



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

<b>Škola:</b>	Střední škola obchodní, České Budějovice, Husova 9
<b>Projekt MŠMT ČR:</b>	EU PENÍZE ŠKOLÁM
<b>Číslo projektu:</b>	CZ.1.07/1.5.00/34.0536
<b>Název projektu školy:</b>	Výuka s ICT na SŠ obchodní České Budějovice
<b>Šablona V/2:</b>	Inovace a zkvalitnění výuky směřující k rozvoji odborných kompetencí žáků středních škol
<b>Číslo šablony:</b>	VY_52_INOVACE_ODV_821
<b>Předmět:</b>	Odborný výcvik
<b>Tematický okruh:</b>	Prodej zboží základních sortimentních skupin
<b>Autor, spoluautor:</b>	Zdeňka Mezerová
<b>Název DUMu:</b>	Houby č.1
<b>Pořadové číslo DUMu:</b>	09
<b>Stručná anotace:</b>	Cílem výukového materiálu je seznámení a ukázka čerstvých hub 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.
<b>Výsledky vzdělávání:</b>	Žák dodržuje metody hodnocení jakosti významné z hlediska potřeb praxe. Skladuje a ošetřuje zboží, uplatňuje zásady hygienické praxe.
<b>Vytvořeno dne:</b>	9. 3. 2013
Pokud není uvedeno jinak, uvedený materiál je z vlastních zdrojů autora.	

# Houby

Čerstvé houby



# Čerstvé houby

- ▣ Čerstvé houby se pěstují v lesních nebo uměle vytvořených půdách (například: hnůj se žampionovým podhoubím, hlíva ústříčná se pěstuje na dřevě, pilinách nebo na lisované slámě). Prodej hub je přísně kontrolován, aby nedošlo k záměně s jedovatými houbami. Prodejce musí vykonat zkoušku ze znalostí hub a mít oprávnění k podnikání.



# Čerstvé houby

## ▣ Význam ve výživě

Houby jsou pochutiny méně kalorické. Obsahují 1 - 4% bílkovin a uhlovodanů; 1 - 3% minerálních látek, v nepatrném množství vitamíny D, B. Jídla z hub jsou těžce stravitelné.



# Čerstvé houby

▣ Rozdělení hub v prodeji:

1.) čerstvé houby

2.) sušené houby

3.) konzervované houby v konzervách nebo ve sklenicích

4.) marinované houby

5.) mražené houby

6.) chlazené výrobky z hub



# čerstvé houby

## ▣ Tržní druhy v prodeji:

- 1.) Žampiony
- 2.) Hlíva ústříčná
- 3.) Liška obecná
- 4.) Lanýže bílé
- 5.) Lanýže černé

## Použití čerstvých hub:

- smažené, dušené, do polévek, do omáček, houbový guláš, houbový nákyp, hlíva ústříčná na víně, lanýže používáme i jako koření.



# čerstvé houby



## ▣ Vystavování a prodej čerstvých hub:

- čerstvé houby vystavujeme v plastových přepravkách v chladícím zařízení.

Prodáváme je volně vážené nebo předbalené v miskách nebo v košíčkách.

## Skladování čerstvých hub:

- čerstvé houby skladujeme v chladících boxech, dodržujeme přísné hygienické předpisy, dodržujeme datum minimální trvanlivosti.









# čerstvé houby



# Čerstvé houby

- ▣ Vypracujte test:
  - 1.) Jaký význam mají houby pro lidský organismus ?
  - 2.) Které houby pěstujeme uměle ?
  - 3.) Uveďte rozdělení hub!
  - 4.) Poradte zákazníkovi použití čerstvých hub!
  - 5.) Jak prodáváme čerstvé houby?

# Čerstvé houby

- ▣ Vypracování testu:
  - 1.) Houby jsou méně kalorické. Obsahují 90% vody, 1 - 4% bílkovin a uhlohydrátů, 1 - 3% minerálních látek, nepatrné množství vitamínů D, B. Jídla z hub jsou těžce stravitelné.
  - 2.) Uměle vypěstované čerstvé houby dostáváme: žampiony, hlívu ústřičnou.
  - 3.) Rozdělení hub:
    - a.) čerstvé houby
    - b.) sušené houby
    - c.) konzervované houby v konzervách nebo ve sklenicích
    - d.) marinované houby
    - e.) mražené houby
    - f.) chlazené výrobky z hub



# Čerstvé houby

- ▣ Vypracování testu:

4.) Čerstvé houby můžeme používat do polévek, do omáček, k výrobě houbového guláše, smažené, dušené, lanýže používáme i jako koření.

5.) Čerstvé houby prodáváme volně vážené nebo předbalené v miskách nebo v košíčkách z chladicího zařízení.

# čerstvé houby

## ▣ Odkazy a citace:

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

NOVOTNÝ, Mojmir 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