



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 štvrtý

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: Ing. Jozefína Gregorčoková

Pracovný zošit pre učebný odbor: 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 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 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 odborný výcvik. Do obsahu pracovného zošitu v zmysle časovo-tematického plánu odborného výcviku 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
1 HYGIENICKÉ PREDPISY.....	8
1.1 Hygienické predpisy, ochrana zdravia pri práci	8
1.2 Sanitácia v prevádzke.....	8
2 KVALITA PEKÁRSKÝCH VÝROBKOV	12
2.1 Hodnotenie kvality pekárskych výrobkov – chlieb	12
2.2 Hodnotenie kvality pekárskych výrobkov – pečivo.....	12
2.3 Hodnotenie kvality pekárskych výrobkov – jemné pečivo	12
3 VÝROBNOTECHNICKÁ EVIDENCIA	19
3.1 Skladová evidencia.....	19
3.2 Výrobná evidencia.....	19
3.3 Evidencia v expedícii a kontrola nepodarkov.....	19
4 LEGISLATÍVNE PREDPISY V POTRAVINÁRSTVE	26
4.1 HACCP v pekárskej výrobe, hygiena a sanitácia výrobných priestorov	26
4.2 Kontrolné body vo výrobnom procese	26
5 ROZVOZ PEKÁRSKÝCH VÝROBKOV	32
5.1 Harmonogram rozvozu.....	32
5.2 Spôsob distribúcie.....	32
6 TECHNIKA PREDAJA.....	36
6.1 Príjem tovaru, preberanie tovaru, vykladanie	36
6.2 Skladovanie, balenie a hygiena potravín.....	36
7 TECHNOLOGICKÉ VÝPOČTY.....	40



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

7.1	Prepočty surovín z receptúr.....	40
7.2	Ostatné výpočty	40
8	OBSLUHA A OVLÁDANIE STROJOV	45
8.1	Deliace stroje	48
8.2	Miesiace stroje.....	49
8.3	Vyguľovacie a vyvaľovacie stroje.....	50
8.4	Rozvaľovacie stroje.....	51
8.5	Rožkové stroje	52
8.6	Šľahacie stroje	53
8.7	Pece.....	54
9	ŠPECIÁLNE VÝROBKY	56
9.1	Orientálne špeciálne výrobky.....	56
9.2	Smotanové výrobky.....	56
9.3	Ostatné špeciálne výrobky.....	56
10	REŠTAURAČNÉ MÚČNIKY	62
10.1	Rozdelenie múčnikov	62
10.2	Príprava múčnikov.....	62
11	DIA VÝROBKY	67
11.1	Príprava surovín, vlastnosti surovín.....	67
11.2	Príprava múčnikov.....	67
11.3	Výroba DIA Sacher torty, DIA venčekov	67
12	HODNOTENIE KVALITY CUKRÁRSKYCH VÝROBKOV....	72
12.1	Subjektívne hodnotenie cukrárskych výrobkov.....	72
12.2	Objektívne hodnotenie cukrárskych výrobkov.....	72
13	NOVÉ TECHNOLOGIE A POSTUPY.....	76



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

13.1	Nové technológie a suroviny.....	76
13.2	Netradičné výrobky.....	76
14	BALENIE A CUKRÁRSKYCH VÝROBKOV	80
14.1	Význam balenia	80
14.2	Obalový materiál používaný na balenie cukrárskych výrobkov.....	80
15	ZMRZLINY	86
15.1	Príprava zmrzlín a hygienické predpisy	86
16	VÝROBNOTECHNICKÁ EVIDENCIA.....	91
16.1	Skladová evidencia, výrobná evidencia	91
	CELKOVÉ HODNOTENIE ŽIAKA ZA ROČNÍK.....	97
	ZÁVER.....	98
	POUŽITÁ LITERATÚRA.....	99
	VYSVETLENIE POJMOV – ZOZNAM SKRATIEK A SYMBOLOV	101



