

Obor: 78-62-C/01 praktická škola jednoletá
Školní vzdělávací program: praktická škola jednoletá
Předmět: pracovní činnosti - vaření
Téma: skladování potravin a nápojů

Cíl: V rámci učebního nebo praktického oboru pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami seznámit žáky se správným způsobem skladování potravin a nápojů. Tento výukový list je určen žákům s IVP pro individuální vzdělávání.

Literatura:

1. Luboš Šebek: *Technologie kuchyňského provozu ve zdravotnických a sociálních zařízeních*, Septima, 2005
2. Božena Holubová: *Vedení domácnosti*, SPN, 1985

Realizace výuky:

1. Úvod - motivace žáků:

Na konci hodiny si vyzkoušejte své znalosti. Vystříhejte si obrázky různých potravin a archy papíru si označte nadpisem suchý sklad, chladný sklad, chlazený sklad a mrazící sklad. Roztřídte vystříhané obrázky a nalepte je na správný arch papíru, tedy uložte potraviny do správného skladu. Společně si práci zkontrolujte.

2. Vlastní odborný výklad učitele podle základní osnovy:

Skladování potravin se věnuje velká pozornost. Pro kvalitní skladování potravin je rozhodující teplota skladovacích prostor, vlhkost a teplota ovzduší, čistota vybavení a možnost větrání skladu. Zásady správného skladování je třeba důkladně dodržovat. Potraviny ukládáme do vhodných skladů a pravidelně kontrolujeme jejich jakost. Zpracováváme vždy potraviny, které byly uskladněny nejdříve. Vadné potraviny musíme ze skladu odstranit. Aromatické látky, například koření, skladujeme vždy odděleně. Společně s potravinami nesmíme skladovat jiné zboží, třeba čisticí prostředky. Kontrolujeme teplotu a vlhkost ve skladu a vždy přísně dodržujeme hygienu. Každý pracovník, který pracuje s potravinami, je povinen nechat se vyšetřit lékařem, to znamená podrobit se vstupní prohlídce a osvojit si znalosti z hygienického minima. Lékař pracovníkovi vystaví zdravotní průkaz, který je pak uložen u vedoucího na pracovišti.

Způsob skladování potravin ovlivňuje jejich zdravotní nezávadnost a kvalitu. Při nevhodném skladování může dojít ke znehodnocení potravin a ty se pak musí zlikvidovat.

Z obecného hlediska dělíme sklady potravin na suché, chladné, chlazené a mrazící.

Suché sklady mají teplotu +18° C až +24° C.

Používají se na skladování cukru, oleje, pochutin, obilovin, luštěnin a pečiva. Okna jsou opatřena síťovinou proti hmyzu a skla jsou natřena modrou barvou. Jsou vybaveny dřevěnými podložkami a regály. Potraviny se do určených skladovacích prostor naskladňují co nejrychleji. Skladují se tak, aby nemohlo dojít ke vzájemnému nepříznivému ovlivnění. Tyto potraviny se ukládají dále od podlah. Během skladování se provádí průběžná kontrola jejich kvality. Při skladování potravin se dodržuje zásada „první do skladu, první ze skladu“. Skladové prostory se pravidelně sanitují – myjí a dezinfikují. Chladné sklady jsou sklady ve sklepních



prostorách, kde se udržuje přirozeně nízká teplota. Slouží k uskladnění brambor, ovoce a zeleniny, vajec, kompotů a nápojů. Ve skladu převládá vysoká vlhkost a musí být dokonale větrány. Chlazené sklady, což jsou chladicí boxy a chladnice, mají teplotu od 0° C do 10° C. Ukládá se sem maso, drůbež, zvěřina, cukrářské, mléčné a masné výrobky. Jsou to výrobky, které se při vyšších teplotách snadno kazí.

Mrazící sklady jsou mrazničky a mrazicí boxy. Teplota v nich se pohybuje od – 18° C až -24° C. Používají se na skladování masa, ryb, zeleniny, ovoce, polotovarů, zmrzlin nebo pečiva. Lze zde potraviny skladovat dlouhodobě, ale je potřeba kontrolovat záruční lhůtu potravin.

Potraviny pro výrobu pokrmů (ale i polotovary a rozpracované pokrmy) se skladují tak, aby byly dodrženy podmínky určené výrobcem nebo zvláštním právním předpisem (prováděcí vyhlášky k zákonu č. 110/1997 Sb. a nařízení ES – v platném znění) a nebyla překračována lhůta určená pro jejich spotřebu.

Jak správně uskladnit potraviny v lednici?

Vrchní police je vhodná pro uložení hotových pokrmů. Pozor musíme dát na teplé pokrmy, před uložením do lednice musíme hotový pokrm vychladit. O polici níž dejte sýry a mléčné výrobky. Do nejnižší police patří potraviny, které se rychle kazí – syrové maso, ryby a drůbež, také uzenina.

Úplně dole jsou v lednici zásuvky, do kterých se ukládá některé ovoce a zelenina. Z ovoce se dá ukládat do lednice hroznové víno, bobulovité ovoce, jablka, hrušky, ze zeleniny sem především patří košťálová zelenina, ředkvičky a různé druhy klíčků.

Další úložný prostor je ve dveřích lednice. Do horní přihrádky ve dveřích patří vajíčka, margarín, máslo. Vejce přeložíme do přihrádky, nedávejte je do lednice v papírovém obalu z obchodu, riskovali byste přenos různých bakterií do prostoru lednice. Do střední police ve dveřích se ukládají dochucovadla, kečupy, hořčice nebo otevřené marmelády, konzervy a podobně. Úplně dolů je vhodné dát mléko, džusy a minerálky a další nápoje. Do potravinových skříní se ukládají trvanlivé potraviny. Sypké potraviny přesypáváme do dobře uzavíratelných dóz nebo sklenic, abychom předešli napadení potraviny tzv. moučnými moly. Platí to o mouce, rýži, ovesných vločkách, krupici, luštěninách, piškotech a podobně. Regály musí být omyvatelné, protože i zde je důležité dodržovat pořádek a hygienická pravidla.



3. Pracovní list:

Prohlédněte si obrázky potravin a rozhodněte o jejich správném uskladnění. Které z nich patří do suchého skladu, do mrazícího boxu nebo do chladného skladu? Správně přiřaďte.

Suchý sklad



Mrazící box



Chladný sklad



4. Domácí úkol:

Zopakujte si správné uskladnění potravin v lednici a zkontrolujte, zda skládáte potraviny do lednice správně.