



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 odborný výcvik

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

ročník tretí

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

Ing. Zuzana Pekařová, Mgr. Emília Klocháňová: Pracovný zošit, Slovenský jazyk, pre učebný odbor a odborný výcvik: 2978 H cukrár pekár (3-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 podľa jednotlivých tematických celkov v súlade so zjednotenými učebnými plánmi škôl vyučujúcimi rovnaký učebný odbor zabezpečiť tematickú a časovú nadväznosť výučby odborných predmetov 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 odborných predmetov a odborného výcviku. Pracovný zošit je spracovaný v časovom slede tematických celkov na jednotlivé vyučovacie dni podľa tematického výchovno-vzdelávacieho plánu predmetov odboru cukrár pekár so zameraním na odborný výcvik. Do obsahu pracovného zošitu pre odborný výcvik 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 na vzdelávanie žiakov v praktických činnostiach odboru štúdia. Cieľom je získanie rozvoja, 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
1 ÚVOD (1 deň).....	7
1.1 Hygienické predpisy, školenie BOZP.....	7
2 ŠPECIÁLNE CHLEBY (7 dní).....	11
2.1 Celozrnné chleby	11
3 OSTATNÉ PEKÁRSKE VÝROBKY (22 dní).....	13
3.1 Výroba strúhanky.....	13
3.10 Výroba pekárskych polotovarov – výrobky z pľundrového cesta.....	13
4 NÁPLNE A POSÝPKY (5 dní)	19
4.1 Výroba náplní, rozdelenie náplní.....	19
5 NOVÉ TECHNOLOGIE A SUROVINY V PEKÁRENSKEJ VÝROBE (8 dní).....	25
5.1 Kvasné koncentráty - zloženie, použitie v pekárenskej výrobe.....	25
5.2 Cereálne zmesi – zloženie, použitie v pekárenskej výrobe	25
6 TRVANLIVOSŤ PEKÁRENSKÝCH VÝROBKOV (9 dní).....	31
5.3 Chladenie pekárskych výrobkov	31
7 JADROVÉ VÝROBKY (12 dní)	36
7.1 Charakteristika a rozdelenie jadrových hmôt	36
7.2 Príprava jadrovej hmoty, tvarovanie – výroba marokániek.....	39
8 ŠPECIÁLNE HMOTY (9 dní)	43
8.1 Príprava a nácvik výrobného procesu snehovej hmoty	43
8.2 Nácvik striekania snehovej hmoty	46
8.3 Príprava bezé hmoty, výroba štafetiek a laskoniek.....	49
9 TRENÉ HMOTY (2 dni).....	56



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

9.1 Výroba trenej hmoty – tvarovanie, pečenie	56
10 SMOTANOVÉ VÝROBKY (10 dní)	60
10.1 Príprava šľahaných náplní	60
11 KYSNUTÉ CESTO A VÝROBKY Z KYSNUTÉHO CESTA (6 dní).....	65
11.1 Výroba bratislavských rožkov s makovou a orechovou náplňou.....	65
12 OZDOBY Z MODELOVACEJ HMOTY (10 dní).....	70
12.1 Spracovanie modelovacej hmoty a modelovanie ozdôb	70
CELKOVÉ HODNOTENIE ŽIAKA ZA ROČNÍK	76
ZÁVER	77



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 ÚVOD (1 deň)

1.1 Hygienické predpisy, školenie BOZP

Cieľ vyučovacieho dňa:

mať prehľad o hygienických predpisoch a zásadách BOZP

Teoretické východiská:

- vie vysvetliť odborné pojmy – dezinfekcia, dezinfekcia, deratizácia
- vie používať čistiace prostriedky a rozoznať piktogramy na čistiacich prostriedkoch
- pozná vhodné oblečenie na odborný výcvik

Postup nadobúdania zručnosti:

1. Priradiť správne odpovede (pospájajte pojmy šípkami).

dezinfekcia

ničenie mikroorganizmov



Obr. 1 Baktérie a vírusy

dezinfekcia

ničenie hlodavcov



Obr. 2 Hlodavce

deratizácia

ničenie hmyzu



Obr. 3 Hmyz



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. Nové piktogramy v červenom rámečku postupne nahrádzajú známe oranžové symboly nebezpečenstva. Podľa nariadenia ES č. 1272/2008 [1] platnosť nadobudnú:

- 1. júna 2015, odkedy musia byť zmesi (predtým nazývané prípravky) klasifikované podľa nariadenia CLP
- 1. júna 2017, dokedy sa musí vykonať nové označenie a nové balenie výrobkov, ktoré už sú na trhu

Viete čo znamenajú?



Obr. 4 Piktogramy



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. Na odbornom výcviku potrebujeme pracovný odev. Viete, aký?



Obr. 5 Pracovný odev



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 vysvetliť pojmy dezinfekcia, deratizácia, dezinsekcia?

Áno Nie (podčiarkni možnosť)

2. Poznám význam piktogramov na nebezpečných zmesiach?

Áno Nie

3. 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

2 ŠPECIÁLNE CHLEBY (7 dní)

2.1 Celozrnné chleby

Cieľ vyučovacieho dňa:

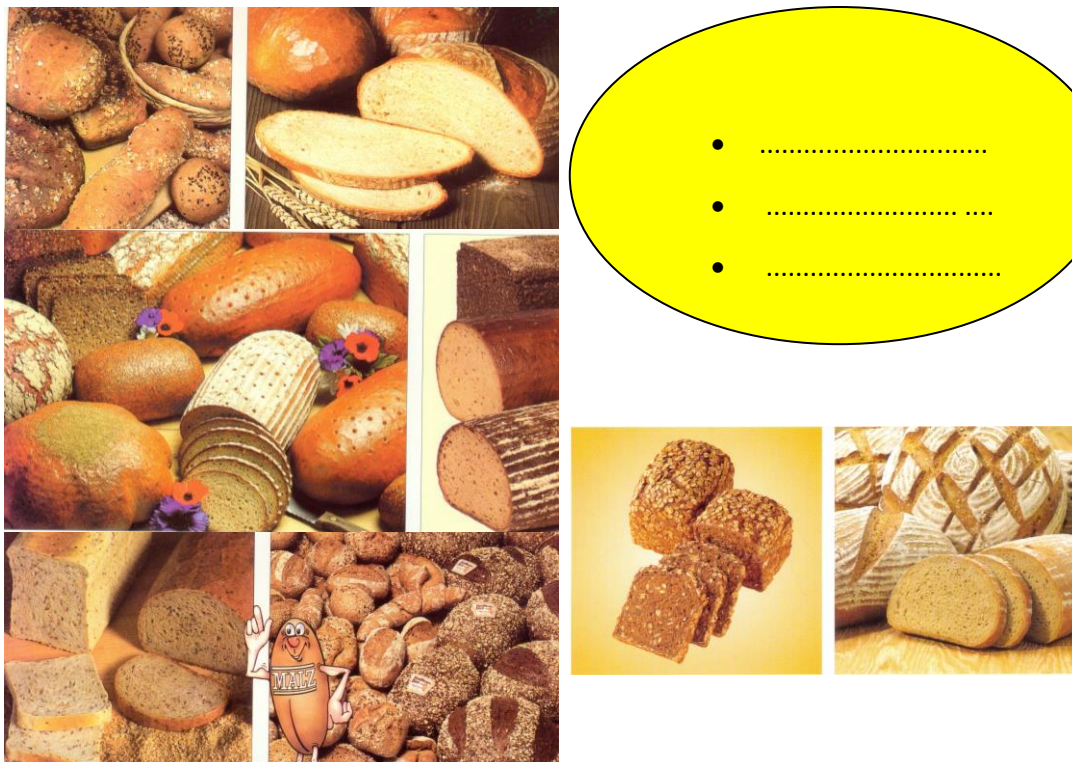
Poznať iné druhy chleba, vedieť rozoznať tvary chleba, vedieť technologické postupy.

Teoretické východiská:

Špeciálne chleby sú vyrábané zo pšeničných, ražných alebo celozrnných múk, ich zmesí, prísad a zložiek ako sú lecitín, strukoviny, olejniný, klíčky, orechy a iné. Sortiment je pomerne široký.

Postup nadobúdania zručnosti:

1. Vypíšte aspoň tri druhy špeciálnych chlebov.

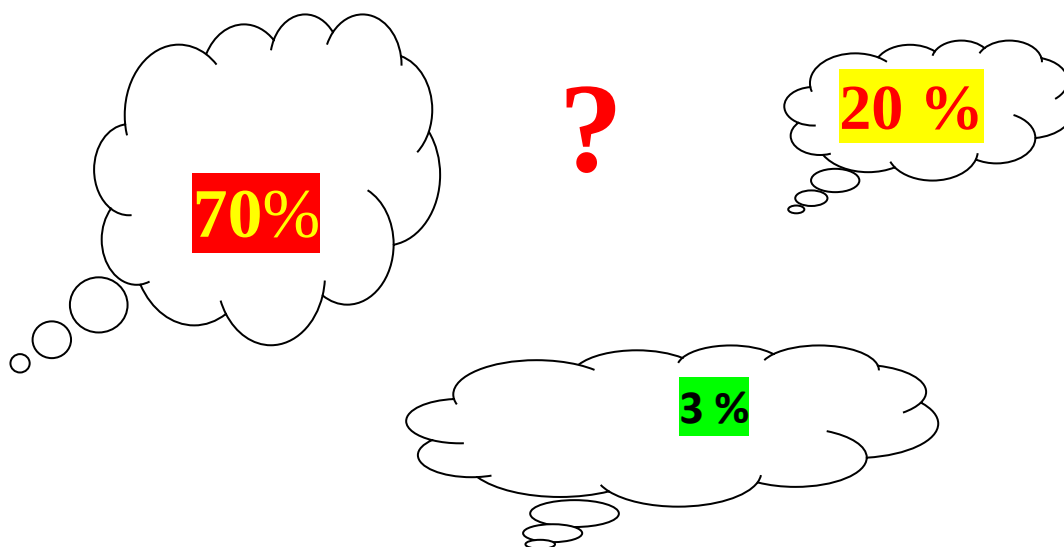


Obr. 6 Špeciálne chleby



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. Názvom „celozrnný“ možno označovať chlieb, ktorý obsahuje najmenej ?
hmotnostných percent celozrnných mlynských výrobkov z celkovej hmotnosti
mlynských výrobkov.



Sebahodnotenie žiaka:

1. Viem technologický postup výroby najmenej troch druhov špeciálnych chlebov?
Áno Nie (podčiarkni možnosť)
 2. Viem, aké suroviny musia obsahovať celozrnné chleby?
Áno Nie
 3. Viem minimálne koľko % celozrnných mlynských výrobkov obsahuje celozrnný chlieb?
Áno Nie
1. 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

3 OSTATNÉ PEKÁRSKE VÝROBKY (22 dní)

3.1 Výroba strúhanky

3.10 Výroba pekárskych polotovarov – výrobky z plundrového cesta

Cieľ vyučovacieho dňa:

- poznať ostatné pekárske výrobky
- vedieť vyrábať strúhanku, lístkové cesto, výrobky z lístkového kysnutého cesta
- vedieť technologické postupy

Teoretické východiská:

Ostatné pekárske výrobky sú výrobky, ktoré nemajú charakter chleba, pečiva alebo jemného pečiva, majú odlišnú technológiu výroby a nemožno ich jednoznačne zaradiť do predchádzajúcich skupín.

Postup nadobúdania zručnosti:

1. Vypíšte, ktoré výrobky zaraďujeme medzi ostatné pekárske výrobky:



Obr. 7 Ostatné pekárske výrobky

•
•
•
•
•
•

•
•
•
•
•
•



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. Strúhanka je polotovár určený na ďalšie spracovanie v potravinárskom priemysle alebo v domácnosti. Napíšte jej výrobný postup z krudónov.