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 HYGIENICKÉ PREDPISY

2 dni

1.1. Hygienické predpisy, ochrana zdravia pri práci

1 deň

1.2 Sanitácia v prevádzke

1 deň

Cieľ vyučovacieho dňa: Poznať základné zásady dodržiavania hygieny a sanitácie v potravinárskej prevádzke

- Poznať základné pojmy z hygieny a sanitácie
- Hygienický režim v prevádzke
- Osobná hygiena
- Sanitačný program

Čistota pol života

Teoretické východiská:

- Šípkami priradiť k pojmom ich význam

hygiena
hygienický režim
sanitácia
dezinsekcia
dezinfekcia
deratizácia
sanitačný program
HACCP

Ničenie hmyzu
Sanitačné postupy vo výrobe
Ničenie hlodavcov
Sleduje vplyv prostredia na zdravie človeka
Analýza a určenie kritických bodov pri výrobe
Hygienické opatrenia vo výrobe
Ničenie nežiaducich mikroorganizmov
Komplex činností na zabezpečenie čistoty 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

2. Opíšte hygienické požiadavky na:

Steny
Dvere
Osvetlenie
Okná
Podlahy.....
Voda
Pracovné stoly
Šatne

3. Čo je podstatou sanitačného programu v pekárskej výrobe a čo patrí k základným sanitačným postupom ?

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

4. Doplňte text :

Každý pracovník , ktorý pracuje v potravinárstve, sa musí preukázať
..... Zdravotný vydáva ošetrojúci , čím
potvrďuje pracovníkovi jeho

5. Vymenujte zákazy, ktoré platia 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

Postup nadobúdania zručnosti:

1. Popíšte váš pracovný deň v školskej dielni. Zamerajte sa na dodržiavanie osobnej hygieny. Opíšte priebežné upratovanie na vašom pracovisku.

.....

.....

.....

.....

.....

2. Vypíšte, aké zásady osobnej hygieny musíte dodržiavať pred vstupom na pracovisko v pekárni.

pracovný odev	pracovná obuv	pokrývka hlavy
zdravotný preukaz	ochranné pomôcky	čistota rúk
cudzie predmety	konzumácia potravín	fajčenie



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 . Napíšte, aké čistiace a dezinfekčné prostriedky sa používajú vo vašej prevádzke ?

.....

.....

4. Opíšte, ako sa pracovník stará o čistotu svojich rúk. Prečo je to dôležité?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám zásady dodržiavania hygieny a sanitácie v pekárskej výrobe, hlavne zásady osobnej hygieny?

☐ Áno

☐ Čiastočne

☐ Nie, potrebujem zopakovať

(Vyznač krížikom)

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

2. KVALITA PEKÁRSKÝCH VÝROBKOV	5 dní
2.1 Hodnotenie kvality pekárskych výrobkov – chlieb	1 deň
2.2 Hodnotenie kvality pekárskych výrobkov – pečivo	2 dni
2.3 Hodnotenie kvality pekárskych výrobkov – jemné pečivo	2 dni

