech přichází vejce do prodeje?
- ➡ Jsou vejce vhodná pro dětskou výživu ?
- ➡ Jak poznáte vejce které je starší 16ti dnů?
- ➡ Vysvětlete rozdíl v chovu slepic a jaký vliv má chov na snůšku?
- ➡ Proveďte nabídku vajec s vhodnými argumenty.
- ➡ Uved'te zboží v prodejně, které obsahuje nebo se vyrábí z vajec.
- ➡ Uved'te alespoň 5 pokrmů kde jsou využita vejce.





Citace a použité materiály :

- ❖ ANDERLE, Peter a Helmuth SCHWARZ. *Zbožiznalství: poživatiny - potraviny, pochutiny*. 2. vyd. Praha: SNTL, 1996, 249 s. ISBN 80-902-1103-8
- ❖ <http://www.nasevejce.cz/o-vejci>
- ❖ Klipart sady Microsoft Office
- ❖ Vlastní zkušenosti