Obr. 8 Strúhanka

3. Senzoricky zhodnoťte strúhanku:

- Farba
- Vôňa
- Chuť

4. Analytické hodnotenie strúhanky. Zakrúžkujte, alebo doplňte správnu odpoveď:

- Vlhkosť strúhanky nad 20 % do 12%
- Piesok v sušine 0,12 % 0,20%
- Granulácia prepad sitom č. 10 %
 prepad sitom č. 14.....%

5. Aké využitie má sladká strúhanka?





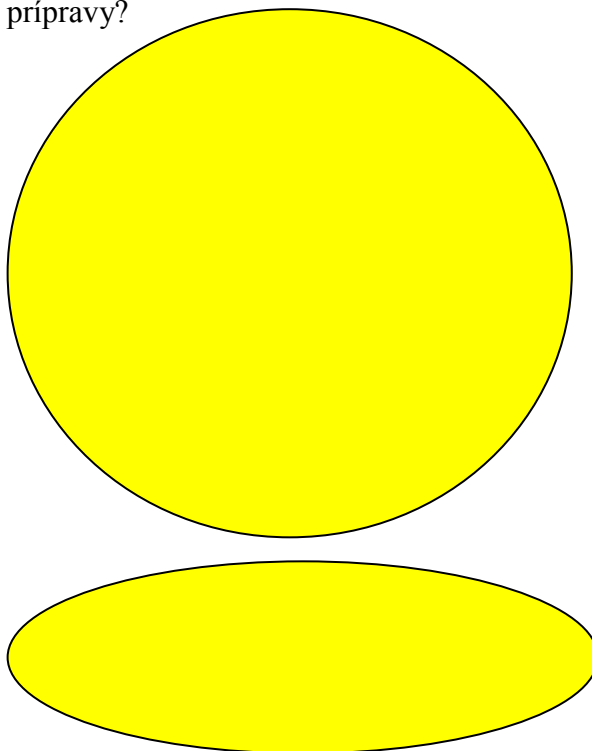
Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

6. Lískové cesto a výrobky z neho, najmä čerstvo upečené, sú naozaj veľká dobrota.

Poznáte technologický postup jeho prípravy?



Obr. 9 Výroba z lískového cesta



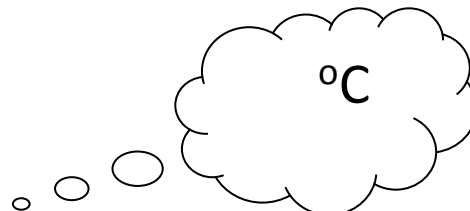
7. Aký tuk používate na prípravu lískového kysnutého (plundrového) cesta na odbornom výcviku?





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. Poznáte teplotu topenia používaného tuku? Ako zabránime absorbovaniu tuku do cesta počas kysnutia v kysiarni?

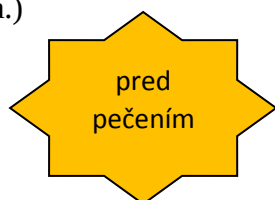


.....

.....

9. Vypíšte, ktoré výrobky z plundrového cesta potierame, striekame alebo nepotierame (posypame):

a.)



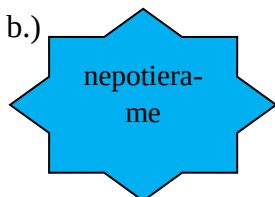
.....

c.)



.....

b.)



.....



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

10. Vypíš suroviny na výrobu lístkového kysnutého (plúndrového) cesta

-
-
-
-
-
-
-
-
-



Obr. 10 Ručná príprava plúndrového cesta

11. Popíš princíp činnosti rozvaľovacieho stroja



Obr. 11 Rozvaľovací stroj



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

12. Medzi výrobky z pľundrového cesta patria:

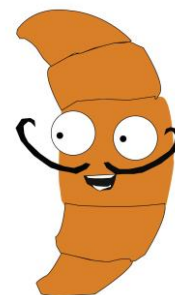


Obr. 12 Výrobky z pľundrového cesta

-
-
-
-
-

Sebahodnotenie žiaka:

1. Viem, ktoré výrobky patria do ostatných pekárskych výrobkov?
Áno Nie (podčiarkni možnosť)
2. Viem technologický postup výroby strúhanky?
Áno Nie
3. Viem technologický postup výroby najmenej troch druhov výrobkov z lístkového lístkového kysnutého (pľundrového) cesta?
Áno Nie
4. Viem vymenovať suroviny na výrobu výrobkov z pľundrového cesta?
Áno Nie
5. Ovládam obsluhu rozvaľovacieho stroja?
Áno Nie
6. 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

4 NÁPLNE A POSÝPKY (5 dní)

4.1 Výroba náplní, rozdelenie náplní

Cieľ vyučovacieho dňa:

- vedieť rozdeliť náplne
- poznať použitie náplní
- vymenovať posýpky

Teoretické východiská:

Náplne sa podľa charakteru delia na:

- a) tukové vyrábané z tuku, cukru a ďalších surovín
- b) ovocné - ako sú lekváre a džemy
- c) sypké - ako sú sypké zmesi mletých škrupinových plodov s cukrom
- d) iné - ako napríklad čokoládové, karamelové alebo želatínové

Postup nadobúdania zručnosti:

1. Vypíšte aspoň tri druhy 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



Obr. 13 Makový a orechový závin

2. Opravte a doplňte nasledujúci text.

Orechová náplň je určená na plnenie polotovarov - ciest. Náplň má farbu, konzistenciu a jemnú zrnitosť. Vyznačuje sa chuťou jadier orechov a vanilkového cukru. Na jej prípravu sa používajú pomleté orechové, c.....r, čerstvé alebo sušené, vanilkový a zahustí sa strúhankou.

3. Doplňte výrobný postup prípravy orechovej náplne.

Mlieko s cukrom Do vriacej zmesi sa nasypú jadrá vlašských orechov a zmes sa za stáleho povarí. Po vychladnutí sa pridajú na hrubo zomleté na zahustenie orechovej náplne. Náplň sa dochutí cukrom.

Náplň sa musí povariť, až potom sa pridá strúhanka, inak sa strúhanka rozvarí a vznikne hmota.



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. Porovnajzte senzorické vlastnosti makovej a orechovej náplne, pospájajte šípkami.

Tmavú
farbu

Sladkú
chuť

Má
jemnejšiu
konzistenciu

Maková náplň

Orechová náplň

Svetlú
farbu



Vláčnu
konzistenciu

Jemnú
zrornosť



Typickú
makovú
chuť

Výraznú
chuť po
vlašských
orechoch

S príchut'ou
škorice a
citropasty



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. Ktoré sú najčastejšie chyby makových a orechových náplní ?



Obr. 14 Pestovanie makovíc

-
-
-
-
-
-



Obr. 15 Škrupinové ovocie



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. Viete že:

Kráľovská liečivá sila orecha sa prejavuje pri vnútornom aj vonkajšom používaní. Čaj alebo ďalšie prípravky, napríklad tinktúry, silne čistia krv, tým pomáhajú pri všetkých kožných chorobách. Pomáha revitalizovať poškodenú či narušenú kožu. Je výborným liekom na žalúdok, zlepšuje trávenie, čistí hlien v žalúdku i v črevách, čistí ich od parazitov a celkovo posilňuje organizmus.



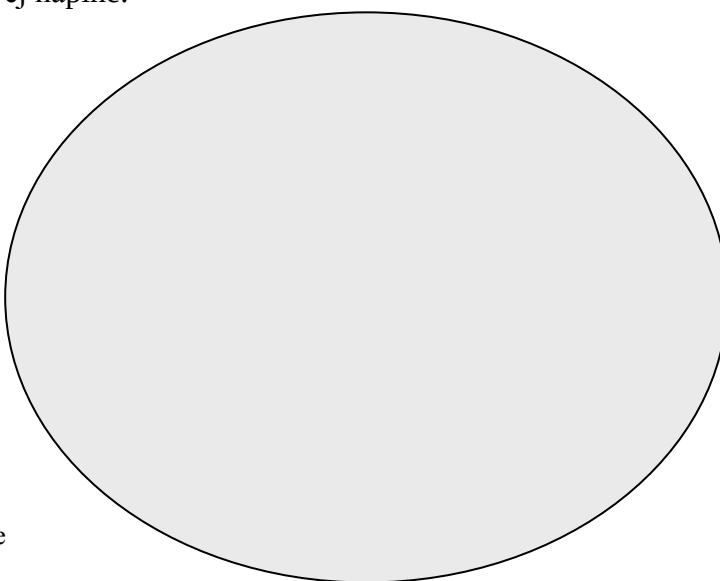
Obr. 16 Orech kráľovský

Je vynikajúcim bojovníkom proti baktériám a vírusom a vhodný najmä pri rekonvalescencii po operáciách a po ožarovaní. Vlašský orech má vysoký obsah nenasýtených mastných kyselín, ktoré majú ochranný účinok na ľudské srdce, cievy a ochraňujú pred cukrovkou.

7. Popíšte prípravu tvarohovej náplne.



Obr. 17 Príprava tvarohovej náplne





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. Vymenujte posýpky používané v pekárskej výrobe a vhodnosť ich použitia.

Seba hodnotenie žiaka:

1. Viem technologický postup výroby najmenej troch druhov náplní?
Áno Nie (podčiarkni možnosť)
2. Viem senzoricky hodnotiť orechovú, makovú a tvarohovú náplň?
Áno Nie
3. Viem vysvetliť tuchnutie tukov?
Áno Nie
4. Viem aké účinky majú orechy na zdravie?
Áno Nie
5. Viem vymenovať posýpky a ich využitia v pekárskej výrobe?
Áno Nie
6. 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

5 NOVÉ TECHNOLOGIE A SUROVINY V PEKÁRENSKEJ VÝROBE (8 dní)

5.1 Kvasné koncentráty - zloženie, použitie v pekárenskej výrobe

5.2 Cereálne zmesi – zloženie, použitie v pekárenskej výrobe

Cieľ vyučovacieho dňa:

- poznať cereálne zmesi
- vedieť význam výroby z cereálnych zmesí
- vedieť technologické postupy výroby cereálnych výrobkov

Teoretické východiská:

Za nové technológie môžeme považovať:

- výrobu chleba s koncentrovaným kvasom v jeho príprave
- výroba pečiva s koncentrovaným kvasom
- využívanie zmrazovania v pekárskej technológii
- prerušované kysnutie
- prerušované pečenie
- príprava cesta (kvasu) bez miešacieho mechanizmu na zariadení RAPIDOJET (nemecký patent)
- robotizované prípravy a dozrievanie cesta riadené počítačom

V pekárskej výrobe sa okrem tradičných surovín používajú aj ďalšie ingrediencie, prípravky a zmesi. Široký sortiment prípravkov, potravinárskych aditív, polotovarov a zmesí dodávajú rôzne domáce a zahraničné firmy.

Kvasné koncentráty sú polotovary vyrobené z prírodných ražných kvasov. Na trh sa dodávajú v podobe pasty, prášku, alebo tekuté. Obsahujú mikroorganizmy chlebových kvasov a prídavné látky, ktoré priaznivo pôsobia na kvalitu budúcich výrobkov.

Chlieb s použitím kvasných koncentrátov sa vyrába priamym vedením.



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. Čo sú to kvasné koncentráty, ako sa vyrábajú a v akej podobe sa dodávajú na trh?



