



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

Pracovný zošit
pre odbornú prax a odborný výcvik

učebný odbor 2978 H cukrár pekár
(4-ročný učebný odbor)

ročník prvý

Rok 2014



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

Abstrakt

Meno autora: Bc. Etela Soľáková

Pracovný zošit pre učebný odbor a odbornú prax:

2978 H cukrár pekár (4-ročný učebný odbor)

RSOV / Rozvoj stredného odborného vzdelávania, rok 2014



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

Identifikačné údaje projektu

Operačný program:	OP vzdelávanie
Programové obdobie:	2007 - 2013
Prijímateľ:	Štátny inštitút odborného vzdelávania
Názov projektu:	Rozvoj stredného odborného vzdelávania cieľ Konvergencia
Kód ITMS projektu:	26110130548



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

Úvod

Cieľom spracovania a zavedenia pracovného zošita je zosúladiť tematickú a časovú nadväznosť výučby odborných predmetov vyučovania a odborného výcviku a odbornej praxe podľa jednotlivých tematických celkov, v súlade so zjednotenými učebnými plánmi škôl vyučujúcimi rovnaký učebný odbor, zabezpečiť tematickú a časovú nadväznosť výučby odborných predmetov odbornej praxe a odborného výcviku v teoretickej odbornej príprave na škole a praktického vyučovania v strediskách praktického vyučovania, Pracoviskách praktického vyučovania u zamestnávateľov a zmluvných pracoviskách škôl po zavedení duálneho spôsobu vzdelávania. Pracovný zošit umožňuje priamu kontrolu precvičovania manuálnych zručností jednotlivých tematických celkov odborného predmetu a odbornej praxe a odborného výcviku v časovom a tematickom. Pracovný zošit je spracovaný v časovom slede tematických celkov na jednotlivé vyučovacie dni podľa časovo-tematického plánu predmetov odboru Cukrár pekár so zameraním na odbornú prax. Do obsahu pracovného zošita v zmysle časovo-tematického plánu odbornej praxe je zahrnutý celý obsah odborného vzdelávania učebného odboru Cukrár pekár.

Praktická príprava sa zabezpečuje formou odborného výcviku, odbornej prevádzkovej a individuálnej praxe, učebnej praxe a praktických cvičení. Je zameraná aj na vzdelávanie žiakov v praktických činnostiach odboru štúdia. Cieľom je získanie, rozvoj a upevňovanie odborných zručností a pracovných návykov súčasne s vytváraním vzťahu žiakov k plneniu pracovných povinností a pocitu zodpovednosti za zverené hodnoty a výsledky svojej činnosti.

Poznámka

Študent učebného odboru Cukrár pekár musí mať predpísané pracovné oblečenie a byť držiteľom zdravotného preukazu pre prácu s potravinami.



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

Obsah

Abstrakt.....	2
Identifikačné údaje projektu.....	3
Úvod.....	4
Obsah.	5
Úvod hygienické predpisy školenie BOZP	6
Zoznámenie s pracoviskom(pekáreň).....	10
Príprava múky k výrobe.....	14
Príprava ostatných surovín.....	16
Výroba pšeničného pečiva	19
Výroba jemného pečiva.....	24
Predaj pekárskych výrobkov	29
Úvod zoznámenie s pracoviskom (cukráreň).....	31
Náplňové hmoty.....	35
Polevy.....	39
Výroba tuhých ciest a čajové pečivo – Rozdelenie tuhých ciest.....	42
Výroba tuhých ciest a čajové pečivo – Výber surovín.....	44
Výroba tuhých ciest a čajového pečiva – Linecké cesto, vaflové cesto.....	46
Výroba tuhých ciest a čajové pečivo – Výroba čajovej kolekcie.....	49
Výroba tuhých ciest a čajového pečiva – Príprava treného lineckého cesta,	
Slané a syrové cestá a výrobky z nich.....	52
Odpalovaná hmota.....	56
Celkové hodnotenie žiaka za ročník.....	59
Záver.....	60
Použitá literatúra.....	62
Vysvetlenie pojmov – zoznam skratiek a symbolov.....	63



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

Názov tematického celku: Úvod

0,25 dňa/ 1,5 hod.

Názov témy: 1.1 Hygienické predpisy, školenie BOZP v pekárni

Cieľ vyučovacieho dňa: Oboznámiť sa s hygienickými a bezpečnostnými predpismi. Naučiť žiakov dodržiavať bezpečnostné zásady, osobnú hygienu, hygiena surovín, polotovarov, polovýrobkov a hotových výrobkov v priebehu celého vyučovania na odbornom výcviku .

a) hygiena a sanitácia - dezinfekcia , dezinsekcia, deratizácia.

b) osobná hygiena, hygiena surovín, polotovarov, polovýrobkov a hotových výrobkov

Teoretické východiská :

1. Súhrn opatrení, ktoré pomáhajú udržiavať v potravinárskej výrobe hygienické prostredie sa nazýva? (označte jednu z možností)

a) SANITÁCIA

c) STERILIZÁCIA

b) LIKVIDÁCIA

d) PASTERIZÁCIA

Obr.1 čistiace prostriedky



2. Súčasťou sanitácie je čistenie: a) dezinfekcia..... (ničenie mikroor.)
b) dezinfekcia.....(ničenie hmyzu),
c) dezinfekcia..... (ničenie hlodavcov),
(dopíšte slová)

3. Hygienu delíme na: (dopíšte) a)
b).....
c).....
d).....



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

4. Pri umývaní stolov a pracovných pomôcok používame na očistenie a odmastenie:

(označte správnu odpoveď)

- a) DOSTATOČNE TEPLÚ VODU A ČISTIACE PROSTRIEDKY
- b) STUDENÚ VODU A ČISTIACE PROSTRIEDKY
- c) TEPLÚ VODU A OCOT

5. Pri skladovaní surovín sa má zachovať medzera od stien minimálne:

(označte správnu odpoveď) a.) 10 cm b.) 20 cm c.) 30 cm d.) 40 cm

1. Suroviny skladujeme podľa jednotlivých požiadaviek: (označte správnu odpoveď)

- a) VO VLHKÝCH SKLADOCH
- b) V SUCHÝCH, DOBRE VETRATEĽNÝCH SKLADOCH
- c) V CHLADIACICH SKLADOVACÝCH BOXOCH
- d) V SKLADOVACÝCH BOXOCH S TEPLOTOU NAD 30 °C

2. Zabezpečiť všetkým pracovníkom v potravinárskom priemysle dokonalú ochranu ich životov a zdravia pomáha dodržiavanie (označte správnu odpoveď)

- a) PROTIPOŽIARNYCH PREDPISOV
- b) OSOBNEJ HYGIENY
- c) BEZPEČNOSTNÝCH PREDPISOV

3. Medzi najčastejšie úrazy v potravinárskej výrobni patria úrazy elektrickým prúdom, úrazy, ktoré vznikli zachytením časti ľudského tela pohybujúcimi sa časťami strojov, úrazy, ktoré vznikli pádom alebo pošmyknutím sa a iné úrazy.

Vymenujete 3 iné úrazy:

.....



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

4. Každé poranenie a úraz musíme nahlásiť: (označte správnu odpoveď)

- a) VEDÚCEMU PRACOVNÍKOVI
- b) NA POLÍCIU
- c) HASIČOM

Postup nadobúdania zručnosti :

1. Ako zabezpečujete dodržiavanie hygienických zásad na pracovisku vo vašej prevádzke?

.....

