



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

<b>Škola:</b>	<b>Střední škola obchodní, České Budějovice, Husova 9</b>
<b>Projekt MŠMT ČR:</b>	<b>EU PENÍZE ŠKOLÁM</b>
<b>Číslo projektu:</b>	<b>CZ.1.07/1.5.00/34.0536</b>
<b>Název projektu školy:</b>	<b>Výuka s ICT na SŠ obchodní České Budějovice</b>
<b>Šablona V/2:</b>	<b>Inovace a zkvalitnění výuky směřující k rozvoji odborných kompetencí žáků středních škol</b>
<b>Číslo šablony:</b>	VY_52_INOVACE_ODV_815
<b>Předmět:</b>	Odborný výcvik
<b>Tematický okruh:</b>	Prodej zboží základních sortimentních skupin
<b>Autor, spoluautor:</b>	Zdeňka Mezerová
<b>Název DUMu:</b>	Trvanlivé pečivo
<b>Pořadové číslo DUMu:</b>	03
<b>Stručná anotace:</b>	
Cílem výukového materiálu je seznámení a ukázka trvanlivého pečiva žákům v prodeji, seznámení s manipulací, ošetřováním a skladováním zboží.	
<b>Ročník:</b>	I.
<b>Obor vzdělání:</b>	66-41-L/01 Obchodník
<b>Metodický pokyn:</b>	Žáci použijí pracovní list. Vypracují test a křížovku.
<b>Výsledky vzdělávání:</b>	Žák pochopí metody hodnocení jakosti významné z hlediska praxe. Skladuje a ošetřuje zboží, uplatňuje zásady hygienické praxe.
<b>Vytvořeno dne:</b>	5. 2. 2013
Pokud není uvedeno jinak, uvedený materiál je z vlastních zdrojů autora.	

## Trvanlivé pečivo

Výrobky vyrobené ze žitné a pšeničné mouky, vajec, cukru, tuků, kypřících prostředků, koření, dochucovacích přísad. Obsahují nejvýše 10% vody např. perníky, preclíky, trvanlivé tyčinky 16% vody. Výrobky jsou plněné různými náplněmi, máčené, potahované nebo povrchově upravované. Tvoří široký sortiment sladké a slané chuti s delší trvanlivostí, který se neustále obnovuje. Je vhodný pro cestování, rychlé občerstvení.

### Rozdělení trvanlivého pečiva:

- a.) **Perníky** – vyrábí se z pšeničné a žitné mouky, cukru medu, kypřících prostředků, koření, jablečné vlákniny, jádřovin.

#### Tržní druhy:

perník na strouhání, perníky glazované s cukrovou polevou, rumové, medové, polévané, s náplní (jahodový, kokosový, borůvkový, švestkový), bez náplně, zdobené (srdíčka, chaloupky, zvířátka, vajíčka, autíčka atd.).

- b.) **Sušenky** - je pečivo z pšeničné mouky, vajec, cukru, tuku, mléka, koření a kypřidel.

#### Podle způsobu výroby sušenky rozdělujeme:

**vypichované** - Be – Be sušenky rodinné-130 g- mléčné, kakaové, cereální, sušenky Be-Be Dobré ráno 400g; 30g; s mlékem, lískooříškové s medem, kakaové, lesní ovoce + jogurt, brusinka, müsli s ovocem, extracereální, kakaové - 30% cukru

**řezané sušenky** – Esíčka

**drezírované** – kokosky

**plněné** - různými náplněmi - Disko – vanilkové, kakaové s čokoládovou náplní, S - kakaové s mléčnou náplní, oříškové, kokosové

**máčené a polomáčené** – mléčné, kakaové, hořké

**lisované** - směs

- c.) **Piškoty** - vyrábí se ze šlehaného těsta, z vajec, cukru a mouky.

#### Tržní druhy:

Tradiční piškoty (dětské) - 240 g; 120g; Pufino dlouhé piškoty (cukrářské) Čokopiškoty – Pims - příchuť pomeranč, malina, lesní ovoce, meruňka, citrón, Dia piškoty, bezlepkové s amarantem i bez.

**d.) Suchary** - výrobky z pšeničné mouky bohaté na lepek, kypří se droždím, pečou se a krájí na plátky, které se opraží.