2. Ktoré zlepšujúce prísady sa môžu pridávať do kvasných koncentrátov?

Emulgátory

Stabilizátory

Fortifikačné látky

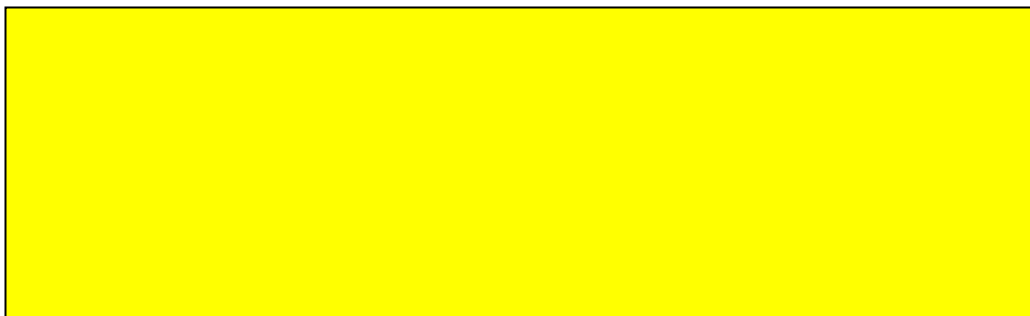
Múčne zmesi

3. Opíšte účinky lecitínu

Lecitín - E 322



4. Aké sú výhody použitia kvasných koncentrátov?





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. Vymenujte cereálne zmesi používané na odbornom výcviku.

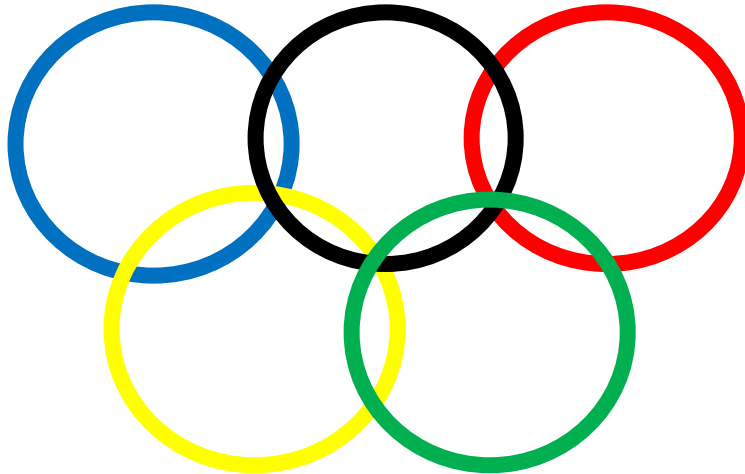


Obr. 18 Výrobky z cereálnych zmesí



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. Napíšte význam cereálnych zmesí.



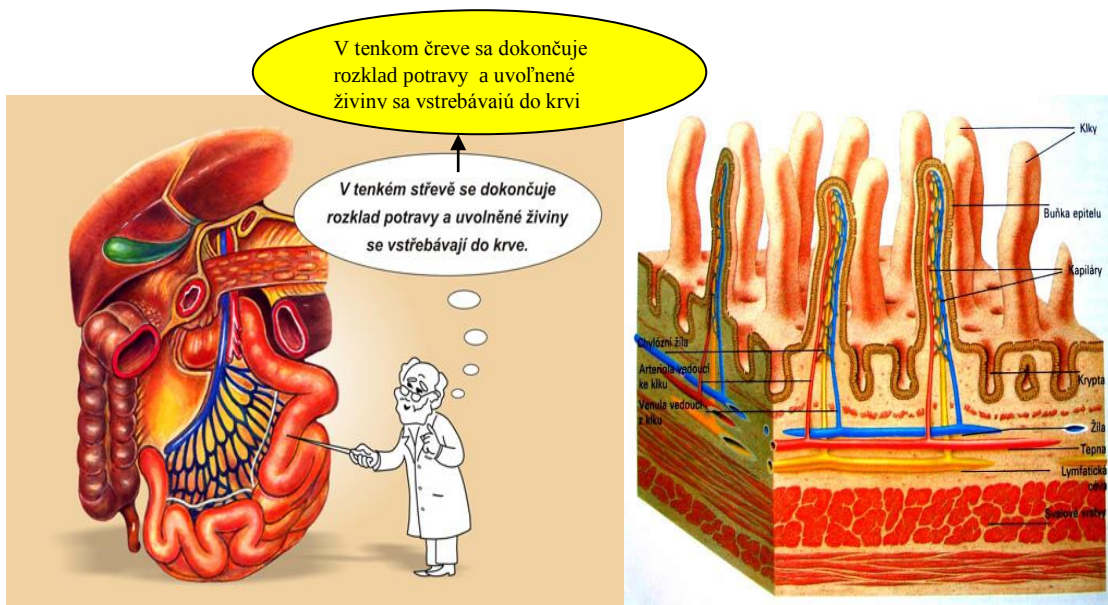
7. Napíšte technologický postup výroby ľubovoľného výrobku z cereálnych zmesí.



Obr. 19 Cereálne výrobky

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. Do okienka vypíšte, aký vplyv na trávenie majú cereálne výrobky.



Obr. 20 Tráviaca sústava a povrch tenkého

Ktorý enzým rozkladá celulózu?áza.

Vláknina je významnou zložkou potravy, ale je ťažko str.....

Existujú dva druhy vlákniny:

rozpustná ktorá absorbuje v... , reguluje trávenie s....., tukov, zväčšuje objem, čo vedie k pocitu nas.....

nerozpustná s..... dobu obsahu natráveniny v čreve priaznivo pôsobí v h..... čreve

Zdroje vlákniny:
.....
.....



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. Poznám význam nových surovín? (Vyznač krížikom)

☐ Áno ☐ Čiastočne ☐ Nie, potrebujem zopakovať

2. Poznám význam koncentrátov a cereálnych zmesí?

☐ Áno ☐ Čiastočne ☐ Nie, potrebujem zopakovať

3. Viem opísať vplyv cereálnych výrobkov na trávenie?

☐ Áno ☐ Čiastočne ☐ Nie, potrebujem zopakovať

4. Poznám technologický postup výroby z cereálnych zmesí.

☐ 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

6 TRVANLIVOSŤ PEKÁRENSKÝCH VÝROBKOV (9 dní)

5.3 Chladenie pekárskych výrobkov

Cieľ vyučovacieho dňa:

- poznať trvanlivosť pekárskych výrobkov
- vedieť spôsoby predlžovania trvanlivosti

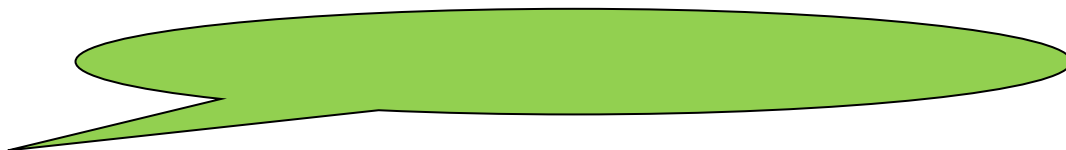
Teoretické východiská:

Trvanlivosť pekárskych výrobkov je krátka. Pečivo je biologický materiál s pomerne vysokou vlhkosťou, rýchlo stráca znaky čerstvosti a starne.

Na predĺženie trvanlivosti pekárskych výrobkov má rozhodujúci vplyv spomalenie odparovania vody z výrobku a zamedzenie plesnivenia. Závisí aj od výberu a kvality surovín, zloženia výrobku a výroby, dodržiavania hygieny, konzervovania. Určitý vplyv má aj spomalenie retrogradácie škrobu. Trvanlivosť do určitej miery predlžuje aj balenie, chladenie a mrazenie vykonávané v špeciálnych priestoroch.

Postup nadobúdania zručnosti:

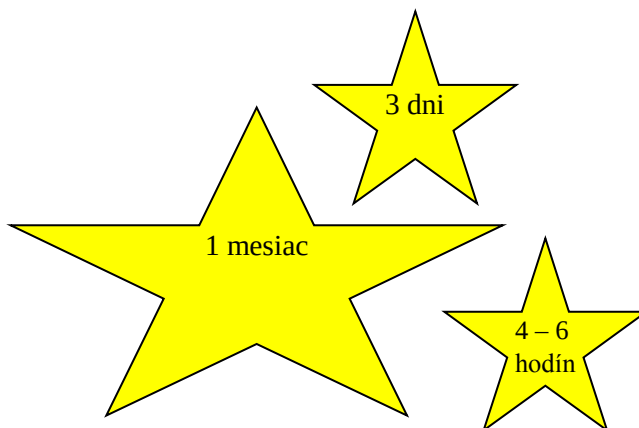
1. Aký vplyv má retrogradácia škrobu na kvalitu pekárskych výrobkov?



2. Porovnajte trvanlivosť bežného pečiva a jemného pečiva. Odpoveď je vo hviezdach.



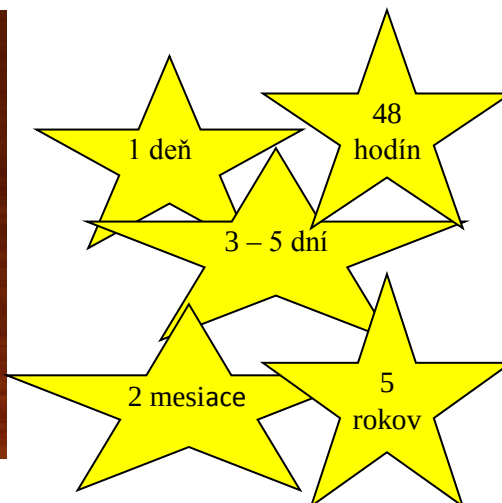
Obr. 21 Bežné pečivo



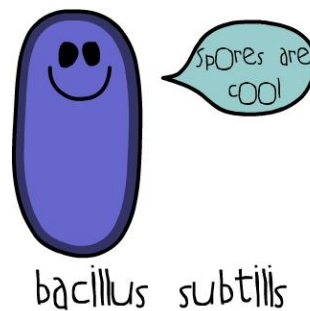
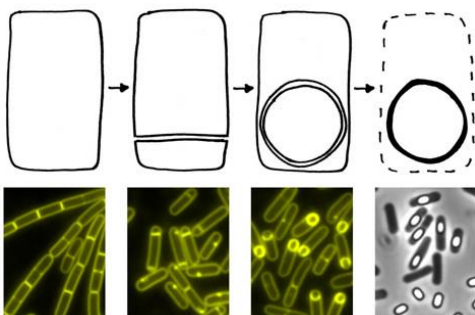
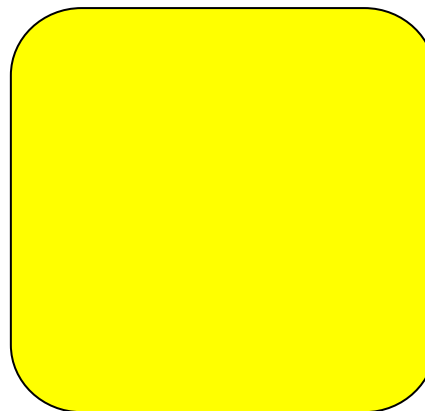
Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia



Obr. 22 Jemné pečivo



3. Opíšte mikrobiologické zmeny prebiehajúce pri starnutí jemného pečiva.



Obr. 23 Spóry

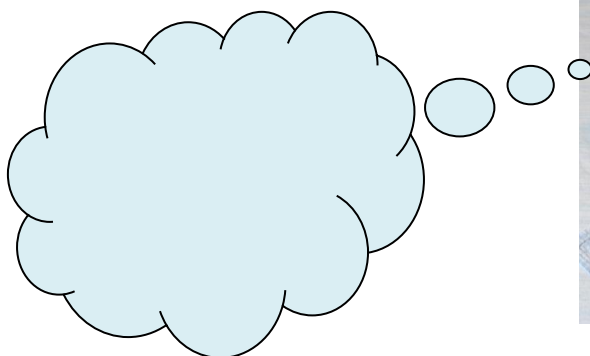


Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

4. Doplníte akostné znaky čerstvého pečiva:

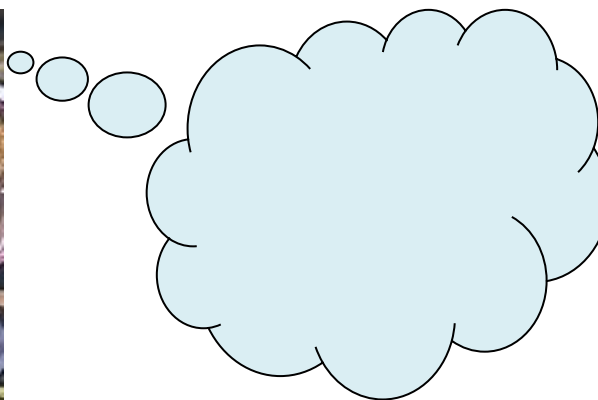
- a.) výrazná a p....., t..... vôňa
- b.) ch.....á kôrka
- c.) m..... a p..... striedka
- d.) vlhkosť je v..... ako u dlhšie uskladneného pečiva
- e.) bakteriálne s..... môžu začať klíčiť v striedke a znehodnotiť výrobok

5. Ako sa stráca pečivová vôňa a chrumkavosť kôrky?



Obr. 24 Chrumkavé pečivo

6. Čo je jednou z hlavných príčin tvrdnutia striedky pečiva?



Obr. 25 Pružná striedka 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

7. Aké spôsoby predlžovanie trvanlivosti pekárenských výrobkov poznáte?



Obr. 27 Chladnička



Obr. 26 Balička



Obr. 29 Mraznička

E 200-203	Kyselina sorbová a sorbáty
E 210-213	Kyselina benzoová a benzoáty
E 220-228	Oxid siričitý a siričitany
E 235	Natamycín
E 249-252	Dusitany a dusičnany

Obr. 28 Konzervačné látky



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

Ch.....
.....
B.....
.....
M.....
.....
K.....
.....

Sebahodnotenie žiaka:

a) Viem charakterizovať čerstvé pečivo? (Vyznač krížikom)

☐ Áno ☐ Čiastočne ☐ Nie, potrebujem zopakovať

b) Poznám a viem a viem, aká je trvanlivosť bežného a jemného pečiva?

☐ Áno ☐ Čiastočne ☐ Nie, potrebujem zopakovať

c) Viem opísať mikrobiologické zmeny prebiehajúce pri starnutí jemného pečiva?

☐ Áno ☐ Čiastočne ☐ Nie, potrebujem zopakovať

d) Poznám spôsoby predlžovanie trvanlivosti pekárenských výrobkov?

☐ Áno ☐ Čiastočne ☐ Nie, potrebujem zopakovať

e) Aké chyby v pracovnej činnosti 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

7 JADROVÉ VÝROBKY (12 dní)

7.1 Charakteristika a rozdelenie jadrových hmôt

Cieľ vyučovacieho dňa:

- poznať charakteristiku jadrových hmôt
- poznať technologický postup prípravy jadrovej hmoty

Teoretické východiská

Jadrové hmoty sú vyrobené z jadier orechov alebo ich zmesí s ďalšími surovinami, a to sú cukor a vaječné bielka. Uvedené suroviny sa zmiešajú a upravujú na trecom stroji, následne sa hmota riedi bielkami. Pri niektorých druhoch jadrových hmôt sa bielka šľahajú, aby sa hmota zľahčila. Pečením vzniká pórovitý korpus, zvnútra vláčný.

Rozdelenie jadrových hmôt:

Podľa spôsobu spracovania rozdeľujeme do dvoch skupín:

1. Jadrové hmoty nepečené
2. Ostatné jadrové hmoty

Postup nadobudnutých zručností

1. Doplňte nasledujúci text:

Príprava hmoty: Nahrubo postrúhané jadroviny sa zmiešajú s
Zmes sa navlhčí bielkami a zjemní na Hmota sa na
zjemňuje dva až trikrát a zrieduje na potrebnú konzistenciu na tvarovanie.
Hmota sa nechá odležať, alebo sa mierne nahreje. Na udržanie vláčnosti upečených
korpusov sa najčastejšie používajú rôzne druhy marmelád a džemov. Rovnaký účinok
sa dosiahne aj pridaním, alebo malého množstva organickej
kyseliny.



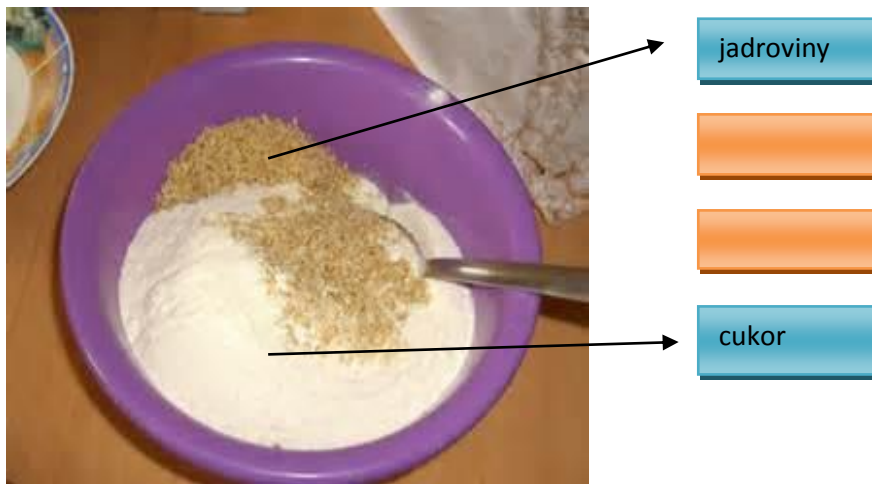
Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

2. Doplňte text spracovanie jadrovej hmoty

Efekt odležania hmoty nahradí nahrievanie hmoty. Teplota nahrievania nesmie prekročiť °C. Jadrová hmota sa najčastejšie tvaruje pomocou alebo strojovým striekaním. Konzistencia hmoty je stabilná. Hmotu môžeme tvarovať aj roztieraním cez Vytvorené polotovary necháme pred pečením dostatočne obschnúť, je to dôležité pre vznik povrchu korpusu.

Pečenie : V stredne teplej peci. Počiatočná teplota dopeká sa pri vyšších teplotách. Pečením hmota zväčšuje objem a povrch jemne po..... Charakteristickým znakom upečených korpusov je výrazný lesk.

3. Dopíšte chýbajúce suroviny na jadrovú hmotu:



Obr. 30 Suroviny na jadrovú hmotu

4. Označte, ktorý výrobok má požadovaný tvar:

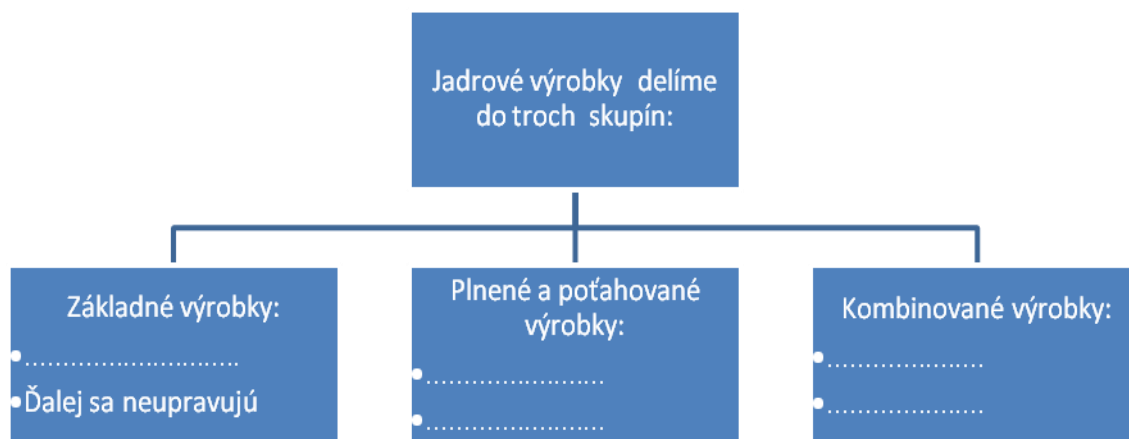


Obr. 31 Polotovary z jadrovej hmoty



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 rozdelenie výrobkov z jadrovej hmoty:



Sebahodnotenie žiaka:

- Poznám charakteristiku jadrovej hmoty?
Áno Nie (podčiarkni možnosť)
- Poznám technologický postup jadrovej hmoty?
Áno Nie
- Poznám rozdelenie jadrových výrobkov?
Áno Nie
- 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

7.2 Príprava jadrovej hmoty, tvarovanie – výroba marokániek

Cieľ vyučovacieho dňa:

Vedieť technologický postup výroby marokániek a kokosiek

Teoretické východiská

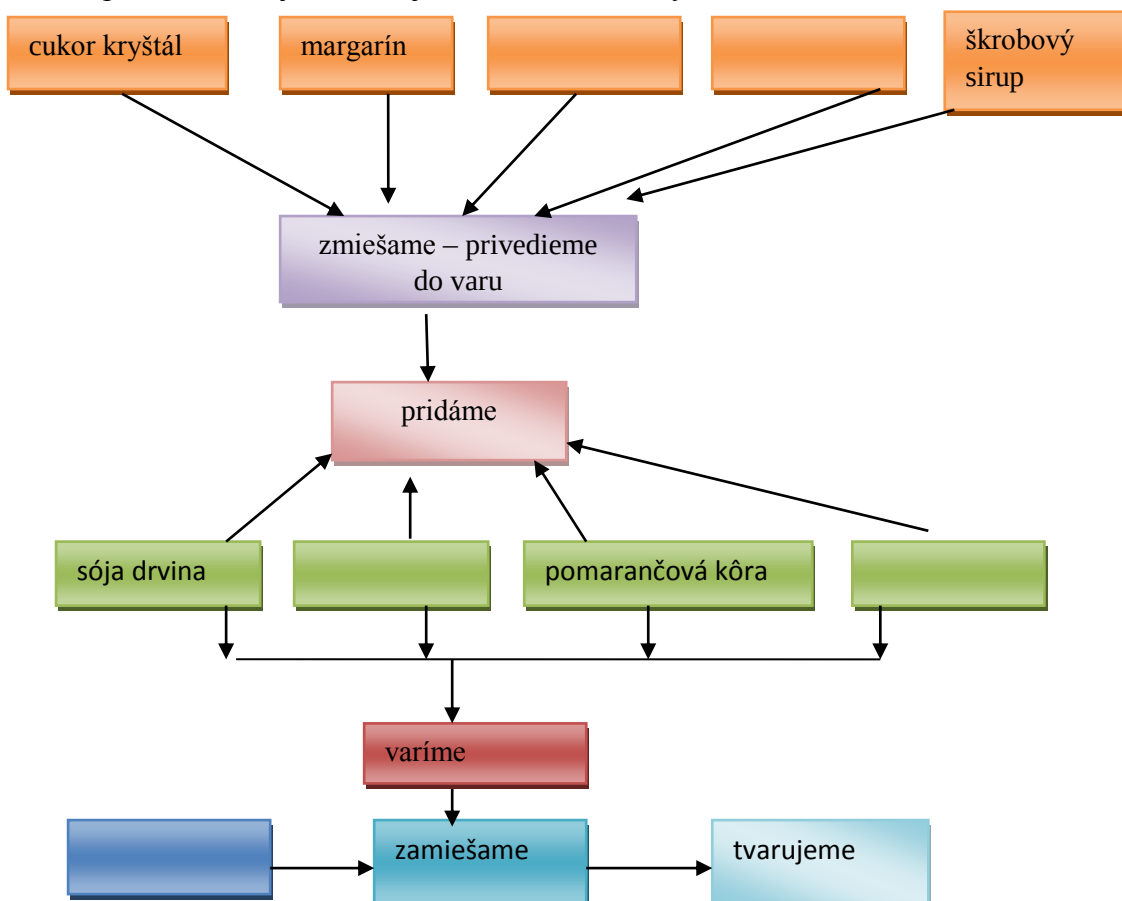
Hmoty na marokánky a kokosové hmoty patria do skupiny ostatných jadrových hmôt.

