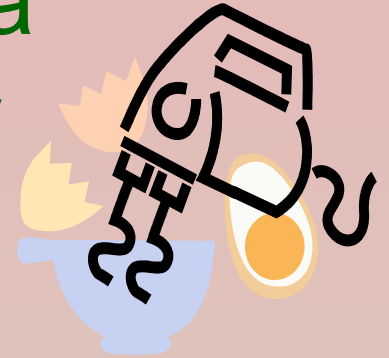


INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ


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_852
Předmět:	Odborný výcvik
Tematický okruh:	Prodej a technika prodeje
Autor, spoluautor:	Andrlíková Mária
Název DUMu:	Ruční šlehače, tyčové mixéry, roboty
Pořadové číslo DUMu:	08
Stručná anotace:	
Prezentace sortimentu ručních šlehačů, tyčových mixérů, robotů. Nabídka těchto spotřebičů.	
Ročník:	4.
Obor vzdělání:	66-41-L/01 Obchodník
Metodický pokyn:	Výklad při prezentaci, ukázka spotřebičů, DVD.
Výsledky vzdělávání:	Žák komunikuje v prodejně a nacvičí techniku prodeje kuchyňských spotřebičů. Vypracuje pracovní listy č.1-4.
Vytvořeno dne:	20.1. 2013
Pokud není uvedeno jinak, uvedený materiál je z vlastních zdrojů autora.	

Otázky ke zjištění přání zákazníka ruční šlehače a kuchyňské roboty



Ruční šlehač

 Druh:

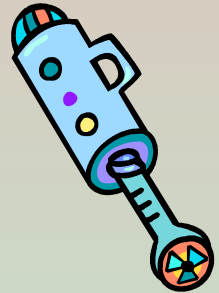
 Chcete šlehač samostatný, s pevnou (otočnou) miskou, nebo kombinovaný s tyčovým mixérem?

 Výkon:

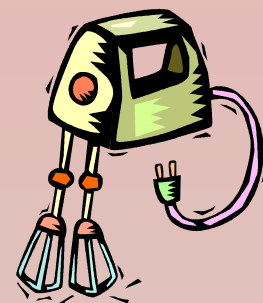
 Jak velké množství potravin zpracováváte?

 (příkon 200W – 500W)

 Máte malé děti a často mixujete?



Ruční šlehače – materiál a design



Materiál a design:

Máte zvláštní požadavky na vzhled a materiál?

(příslušenství z nerez, plastu)



Doplňkové příslušenství:

Můžu vám nabídnout speciální výbavu?

(osvětlení v těle šlehače, vestavěná váha,

- ruční šlehač se stojanem a miskou, celonerezové hnětací háky a tyčový mixér)

Pracovní list č. 1: (ruční šlehače)

1. Napište druhy ručních šlehačů:

2. Napište příkon ručních šlehačů:



Pracovní list č. 2 (ruční šlehače)

 Materiál příslušenství ručních šlehačů:

 -----


 Doplnkové příslušenství ručních šlehačů:

 -----

 -----

Vypracování:

1. Ruční šlehače

 Samostatné, s pevnou, otočnou mísou, kombinované s tyčovým mixérem

2. Příkon ručních šlehačů

200- 500W

 3. Materiál příslušenství nerez a plast

4. Doplnkové příslušenství:

 Tyčový mixér, šlehač s váhou a osvětlením šlehače,

 otočná mísa

Kuchyňské roboty - výbava



■ Výbava:

■ Jaké máte zkušenosti s robotem?

■ Co všechno by měl váš robot umět?

■ Základní součástí je šlehací, hnětací metla, sítko různých otvorů a mixér.

Chcete plastovou nebo nerezovou nádobu?

Doplňkové příslušenství:

- Uvítali byste mlýnek na maso?
- Pijete ovocné šťávy? (odšťavňovač)
- Použijete mlýnek na mák, výrobek zmrzliny, citrusovač, nástavec na výrobu těstovin?



Prostor a sestavování robotu:

■ Sestavování a prostor :

■ Dáváte přednost jednoduchému sestavování?

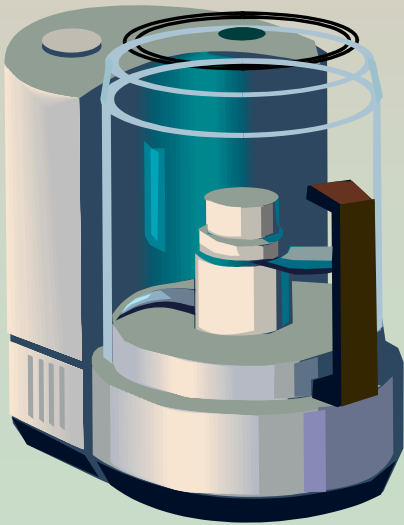
■ Kde bude váš robot stát? (prostor)



Umístění motoru:

■ Nabídnu vám robot s horním nebo dolním pohonem motoru?

■ Dolní pohon motoru



Horní pohon motoru



Pracovní list č.3 (kuchyňské roboty)

 1. Příkon kuchyňských robotů:



 2. Umístění motoru:



Pracovní list č.4 (kuchyňské roboty)

 Základní vybavenost kuchyňských robotů:



 Doplnkové příslušenství kuchyňských robotů:





Vypracování:

■ 1. Příkon kuchyňských robotů:

300 -1500 W

■ 2. Systém pohonu motoru:

■ S horním nebo dolním pohonem motoru



■ 3. Kuchyňské roboty – základní vybavenost:

Hnětací, šlehací metly, mixér a sítko různých otvorů.

■ 4. Doplnkové příslušenství:

■ Možnost dokoupit – mlýnek na mák, maso, lis na ovoce, nástavce na výrobu těstovin, zmrzlinovač...

Citace a použité materiály:

-  Klipart sady
Microsoft Office
-  Fotografie z
prodejen