.....

.....

.....

.....

2. Napíšte, ako predchádzate, alebo zabráňujete vzniku úrazov na pracovisku.

.....

.....

.....

.....

3. Aké čistiace prostriedky používate na sanitáciu vo vašej dielni?

.....

.....

.....



Obr. 2

Sebahodnotenie žiaka:



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

1. Oboznámil som sa s hygienickými a bezpečnostnými predpismi?

(označte odpoveď) : ÁNO NIE

2. Dodržiavaním bezpečnostných zásad, osobnej hygieny, hygieny surovín, polotovarov a hotových výrobkov v priebehu celého vyučovania na odbornom výcviku zabezpečíme.

.....
.....



Obr. 3

Obr. 4



dezinfekcia rúk
umývanie
podlahy

3. Nedodržaním bezpečnostných zásad, osobnej hygieny, hygieny surovín, polotovarov, a hotových výrobkov v priebehu celého vyučovania na odbornom výcviku môžeme spôsobiť alebo zapríčiniť

.....
.....

4. Aké chyby ste urobili počas vyučovacieho dňa?

.....

Hodnotenie MOV: (slovne, známku)



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

Názov tematického celku: 2. Zoznámenie sa s pracoviskom 1 deň

Názov témy: 2.1 Zoznámenie sa s prevádzkou a zariadením,
bezpečnostné predpisy, pracovné úrazy 0,5/3
2.2.1 Hygiena a sanitácia, história pekárskej výroby 0,5/3

Cieľ vyučovacieho dňa: Oboznámiť sa s pekárskou dielňou, strojno-technologickým vybavením, BOZP, hygienou a sanitáciou.

- a) strojno-technologické vybavenie pekárskej dielne
- b) história pekárskej výroby
- c) hygiena a sanitácia
- d) BOZP

Teoretické východiská:

1. Základné strojnotechnologické zariadenia v pekárskej výrobni sú (doplňte názvy):



Obr. 5



Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8

.....

2. Základy pekárskej výroby boli položené (správne zakrúžkujte):

- a) v Egypte b) v Ríme c) v Grécku



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

3. Čo je sanitácia a ako často sa vykonáva?

.....

.....

.....

4. V pekárskej výrobe musia byť dodržiavané hygienické zásady, vypíšte aké:

.....

.....

.....

.....

5. Pracovník pracujúci v potravinárstve musí byť zdravý a potvrdí to jeho
(označte správnu odpoveď):

- | | |
|-------------------------|----------------------|
| a) zdravotná karta | b) zdravotný preukaz |
| c) zdravotná prehliadka | d) zdravotný záznam |

6. Pracovník v pekárskej výrobe musí mať pracovný odev (napíšte názvy jednotlivých častí odevu a doplňte, čo chýba):



Obr. 9



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

7. Čo je pracovný úraz a ako sa evidujú ľahšie pracovné úrazy:

.....
.....

Postup nadobúdania zručnosti:

1. Ktoré strojné zariadenie nepatrí do pekárskej výroby (označte správnu odpoveď):

- | | |
|------------------------|------------------|
| a) deliaci stroj | b) pec |
| c) vanička na čokoládu | d) šľahací stroj |

2. Čo urobíte ako prvé pri čistení strojného zariadenia?

.....
.....

3. Ako prebieha sanitálny deň vo vašej školskej pekárskej prevádzke?

.....
.....
.....
.....

4. Napíšte, kedy sa oboznamuje pracovník s BOZP:

.....

5. Vypíšte, aké zásady osobnej hygieny musíte dodržiavať v pekárskej výrobe:

.....
.....
.....
.....



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

Sebahodnotenie žiaka:

1. Ovládam hlavné predpisy a pokyny BOZP, hygieny a poznám strojno-technické zariadenia pekárenskej prevádzky (označte odpoveď)?

áno nie potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

.....
.....

Hodnotenie MOV: (slovne, známkou)



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

Názov tematického celku: 3. Príprava múky k výrobe 1 deň

Názov témy: 3.1 Pšeničná múka a jej znaky, príjem a uskladnenie múky,
miešanie múk, zmyslové hodnotenie akosti múky. 0,5/3

Cieľ vyučovacieho dňa: Naučiť a viesť žiakov k správne mu zhodnoteniu kvality múky, uskladneniu múky a senzorickému hodnoteniu múky.

- a) príjem a uskladnenie múky
- b) miešanie múk, zmyslové hodnotenie múky
- c) BOZP

Teoretické východiská:

1. Dodávky múky musia byť vybavené dokladom o jej kvalite, ktorý nazývame:

(označte správnu odpoveď)

- a) certifikát b) kontrolný list c) dodávkový doklad

2. Vymenujte znaky kvality múky: (doplňte)

a) vl....., obsah po....., t..... múky, ky..... múky,
nap....., obsah le.....,

b) zmyslové znaky: f....., v....., ch....., zrn.....,

3. Činitele, ktoré pôsobia na kvalitu múky pri uskladňovaní sú:(doplňte)

- 1.
- 2.
- 3.....
- 4.

4. Podľa normy je maximálna stanovená vlhkosť múky: (zakrúžkujte správnu odpoveď)

- a) 8-10%
- b) 14-15%
- c) 18-20%



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

Postup nadobúdania zručností:

1. Sklad s uskladnenou múkou má mať pri teplote 15°C relatívnu vlhkosť:

(zakrúžkujte správnu odpoveď)

- a) 20% b) 100% c) 70%

2. Optimálny čas uskladnenia pšeničných múk v pekárni je približne:

(dopíšte správnu odpoveď)

.....

3. Osievanie a miešanie múk je dôležité z dôvodu: (doplňte)

.....

4. Napíšte, ako dodržiavate BOZP počas osievania múky:

.....

.....

.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Naučil som správne uskladniť múku a senzorickému hodnoteniu múky múku?
(označte odpoveď) Áno Nie

2. Aké chyby som urobil počas vyučovacieho dňa?

.....

Hodnotenie MOV: (slovne, známkou)



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

Názov tematického celku: 4. Príprava ostatných surovín 2 dni

Názov témy: 4.1 Príjem, uskladnenie, príprava surovín na výrobu 1/6

4.2.1 Zmyslové hodnotenie akosti surovín 1/6

Cieľ vyučovacieho dňa: Naučiť sa prevziať dodávku surovín, uskutočniť zmyslové hodnotenie surovín a pripraviť ich na spracovanie.

- a) Príjem surovín, uskladnenie
- b) Zmyslové hodnotenie surovín
- c) Príprava surovín na výrobu
- d) BOZP

Teoretické východiská:

1. Súčasťou dodávky surovín je dodací list, podľa ktorého kontrolujeme tieto údaje (dopíšte):

M suroviny

N suroviny

2. Kvalitu surovín používaných v pekárskej výrobe hodnotíme (doplňte):

.S.....

A.....

3. Pre uchovanie kvality surovín musia byť dodržané požadované skladovacie podmienky, vypíšte aké:

.....
.....
.....



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

Postup nadobúdania zručnosti:

1. Napíšte, ako budete postupovať pri zmyslovom hodnotení droždia, ako a čo budete hodnotiť:



Obr. 12

.....
.....
.....
.....
.....

2. Napíšte, ako budete postupovať pri preberaní novej dodávky pekárskych surovín a ako ich uskladníte:

.....
.....
.....

