SÚKROMNÁ STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA

Predmet: Odborný výcvik Trieda: 1. A odbor cukrár Forma štúdia: Individuálny študijný plán Vyučujúci: Mgr. Anna Opielová T.č 0917 910 320 , annaopielova@azet.sk

1. Ročník

I. polrok **1. Úvod do odborného výcviku**: – oboznámenie žiakov s obsahom a organizáciou OV - bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci

**2. Normy :** – vedenie skladu, príjem a výdaj surovín - úvod do cukrárskych receptúr - výpočet spotreby surovín - váženie a meranie surovín

**3.Úprava cukru :** – druhy cukru použitie a balenie - varenie cukru , určovanie hustoty - výroba fondán, karamel, griláž

**4. Náplňové hmoty:**

- druhy, charakteristika, rozdelenie podľa trvanlivosti

- základný žĺtkový krém maslový, tukový

- bielkový krém ovocný

- parížsky krém

**5. Polevy:**

- druhy, charakteristika a význam poliev

**6. Tuhé tukové cestá a výrobky z ciest:**

- rozdelenie, výroba a úprava surovín

- linecké cesto – výrobky z lineckého cesta

- vaflové cesto- výrobky z vaflového cesta

**7. Čajové pečivo:**

- charakteristika, rozdelenie čajového pečiva, druhy čajového pečiva

- tvarovanie, dokončovanie čajového pečiva

**Termín skúšky: Január ( po dohode so skúšajúcou MOV)**

II. polrok

**1.Odpaľovaná hmota:**

-charakteristika odpaľovanej hmoty, chyby ciest

- príprava hmoty, striekanie výrobkov, pečenie výrobkov

- príprava náplní do výrobkov z odpaľovanej hmoty

- venčeky, veterníky

**2.Výroba a výrobky z tuhých ciest:**

- charakteristika tuhých ciest

- zarábanie tuhých ciest, chyby ciest

- slané cestá, slané syrové cestá, krehké cestá

- tvarovanie tuhých ciest

**3. Jadrové hmoty:**

- charakteristika jadrovej hmoty

- príprava a spracovanie jadrovej hmoty

- výrobky z jadrovej hmoty

- čajové jadrové pečivo

- plnené kokosky

**4. Upevňovanie učiva :**

- cukor

- náplne, polevy

- tuhé cestá

- odpaľovaná hmota

- jadrové hmoty

**Termín skúšky: máj ( po dohode so skúšajúcou MOV)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Celkové aj čiastočné hodnotenie** |  |
| Rozpätie % | Známka |
| 100% - 86% | Výborný (1) |
| 85%- 71% | Chválitebný (2) |
| 70%- 55% | Dobrý (3) |
| 54% - 40% | Dostatočný ( 4) |
| 39% - 0 | Nedostatočný (5 ) |

SÚKROMNÁ STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA

Predmet: Odborný výcvik Trieda: 2. A odbor cukrár Forma štúdia: Individuálny študijný plán Vyučujúci: Mgr. Anna Opielová T.č 0917 910 320 , annaopielova@azet.sk

1. Ročník

I. polrok

**1.Základná evidencia výroby**

**2. Ľahké šľahané hmoty:**

- charakteristika, výber a úprava surovín

- piškóty cukrárske – príprava hmoty, striekanie korpusov, pečenie

- bufflery- krémová špička, tvarovanie, pečenie a dokončenie výrobkov

- tvarovanie korpusov- muzikál rezy

- tunely likérové maslové

**3. Nahrievané šľahané hmoty:**

- charakteristika, výber a úprava surovín – pralinkové rezy

- nahrievanie a šľahanie hmôt – piškótová roláda

- príprava plniek a poliev

**4.Ťažké šľahané hmoty:**

- charakteristika, príprava surovín, miešanie surovín- bublanina ovocná

- miešanie a tvarovanie hmoty- bábovka dvojfarebná

- príprava plniek a poliev – ananásové rezy s kakaovou polevou

5.Šľahané hmoty z rýchlošľahacích prípravkov:

- výber a úprava surovín

**6. Špeciálne hmoty:**

- príprava snehovej hmoty, tvarovanie a sušenie korpusu

- tvarovanie cez šablónu – laskonky

- hmota na vaničky – príprava a plnenie do formičiek – vaničky so šľahačkou

- snehové pečivo sypané cukrom

- príprava bezé hmoty- štafetky

**Termín skúšky: Január ( po dohode so skúšajúcou MOV)**

II. polrok

**1. Jadrové hmoty:**

- charakteristika jadrovej hmoty

- príprava a spracovanie jadrovej hmoty

- výrobky z jadrovej hmoty

- čajové jadrové pečivo

- plnené kokosky

**2.Medovníkové a perníkové cestá:**

- história, med a využitie vo výrobe

- úprava surovín, príprava cesta, odležanie

- vykrajovanie, pečenie, zdobenie medovníkov

- príprava medového cesta- medové rezy

**3. Lístkové cestá:**

- príprava vodového cesta, spracovanie tuku na tukovú kocku, prevaľkanie a skladanie cesta

