



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

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_781 |
| Předmět: | Odborný výcvik |
| Tematický okruh: | Prodej a manipulace se zbožím |
| Autor, spoluautor: | Věra Švagrová |
| Název DUMu: | Ryby – prodej ryb |
| Pořadové číslo DUMu: | 01 |
| Stručná anotace: | |
| Prezentace je zaměřena na znalost druhů ryb v prodeji, poskytnutí odborného poradenství při prodeji ryb. Bezpečnost práce při prodeji a předcházení škodám při prodeji ryb. | |
| Ročník: | I. ročník |
| Obor vzdělání: | 66 -41-L/01 Obchodník |
| Metodický pokyn: | Výklad při prezentaci, ukázka a nácvik prodeje |
| Výsledky vzdělávání: | Žák kultivovaně a na odborné výši komunikuje a připraví nebo upraví zboží k prodeji a uplatňuje při tom estetické hledisko. Dodržuje zásady hygieny, poskytne spotřebiteli odborné informace. Dodržuje bezpečnost při práci, zvládá metody hodnocení jakosti a předchází možným škodám na zboží |
| Vytvořeno dne: | 19. 12. 2012 |
| Pokud není uvedeno jinak, uvedený materiál je z vlastních zdrojů autora. | |



Ryby

Rozdělení ryb :

Ryby můžeme rozdělovat podle různých hledisek:

◆ podle původu

- ✓ sladkovodní, mořské, tažné

◆ podle obsahu tuku

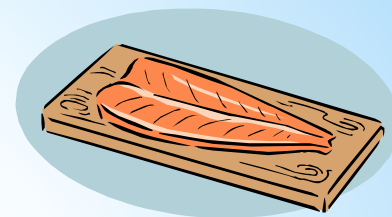
- ✓ netučné (např. treska, kapr, štika)
- ✓ tučné (např. tuňák, úhoř, losos)

◆ podle zoologického hlediska

- ✓ chrupavčité, obratlovité



Charakteristika ryb a význam pro výživu



- ◆ Rybí maso je bohaté na :
 - plnohodnotné bílkoviny (15-20%)
 - minerální látky (fosfor, mořské obsahují jód, fluór, sodík a vápník).
- ◆ Bílé rybí maso obsahuje méně minerálních látek než červené.
- ◆ Rybí maso je bohaté ve svalovině a vnitřnostech na vitamíny A, B₁, B₂, B₁₂, tučné ryby mají vitamíny. A a D

- ◆ Rybí tuk nazývaný také trán je rovnoměrně rozložen a má vysokou biologickou hodnotu.
- ◆ Rybí maso obsahuje hodně vody 60 - 80%, proto podléhá velmi rychle zkáze. Uchováváme dobře chlazené nebo mrazené.
- ◆ Rybí maso má málo purinových látek.
- ◆ Je lehce stravitelné a vhodné na různé druhy diet. Kvalita masa je ovlivněna prostředím ve kterém ryby žijí, výživou, pohlavím, věkem, ročním obdobím, druhem a způsobem lovu.



Jakostní znaky

| Část ryby | Znaky čerstvé ryby | Ryby nevhodné k prodeji a konzumaci |
|-------------|--|---|
| Tělo ryby | Stisk prstu nezanechává na mase při stisku žádný dolík, maso je pevné a elastické, kůže neporušená, málo hlenu, šupiny pevně přilínají a jsou hladké | Dolík vytvořený tlakem prstu se nevyrovná, matný a vybledlý povrch masa, šupiny se uvolňují, kůže má zvýšené množství hlenu |
| Oči ryby | Průzračné, lesklé, trochu vypouklé, rohovka průhledná | Matné nebo zapadající či zapadlá rohovka |
| Rybí žábry | Růžové nebo červené, neslepené | Špinavě hnědé až šedé, zahleněné, jednotlivé žábry nejdou rozeznat |
| Řitní otvor | Uzavřený | Vystouplý, zanícený až červený |
| Maso ryby | Tuhé, bělavé, načervenalé (dle druhu), žilky u páteře červené, pevné elastické | Nažloutlé až šedavé, změkklé, blátivé, páchnoucí má šedé žilky až do černa |
| kosti | Drží pevně ve svalu | Uvolňují se lehce od masa |
| pach | Charakteristický rybí, nevtíravý | nepříjemný, ostrý, čpící až hnilobný |

Sladkovodní ryby

Nejčastěji v prodeji :