3. Ako budete postupovať pri príprave surovín na výrobu? (droždie, margarín):

.....
.....
.....

4. Pri manipulácii so surovinami, preberaní, uskladňovaní musí byť dodržaná BOZP, napíšte akým spôsobom:

.....
.....
.....



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

Sebahodnotenie žiaka:

1. Naučil som sa prijímať suroviny, správne ich uskladiť, previesť vstupnú kontrolu a pripraviť ich na výrobu? (označte odpoveď):

Áno

Nie

2. Aké chyby som urobil počas vyučovacieho dňa?

.....

.....

Hodnotenie MOV: (slovne , známkou)



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

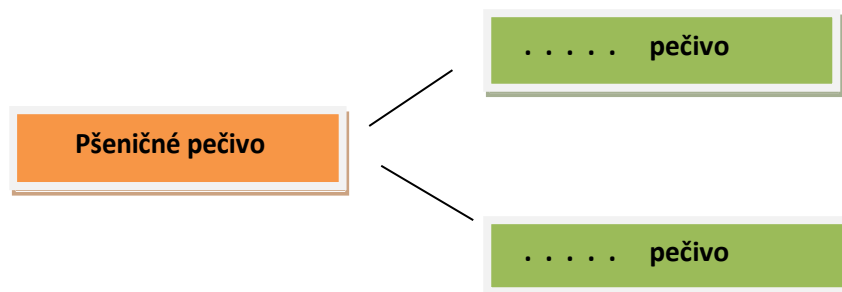
Názov tematického celku:	5. Výroba pšeničného pečiva	19 dní
	5.1 Rožky – váženie surovín, príprava cesta	2/12
Názov témy:	5.1.1 Zrenie, pretužovanie, delenie, tvarovanie, kysnutie, pečenie výrobkov	3/18
	5.1.1.1 Iné tvary – žemle, hviezdičky, pletenky	4/24

Cieľ vyučovacieho dňa: Naučiť sa technologický postup výroby bežného pečiva, vedieť deliť, tvarovať a piecť bežné pečivo.

- a) delenie pšeničného pečiva
- b) bežné pečivo, charakteristika, rozdelenie
- c) technologický postup výroby bežného pečiva
- d) tvarovanie bežného pečiva
- e) pečenie bežného pečiva
- f) BOZP

Teoretické východiská:

1. Ako delíme pšeničné pečivo (dopíšte):





Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

2. Základnou surovinou na výrobu pšeničného pečiva je múka: (označ správny typ múky a dopíš celý názov):

a) T - 512

b) T 650

c) T 930

.....

.....

.....

3. Výrobky, ktoré obsahujú (doplň čísla) menej ako % tuku a % cukru, patria do skupiny bežného pečiva.

4. Bežné pečivo rozdeľujeme podľa surovinového zloženia na (dopíšte) :

a, V pečivo

b, M pečivo

c, T pečivo

d, O druhy pečiva

5. Pšeničné pečivo sa vyrába dvoma spôsobmi, (dopíšte) a to

a vedením.

6. Bežné pečivo sa vyrába v rôznych tvaroch (napíšte názvy tvarov) :

a)

b)

c)

d)



Obr. 13



Obr. 14



Obr. 15



Obr. 16



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

2. Pšeničné bežné pečivo sa podľa druhu a hmotnosti delí a tvaruje na (dopíšte názvy strojov):

A)

B)

C)



Obr. 17

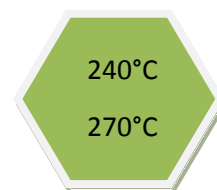
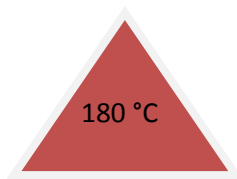
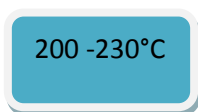


Obr. 18



Obr. 19

3. Vytvarované cestové kusy bežného pečiva sa po nakysnutí upravujú – vlhčia vodou, narezávajú, posypávajú a potom pečú. Pri akej teplote? (označte správnu odpoveď):



4. Pšeničné bežné pečivo sa pečie v zaparenej peci (zakrúžkujte správnu odpoveď):

a) áno

b) nie



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

Postup nadobúdania zručnosti:

1. Aké druhy bežného pečiva sa vyrábajú vo vašej školskej pekárni a akých tvarov (vypíšte):

.....

.....

.....

.....

2. Napíšte technologický postup výroby pšeničného bežného pečiva vo vašej školskej pekárni:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. Ako sa upravuje bežné pečivo pred pečením a aké druhy posýpok sa používajú vo vašej pekárni (vypíšte):

.....

.....

.....

4. Pri akej teplote a ako dlho pečiete jednotlivé druhy bežného pečiva, ktoré vyrábate vo vašej školskej pekárni:

.....

.....



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

5. Napíšte, ako dodržiavate BOZP počas výroby pšeničného bežného pečiva:

.....

.....

.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Naučil som sa vyrábať, tvarovať a piecť pšeničné bežné pečivo?
(označte odpoveď):

Áno

Nie

2. Aké chyby som urobil počas vyučovacieho dňa?

.....

.....

Hodnotenie MOV: (slovne , známkou)



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

Názov tematického celku: 6. Výroba jemného pečiva 17 dní

Názov témy: 6.1. Výroba jemného pečiva neplneného, vianočka,
makovka, sladký rožok 3/18
6.1.1. Výroba plnených výrobkov, záviny, koláče,
lúpačky 2/12
6.1.1.1. Výroba lístkového cesta 1/6

Cieľ vyučovacieho dňa: Vedieť technologický postup výroby jemného pečiva, naučiť sa robiť vianočky, tvarovať jemné pečivo plnené a vedieť vyrobiť lístkové cesto.

- a) jemné pečivo, charakteristika, rozdelenie
- b) technologický postup výroby jemného pečiva
- c) tvarovanie jemného pečiva neplneného a plneného
- d) pečenie jemného pečiva neplneného a plneného
- e) výroba lístkového cesta
- f) BOZP

Teoretické východiská:

1. Do skupiny jemného pečiva zaradíme výrobky, ktoré obsahujú nad (označte správnu odpoveď):

a)

10 % tuku a
5 % cukru

b)

5% tuku a
5 % cukru



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

2. Jemné pečivo delíme na tieto skupiny (dopíšte):

A,

B,

1,

2,



Obr. 20



Obr. 21



Obr. 22



Obr. 23

C,



Obr. 24

3. Na výrobu jemného pečiva používame tieto základné suroviny (dopíšte typ múky):



cukor kryštál

droždie

vajcia

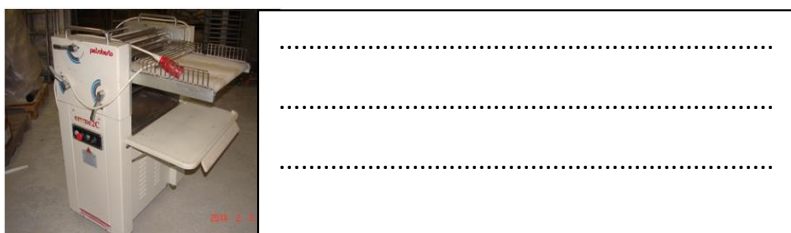
soľ jedlá

margarín stolný



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

4. Na tvarovanie jemného pečiva používame rožkový stroj, ktoré výrobky tvarujeme pomocou tohto stroja (vymenujte aspoň 3 výrobky):



Obr. 25 – rožkový stroj

5. Pred pečením sa jemné pečivo upravuje (napíšte, akým spôsobom):

.....
.....