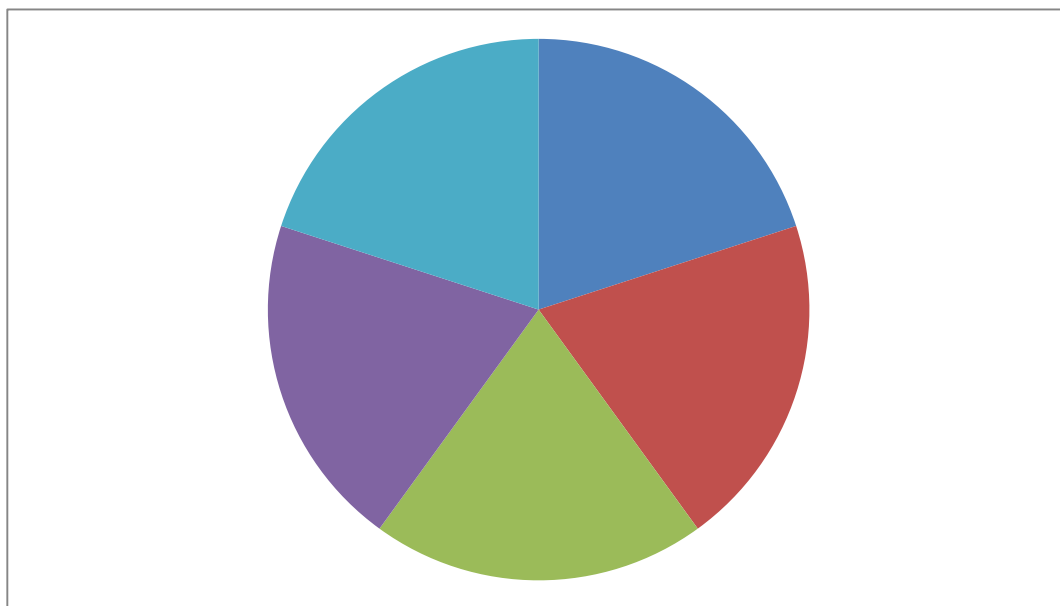
Cieľ vyučovacieho dňa: Poznať základné princípy hodnotenia kvality pekárskych výrobkov.

- Poznať základné pojmy z oblasti kvality
- Význam kvality
- Spôsoby a metódy hodnotenia pekárskych výrobkov
- Chyby pekárskych výrobkov

Teoretické východiská

Kvalita je súhrn všetkých vlastností a znakov, ktoré tvoria úžitkovú hodnotu výrobku

1. Vpíšte, ktoré základné vlastnosti charakterizujú kvalitu pekárskych 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

2. Charakterizujte hodnotenie kvality vnútri prevádzky na :

úseku vstupnej kontroly.....

úseku medzioperačnej kontroly.....

úseku výstupnej kontroly.....

3. Vymenujte, ktoré znaky pekárskych výrobkov hodnotíte



Obr. 1. Oči



Obr. 2. Nos



Obr. 3. Ústa

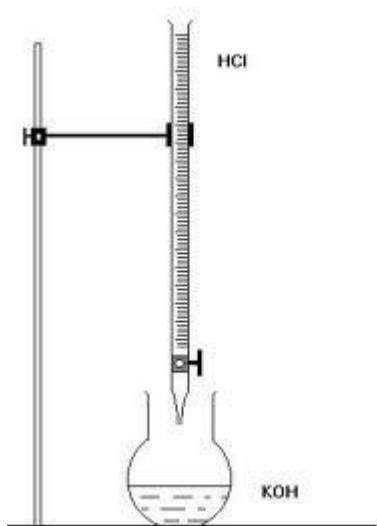


Obr. 4. Hmat



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

4. K obrázkom pomôcok a zariadení priradiť šípkami analytickú metódu hodnotenia.



Obr. 5. Titračné zariadenie



Obr. 6. Extrakčný prístroj



Obr. 7. Vysúšačka



Obr. 8. Elektrická muflová pec

- stanovenie vlhkosti
- stanovenie obsahu popola
- stanovenie kyslosti
- stanovenie tukov



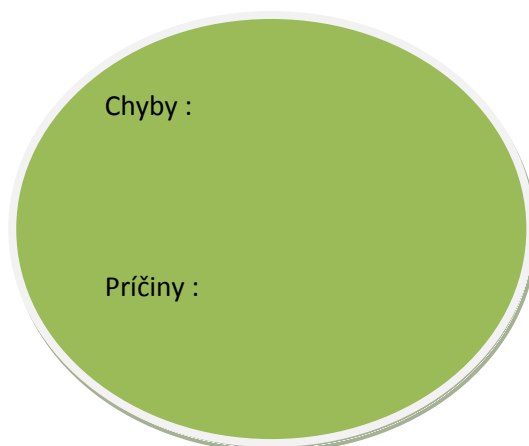
Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

Postup nadobúdania zručností :