Marokánka je placka okrúhleho tvaru so zapečenými jadrovinami a kúskami presladeného ovocia vo svetlohnedom prepečenom povrchu. Spodok marokánky je namočený v mliečnej cukrárskej kakaovej poleve.

Kokosky majú okrúhly tvar so stredne klenutou striedkou. Povrch výrobku je zlatohnedý, lesklý s charakteristickým žilkovitým popraskaním.

Postup nadobudnutých zručností

1. Doplňte suroviny v tokovej schéme marokánky:





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: Konvergenčia

2. Napíšte technologický postup výroby marokánky:

.....

.....

.....

.....

.....

3. Z ponúkaných tvarov marokánok vyznačte tie, ktoré majú správny tvar a dohotovenie. Označte, ktoré nie sú upečené :



Obr. 32 Marokánky

4. Označte správnu teplotu pečenia marokánky:

- a) 210 až 230 °C
- b) 210 až 250 °C
- c) 150 až 230 °C

5. Doplňte text: Čas pečenia marokánok je..... minút. Upečené korpusy sa ešte za tepla zberajú z plechu. Po úplnom vychladnutí sa spodná strana



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. Doplňte výrobný postup kokosiek:

Časť receptúrnych bielkov s cukrom sa za stáleho miešania nahrieva, až zmes dosiahne teplotu° C. Do nahriatej zmesi pridáme, na zvláčnenie hmoty sa pridá marmeláda a hmota sa bez nahrievania asi 15 minút až sa všetky suroviny dobre spoja. Konzistencia hmoty sa upravuje zvyškom bielok. Hmota na kokosky sa môže tiež spracovať v mixéri. Rýchly chod mixovacích nožov hmotu dostatočne nahrieva, preto odpadá jej nahrievanie. Kokosky sa striekajú hladkou trubičkou na, alebo sa môže striekať aj strojom.

Pečieme pri teplote° C približne 15 minút.

Kokosky sa snímajú z navlhčeného papiera, môžu sa kombinovať s lineckým cestom.

7. Označte, ktorý obrázok spĺňa požadovanú kvalitu výrobku kokosky a napíšte prečo:



Obr. 33 Kokosky

.....
.....

8. Napíšte postup výroby plnenej kokosky:

Nasledujúce obrázky vám pomôžu pri popise postupu.



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



Obr. 34 Plnená kokoska

.....

.....

.....

.....

.....

Seba hodnotenie žiaka:

1. Viem doplniť tokovú schému marokánky a popísať technologický postup výroby?

Áno Nie (podčiarkni možnosť)

2. Vedel som vybrať správny tvar marokánok?

Áno Nie

3. Vedel som vybrať požadovanú kvalitu kokosiek?

Áno Nie

4. Poznám technologický postup kokosiek?

Áno Nie

5. 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

8 ŠPECIÁLNE HMOTY (9 dní)

8.1 Príprava a nácvik výrobného procesu snehovej hmoty

Cieľ vyučovacieho dňa:

- Vedieť vybrať suroviny a pomôcky na výrobu snehovej hmoty.
- Definovať charakteristiku snehovej hmoty.
- Doplniť tokovú schému výroby snehového pečiva.

Teoretické východiská:

Snehová hmota je špeciálna hmota pripravená z bielkov. Má bielu farbu, príjemne sladkú chuť a slabý matný lesk. Upečené korpusy sú biele až svetlokrémovej farby. Sú krehké, rozsýpavé a pórovité. Snehová hmota sa môže prifarbovať, prípadne posýpať hrubým farebným kryštálovým cukrom.

Niektoré výrobky sa dohotovujú namáčaním v cukrárskej kakaovej poleve.

Postup nadobúdania zručnosti:

1. Vyberte suroviny, ktoré použijete na výrobu snehovej hmoty:

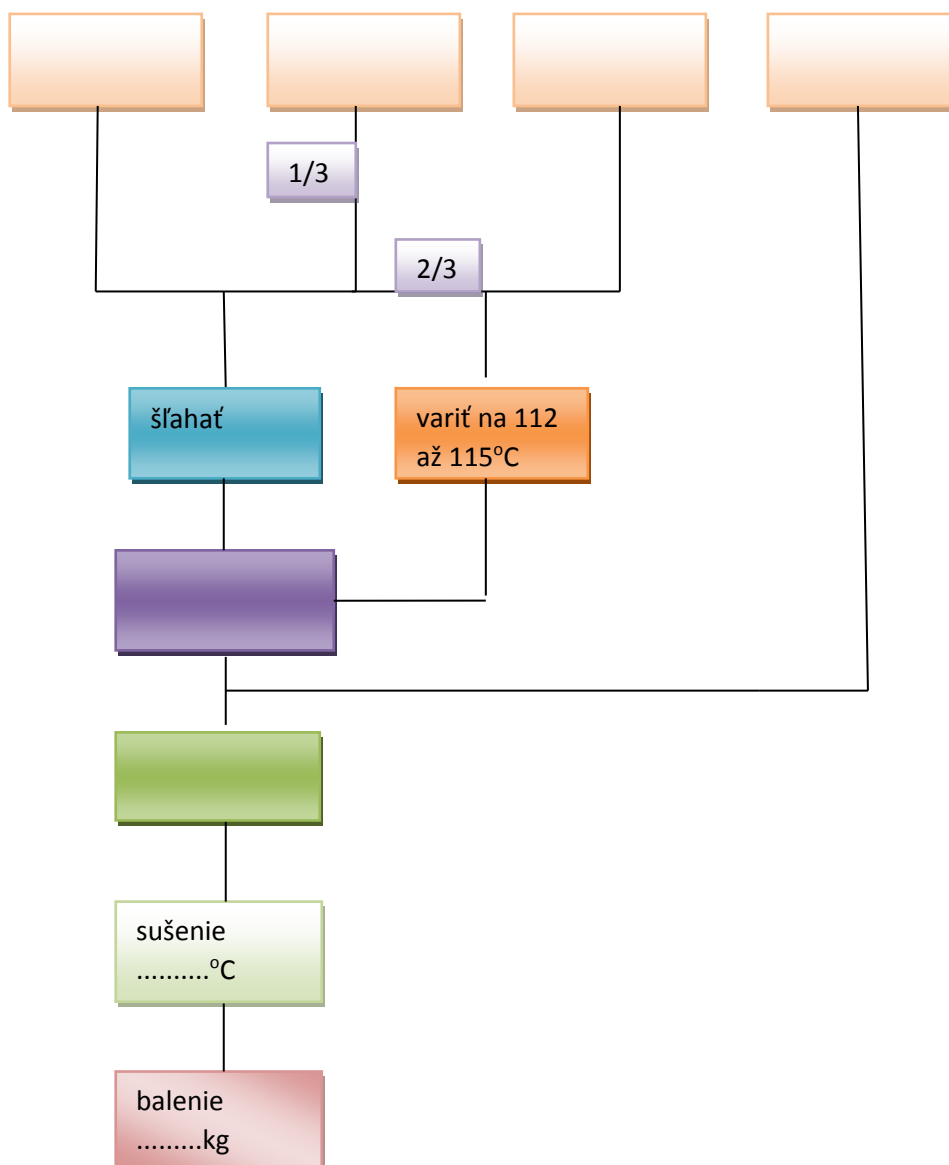
Tabuľka 1 Suroviny na výrobu snehovej hmoty

múka	cukor vanilkový
cukor kryštál	vajcia
margarín	bielka
cukrárska kakaová poleva	cukor práškový
kakao	pitná voda



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. Doplňte tokovú schému výroby snehového pečiva :



3. Opíšte postup prípravy snehovej hmoty:

.....

.....

.....



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. Zoradíte postup prípravy pomôcok a nástrojov, ako budete potrebovať pri výrobe snehového pečiva:

1. Pomôcky zoradíte zostupne ako ich použijete
2. Chýbajúce pomôcky dopíšete
3. Nepoužité vyčiarknite

Tabuľka 2 Pomôcky pri výrobe snehovej hmoty

plech		varecha	
papier	šľahací stroj	kotlík	
cukrárska metlička	cukrárske vrečka	hrniec	
cukrárska karta	špička na striekanie	cukrársky nožík	
		síto	

Sebahodnotenie žiaka:

1. Viem definovať charakteristiku snehovej hmoty? (vyznač krížikom)
☐ Áno ☐ Čiastočne ☐ Nie, potrebujem zopakovať
2. Viem vybrať pomôcky a nástroje na výronu snehovej hmoty?
☐ Áno ☐ Čiastočne ☐ Nie, potrebujem zopakovať
3. Viem vymenovať a doplniť do tokovej schémy suroviny na výrobu snehovej hmoty?
☐ Áno ☐ Čiastočne ☐ Nie, potrebujem zopakovať
4. 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

8.2 Nácvik striekania snehovej hmoty

Cieľ vyučovacieho dňa:

- Vedieť striekať rôzne tvary zo snehovej hmoty.
- Vedieť vybrať pomôcky na striekanie snehovej hmoty.

Teoretické východiská:

Snehová hmota sa tvaruje striekaním. Na tvarovanie použijeme vrecúško s hladkou alebo rezanou trubičkou.

Postup nadobúdania zručnosti:

1. Zakrúžkujte, ako si pripravíme plech na striekanie snehovej hmoty:

- a) Vymastíme a múkou vysypaný
- b) Na plech si dáme čistý papier na pečenie
- c) Použijeme čistý plech

2. Napíšte vhodné pomôcky na striekanie snehovej hmoty:

.....
.....