6. Nakysnuté vytvarované kusy jemného pečiva sa pečú pri teplote (dopíšte hodnoty), čo závisí aj od hmotnosti a tvaru výrobku.

7. Na výrobu lístkového cesta nekysnutého sa pripraví vodové cesto, ktoré sa prekladá tukom (tŕažným margarínom), aké suroviny sa používajú na výrobu vodového cesta (dopíšte) **Vodové cesto:**

.....
.....
.....
.....



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

Postup nadobúdania zručnosti:

1. Napíšte technologický postup výroby vianočky:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. Aké výrobky z jemného pečiva sa vyrábajú vo vašej školskej pekárni (napíšte názov výrobku a zarad'te, do akej skupiny patrí):

.....

.....

.....

.....

.....

3. Napíšte technologický postup výroby nekysnutého lístkového cesta:

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

4. Pri akej teplote a ako dlho sa pečú plnené a neplnené výrobky jemného pečiva, ktoré vyrábate vo vašej školskej pekárni (napíšte):

.....
.....

5. Napíšte, ako dodržiavate BOZP počas výroby pšeničného jemného pečiva:

.....
.....
.....
.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Naučil som sa vyrábať, tvarovať a piecť jemné pečivo a lístkové cesto? (označte odpoveď):

Áno

Nie

2. Aké chyby som urobil počas vyučovacieho dňa?

.....
.....

Hodnotenie MOV: (slovne, známku)



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

Názov tematického celku : 7. Predaj pekárskych výrobkov 1 deň

Názov témy : 7.1. Preberanie tovaru, vykladanie tovaru, hygiena,
skladovanie a predaj, balenie výrobkov. Prepravné
obaly určené na prepravu pekárskych výrobkov sa
nesmú používať na iné účely. 1/6

Cieľ vyučovacieho dňa: Naučiť sa preberať, vykladať a predávať pekárske výrobky.

- a) balenie
- b) preberanie tovaru
- c) predaj tovaru
- d) BOZP

Teoretické východiská:

1. Prepravné obaly určené na prepravu pekárskych výrobkov sa nesmú používať na iné účely (označ správnu odpoveď):



2. Krájané pekárske výrobky sa musia umiestňovať na trh B . . . N Ě

Postup nadobúdania zručnosti :

1. Aby boli dodržané zásady hygienického predaja, musí byť nebalený pekársky výrobok určený na predaj v zariadení s ochranným krytom, na ktorom je umiestnený návod, ako sa má zákazník obslúžiť (označte správnu odpoveď):
Obr.26





Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

- a) Musí použiť ochranné rukavice b) Nemusí použiť ochranné rukavice

2. Pri preberaní výrobkov z pekárskej expedície do predajne sa výrobky expedujú a preberajú na základe (označte správnu odpoveď): :

Výdajky

Príjemky

Dodacieho listu

3. Výrobky skladujeme v miestnosti na to určenej a dodržiavame (dopíšte)

- a) Dobu s.....
b) Hyg..... pož.....
c) Požadovanú t..... a vlh..... v skladovacích priestoroch

4. Napíšte, ako dodržiavate BOZP počas manipulácie s tovarom:

.....
.....

Sebahodnotenie žiaka:

- a. Naučil som sa preberať, vykladať a predávať pekárske výrobky (podčiarkni možnosť):

Áno

Nie

- b. Aké, chyby som urobil počas vyučovacieho dňa?

.....
.....

Hodnotenie MOV: (slovne, známkou)



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

Názov tematického celku: ÚVOD: Hygienické predpisy, školenie BOZP 0,25 dňa

Zoznámenie sa s pracoviskom 1 deň

Názov témy: Hygienické predpisy, školenie bezpečnosti a ochrana
zdravia pri práci 0,25/1,5

Zoznámenie sa s prevádzkou a zariadením 1/6

Cieľ vyučovacieho dňa: Zvládnuť dodržanie hygieny a sanitácie v cukrárenskej výrobe, oboznámiť sa s bezpečnostnými predpismi v cukrárenskej dielni a oboznámiť sa s cukrárskou dielňou, obsluhou strojno-technologického zariadenia

- Vymedzenie základných pojmov
- Hygiena a zdravotný stav pracovníkov
- Hygiena výroby
- Sanitácia v cukrárenskej výrobe
- Zásady bezpečnosti a ochrana zdravia pri práci v cukrárskej prevádzke
- Strojno-technologické vybavenie cukrárskej dielne

Teoretické východiská:

1. Vysvetlite, prečo sa pri výrobe potravinárskych výrobkov musia nevyhnutne dodržiavať zásady hygieny a sanitácie

.....
.....

2. Pracovník v cukrárskej výrobe musí mať pracovný odev (napíšte názvy jednotlivých častí odevu):.....

.....



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

3. Čo zaraďujeme medzi sanitačné opatrenia? (vymenujte)

.....

.....

.....

4. Vymenujte druhy pracovných úrazov:

.....

.....

5. Základné strojno-technologické zariadenia v cukrárskej výrobe sú (doplňte názvy stroj. zariadení):



Obr.27



Obr. 28



Obr. 29



Obr. 30



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

Postup nadobúdania zručnosti:

1. Vyjadrite názor na udržiavanie hygieny a sanitácie vo Vašej dielni.

.....
.....
.....

2. Prečo je veľmi dôležité umývanie a dezinfekcia rúk pri výrobe cukrárskych výrobkov?

.....
.....

3. Kto musí vlastniť zdravotný preukaz ? Kto ho vystavuje?

.....

4. Kto nemá prístup do cukrárskej prevádzky?

.....
.....

5. Vymenujte etapy systému čistenia v cukrárskej dielni:

- a)
- b)
- c)
- d)

6. Čistiace prostriedky majú byť uložené (správnu odpoveď zaškrtnite)

* na policičke	* na dreze	* vyhradenom uzavretom mieste
----------------	------------	-------------------------------



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

7. Aké sú vaše povinnosti pri dodržaní bezpečnosti a ochrany zdravia na pracovisku?

.....

.....

.....

8. Napíšte, čo je dôležité vedieť skôr, ako začnete obsluhovať šľahací stroj?

.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Ovládam hlavné predpisy a pokyny BOZP, hygieny a poznám strojno-technologické zariadenia v cukrárskej prevádzke? (označte odpoveď):

Áno

Nie

Čiastočne

2. Aké chyby som urobil počas vyučovacieho dňa?

.....

.....

Hodnotenie MOV: (slovne, známkou)



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

Názov tematického celku:	8.	Náplňové hmoty	4 dni
Názov témy:	8.1	Náplne charakteristika a význam	1/6
	8.2.	Príprava surovín	1/6
	8.3.	Aplikácia náplní: rozotieraním, striekaním a dávkovaním	2/12

Cieľ vyučovacieho dňa: Získať vedomosti, aké sú náplne, z akých surovín sa pripravujú v cukrárskej výrobe. Nacvičiť si rozotieranie a striekanie náplní.

- a) aký majú význam náplne
- b) nacvičiť si rozpoznávanie druhov cukrárskeho náplní
- c) význam a druhy surovín
- d) rozotieranie a striekanie náplní
- e) BOZP

Teoretické východiská:

1. Vypíšte, čo charakterizuje význam náplní:

.....