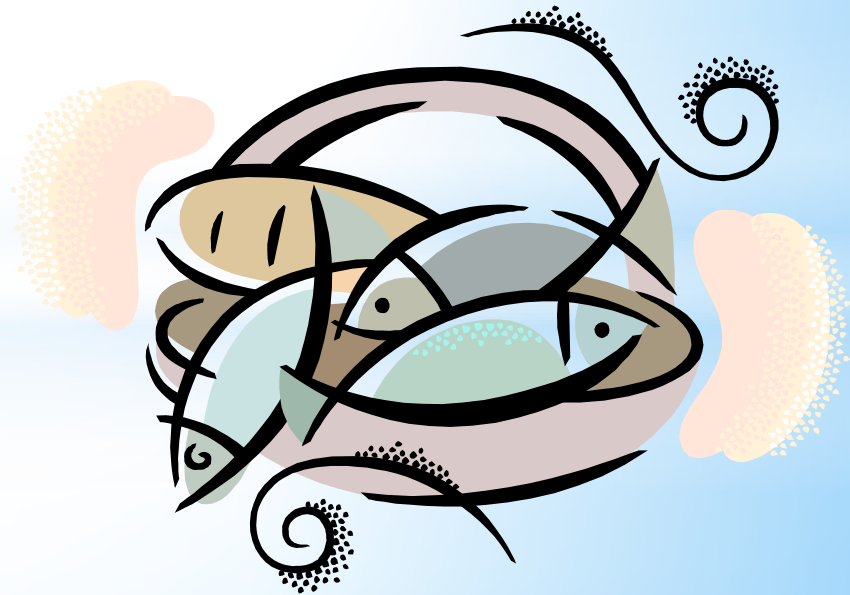
- Kapr obecný - naháč, lysec, šupináč
- Amur bílý
- Štika obecná
- Okoun
- Lín obecný
- Candát obecný
- Cejn velký
- Sumec
- Pstruh obecný, duhový, červený, jezerní, mořský
- Tolstolobik
- Tilápie nilská
- Pangasius (sumeček žraločí)



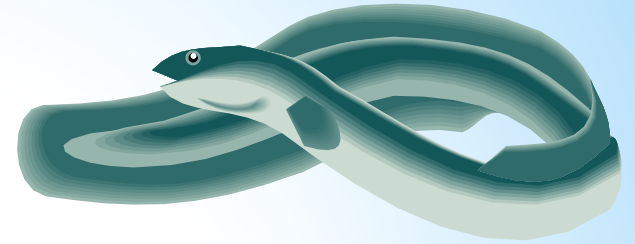
Mořské ryby

Nejčastěji v prodeji :

- Treska obecná, sled'
- Mořská štika, Mořský losos, losos
- Makrela
- Tuňák obecný
- Mořský d'as, Mořský jazyk, Mořský úhoř
- Sardel, Sardinka, Šprota
- Kambala
- Žralok
- Jeseter, Vyza
- Halibut
- Ropušnice



Tažné ryby



Patří sem :

Úhoř říční, Jeseter, Losos

Jsou to ryby, které se přemísťují na místa, kde nacházejí vhodnější podmínky pro nastupující životní období.

Některé ryby se stěhují buď **z moří do řek** (migrace anadromní) - patří sem některé druhy ryb **lososovitých a jeseterovitých**, které žijí v moři a na výtěr se stěhují vysoko proti tokům řek,

Nebo opačně ze **sladkých vod do moře** (migrace katadromní).

V prodeji jsou ryby:

- Živé – prodej z nádrží nebo kádí možno i upravit (zabít, vykuchat, naporcovat)
- Chlazené – ryby jsou vystavené na ledové tříšti buď celé, půlené, nebo ve filetech, možno naporcovat
- Mražené – celé ryby s hlavou i bez, jako porce nebo filé
- Části – hlavy, vnitřnosti
- Upravené sušením, uzením, solením a ostatní výrobky z ryb



Cvičení

Vyjmenujte :

✓ sladkovodní ryby v nabídce

✓ Mořské ryby v nabídce

✓ Proč je doporučena konzumace ryb ?

✓ Obsahuje rybí maso vitaminy ?

✓ Podle jakých znaků poznáte čerstvost ryb ?

Proved'te dodatečnou nabídku ke koupi :

✓ Živého kapra

✓ Chlazeného pstruha

✓ Zmrazeného lososa

Najdi názvy 4 mořských a 4 sladkovodních ryb

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| L | A | K | S | O | S | O | L | O | S |
| M | K | T | R | E | S | K | A | Ď | M |
| T | K | S | K | C | Í | O | S | A | H |
| Ú | E | A | Ď | S | A | U | Ř | L | Ř |
| J | Z | E | P | B | M | N | I | D | E |
| M | L | Ř | I | R | Í | Ř | D | K | M |
| S | O | Z | V | L | L | B | M | Á | P |
| M | A | K | R | E | L | A | J | E | T |

Správné řešení

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|----|---|---|---|
| | | | S | O | S | OO | L | | |
| | | T | R | E | S | KK | A | | |
| | K | | | C | | O | | | |
| | | A | Ď | | A | U | | | |
| | | E | P | | | N | | | |
| | L | | | R | Í | | D | | |
| S | | | | L | | | | Á | |
| M | A | K | R | E | L | A | | | T |

Citace a použité materiály :

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

Klipart sady Microsoft Office

Vlastní zkušenosti