



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

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_813
Předmět:	Odborný výcvik
Tematický okruh:	Prodej zboží základních sortimentních skupin
Autor, spoluautor:	Zdeňka Mezerová
Název DUMu:	Prodej chleba
Pořadové číslo DUMu:	01
Stručná anotace:	
Cílem výukového materiálu je seznámení a ukázka pekárenského zboží žákům v prodeji, seznámení s manipulací, ošetřováním a skladováním zboží.	
Ročník:	I.
Obor vzdělání:	66-41-L/01 Obchodník
Metodický pokyn:	Žáci použijí pracovní list, vypracují test a vyloučí křížovku
Výsledky vzdělávání:	Žák dodržuje metody hodnocení jakosti významné z hlediska potřeb praxe. Skladuje a ošetřuje zboží, uplatňuje zásady hygienické praxe.
Vytvořeno dne:	5. 2. 2013
Pokud není uvedeno jinak, uvedený materiál je z vlastních zdrojů autora.	

Pekárenské výrobky

Pekárenské zboží jsou výrobky provedené tepelnou úpravou různých těst nebo hmot.

Základní suroviny pro výrobu pekárenských výrobků jsou: mouka (pšeničná nebo žitná), šrot, voda nebo mléko, syrovátka, podmáslí, kypřidla - kvasnice, kvas, kypřicí prášek do pečiva, ochucovadla – koření - kmín, koriandr, fenykl, anýz, mák, sezamové semínko, lněné semínko, sůl, cukr, tuk, konzervační prostředky.

Mají vysoký obsah vitamínů B1, B2 a E, minerálních látek - Ca, Fe, sacharidů, bílkovin, tuků a vlákniny.

Prodej chleba

Chléb je základní potravina, která se vyrábí z pšeničné nebo žitné mouky, vody, kypřících prostředků a koření. Je zdrojem vitamínů B1 a B2, tvoří široký sortiment, roste spotřeba tmavých chlebů. Do prodeje přichází v různých tvarech - veka, hranol, kulatý tvar, plochý tvar.

Tržní druhy chleba:

- pšeničný, žitný, pšenično - žitný, žitno - pšeničný, celozrnný, vícezrný, speciální. V prodeji je prodáváme pod názvy např: konzumní, kmínový, chléb Šumava, rodinný, arabský, francouzský, Česnekáček, Cibuláček, Fitíček, Graham chléb, Kyjevský, Kořenový chléb, Krušnohorský chléb, dalamánkový chléb, dvoukvasnicový chléb, pšeničný, toustový chléb, žitný toustový chléb, trvanlivý chléb - Knäckebröt (původ ze Švédska, křupavý, neobsahuje vodu), Extrudované chleby – křehké chleby. Do prodeje také dostáváme Bio chleby, které neobsahují žádné umělé, chemické prostředky. Vylepšující chuť, trvanlivost a vůni - Kořenový chléb, Vícezrný chléb s dýní, Vícezrný chléb se slunečnicí. Tyto výrobky poznáme podle národního loga - ZELENÉ BIOZEBRY. Pro zákazníky, kteří dodržují bezlepkovou dietu, nabízíme i chleby neobsahující lepek. Jsou vakuově baleny, vcelku nebo krájené chleby (např: kmínový porcovaný chléb).

Prodej chleba:

Zboží musí být vždy čerstvé a kvalitní bez poškození. Během prodejní doby musíme dohlížet na kvalitu zboží. Dodržujeme zásadu uspořádání skupin chleba např: nikdy nebudeme vystavovat chléb mezi jemným pečivem. Chléb vystavujeme bez přepravních obalů a vybalené z kartonu. U regálů by měl být vždy větší dostatek jednorázových rukavic a dostatek mikroténových sáčků. Chléb prodáváme vcelku nebo krájený, celý nebo půlený.

Skladování chleba:

Skladujeme minimálně 15 cm nad podlahou. Kontrolujeme obaly - zda jsou neporušené (u balených výrobků), čisté. Kontrolujeme neustále datum minimální trvanlivosti a datum použitelnosti.



Pekárenské výrobky – test:

1. Uveď suroviny k výrobě chleba.
2. V jakých tvarech přichází chléb do prodeje?
3. Napište tržní druhy chleba.
4. Co je to Knäckebröt?

Vyluštěte křížovku:

Pekárenský výrobek

	K						
		I					
				V			
					V		

vodní drůbež
baklažán
část menu
boty

Vypracované otázky:

1.) Suroviny k výrobě: mouka (pšeničná, žitná), šrot, voda, mléko, syrovátka, podmásílí, vejce, kypřidla, kmín, koriandr, anýz, mák, sezamové semínko, lněné semínko, sůl, tuk.

2.) Tvary: veka, kulatý tvar, plochý tvar, hranol.

3.) Tržní druhy chleba: konzumní, kmínový, chléb Šumava, rodinný, francouzský, arabský, Česnekáček, Cibuláček, Fitíček, Graham chléb, Kyjevský chléb, Krušnohorský chléb, Kořenový chléb, toustový chléb, žitný, dalačnický.

4.) KNACKEBROT – pochází ze Švédska, trvanlivý chléb, který neobsahuje vodu.

	K	A	CH	N	A		vodní drůbež
	L	I	L	E	K		baklažán
P	O	L	É	V	K	A	část menu
		O	B	U	V		boty

Odkazy a citace:

ANDERLE, Peter. *Zbožíznalství: poživatiny - potraviny, pochutiny*. 2. vyd. Praha: SNTL, 1996. ISBN 80-902-1103.

Vlastní zdroj