.....

.....

.....

.....



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

2. Z akých surovín sa pripravujú náplňové hmoty?

.....

.....

.....

3. Uved'te, kedy sa náplne:

Roztierajú

Striekajú



Obr.31

Postup nadobúdania zručnosti:

1. Dopíšte, aké druhy náplní sa používajú na naplnenie týchto cukrárenských výrobkov:

Obr. 1 Bratislavské rezy



.....

Obr. 2 Parížske rožky



.....

Obr. 32 Trubičky



.....

Obr. 33 Veterníky

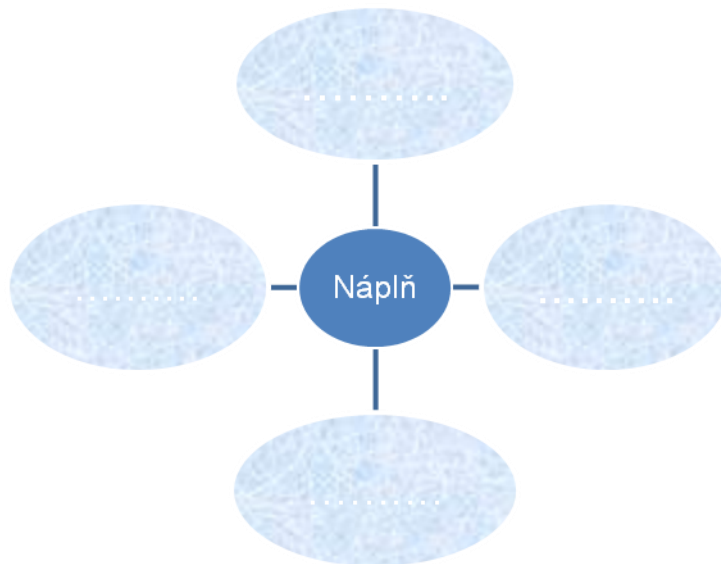


.....



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

2. Vypíšte, ako delíme cukrárske náplne podľa trvanlivosti:



3. Ktoré suroviny sa používajú pri príprave náplní:

-		-	
-		-	
-		-	

4. Akú teplotu majú mať suroviny pred použitím ? (zakrúžkuje správnu odpoveď)

- a) 16°C b) 18°C c) 21°C d) ako teplota prostredia



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

5. Ako ste postupovali pri striekaní náplní drezírovacím sáčkom (popíšte) ?

.....
.....
.....
.....



Obr.34

6. Napíšte, čo musíte urobiť pri varení náplne, aby ste dodržali BOZP?

.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Viem, aké druhy náplní sa používajú v cukrárskej výrobe a ako sa aplikujú?
(podčiarknite možnosť):

Áno

Nie

Čiastočne

2. Aké chyby som urobil počas vyučovacieho dňa?

.....
.....

Hodnotenie MOV: (slovne, známkou)



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

Názov tematického celku: 9. Polevy 2dni

Názov témy: 9.1 Charakteristika a význam poliev, druhy poliev a
príprava 1/6

9.1.1 Nácvik roztieraním, striekaním a máčaním 1/6

Cieľ vyučovacieho dňa: Nacvičiť si prípravy poliev. Oboznámiť sa, aký majú význam.

Striekanie poliev a máčanie cukrárenských výrobkov – ich nácvik.

- a) charakteristika poliev
- b) rozdelenie poliev
- c) príprava poliev
- d) roztieranie a striekanie poliev
- e) BOZP

Teoretické východiská:

1. Charakterizujte cukrárske polevy:

.....

.....

.....

2. Podľa akého kritéria sa polevy delia do jednotlivých skupín?

.....

.....

3. Ako vplývajú polevy na cukrársky výrobok? (Vymenujte)

.....

.....

.....

.....

.....



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

4. Aká je príprava cukrárskej kakaovej polevy pred použitím?

.....

.....

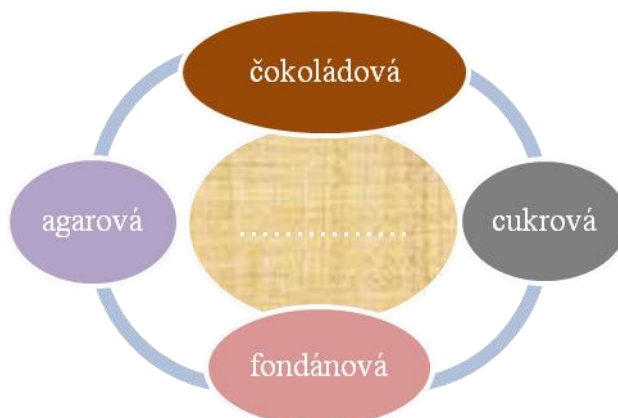
5. Ako upravíme polevu pred striekaním, aby sa nám neupchalo vrecúško?

.....

.....

Postup nadobúdania zručnosti:

1. Pri príprave týchto poliev treba dodržať (odpoveď doplňte do stredu):



2. Na riedenie fondánovej polevy používame (správnu odpoveď zakrúžkujte).

a) stužený tuk b) vodu

3. Čo spôsobuje tukové a cukrové kvety v čokoládovej poleve?

.....

.....

.....

4. Popíšte ozdobné striekanie polevy papierovým vrecúškom na korpus.

.....

.....

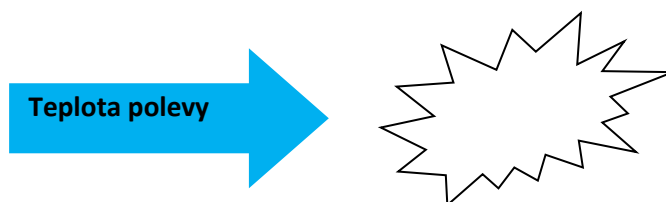


Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

5. Máčané výrobky ukladáme na (nevhodné vyčiarknite):

STÔL	MRIEŽKU	PLECH	PAPIER
------	---------	-------	--------

6. Popíšte maximálnu teplotu polevy pri máčaní cukrárskych výrobkov.



7. Napíšte, čo pred umývaním elektrického sporáka musíte urobiť, aby ste dodržali BOZP:

.....

.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Ovládam prípravu cukrárskych poliev? (označte odpoveď):

Áno Nie Čiastočne

2. Ovládam striekanie poliev? (označte odpoveď):

Áno Nie Čiastočne

3. Aké chyby som urobil počas vyučovacieho dňa?

.....

.....

Hodnotenie MOV: (slovne, známku)



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

Názov tematického celku: 10. Výrobky z tuhých ciest a čajové pečivo 26 dní
Názov témy: 10.1 Rozdelenie tuhých ciest 1/6

Cieľ vyučovacieho dňa: Vedieť rozoznať rôzne tuhé tukové cestá.

- a) charakteristické vlastnosti tuhých tukových ciest
- b) ako rozdeľujeme tuhé tukové cestá
- c) aké využitia majú tieto cestá

Teoretické východiská:

1. Čím sa vyznačujú tuhé tukové cestá?

.....

2. Čo môže zmeniť krémovožltú farbu cesta? (nesprávne vyčiarknite)



3. Aké využitie majú tuhé tukové cestá?

.....
.....
.....

Postup nadobúdania zručnosti:

1. Aké percento tuku sa používa pri výrobe tuhého tukového cesta na 1 kg cesta?

Napíšte





Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergenca

2. Opíšte, akými spôsobmi sa spracúvajú cestové polotovary

.....

