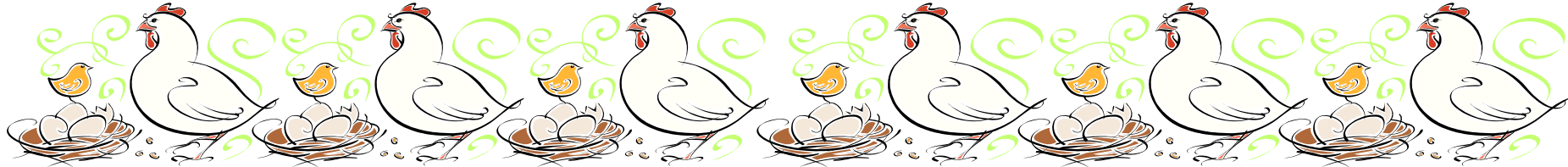


## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

<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>	<b>VY_52_INOVACE_ODV_819</b>
<b>Předmět:</b>	<b>Odborný výcvik</b>
<b>Tematický okruh:</b>	<b>Prodej zboží základních sortimentních skupin</b>
<b>Autor, spoluautor:</b>	<b>Zdeňka Mezerová</b>
<b>Název DUMu:</b>	<b>Drůbež</b>
<b>Pořadové číslo DUMu:</b>	<b>07</b>
<b>Stručná anotace:</b>	<b>Cílem výukového materiálu je seznámení a ukázka drůbeže žákům v prodeji, seznámení s manipulací, ošetřováním a skladováním zboží.</b>
<b>Ročník:</b>	<b>I.</b>
<b>Obor vzdělání:</b>	<b>66-41-L/01 Obchodník</b>
<b>Metodický pokyn:</b>	<b>Žáci použijí pracovní list, vypracují test.</b>
<b>Výsledky vzdělávání:</b>	<b>Žák dodržuje metody hodnocení jakosti významné z hlediska potřeb praxe. Skladuje a ošetřuje zboží, uplatňuje zásady hygienické praxe.</b>
<b>Vytvořeno dne:</b>	<b>9. 3. 2013</b>
<b>Pokud není uvedeno jinak, uvedený materiál je z vlastních zdrojů autora.</b>	



# Drůbež



# Jaký význam má drůbeží maso pro lidský organismus?

- Drůbeží maso je velmi chutné, jemné a lehce stravitelné. Označujeme ho jako maso bílé. Doporučujeme jej na diety, dětskou výživu, pro seniory, sportovce. Obsahuje vitamíny skupiny B, bílkoviny, nerostné látky-Fe, P, K, Na.

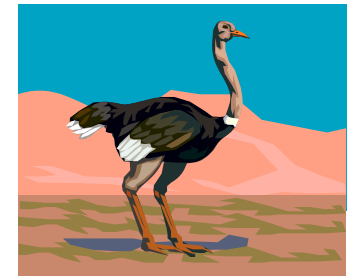


# Rozdělení drůbeže

**1.) Hrabavá drůbež** - kuřata, brojleři, slepice, kapouni, krůty, krocani, perličky.



**2.) Vodní drůbež** – kachny, husy.



**3.) Zvláštní skupinu tvoří pštrosi.**

# Prodej drůbeže

- Drůbež prodáváme čerstvou, mraženou, chlazenou, porcovanou ( spodní stehna, horní stehýnka, prsní řízky, skelety, křídla,čtvrtky, polévkovou směs, drůbeží droby-játra, srdce, krky, očištěné žaludky), grilovanou a uzenou.  
**Výrobky z drůbeže:** konzervy, hotová jídla, polotovary (drůbeží sekaná), masné výrobky (drůbeží salámy, párky, tlačenkou), uzené výrobky (kuřata, kuřecí stehna), grilované výrobky (kuřata).



3400 g  
PRO: 03/05/12  
EXP: 03/05/15

4000 g  
PRO: 03/05/12  
EXP: 03/05/15

3200 g  
PRO: 03/05/12  
EXP: 03/05/15

4000 g  
PRO: 03/05/12  
EXP: 03/05/15

4000 g  
PRO: 03/05/12  
EXP: 03/05/15

4000 g  
PRO: 21/09/12  
EXP: 21/09/15

4000 g  
PRO: 21/09/12  
EXP: 21/09/15

PRO: 21/09/12  
EXP: 21/09/15

**Doux**  
OVEN READY  
TURKEY  
WITH GIBLETS  
CONGELÉ - FROZEN  
THEROPIA - CONGELADO

**Doux**  
OVEN READY  
TURKEY  
WITH GIBLETS  
CONGELÉ - FROZEN  
THEROPIA - CONGELADO

**Doux**  
OVEN READY  
TURKEY  
WITH GIBLETS  
CONGELÉ - FROZEN  
THEROPIA - CONGELADO

**Doux**  
OVEN READY  
TURKEY  
WITH GIBLETS  
CONGELÉ - FROZEN  
THEROPIA - CONGELADO

4000 g  
PRO: 21/09/12  
EXP: 21/09/15



22,90  
22,90  
15,90

26,90

600g  
Kruti prsa  
Hmotnost: 600g  
23/03/2012  
23/08/2012  
600g  
Kruti prsa  
Hmotnost: 600g  
23/03/2012  
23/08/2012  
600g  
Kruti prsa  
Hmotnost: 600g  
23/03/2012  
23/08/2012  
600g  
Kruti prsa  
Hmotnost: 600g  
23/03/2012  
23/08/2012

# Skladování drůbeže

- Chlazenou drůbež a výrobky z drůbeže skladujeme v chladících boxech při teplotě 0 - 4°C, odděleně od ostatního masa. Mražená drůbež se skladuje v mrazících boxech při teplotě -18°C – - 25°C po dobu nejdéle 30 dnů. Je zakázáno rozmraženou drůbež opět zmrazovat. Drůbež ukládáme nejméně 10 cm od stěn a nejméně 20 cm od chladícího nebo mrazícího systému.



# Test

- 1.) Jaký význam má drůbež pro lidský organismus?
- 2.) Vyjmenujte hrabavou drůbež!
- 3.) Jaké výrobky znáte z drůbeže?
- 4.) Napište skladování drůbeže!

# Vypracovaný test

- 1.) Význam ve výživě: maso lehce stravitelné obsahující vitamíny skupiny B, bílkoviny, nerostné látky Fe, P, K, Na.
- 2.) Hrabavá drůbež: kuřata, brojleři, slepice, krůty, krocani, kapouni, kohouti, perličky.
- 3.) Výrobky z drůbeže: konzervy, polokonzervy, hotová jídla, drůbeží polotovary, masné výrobky (drůbeží salámy, párky, tlačěnka), uzené výrobky, grilované výrobky.
- 4.) Chlazená drůbež a výrobky z drůbeže: 0°C- 4°C. Mražená drůbež: -18°C- -25°C. Rozmražená se nesmí znova zmrazovat.

# Odkazy a citace

## Odkazy a citace:

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

NOVOTNÝ, Mojmír a Irenka KUBITOVÁ. *Základy výuky odborného výcviku v učebním oboru prodavač, prodavačka potravinářského zboží*. 1. vyd.

ISBN 80-7168-181-4.

Kliparty ze sady Microsoft Office

Vlastní zkušenosti