3. Označte čísla obrázku, ktoré budete tvarovať striekaním, ak tvary, ktoré budete striekať, nie sú na obrázku dokreslite:

Moje tvary snehového pečiva:



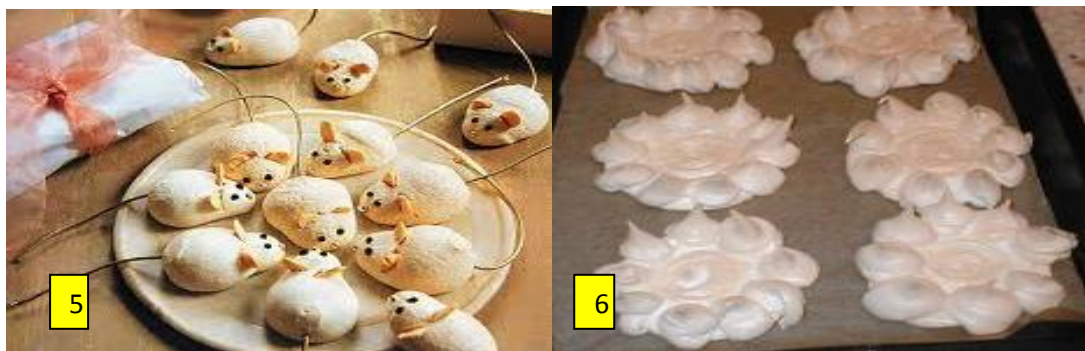
Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia



Obr. 35 Snehové pečivo sypané



Obr. 36 Snehové pečivo polievané cukrárskou kakaovou polevou



Obr. 37 Snehové myšky a kvietky



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



Obr. 38 Snehové srdiečka a tyčinky plnené čokoládovým krémom

Sebahodnotenie žiaka:

1. Viem vybrať pomôcky na striekanie snehovej hmoty?
☐ Áno ☐ Čiastočne ☐ Nie, potrebujem zopakovať
2. Viem si urobiť návrhy na striekanie a vybrať tvary na striekanie?
☐ Áno ☐ Čiastočne ☐ Nie, potrebujem zopakovať
3. Ovládam techniku striekania snehovej hmoty?
☐ Áno ☐ Čiastočne ☐ Nie, potrebujem zopakovať
4. Aké chyby v pracovnej činnosti 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

8.3 Príprava bezé hmoty, výroba štafetiek a laskoniek

Cieľ vyučovacieho dňa:

Vedieť vybrať pomôcky a pripraviť hmotu bezé hmotu na laskonky a štafetky,

- Doplniť charakteristiku bezé hmoty.
- Pomenovať suroviny na jednotlivé výrobky laskonky a štafetky.
- Definovať rozdiel medzi hmotou bezé tvarovanou striekaním a rozostieraním.
- Vybrať vhodné pomôcky na výrobu cukrárskych výrobkov z bezé hmoty.

Teoretické východiská:

Charakteristika bezé hmoty: hmota bezé je ľahká bielková šľahaná hmota s prísadou orechov. Hmota má hladkú, jemnú zrnitú konzistenciu. Chuť je sladká s príchuťou použitých jadier. Hmota obsahuje menej cukru ako snehová hmota. Do hmoty sa nemusí nepridávať cukrový rozvar. Hmota obsahuje malé množstvo múky.

Postup nadobúdania zručnosti:

1. Doplníte suroviny na výrobu bezé hmoty:

Tekutá bielka

Cukor

..... múka

Jadroviny,,

2. Rozlišujeme dva základné druhy bezé hmoty, a to:

- a) Bezé roládové (tortové) hmoty
- b) Hmoty bezé tvarované striekaním

3. Napíšte technologický postup výroby:



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

Roládovej bezé hmoty:

.....
.....

Bezé hmoty na striekanie

.....
.....

4. Z ponúkaných výrobkov označte výrobky z bezé hmoty:

- a) Štafetky
- b) Dobošový rez
- c) Bohemka
- d) Kocka bezé
- e) Karamelový rez
- f) Orechový rez
- g) Kávové rezy bezé

5. Z obrázkov vyberte výrobky z bezé hmoty. Pod obrázkom napíšte názov výrobku:



Obr. 39 Názov výrobku



Obr. 40 Názov výrobku



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



Obr. 41 Názov výrobku

6. Doplňte charakteristiku hmoty na laskonky: Hmotu na laskonky sa nazýva aj Spôsob prípravy je podobný výrobnému postupu Laskonka má pravidelný tvar. Korpus má farbu. Na reze vidieť dve vrstvy krehkého, nie však drobivého korpusu. Korpusy sú spojené vrstvou s príchuťou Chuť a vôňa sú sladké, doplnené chuťou Hmotnosť výrobku g. Trvanlivosť výrobku dni.

7. Dopíšte suroviny na výrobu korpusov laskoniek:

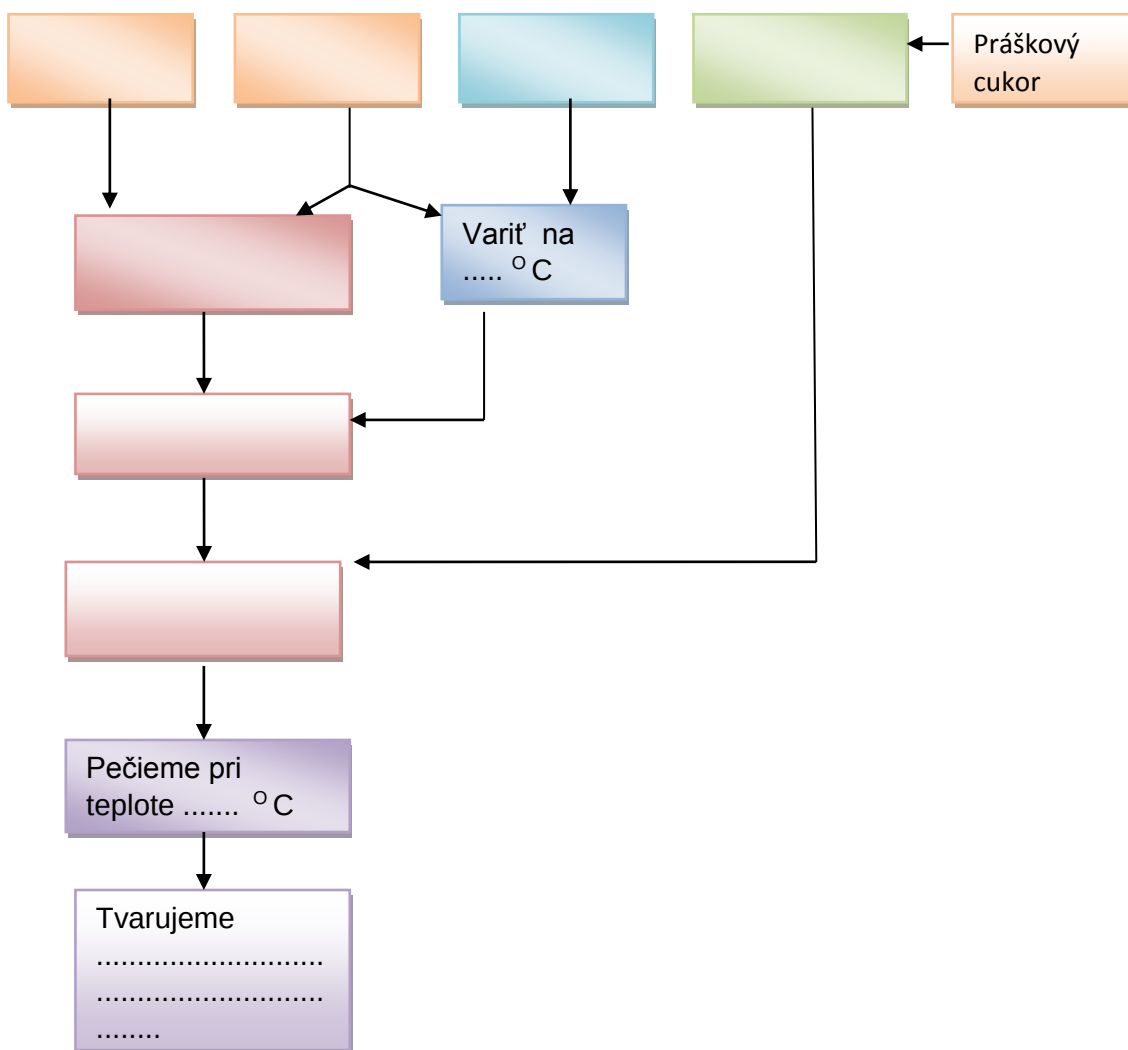


Obr. 42 Suroviny na výrobu laskoniek



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. Suroviny doplňte do tokovej schémy a dopíšte postup výroby pri výrobe laskoniek:



9. Napíšte dohotovenie výrobku:

.....

.....

.....

.....

.....



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



Obr. 43 a) Laskonka kokosová, b) Laskonka kokosová prestriekaná cukrárskou kakaovou polevou

10. Vyberte pomôcky na výrobu laskoniek a popíšte, na aký úkon ich použijete:



Obr. 44 Šablóna na laskonky



Obr. 45 Striekacie vrecká

A red KitchenAid stand mixer with a stainless steel bowl and a white spatula. The mixer is a classic design with a red body and a silver band around the motor head. The bowl is large and shiny. The spatula is white with a silver handle and a logo on the blade.

Obr. 47 Šľahací stroj malý stolový



54



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 charakteristiku výrobkov z bezé hmoty? (Vyznač krížikom)

☐ Áno ☐ Čiastočne ☐ Nie, potrebujem zopakovať

2. Poznám a viem vymenovať suroviny na výrobu laskoniek a štafetiek?

☐ Áno ☐ Čiastočne ☐ Nie, potrebujem zopakovať

3. Viem vybrať potrebné pomôcka na výrobu výrobkov z bezé hmoty?

☐ Áno ☐ Čiastočne ☐ Nie, potrebujem zopakovať

4. Ovládam technologický postup výroby laskoniek a štafetiek?

☐ Áno ☐ Čiastočne ☐ Nie, potrebujem zopakovať

5. 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

9 TRENÉ HMOTY (2 dni)

9.1 Výroba trenej hmoty – tvarovanie, pečenie

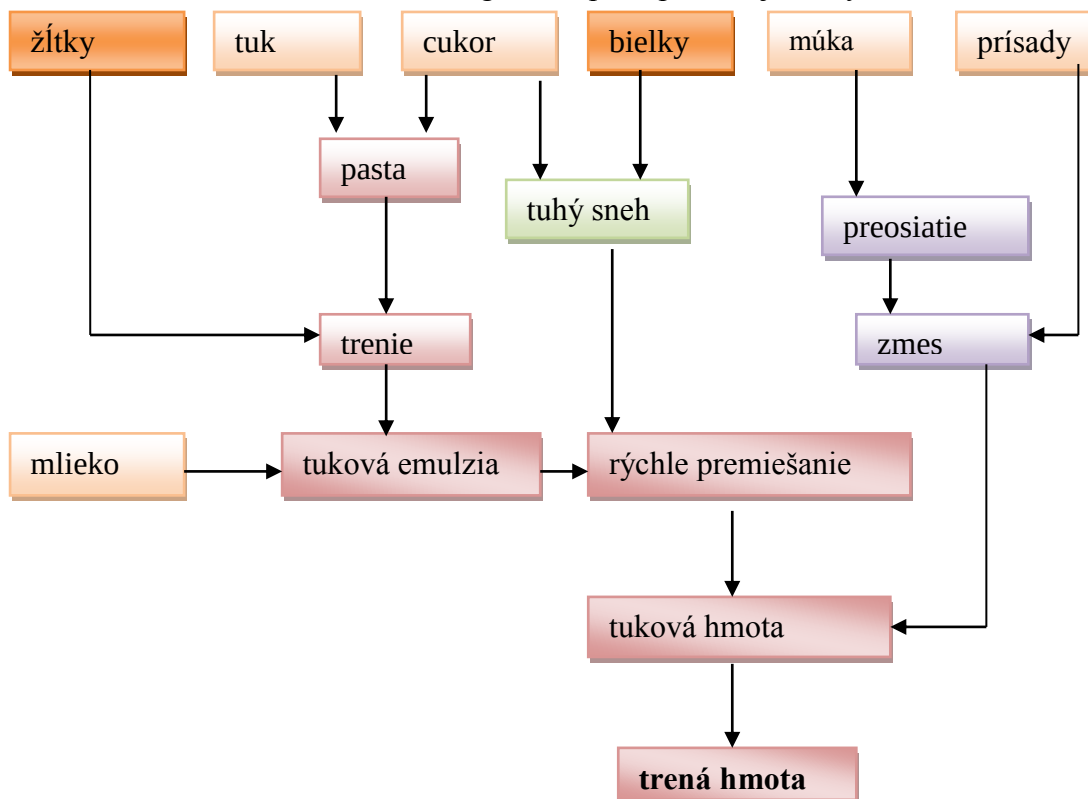
Cieľ vyučovacieho dňa:

- Vedieť vymenovať suroviny na výrobu trenej hmoty.
- Poznať technologický postup trenej hmoty.
- Definovať tvarovanie trenej hmoty.