.....

.....

3. Aké skupiny tuhých tukových ciest poznáš? (vypíšte)

Tuhé tukové cestá:

Sebahodnotenie žiaka:

1. Viem rozoznať druhy tuhých tukových ciest? (označte odpoveď) :

Áno

Čiastočne

Nie

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

.....

.....

.....

Hodnotenie MOV: (slovne, známkou)



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

Názov tematického celku: 10. Výrobky z tuhých ciest a čajové pečivo 26 dní

Názov témy:

10.2 Výber surovín – úprava surovín 1/6

Cieľ vyučovacieho dňa: Vedieť, ktoré suroviny sú hlavné a doplnkové a ako sa upravujú pred použitím:

- a) aké druhy tuhých ciest sa používajú v cukrárskej výrobe
- b) ktoré sú hlavné suroviny pri výrobe tuhých tukových ciest
- c) úprava surovín
- d) ktoré ostatné suroviny pridávame do tuhých tukových ciest
- e) BOZP

Teoretické východiská:

1. Pri tukových cestách sa na kvalitu lepku kladie dôraz?

Á n o

N i e

(Označte odpoveď)

2. Použitie tuku pri výrobe tuhých tukových ciest spočíva v tom, že: (doplňte)

.....
.....

3. Odporúča sa pri výrobe tuhého tukového cesta použiť:

práškový cukor

kryštálový cukor

(správnu odpoveď označte)



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

Postup nadobúdania zručnosti:

1. Ktoré suroviny majú významný vplyv na kvalitu a konzistenciu tuhého tukového cesta (vyznačte krížikom správnu odpoveď)?

- ☐ Citropasta ☐ Orechy ☐ Tuky ☐ Cukor
☐ Vajcia ☐ Pšeničná múka hladká ☐ Základný žltkový krém

2. Akým spôsobom sa upravuje margarín pri výrobe tuhého tukového cesta?

.....

3. Aký je technologický význam práškoveho cukru v tuhých tukových cestách?

.....
.....

4. Vymenujte ostatné doplnkové suroviny

.....
.....

5. Napíšte, akú BOZP sa musia dodržať pri manipulácii so surovinami.

.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám hlavné a ostatné suroviny pri výrobe tuhého tukového cesta? (označte odpoveď)?

Áno

Nie

2. Aké chyby som urobil počas vyučovacieho dňa?

.....
.....

Hodnotenie MOV: (slovne, známkou)



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

Názov tematického celku:	10. Výrobky z tuhých ciest a čajové pečivo	26 dní
Názov témy:	10.4. Linecké cesto - príprava ,výroba	1/6
	10.5.Výrobky z lineckého cesta	3/18
	10.6. Vaflové cesto – príprava a výroba výrobkov z vaflového cesta	5/30

Cieľ vyučovacieho dňa: Ovládať pracovný postup prípravy lineckého cesta a výrobu lineckých výrobkov. Ovládať pracovný postup prípravy vaflového cesta strojovým spôsobom a výrobu vaflových výrobkov.

- a) nácvik strojového pracovného postupu lineckého cesta a vaflového cesta
- b) nácvik lineckého cesta kakaového, kokosového, krehkého a vaflového cesta
- c) výroba lineckých výrobkov
- d) výroba vaflových výrobkov
- e) BOZP

Teoretické východiská:

1. Aká teplota surovín má byť pri príprave lineckého cesta? (odpoveď zakrúžkujte)
- a) 15 – 20 °C b) 18-22 °C c) 14-18 °C

2. Kedy dochádza pri príprave lineckého cesta k „SPARENÍU CESTA“ ?

.....

3. Ako ovplyvňuje vysoký obsah tuku v jadrovinách výslednú kvalitu vaflových upečených korpusov?

.....

.....



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

4. Pri akej teplote sa pečú polotovary vaflových a lineckých ciest? (vyznačte krížikom)

☐ 180-200°C ☐ 200-220°C ☐ 220-230°C

5. Aký sortiment výrobkov sa vyrába z lineckého cesta? (vypíšte)

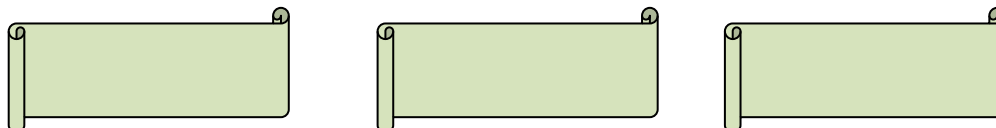
.....
.....

6. Charakterizujte senzorické vlastnosti vaflových obalovaných rožkov.

.....
.....
.....

Postup nadobúdania zručnosti:

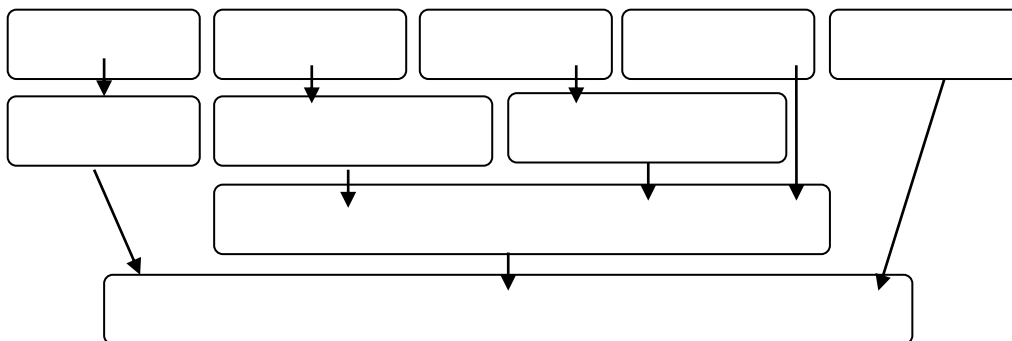
1. Vypíšte hlavné suroviny na prípravu lineckého cesta a ich pomer.



2. Napíšte, aký je rozdiel medzi lineckým cestom a vaflovým cestom

.....

3. Vyplňte schému výroby lineckého kokosového cesta





Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

4. Opíšte strojový výrobný postup vaflového cesta:

.....
.....
.....

5. Uved'te surovinové zloženie a výrobný postup vaflových rezov s džemom

.....
.....
.....
.....

6. Opíšte výrobný postup lineckých koláčikov:

.....
.....
.....
.....
.....

7. Napíšte, ako dodržiavate BOZP počas výroby tuhých ciest

.....
.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Viem vyrobiť linecké a vaflové cestá (označte odpoveď)?

Áno

Čiastočne

Nie, potrebujem zopakovať

2. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

.....
.....

Hodnotenie MOV: (slovne, známkou)



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

Názov tematického celku: 10. Výrobky z tuhých ciest a čajové pečivo 26 dní
Názov témy: 10.7. Výroba čajových kolekcií z tuhých ciest 8/48

Cieľ vyučovacieho dňa: Poznať a vedieť vyrobiť čajové kolekcie

- a) charakteristika čajového pečiva
- b) rozdelenie čajového pečiva
- c) dohotovenie čajového pečiva
- d) BOZP

Teoretické východiská:

1. Charakterizujte čajové pečivo:

.....

.....

.....

2. Skupinu bežné čajové pečivo tvoria drobné výrobky (dopíšte, z akých ciest sú vyrobené)



Obr. 37



Obr. 38



Obr. 39



Obr. 40



Obr.41

.....