- tvarovanie výrobkov – lístkové trubičky, lístkové šatôčky

- príprava náplní a dohotovenie – lístkové krémové rezy, francúzsky krémeš

- náplne na pečenie – lístkové makové rožky, orechové rožky

- vykrajovanie výrobkov z lístkového cesta- slané lístkové pečivo

**4. Trené hmoty:**

- príprava hmôt z múčnych zmesí a rýchlošľahacích prípravkov

- príprava – trené linecké cesto, tvarovanie a pečenie

- trené linecké cesto maslové

- čajové trené žĺtkové pečivo s likérovou náplňou

**Termín skúšky: máj ( po dohode so skúšajúcou MOV)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Celkové aj čiastočné hodnotenie** |  |
| Rozpätie % | Známka |
| 100% - 86% | Výborný (1) |
| 85%- 71% | Chválitebný (2) |
| 70%- 55% | Dobrý (3) |
| 54% - 40% | Dostatočný ( 4) |
| 39% - 0 | Nedostatočný (5 ) |

SÚKROMNÁ STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA

Predmet: Odborný výcvik Trieda: 3. A odbor cukrár Forma štúdia: Individuálny študijný plán Vyučujúci: Mgr. Anna Opielová T.č 0917 910 320 , [annaopielova@azet.sk](mailto:annaopielova@azet.sk)

I. polrok

**1. Úvod- oboznámenie sa výrobno-technickou evidenciou a normami**

**2. Smotanové náplne a výrobky zo smotany:**

- charakteristika a rozdelenie smotanových náplní

- príprava šľahačkovej náplne zo živočíšnej smotany a rastlinnej smotany

- príprava varených smotanových náplní

- príprava žĺtkovej, karamelovej, parížskej šľahačky

- príprava ochutených smotanových náplní ( jahodová, tiramisu, čučoriedková,...)

**3. Ozdoby a modelovacie hmoty:**

- príprava modelovacích hmôt- mandľová, mliečna,

- striekanie ozdôb z krému

- ozdoby z čokolády, aplikácia ozdôb na cukrárske výrobky

**4. Kysnuté a pľundrové cestá:**

- príprava kysnutého cesta, miesenie a pretužovanie cesta

- príprava náplní do kysnutých výrobkov

- tvarovanie, kysnutie, pečenie a dohotovenie kysnutých výrobkov

- príprava kysnutého pľundrového cesta

- vaľkanie, prekladanie a tvarovanie výrobkov z pľundrového cesta

- plnenie výrobkov rôznymi náplňami, pečenie pľundrových výrobkov

**5. Reštauračné múčniky:**

- charakteristika, výber a úprava surovín

- rozdelenie múčnikov

**6. Zmrzliny:**

- príprava teplou cestou, ochutenie a farbenie

- chladenie a mrazenie zmrzlín

**Termín skúšky: Január ( po dohode so skúšajúcou MOV)**

II. polrok

**1.Dia výrobky:**

- charakteristika diabetických výrobkov, výber a úprava surovín

- tvarovanie, pečenie a plnenie diabetických výrobkov

**2. Oblátky:**

- charakteristika oblátok, výber a úprava surovín

- technologický postup výroby oblátok, plnenie oblátok

**3. Špeciálne výrobky:**

- charakteristika a rozdelenie špeciálnych výrobkov

- kokosový kmeň, kávová marína

**4. Balenie a trvanlivosť výrobkov:**

- obalový materiál, údaje na obaloch- etikety

- trvanlivosť cukrárskych výrobkov, skladovanie

**5. Výrobno- technická evidencia:**

- význam evidencie

- dodací list, faktúra, príjemka, výdajka

- evidencia vo výrobe, HACCP tlačivá

**Termín skúšky: máj ( po dohode so skúšajúcou MOV)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Celkové aj čiastočné hodnotenie** |  |
| Rozpätie % | Známka |
| 100% - 86% | Výborný (1) |
| 85%- 71% | Chválitebný (2) |
| 70%- 55% | Dobrý (3) |
| 54% - 40% | Dostatočný ( 4) |
| 39% - 0 | Nedostatočný (5 ) |