Teoretické východiská:

Trené hmoty obsahujú väčší podiel tuku. Tuk sa s polovicou receptúrnej dávky cukru so žĺtkami a mliekom upravuje trením do spenenia. Spolu s vyšľahaným bielkovým snehom a zmesou múky a prísad sa následne spracuje na trenú hmotu.

Toková schéma základného technologického postupu trenej hmoty:





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. Receptúry z trenej hmoty sú obohatené o ďalšie suroviny. Napíšte, ktoré:

.....

.....

.....

2. Receptúr na výrobky z trených hmôt je viac, rozdiely medzi nimi sú veľmi malé, napíšte technologický postup výroby trenej žltkovej hmoty:

.....

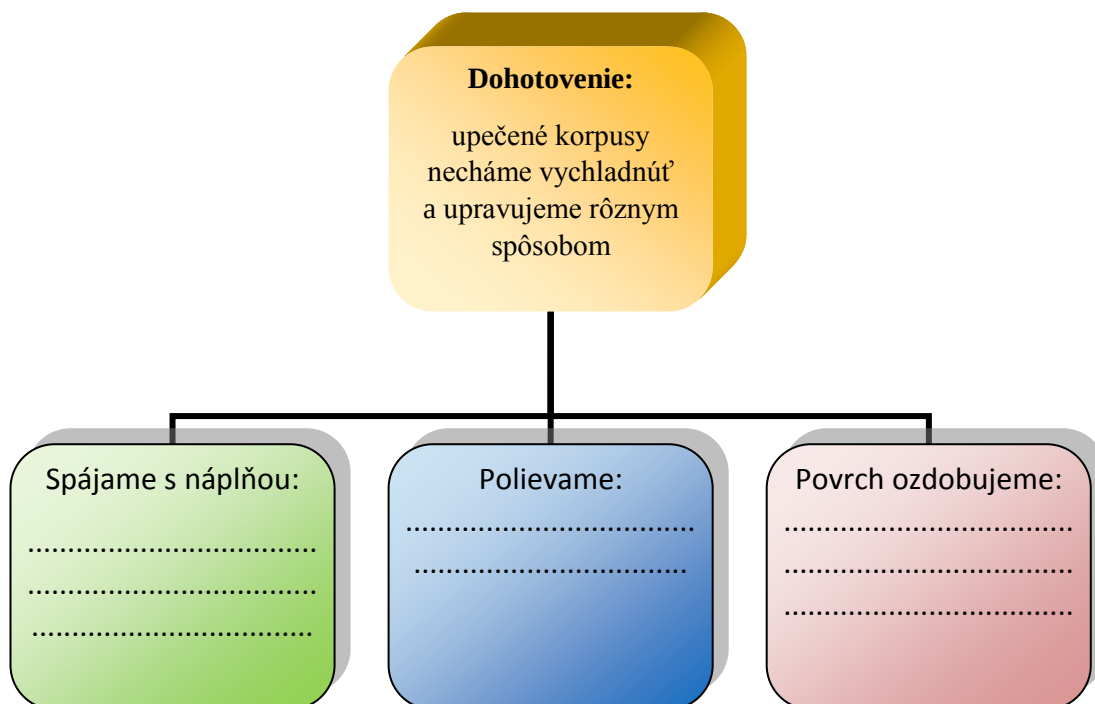
.....

.....

.....

3. Definujte tvarovanie výrobkov z trenej hmoty:

Výrobky z trených hmôt sa tvarujú:





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. Dopíšte názov trených výrobkov, ktoré sú na obrázkoch:



Obr. 49 Výrobok z trenej hmoty 1 a 2



Obr. 50 Výrobok z trenej hmoty 3 a 4



Obr. 51 Výrobok z trenej hmoty 5 a 6



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: Konvergenčia



Obr. 52 Výrobok z trenej hmoty 7

Tvarovanie trenej hmoty do foriem:



Obr. 53 Trené hmoty vo formách

Sebahodnotenie žiaka:

1. Viem vymenovať suroviny na výrobu trenej hmoty? (Vyznač krížikom)
☐ Áno ☐ Čiastočne ☐ Nie, potrebujem zopakovať
2. Poznám a viem technologický postup výroby trenej hmoty?
☐ Áno ☐ Čiastočne ☐ Nie, potrebujem zopakovať
3. Viem definovať tvarovanie trenej hmoty?
☐ Áno ☐ Čiastočne ☐ Nie, potrebujem zopakovať
4. 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

10 SMOTANOVÉ VÝROBKY (10 dní)

10.1 Príprava šľahaných náplní

Cieľ vyučujúceho dňa:

Vedieť druhy smotanových šľahaných náplní, technologický postup a výrobu.

- Definovať charakteristiku smotanových náplní.
- Opísať technologický postup výroby náplní.
- Vybrať pomôcky na výrobu a aplikáciu náplní.
- Vyrobiť smotanové náplne do výrobkov z pálenej hmoty.

Teoretické východiská:

Smotana na šľahanie je základnou surovinou smotanových výrobkov. Vo výrobkoch sa uplatňuje v podobe smotanových náplní, slúži na plnenie a zdobenie cukrárskych výrobkov. Okrem smotany na šľahanie živočíšneho pôvodu sa nachádza v cukrárskej výrobe čoraz väčšie uplatnenie použitia rastlinnej šľahačky, ktorej šľahaním možno získať tuhú, trvanlivú penu.

Postup nadobúdania zručnosti:

1. Doplníte definíciu smotanových náplní:

Šľahačková náplň má farbu, chuť. Patrí medzi náplne. Vyznačuje sa konzistenciou. Je jedna z najobľúbenejších a náplní. Používa sa na a cukrárskych výrobkov.

2. Rozlišujeme dve základné skupiny smotanových náplní. Napíšte, aké:

•

•

3. Suroviny na výrobu šľahačkovej náplne sú:

•

•



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 technologický postup výroby smotanových krémov:

.....

.....

.....

5. Koľko tuku obsahuje smotana na šľahanie? Označte správnu odpoveď.

- a) 35%
- b) 33%
- c) 18%

6. Doplňte: Optimálna teplota šľahania šľahačky je až °C.

7. Dopíšte najviac používané smotanové krémy:

• Parížska šľahačka ľahká

•

•

•

•

•

8. Vyberte pomôcky na výrobu šľahačkovej náplne, napíšte na aké úkony ich použijete a dopíšte, aké pomôcky budete ešte potrebovať.



Obr. 54 Pomôcky pri výrobe smotanovej náplne

.....

.....



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

9. Napíšte technologický postup smotanových náplní do výrobkov z pálenej hmoty:
veterník s fondánovou polevou a venček so žltkovou náplňou.

Smotanová náplň žltková:



Obr. 55 Výrobky z odpaľovaného cesta plnené smotanovými náplňami

Smotanová náplň karamelová:

Dohotovenie výrobkov:



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

Smotanové výrobky zo šľahaných hmôt:



Obr. 56 Príklady smotanových výrobkov zo šľahaných hmôt

10. Dopíšte názvy smotanových výrobkov:

-
-
-
-
-



Obr. 57 Príklady smotanových tort harlekýn, parížan



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:

Vedieť druhy smotanových šľahaných náplní, technologický postup a výrobu.

1. Viem definovať druhy smotanových šľahaných náplní? (Vyznač krížikom)

☐ Áno ☐ Čiastočne ☐ Nie, potrebujem zopakovať

2. Poznám technologický postup smotanových šľahaných náplní?

☐ Áno ☐ Čiastočne ☐ Nie, potrebujem zopakovať

3. Viem vyrobiť smotanové náplne: žltkovú a karamelovú?

☐ Áno ☐ Čiastočne ☐ Nie, potrebujem zopakovať

4. 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

11 KYSNUTÉ CESTO A VÝROBKY Z KYSNUTÉHO CESTA

(6 dní)

11.1 Výroba bratislavských rožkov s makovou a orechovou náplňou

Cieľ vyučujúceho dňa:

Poznať výrobu bratislavských rožkov s makovou a orechovou náplňou.

- Poznať charakteristiku bratislavských rožkov.
- Vymenovať suroviny na výrobu kysnutého cesta.
- Poznať tvary bratislavských rožkov.

Teoretické východiská:

Kysnuté cesto je vláčnej hladkej konzistencie, svetložltej farby. Pripravuje sa v pekárskych a cukrárskych prevádzkach. Dôležitým kritériom pri príprave cesta je teplota tekutín. Teplota má vplyv na rýchlosť napučievania múčnych bielkovín pri vzniku cesta a na činnosť kvasiniek. Pri nepriamom vedení cesta cez kvások je optimálna teplota kvasu 26 – 30 °C a cesta 30 – 34 °C.

Kysnuté cestá sa vyrábajú:

- Nepriamym vedením použitím kvasného stupňa – kvásku:
kvások má konzistenciu riedkeho cesta (omládok). Pripravuje sa z cukru, droždia, tekutého mlieka a múky. Do vyzretého kvásku sa postupne pridávajú ostatné suroviny – zvyšok múky, cukor, soľ, vaječné zložky, prípadne chuťové prísady, podľa receptúry. Kvások sa zamiesi spolu s ostatnými surovinami na hladké cesto.
- Priamym vedením cesta na záraz: všetky suroviny sa zmiešajú naraz, jednofázovo a vymiesi sa homogénne cesto.

Postup nadobúdania zručnosti:

Výrobky z kysnutého 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

- Vianočky, mazance a štoly – výrobky sa označujú ako výrobky vianočkového typu. Ide o neplnené jemné výrobky z kysnutého cesta s podobnou receptúrou.
- Koláče, cukrárske koláče tlačené, české koláče,
- Záviny, kysnutá bábovka,
- Šišky,
- Bratislavský rožok – orechový, makový.

Bratislavský rožok

Charakteristika: výrobok má tvar malého rožka, povrch je lesklý, mramorovo popraskaný, svetlohnedej farby. Na lome je okrem niekoľko mm hrubého obalu z cesta vidieť náplň makovú alebo orechovú, ktorej musí byť z hmotnosti výrobku minimálne 40%.



Obr. 58 Bratislavský rožok s orechovou náplňou

1. Suroviny na kysnuté cesto napíšte do bubliny, chýbajúce doplňte:

Pšeničná múka hladká pekárska špeciál
Pšeničná múka polohrubá
Žltok
Vajcia
Droždie
Mlieko

Kysnuté 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

Tuk - maslo, margarín,
Cukor práškový
Mleté orechy alebo mak
Citrónová kôra
Škorica
Strúhanka

Náplň:



Obr. 59 Bratislavský rožok

2. Doplňte text výrobného postupu:

Mierne vykysnuté cesto sa rozdelí na príslušný počet dielikov, ktoré sa stočia do Po krátkom odležaní sa rozvaľkajú do tvaru tenkých Do stredu každej sa po dĺžke nanesie Každá placka s sa stočí tak, aby stred bol a konce Pri odkladaní na plech sa tvaruje rožok a uloží sa tak, aby spojenie cesta bolo Po sformovaní sa povrch rožka a bočné strany potru a v teplom prostredí sa nechajú oschnúť, pričom mierne nakysnú. Potom sa znova potierajú a nechajú oschnúť v chladnej miestnosti. Rožky pečieme pri teplote °C.