3. Napíšte, ktoré výrobky zaradujeme do čajového maslového pečiva:

.....



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

.....
.....

Postup nadobúdania zručnosti:

1. Aké sú hlavné znaky čajového pečiva?

.....
.....
.....

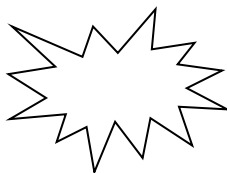
2. Ako rozdeľujeme čajové pečivo (označte):

podľa druhu ciest

podľa druhu poliev

podľa druhu náplní

3. Napíšte, koľko kusov výrobkov bežného čajového pečiva sa musí nachádzať v 1kg pečiva.



4. Čajové pečivo má trvanlivosť (označte) :

50
dní

20
dní

30
dní

5. Napíšte, aký je rozdiel medzi čajovým a parížskym pečivom.

.....
.....



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

6. Vypíšte, aké náplne sa používajú pri výrobe bežného čajového pečiva:

.....
.....

7. Napíšte, ako dodržiavate BOZP počas balenia čajových kolekcií:

.....
.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Viem vyrobiť bežné čajové
pečivo, ktoré balíme do
čajových kolekcií?
(označte)



Obr. 42 Čajová kolekcia

Áno

Nie

Čiastočne

2. Ovládam výrobu parížskeho čajového pečiva ? (zakrúžkujte)

a) zvládnem b) s pomocou c) potrebujem zopakovať

3. Aké chyby v pracovnej činnosti som urobil počas vyučovacieho dňa?

.....

Hodnotenie MOV: (slovne, známkou)



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

Názov tematického celku:	10. Výrobky z tuhých ciest a čajové pečivo	26 dní
Názov témy:	10.8. Výroba výrobkov z lineckých trených ciest	6/36
	10.9. Slané a syrové cestá a výrobky z nich	1/6

Cieľ vyučovacieho dňa: Vedieť vyrobiť trené linecké cesto a výrobky z neho a naučiť sa vyrábať slané cesto a výrobky z neho.

- a) charakteristika treného lineckého cesta
- b) výrobky z lineckého treného cesta
- c) surovinové zloženie slaného cesta
- d) slané a syrové cestá výrobky z nich
- d) BOZP

Teoretické východiská:

1. Doplňte charakteristiku:

Trené linecké cesto je cukrársky polovýrobok
pripravený zo surovín v danom pomere (dopíš suroviny):

1	:	0,7	:	0,4

2. Linecké trené cesto v porovnaní s lineckým cestom má:

a) Vyšší podiel tuku b) Nižší podiel tuku (správnu odpoveď zakrúžkujte)

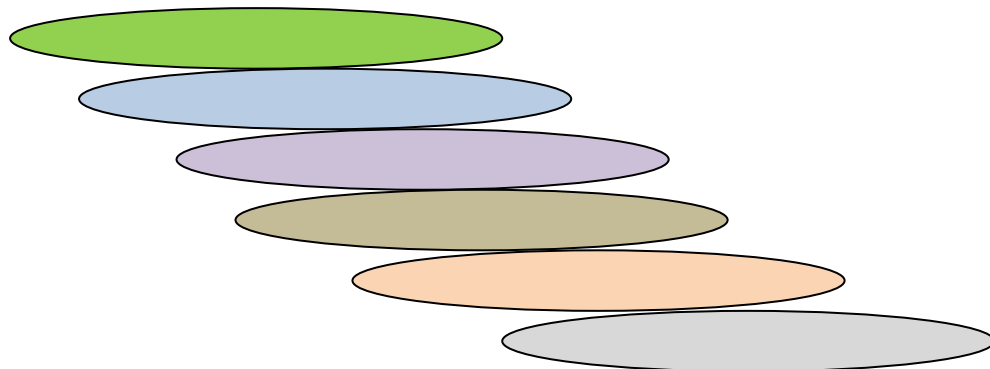
3. Vypíšte, ktoré suroviny patria do ostatných surovín pri výrobe trených lineckých ciest.

.....
.....

4. Uveďte surovinové zloženie slaného cesta.



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia



5. Slané cesto sa musí nechať odležať (určite):



1-2 hodiny



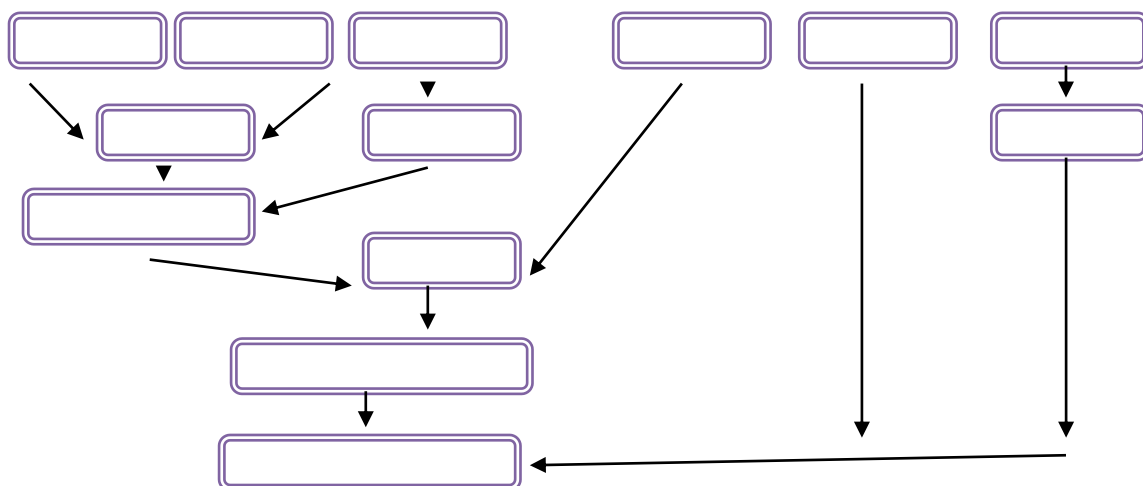
3 hodiny



12 hodín

Postup nadobúdania zručnosti:

1. Vpíšte výrobný postup lineckého treného cesta do tokovej schémy:





Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

2. Charakterizujte senzorické vlastnosti trených lineckých rožkov s marmeládou a ich výrobný postup.

.....

.....

.....

.....

3. Uveďte surovinové zloženie margarátky a postup prípravy.

.....

.....

.....

.....

4. Opíšte výrobný postup slaných syrových tyčíniek.

.....

.....

.....

5. Vypíšte, aké výrobky sa vyrábajú zo slaného cesta, aká je ich trvanlivosť.

.....

.....

6. Napíšte, aký je bezpečný postup pri práci so šľahacím strojom:

.....

.....

.....