**Tržní druhy:**

Karlovarské suchary

**e.) Oplatky** – tenké trvanlivé pečivo vyrobené z mouky, vody, cukru, kypřidel. Výrobky zařazujeme do 3 základních skupin - **výrobky neplněné, výrobky plněné, výrobky máčené a polomáčené.**

1.) **Výrobky neplněné** - dortové oplatky - mají kulatý nebo obdélníkový tvar; zmrzlinové oplatky - kornouty, mušle.

2.) **Výrobky plněné**- spékané

**Tržní druhy:** - Karlovarské oplatky kakaové, čokoládové, oříškové, Karlovarské trojhránky -čokoládové, oříškové, Hořické trubičky – s náplní jogurtovou, čokoládovou, ořechovou, vanilkovou + skořicovou; Rolda trubičky.

**Řezy** - tržní druhy: Zlaté oplatky – citrónové, nugátové, lískooříškové, čokoládové, Marilky, Kávěnky, kakaové řezy, Vesna řezy.

3.) **Výrobky duté** - vlnky, ořechy

**f.) Máčené a polomáčené výrobky** - výrobky s čokoládovou (mléčnou nebo hořkou) polevou

**Tržní druhy:** Miňonky - kakaové, mléčné, lískooříškové, kávové; Fidorky - máčené v bílé čokoládě; kávové, s oříšky, kokosové, De Luxe; Tatranky – mléčné, lískooříškové, Horalky - arašídové, nugátové, mléčné, Mila řezy, Anita řezy.

**g.) Extrudované výrobky**

**Tržní druhy** - křehký chléb, celozrnné chlebičky Racio, křupky

**h.) Slané pečivo** - **crackery** – s různými příchutěmi (paprikou, sýrem) různých tvarů. (Tuc sýrové, Tuc s pepřem, Tuc paprikové, Mini crackery).

- **oplatky** – sýrové

- **pečivo** - s příchutí koření - kmínu, papriky - tyčinky.

**Skladování a prodej trvanlivého zboží**

Ukládáme v čistých, dobře větratelných skladech při teplotě od 5 do 20°C. Relativní vlhkost 70%. Při nevhodném skladování (např: působení slunečních paprsků může dojít ke žluknutí). Zboží skladujeme na paletách minimálně 10 cm od podlahy.

### Prodej trvanlivého zboží

Trvanlivé zboží nabízíme při větších nákupech, pro rychlé občerstvení, na dovolenou. Slané pečivo nabízíme k různým slavnostním příležitostem.

### Perníky



## Sušenky



## Řezy



## Piškoty



## Dia trvanlivé pečivo



## Slané pečivo





**Vypracujte otázky:**

- 1.) Napište rozdělení trvanlivého pečiva.
- 2.) Z jakých surovin se vyrábí perníky?
- 3.) Zařaďte do skupin:
  - Perník na strouhání
  - Esíčka
  - Dortové oplatky
  - Miňonky
  - Dětské piškoty
- 4.) Skladování trvanlivého pečiva.
- 5.) Proveďte nabídku trvanlivého pečiva.

**Vypracujte křížovku:**

		R			
	H				
				K	
		Ž			
			T		

- mléčný výrobek
- topivo
- pokrývka hlavy
- mužské jméno 22.5.
- pomůcka při krájení
- tropická rostlina
- ženské jméno 13.8.

**Vypracované otázky:**

- 1.) Rozdělení: perníky, sušenky, piškoty, suchary, oplatky, extrudované výrobky, slané pečivo.
- 2.) Perníky se vyrábí z pšeničné a žitné mouky, cukru, medu, kypřících prostředků, koření, jablečné vlákniny.
- 3.) Perník na strouhání – perníky  
 Esíčka – řezané sušenky  
 Dortové oplatky – oplatky neplněné  
 Miňonky – máčené a polomáčené řezy  
 Dětské piškoty – piškoty
- 4.) Skladování: ukládáme v čistých, dobře větratelných skladech při teplotě od 5°C do 20°C. Relativní vlhkost 70%.
- 5.) Trvanlivé pečivo nabízíme při větších nákupech, pro rychlé občerstvení, na dovolenou, slané pečivo nabízíme ke slavnostním příležitostem.

**Vypracovaná křížovka:**

S	Ý	R					mléčný výrobek
U	H	L	Í				topivo
Š	Á	T	E	K			pokrývka hlavy
E	M	I	L				mužské jméno
N	Ů	Ž					pomůcka při krájení
K	A	K	T	U	S		tropická rostlina
A	L	E	N	A			ženské jméno

**Odkazy a citace:**

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

Vlastní zdroj