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



Obr. 60 Postup výroby bratislavských rožkov

3. Z ponúkaných rožkov vyber správny bratislavský rožok:



Obr. 61 Rožky



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. Poznám charakteristiku bratislavských rožkov ? (Vyznač krížikom)

☐ Áno ☐ Čiastočne ☐ Nie, potrebujem zopakovať

2. Správne som vpísal suroviny na cesto a náplň?

☐ Áno ☐ Čiastočne ☐ Nie, potrebujem zopakovať

3. Poznám technologický postup bratislavských rožkov?:

☐ Áno ☐ Čiastočne ☐ Nie, potrebujem zopakovať

4. 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

12 OZDOBY Z MODELOVACEJ HMOTY (10 dní)

12.1 Spracovanie modelovacej hmoty a modelovanie ozdôb

Cieľ vyučujúceho dňa:

- Vedieť rozdelenie ozdôb
- Vedieť spracovať modelovaciu hmotu a tvoriť ozdoby

Teoretické východiská:

Ozdoby sú polotovary používané na zdobenie. Zvyšujú estetickú úroveň a predajnosť výrobkov. Namiesto marcipánu sa torty poťahujú plastickými cukrovými hmotami, ktoré majú snehobielu farbu a dajú sa farbiť. Ozdoby cukrárskych výrobkov sa najčastejšie delia podľa surovín a materiálov použitých na ich výrobu.

Rozlišujeme:

1. Ozdoby z modelovacej hmoty
2. Grilážové ozdoby
3. Karamelové ozdoby
4. Ozdoby z bielkovej glazúry
5. Čokoládové ozdoby
6. Ozdoby z tukových a maslových krémov
7. Ostatné

Postup nadobúdania zručnosti:

1. Napíšte, aké základné druhy ozdôb, ktoré sú vymenované, sa môžu v praxi vzájomne kombinovať s cieľom dosiahnuť čo najefektívnejší estetický výsledok:

.....

.....

.....

.....



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

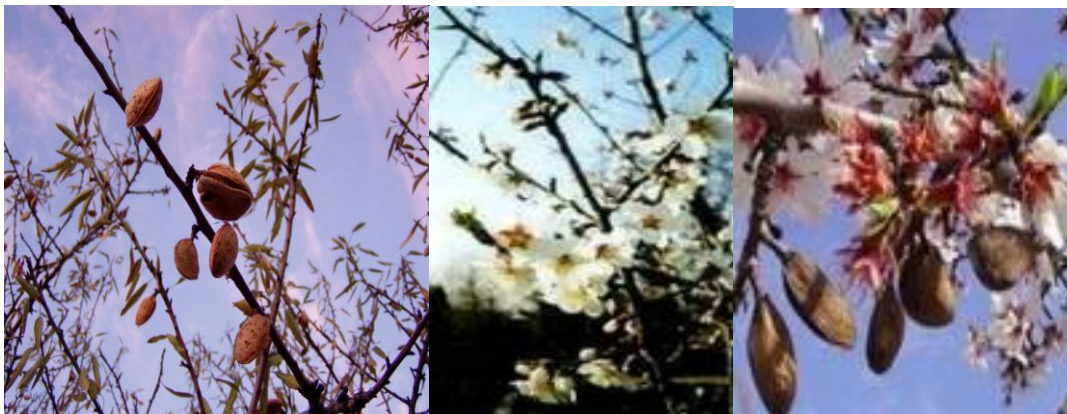
2. Dopíšte suroviny na modelováciu hmotu:

Hmotu z mandlí označujeme ako *marcipán* z perzika *perziková hmota*. Marcipánovú hmotu pripravujeme zo surovín:

.....

3. Ako odstránime vrchnú kožu z mandlí?

- a) krátkym povarením
- b) ošúpaním



Obr. 62 Mandľovník s kvetmi a s plodmi, z ktorých sa vyrába modelovacia mandľová hmota

4. Doplňte text:

Výrobný postup: z cukru, vody a škrobového sirupu uvaríme rozvar°C
pridáme nastrúhané mandle alebo perziko a miešame. Hmota zbelie, stáva sa drobivou
a zabráni sa zhnednutiu mandlí. Vychladnutá hmota sa zjemňuje na

5. Napíšte použitie marcipánovej hmoty:

- obalovanie naplnených 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

6. Vymenujte iné modelovacie hmoty:

- Modelovacia hmota z kokosu
-
-
-
-
-

Tvorba ozdôb:

Grilážová hmota je dobre tvarovateľné teplá. Po vychladnutí je hmota krehká, tuhá a stráca schopnosť tvarovania. Hmotu možno prihrievať a tým upravovať do elastického tvaru.

Modelovanie z karamelu:

Izomalt – cukor, z ktorého pripravíme karamel na modelovanie rozpustíme a varíme na 160 °C, pridáme kyselinu citrónovú alebo vínnu, podľa potreby prifarbíme. Ťahaním sa získa perleťová farba a lesk.

7. Zorad'te postup výroby karamelového košíka:

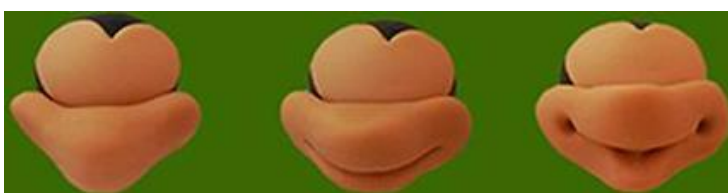




73



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





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



Obr. 64 Postup na modelovanie postavy

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám charakteristiku modelovacích ozdôb ? (Vyznač krížikom)
☐ Áno ☐ Čiastočne ☐ Nie, potrebujem zopakovať
2. Správne som uviedol suroviny na modelovacie hmoty?
☐ Áno ☐ Čiastočne ☐ Nie, potrebujem zopakovať
3. Poznám technologický postup prípravy modelovacej hmoty?
☐ Áno ☐ Čiastočne ☐ Nie, potrebujem zopakovať
4. Viem vyrobiť podľa návodu postavu z modelovacej hmoty?
☐ Áno ☐ Čiastočne ☐ Nie, potrebujem zopakovať
5. 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

CELKOVÉ HODNOTENIE ŽIAKA ZA ROČNÍK

Vo vyučovacom predmete v odbore 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 činnosti, 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 návyky a ich využitie v praxi
- Preukázanie vzťahu k práci, pracovnému kolektívu, pracovným činnostiam, aktivitu, samostatnosť a tvorivosť
- Preukázanie kvality výsledkov za daných 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 – chváľitebný; 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 prispôbenia 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.rsov.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] SLÁDEČKOVÁ, Gabriela, *Technológia pre 2. ročník odboru cukrár/2.* Bratislava: Expol Pedagogika, s.r.o., 2007, ISBN 978-80-8091-051-8
- [2] SLÁDEČKOVÁ, Gabriela, *Technológia pre 2. ročník odboru cukrár/1.* Bratislava: Expol Pedagogika, s.r.o., 2006, ISBN 80-8091-006-5
- [3] SLÁDEČKOVÁ, Gabriela, *Technológia pre 3. ročník odboru cukrár.* Bratislava: Expol Pedagogika, s.r.o., 2009, ISBN 978-80-8091-162-1
- [4] DUBOVÁ, Gabriela, *Technológia pre 2. ročník učebného odboru pekáč.* Bratislava: Expol Pedagogika, s.r.o., 2014, ISBN 978-80-8091-382-3
- [5] <http://dobruchut.azet.sk/>
- [6] <http://search.tb.ask.com/>
- [7] http://search.tb.ask.com/search/AJimage.jhtml?searchfor=marok%C3%A1nky&p2=%5EY6%5Exdm222%5EYYA%5Esk&n=780bd98a&ss=sub&st=kwd&ptb=BC4BD1A1-B061-42F7-A62E-F37C7DC2B3F6&si=CMrdhYmD_L0CFWT4wgod6zQALg&tpr=sbt
- [8] http://search.tb.ask.com/search/AJimage.jhtml?searchfor=kokosky&p2=%5EY6%5Exdm222%5EYYA%5Esk&n=780bd98a&ss=sub&st=kwd&ptb=BC4BD1A1-B061-42F7-A62E-F37C7DC2B3F6&si=CMrdhYmD_L0CFWT4wgod6zQALg&tpr=sbt&ts=1418594149423
http://search.tb.ask.com/search/AJimage.jhtml?searchfor=kokosky&p2=%5EY6%5Exdm222%5EYYA%5Esk&n=780bd98a&ss=sub&st=kwd&ptb=BC4BD1A1-B061-42F7-A62E-F37C7DC2B3F6&si=CMrdhYmD_L0CFWT4wgod6zQALg&tpr=sbt&ts=1418594149423
- [9] ES č. 1272/2008. Dostupné na internete: < <http://www.beswic.be/sk/topics/ds/clp-classification-labelling-and-packaging-of-substances-and-mixtures> mať prehľad o hygienických predpisoch a zásadách BOZP >.
- [10] <http://varecha.pravda.sk/recepty/cesnakove-slimaky-s-plundroveho-cesta/13657-recept.html>
- [11] Zákon č. 152/1995 Z. z. o potravinách. Dostupné na internete: <http://www.svssr.sk/-legislativa/-zakon_152.asp> 1995, Jún.



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

- [12] Štátny veterinárny a potravinový ústav. Dostupné na internete: <<http://www.svuba.-sk/potraviny.php>>©2005.
- [13] Prídavné látky: E 920. Dostupné na internete: <<http://udalosti.noviny.sk/z-domova/25-09-2012/vlasy-a-kopyta-v-pecive-pridavok-e920-ma-naozaj-nechutny-povod.html>>
- [14] DODOK, Ladislav: *Chémia a technológia trvanlivého pečiva*. Bratislava: Alfa, 1988, ISBN 063-037-87
- [15] SZEMES, Vojtech, – MAINITS, Reinhold: *Technológia pekárskej výroby*. Bratislava: Cech pekárov a cukrárov regiónu západného Slovenska, 1999, odborná učebnica
- [16] SZEMES, Vojtech: *Kontrola kvality potravín*. Bratislava: SPN, 2012. ISBN 978-80-10-02154-3
- [17] Dostupné na internete: <<http://www.virtual-lab.sk/claroline196/courses/-BB2458b42/>>
2012, Október
- [18] Codex Alimentarius. Wikipédie, otvorená encyklopédia [online]. 2010, Marec. Dostupné na internete: http://cs.wikipedia.org/wiki/Codex_Alimentarius
- [19] Obr. Bežné pečivo. <http://www.pekarnaturek.cz/nase-produkty/bezne-pecivo>
- [20] Obr. Jemné pečivo. <http://www.lesnanka.cz/cs/jemne-pecivo/>
- [21] Obr. Chladnička. <http://program.autiste.cz/seznameni/?term=lednicka>
- [22] Obr. Mraznička.
- [23] Obr. Baliaci stroj. <http://www.technopack.sk/katalog/baliace-stroje/baliace-stroje-skin-a-blister/skinovacie-baliace-stroje/>
- [24] Obr. Bacillus subtilis <http://ilovebacteria.com/spore.htm>
- [25] <http://www.veselebyvanie.sk/wp-content/uploads/skladovanie-chleba-a-peciva.jpg>
- [26] <http://darulfiqh.com/is-soy-lecithin-halal/>



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	odborného vzdelávania a prípravy
SOŠ	stredná odborná škola
ŠIOV	štátny inštitút odborného vzdelávania
EÚ	európska únia