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

Sebahodnotenie žiaka:

1. Viem vyrobiť trené linecké cesto a výrobky z neho? (označte odpoveď)
Áno Čiastočne Nie, potrebujem zopakovať

2. Viem vyrobiť slané syrové tyčinky? (označte odpoveď)
Áno Čiastočne Nie, potrebujem zopakovať

3. Aké, chyby v pracovnej činnosti som urobil, počas vyučovacieho dňa?
.....

Hodnotenie MOV: (slovne, známkou)



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

Názov tematického celku:	11. Odpaľovaná hmota	8 dní
Názov témy:	11.1 Príprava, riedenie, tvarovanie pálenej hmoty	1/6
	11.2. Výroba banánikov	2/12
	11.3. Výroba karamelový a kakaových veterníkov	2/12
	11.4. Výroba vaječných venčekov	2/12
	11.5. Dohotovlenie pálených výrobkov	1/6

Cieľ vyučovacieho dňa: Poznať a vedieť vyrobiť odpaľovanú hmotu a výrobky z nej

- suroviny na výrobu odpaľovanej hmoty
- výroba odpaľovaného cesta a jeho spracovania
- výroba banánikov
- výroba karamelových a kakaových veterníkov z odpaľovaného cesta
- výroba vaječných venčekov
- BOZP

Teoretické východiská:

- Napíšte, ako vplývajú vajcia na kvalitu výrobkov z pálenej hmoty.

.....

- Odpaľované cesto sa pripravuje zo surovín, ktoré sú v pomere: (vypíšte o ktoré ide)

1	:	1,3	:	1,3	:	0,4

- Akými spôsobmi sa tvaruje odpaľované cesto (správnu odpoveď označte) :

- roztieraním
- striekaním
- vykrajovaním



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

4. Uveďte charakteristické vlastnosti banánov.

.....

.....

5. Charakterizujte karamelový veterník:



- vzhľad
- chuť
- trvanlivosť

Obr. 43 karamelový veterník

Postup nadobúdania zručnosti:

1. Popíšte výrobný postup odpaľovaného cesta klasickým spôsobom:

.....

.....

.....

2. Označte, aké kypridlá používame pri pečení korpusov z odpaľovaného cesta:



3. Keď korpus po upečení klesne, chyba je spôsobená (dopíšte):

.....



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

4. Opíšte výrobný postup karamelového veterníka :

.....

.....

.....

.....

5. Napíšte názvy pálených výrobkov:



Obr. 44



Obr. 45

.....

.....

6. Charakterizujte vaječný venček, opíšte výrobný postup.

.....

.....

.....

.....

.....

7. Ktoré polevy sa používajú pri dohotovovaní naplnených výrobkov? (napíšte)

.....

.....



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

8. Napíšte, ako dodržiavate BOZP počas výroby pálenej hmoty:

.....
.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Ovládam výrobný postup odpaľovanej hmoty a jej spracovania? (označ odpoveď)

Áno

Čiastočne

Nie, potrebujem zopakovať

2. Ovládam výrobu karamelových veterníkov? (označ odpoveď)

Áno

Čiastočne

Nie, potrebujem zopakovať

3. Akých chýb som sa dopustil pri výrobe banánikov a vaječných venčekov počas vyučovacieho dňa?

.....
.....

Hodnotenie MOV: (slovne, známkou)



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

1. Celkové hodnotenie žiaka za ročník

Vo vyučovacom predmete Cukrár pekár sa hodnotí vzťah k práci, pracovnému kolektívu a praktickým činnostiam, osvojenie praktických zručností a návykov, ovládania účelných spôsobov práce, využívanie získaných teoretických vedomostí v praktických činnostiach, aktivita, samostatnosť, tvorivosť, iniciatíva v praktických činnostiach, kvalita výsledkov činností, organizácia vlastnej práce a pracoviska, udržiavanie poriadku na pracovisku, dodržiavanie predpisov a bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci, starostlivosť o životné prostredie, hospodárne využívanie surovín, materiálov a energie.

Pri hodnotení vzdelávacích výstupov sa budú používať nasledovné všeobecné kritériá hodnotenia:

- osvojenie si praktických zručností a návykov a ich využitie v praxi,
- preukázanie vzťahu k práci, pracovnému kolektívu, pracovným činnostiam, aktivita, samostatnosť a tvorivosť,
- preukázanie kvality výsledkov zadaných činností,
- zvládnutie efektívneho spôsobu práce a organizácie vlastnej práce ako aj pracoviska, udržiavanie poriadku na pracovisku,
- dodržiavanie predpisov BOZP a starostlivosti o životné prostredie,
- hospodárne využívanie surovín, materiálov, energie,
- zvládnutie obsluhy a údržby používaných prístrojov, nástrojov a náradia,
- samostatnosť a tvorivý prístup k práci.

Poznámka

Klasifikácia je výsledkom komplexného hodnotenia vedomostí, zručností a návykov žiaka. Základom na pridelenie klasifikačného stupňa sú známky, čiže zaradenie žiaka alebo jeho výkonu do niektorej výkonnostnej skupiny. Vymedzenie klasifikačných stupňov sa opiera o hodnotenie podľa výkonových kritérií.

Stupne prospechu a celkový prospech - prospech žiaka je v jednotlivých vyučovacích predmetoch klasifikovaný týmito stupňami: 1 – výborný; 2 – chválitebný; 3 – dobrý; 4 – dostatočný; 5 – nedostatočný.



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

Záver

Tento zošit vznikol v rámci realizácie národného projektu

Rozvoj stredného odborného vzdelávania/Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť/Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ.

Operačný program Vzdelávanie podporuje zvýšenie adaptability pracovnej sily prostredníctvom zvýšenia kvality a prístupu k celoživotnému vzdelávaniu. Konkrétne opatrenia sa zameriavajú na posilnenie ľudského kapitálu, najmä prostredníctvom podpory vzdelávania v jednotlivých segmentoch vzdelávacieho systému: regionálne školstvo, vysoké školstvo a ďalšie vzdelávanie. Globálnym cieľom operačného programu Vzdelávanie je zabezpečenie dlhodobej konkurencieschopnosti SR prostredníctvom prispôsobenia vzdelávacieho systému potrebám vedomostnej spoločnosti. Strategickým cieľom národného projektu RSOV je zvýšenie kvality odborného vzdelávania a prípravy (OVP) na stredných odborných školách (SOŠ) vo vybraných skupinách odborov a tiež celkové zvýšenie kvality OVP vo všetkých skupinách odborov, ktoré sú v kompetencii ŠIOV-u. Hlavným cieľom je uskutočniť obsahovú prestavbu vzdelávania na SOŠ s využitím inovovaných foriem a metód výučby.



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

Informácie o projekte:

Priradenie projektu k programovej štruktúre	
Operačný program:	OP vzdelávanie
Prijímateľ:	Štátny inštitút odborného vzdelávania
Opatrenie:	Opatrenie 1.1 Premena tradičnej školy na modernú
Názov projektu:	Rozvoj stredného odborného vzdelávania cieľ Konvergencia
Kód ITMS projektu:	26110130548

Všetky informácie nájdete aj na: www.siov.sk; www.rsoy.sk



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

Použitá literatúra

1. Bláha, I. a kol.: Cukrár, technológia pre 1. ročník SOU.
2. Szemes, V. a kol.: Technológia cukrárskej výroby. Bratislava: PROMP, 2002.
3. Maintz, R. a kol.: Technológia pekárskej výroby. Bratislava: PROMP, 2002.
4. Ing. Sládečková: Technológia pre 1. ročník učebného odboru cukrár.
5. M. Müllerová – J. Skalický – Spracovanie múky I.
6. J. Skoupil – Suroviny
7. G. Dubová – Technológia, I., II.
8. Internet.



Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

Vysvetlenie pojmov – zoznam skratiek a symbolov

RSOV	rozvoj stredného odborného vzdelávania
OVP	odborné vzdelávanie a príprava
SOŠ	stredná odborná škola
ŠIOV	štátny inštitút odborného vzdelávania
EÚ	európska únia