



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 z kvalitnění výuky směřující k rozvoji odborných kompetencí žáků středních škol
Číslo šablony:	VY_52_INOVACE_ODV_814
Předmět:	Odborný výcvik
Tematický okruh:	Prodej zboží základních sortimentních skupin
Autor, spoluautor:	Zdeňka Mezerová
Název DUMu:	Pečivo
Pořadové číslo DUMu:	02
Stručná anotace:	
Cílem výukového materiálu je seznámení a ukázka pečiva žákům v prodeji, seznámení s manipulací, ošetřováním a skladováním zboží.	
Ročník:	I.
Obor vzdělání:	66-41-L/01 Obchodník
Metodický pokyn:	Žáci použijí pracovní list, vypracují test a vylouští křížovku.
Výsledky vzdělávání:	Žák dodržuje metody hodnocení jakosti významné z hlediska potřeb praxe. Skladuje a ošetřuje zboží, uplatňuje zásady hygienické praxe.
Vytvořeno dne:	5. 2. 2013
Pokud není uvedeno jinak, uvedený materiál je z vlastních zdrojů autora.	

Pečivo

Pečivo rozdělujeme na běžné a jemné pečivo. U zákazníků je velmi oblíbené, tvoří široký sortiment.

Běžné pečivo – suroviny k výrobě: mouka pšeničná nebo žitná, kvasnice, sušené mléko, voda, tuk. Na posyp se používá mák, sezamové semínko, slunečnicové semínko, sýr.

Rozdělení:

- 1.) Beztukové (vodové) pečivo – veky chlebičkové (v prodeji nebalené, balené a krájené), veky sojové, bulky pro hamburger, bulka sojová, dalašánek chlebový.
- 2.) Tukové pečivo – rohlíky standart, vícezrné, královském banketkové, makové, sypané sýrem, housky ražené nebo ručně pletené, pletýnky sypané, bagety bílé, bagety vícezrné.
- 3.) Speciální pečivo – kornspitz, trojhránek vícezrný, bulka vícezrná, sýrová banketka Pizza.

Skladování:

Pečivo skladujeme krátkou dobu v přepravech nebo ve speciálních vozících (pouze, aby vychladlo). Během skladování nesmí dojít k poškození zboží. Chráníme před slunečními paprsky, živočišnými škůdci. Relativní vlhkost do 75%. Skladujeme při teplotě 15° C – 18°C.

Prodej pečiva:

Nebalené pečivo vystavujeme v proutěných koších, balené pečivo vystavujeme v čistých, dobře vymetených regálech. Při prodeji používáme kleště, vhodný balicí materiál (mikroténové nebo papírové sáčky), hygienické rukavice.

Jemné pečivo

Jemné pečivo rozlišujeme podle použitých surovin určené k výrobě těst.

Suroviny k výrobě: mouka pšeničná, tuk, cukr, mléko, voda, kvasnice nebo kypřicí prášek do pečiva.

1.) Jemné pečivo z kynutého těsta:

Tržní druhy:

České buchty tvarohové, české buchty makové, české buchty povidlové, buchtičky dukátové, trojhránek smažený, vdoleček bavorský, koláč meruňkový, koláč vázaný s ovocnou náplní, makovka malá, vánočka velká, vánočka malá, vánočka s umělým sladidlem, mazance, koláč chodský, koláčky svatební, závin makový, špičky makové, koblihy s ovocnou náplní (marmeládou nebo švestkovými povidly), s nugátem, s vanilkovým pudinkem.

2.) Jemné pečivo z listového těsta:

Tržní druhy:

Hřeben listový lískoořeškový, hřeben listový jablečný, štrůdl listový krájený, šáteček listový s tvarohem, listové řezy plněné pudinkovou náplní.

3.) Jemné pečivo z plundrového těsta:

Tržní druhy:

Hřeben makový, hřeben povidlový, microissant, croissant s ovocnou náplní, švýcarka, koláč kytička, croissant slaný se lněným semínkem, croissant slaný se sezamem.

4.) Jemné pečivo čajové a linecké:

Tržní druhy:

Marokánky, banánky třené kakaové, linecké výrobky – kolečka, kytičky, rohlíčky, košíčky, řezy.

5.) Jemné pečivo z třených a šlehaných hmot:

Tržní druhy:

Bábovka šlehaná, bábovka šlehaná čokoládová, biskupský chlebíček.

Skladování:

Přepravky musí být čisté, výrobky ukládáme odděleně, aby se nedeformovaly a neušpinily od náplní. V suchu pečivo vysychá, ve vlhku, tmě plesniví, proto musíme dodržovat relativní vlhkost do 75%. Skladujeme při teplotě 15°C – 18°C.

Prodej zboží:

Nebalené pečivo vystavujeme ve vitrínách na nerezových platech nebo v proutěných koších. Balené pečivo vystavujeme v dřevěných regálech. Při prodeji používáme kleště, vhodný balicí materiál (mikroténové nebo papírové sáčky), hygienické rukavice.

Běžné pečivo



Jemné pečivo





Pečivo – test:

1. Uvedte suroviny k výrobě běžného pečiva!
2. Zařaďte do skupin:
 - Večka
 - Rohlík
 - Koblíha
 - Štrůdl jablkový
 - Linecká kolečka
3. Napište pečivo z třených a šlehaných hmot!
4. Jak budete skladovat pečivo?
5. Prodej pečiva.

Vyluštěte křížovku:

Výrobek z kynutého těsta

O					
		R			
			H		
		S			
	Č				
			A		
					S

- Geometrické těleso
- Skupenství vody
- Dolní končetina
- Listnatý strom
- Luštěnina
- Domácí zvíře
- Tropické ovoce

Vypracování otázek:

1. Suroviny k výrobě: mouka (pšeničná, žitná), sušené mléko, voda, tuk, kvasnice, mák, sezamové semínko, lněné semínko.
2. Zařaď do skupin:
 - Večka – beztukové (vodové pečivo)
 - Rohlík – tukové pečivo
 - Koblíha – jemné pečivo z kynutého těsta
 - Štrůdl jablkový – jemné pečivo z listového těsta
 - Linecká kolečka – jemné pečivo linecké
3. Pečivo z třených a šlehaných hmot:

bábovka šlehaná, bábovka šlehaná čokoládová, biskupský chlebíček
4. Pečivo skladujeme v regálech krátkou dobu (aby vychladlo), dbáme, aby nedošlo k poškození výrobku. Chráníme před slunečními paprsky a živočišnými škůdci. Relativní vlhkost do 75%, pečivo skladujeme při teplotě 15°-17°C.
5. Prodej: při prodeji používáme hygienické rukavice, kleště, balíme do mikrotenových nebo papírových sáčků.

Vyluštění křížovky:

Výrobek z kynutého těsta

O	V	Á	L			
P	Á	R	A			
	N	O	H	A		
	O	S	I	K	A	
	Č	O	Č	K	A	
	K	O	Z	A		
	A	N	A	N	A	S

Geometrické těleso

Skupenství vody

Dolní končetina

Listnatý strom

Luštěnina

Domácí zvíře

Tropické ovoce

Odkazy a citace:

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

Vlastní zdroj