



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

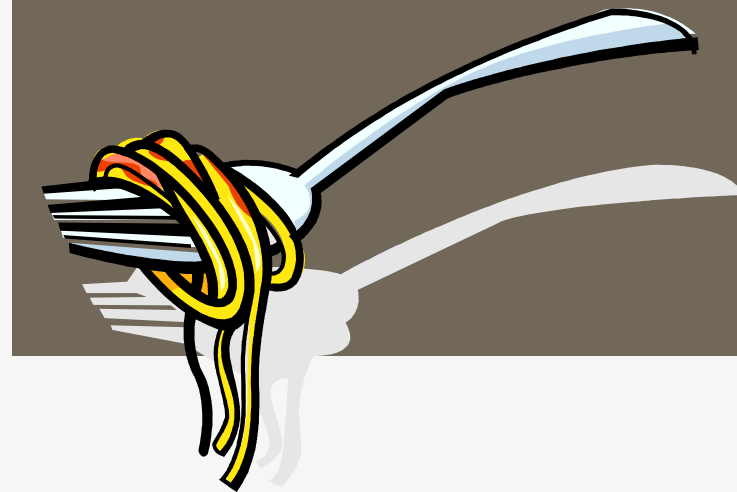


OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

## 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_879</b>
<b>Předmět:</b>	<b>Odborný výcvik</b>
<b>Tematický okruh:</b>	<b>Prodej zboží základních sortimentních skupin</b>
<b>Autor, spoluautor:</b>	<b>Jitka Merthová</b>
<b>Název DUMu:</b>	<b>Těstoviny - složení</b>
<b>Pořadové číslo DUMu:</b>	<b>03</b>
<b>Stručná anotace:</b>	<b>Rozeznání druhů v prodeji , odborná porad. služba podle složení a barvy.</b>
<b>Ročník:</b>	<b>1.</b>
<b>Obor vzdělání:</b>	<b>66-41-L/01</b>
<b>Metodický pokyn:</b>	<b>Žáci použijí prezentaci při nácviu prodeje zboží a poradenské služby zákazníkovi</b>
<b>Výsledky vzdělávání:</b>	<b>Žáci vedou se zákazníkem odborný rozhovor o sortimentu zboží , využívají dodatečnou nabídku</b>
<b>Vytvořeno dne:</b>	<b>12.12.2012</b>
<b>Pokud není uvedeno jinak, uvedený materiál je z vlastních zdrojů autora.</b>	

- ❖ Pojem
- ❖ Rozdělení
- ❖ Složení
- ❖ Barva
- ❖ Opakování



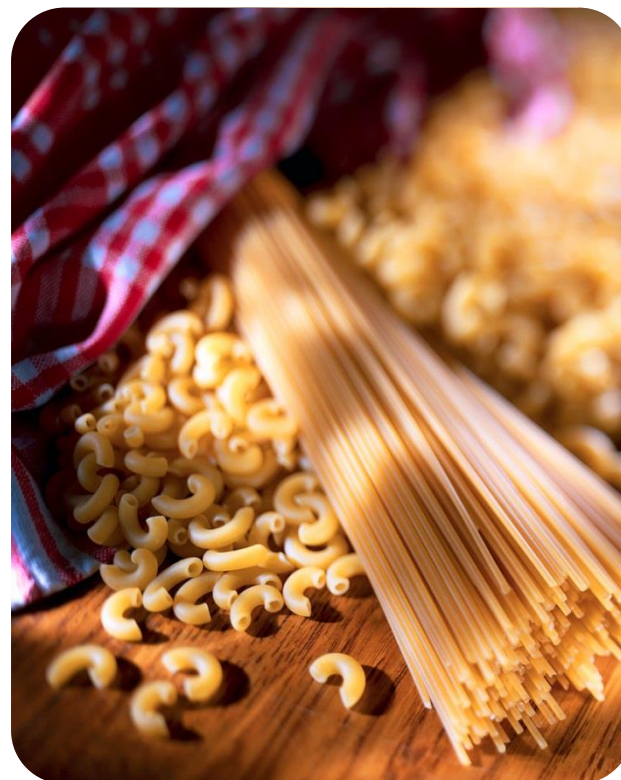
# TĚSTOVINY

# 1. Těstoviny pojem

- ❑ vyrábí se z nekynutého a chemicky nekypřeného těsta
- ❑ připravují se z pšenice, pitné vody, přídavných látek k obarvení a ochucení
- ❑ některé druhy těstovin obsahují i další produkty, jako např. celozrnná, sójová nebo kukuřičná mouka, zeleninové a bylinné přísady

## 2. Rozdělení

- ❖ **BEZVAJEČNÉ TĚSTOVINY**  
- zdravá výživa
- ❖ **VAJEČNÉ TĚSTOVINY**  
- minimálně dvě vejce na jeden kilogram mouky
- ❖ **VÍCEVAJEČNÉ TĚSTOVINY**  
- více jak dvě vejce na jeden kilogram mouky



### 3. Barva těstovin

- **Zelená** – kopřiva, špenát
- **Červená** – rajčata, mrkev, paprika
- **Tmavě zelená až černá** – mořské řasy



### 4. Složení těstovin z hlediska výživy

- lehce stravitelné
- vysoká energetická hodnota (cca. 1600KJ = 380kcal/100g)
- obsahují uhlovodany, bílkoviny, tuky, minerální soli, vitamíny

# Opakovací otázky

- Co jsou to těstoviny?
- Kolik vajec na kilogram mouky musí obsahovat vaječné těstoviny?
- Jaké znáš barvy těstovin?
- Jaká je energetická hodnota těstovin?



## Argumenty pro prodej a konzumaci těstovin:

- Mají příznivou cenu.
- Pohodlně a rychle se připravují.
- Mají mnohostranné použití (zavářky, přílohy, hlavní pokrm, do salátů)
- Jsou snadno stravitelné.
- Jsou sytící.
- Skýtají neomezené množství variací při přípravě.

# Citace a odkazy

- Kliparty sady Microsoft Office
- **ANDERLE, Peter a Helmuth SCHWARZ.**  
***Zbožíznalství: požívatiný - potraviny,***  
***pochutiny. 2. vyd. Praha: SNTL, 1996, 249***  
**s. ISBN 80-902-1103-8**