PROJEKT REKUK

Školení pro kuchaře a šéfkuchaře velkých kuchyní v oblasti udržitelného stravování a správy kuchyní

Modul Využití potravin -cvičení

Odmítnutí odpovědnosti:

Podpora Evropské komise při tvorbě této publikace nepředstavuje souhlas s obsahem, který odráží pouze názory autorů, a Komise nemůže být považována za odpovědnou za jakékoliv využití informací obsažených v této publikaci.

Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

Autorská práva a vlastnictví:

Vedoucí projektu:

Ressourcen Management Agentur (RMA)

Argentinierstr. 48/2nd floor, 1040 Vienna, Austria, www.rma.at

Hans Daxbeck, Nathalia Kisliakova, Alexandra Weintraud, Irene Popp, Nadine Müller, Stefan Neumayer, Mara Gotschim

Projektoví partneři (v abecedním pořadí):

Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica (AIAB Liguria)

Via Caffaro1/16 - 16124 Genova, Italy, www.aiabliguria.it/

Alessandro Triantafyllidis, Giorgio Scavino, Francesca Coppola

Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích

Branišovská 1645/31A, České Budějovice 2, 370 05 České Budějovice, Czech Republic, www.jcu.cz

Prof. Ing. Jan Moudrý CSc., Doc Ing. Jan Moudrý PhD.

Thüringer Ökoherz (TÖH)

Schlachthofstraße 8-10, 99423 Weimar, Germany, www.oekoherz.de

Sara Flügel, Franziska Galander

CVIČENÍ POTRAVINY

Metody pro splnění úkolu mohou být individuální či skupinová, diskuze či brainstorming, domácí práce, na pracovišti či v učebně, test, dialog, diskuse na zvolené téma, vypracování plánu udržitelného rozvoje…

Pracovní úkol 1: Formulujte definici „Trvale udržitelného rozvoje „ a odvozte z něho pojem „ Udržitelné stravování“

Pracovní úkol 2: Vyjmenujte alespoň 5 případů jak poškozuje intenzivní konvenční zemědělství přírodu.

Pracovní úkol 3: Popište jak působí pozitivně či negativně na kvalitu potravin výrobní technologie při intenzivním konvenčním pěstování rostlin a chovu zvířat.

Pozitivní vliv na kvalitu	***Negativní vliv na kvalitu***

Pracovní úkol 4: Vyjmenujte možnosti jak lze ve stravovacím zařízení přispět k udržitelnému hospodaření. Zvláště označte ty, které lze použít ve vaší kuchyni.

Možnosti udržitelného hospodaření ve stravovacím zařízení

Pracovní úkol 5: SWOT analýza zavedení udržitelného stravování (použití ekologických, čerstvých, regionálních a sezonních potravin a snížení porcí masa)

Studenti mohou vypracovat jednu souhrnnou analýzu, či dílčí analýzy, např. pouze pro kritérium používání biopotravin, či snižování podílu masa.

SWOT analýza při zavedení kritérií udržitelnosti	
Silné stránky	*Slabé stránky*
• • •	• • •
Příležitosti	*Hrozby*
• • •	• • •

Pracovní úkol 6: Které postupy a opatření mohou přinést úspory emisí CO_2 při produkci, zpracování a distribuci potravin a při přípravě jídel ve stravovacích zařízeních?

Pracovní úkol 7 : Vyjmenujte sociální a environmentální přínos vznikající při zavedení udržitelného stravování (použití ekologických, čerstvých, regionálních a sezonních potravin a snížení porcí masa

Pracovní úkol 8: Jaké problémy a výzvy můžeme očekávat při zavádění udržitelného jídelníčku?

Pracovní úkol 9 : Regionální potraviny. Vypracujte seznam 20 regionálních výrobců (region= kraj) nejdůležitějších potravin, které se využívají při přípravě jídel ve veřejném stravování. Označte ty, kteří jsou dodavateli Vaší kuchyně.

Seznam regionálních dodavatelů	
Dodávaná surovina	***Dodavatel***

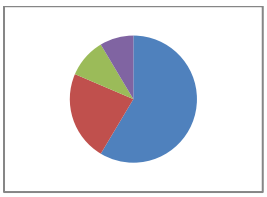
Pracovní úkol 10: Popište výhody a nevýhody nákupu potravin od regionálních výrobců, supermarketů či jiných forem distribuce. Promyslete jak byste zvýšili odběr potravin od regionálních výrobců a dodavatelů regionálních potravin.

Pracovní úkol 11: Proč kupovat sezonní potraviny?

Pracovní úkol 12: Sezónní ovoce a zelenina. Vyberte nejpoužívanější domácí druhy ovoce a zeleniny při přípravě jídel ve Vaší kuchyni (10 druhů), zjistěte jejich sezónnost a podle faktur z vaší kuchyně cenu v sezóně a mimo sezónu. Označte * druhy, které se produkují v regionu.

Sezónní kalendář domácího ovoce a zeleniny		
Název	***Sezóna (měsíce)***	***Cena před sezónu- během sezóny- po sezóně***

Pracovní úkol 13: Vyjádřete formou koláčového grafu % podíl základních potravin (skupin) ve vaší kuchyni (Maso, mléko, cereální výrobky, ovoce, zelenina….)



Pracovní úkol 14 : Alternativní plodiny

Vyjmenujte nejméně 5 alternativních, méně používaných plodin kterými lze doplnit nebo nahradit klasické plodiny. Uveďte jejich případné výhody (např. vhodné pro bezlepkovou dietu). K splnění tohoto úkolu využijeme literaturu, internet.

Alternativní druhy plodin			
Název	*Použití*	*Výhody*	***Cena výrobku***

Pracovní úkol 15: Vyjmenujte nejméně 3 výhody a 3 nevýhody které mají polotovary ve srovnání s čerstvě připravenými jídly:

Využití polotovarů a hotových jídel ve veřejném stravování	
Výhody	***Nevýhody***

Pracovní úkol 16: Vyjmenujte zásady environmentálně šetrného zpracování produktů

Pracovní úkol 17: Které zpracovatelské postupy jsou poměrně šetrné k surovině a proto i Zákonem povolené pro zpracování bioproduktů?

Pracovní úkol 18: Které zpracovatelské postupy jsou málo šetrné k surovině a proto i Zákonem pro zpracování bioproduktů zakázané?

Pracovní úkol 19:Biopotraviny. Zjistěte na internetu v obchodech či jiným způsobem 5-10 biopotravin cenově srovnatelných s konvenčními a obráceně 5 biopotravin s extrémně vyšší nákupní cenou oproti konvenčním potravinám.

Pracovní úkol 20: Biopotraviny. Zdůvodněte proč jsou produkty ekologického zemědělství obvykle dražší.

Pracovní úkol 21: Ekonomická kalkulace. Porovnejte náklady na přípravu pizzy z polotovarů a při vlastní výrobě (včetně korpusů).

	pizza z polotovarů	*pizza vlastní výroba*	
mzdové náklady			
provozní náklady			
Pořizovací náklady			
CELKEM			

Pracovní úkol 22: Ekonomická kalkulace. Porovnejte náklady na přípravu přílohy (mražené hranolky, hranolky z čerstvých brambor), uveďte jak přílohy splňují kritéria udržitelnosti.

	mražené hranolky	*hranolky z čerstvých brambor*	
mzdové náklady			
provozní náklady			
Pořizovací náklady			
CELKEM			