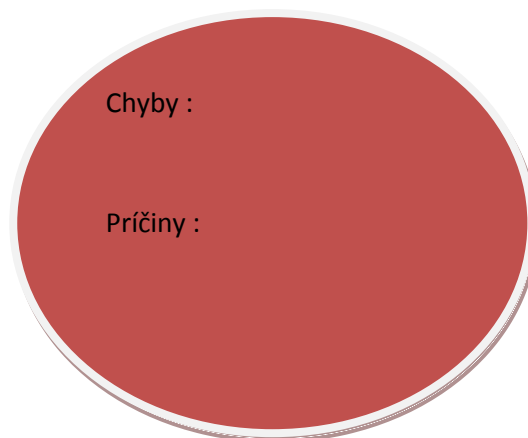
1. Popíšte, aké chyby vidíte na obrázkoch a uveďte príčinu ich vzniku



Obr. 9 Nekvalitný chlieb



Obr. 10 Neštandardné 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

2. Opíšte najčastejšie sa vyskytujúce chyby striedky pečiva a chleba a uveďte ich príčiny :



Obr. 11 Nekvalitná striedka

Chyby:

Príčiny :

3. Aké chyby ste zistili pri výrobe chleba alebo pečiva počas odborného 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

3. Pozorujte výrobky, ktoré ste vyrobili počas odborného výcviku dňa zapíšte

Názov výrobku	Chyba výrobku	Príčina vzniku chyby výrobku

4. Na základe vašich pozorovaní zistíte a zapíšte, ako by ste zlepšili kvalitu vyrábaných výrobkov vo vašej dielni :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



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 zásady dodržiavania kvality v pekárskej výrobe?

☐ Áno Čiastočne Nie, potrebujem zopakovať
(Vyznač krížikom) ☐ ☐

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

3 VÝROBNOTECHNICKÁ EVIDENCIA

5 dní

3.1 Skladová evidencia

1 deň

3.2 Výrobná evidencia

2 dni

3.3 Evidencia v expedícii a kontrola nepodarkov

2 dni

Cieľ vyučovacieho dňa: Poznať základnú evidenciu v sklade, vo výrobe a v expedícii výrobkov.

- Poznať základné pojmy z oblasti evidencie
- Význam evidencie
- Vedenie evidencie v sklade
- Evidencia výroby a evidencia v expedícii

Teoretické východiská:

- Zakrúžkujte áno, ak si myslíte, že výrok je pravdivý, alebo nie, ak si myslíte, že výrok je nepravdivý

1.	Evidencia je vedenie záznamov a údajov o procese alebo jave	áno/ nie
2.	Dodací list vystavuje prijímateľ surovín	áno/ nie
3.	Výdajka eviduje výdaj zásob zo skladu do výroby	áno/ nie
4.	Skladová karta slúži na evidenciu nepodarkov	áno/ nie
5.	Kvantitatívne hodnotenie surovín je kontrola akosti surovín	áno/ nie
6.	Reklamačný list je sprievodný doklad k reklamačnému konaniu	áno/ nie
7.	Výrobný príkaz zaznamenáva množstvo výrobkov na deň a množstvo surovín potrebných na výrobu	áno/ 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

2. Doplňte a charakterizujte:

Dodací list

.....

Faktúra.....

.....

Príjemka.....

.....

Skladová karta.....

.....

3. Pozorne si prečítajte text a opravte chyby - vypíšte nesprávne slovo a nahraďte ho správnym

Výrobný príkaz obsahuje presne vypočítané predpokladané spotreby výrobkov.....

.....

Pri preberaní surovín sa porovnáva objednávka s faktúrou.....

.....

Výdajka eviduje príjem surovín do skladu

4. Nájdite pojem súvisiaci s evidenciou:

I	S	G	P	S	A	H	L	B	C	I	J	F
M	S	K	P	A	I	M	D	N	T	A	K	E
A	T	R	A	K	Á	V	O	D	A	L	K	S
J	P	U	F	S	G	X	O	G	P	V	V	M
U	L	V	I	C	B	R	A	N	H	T	C	K

.....



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. Vyplňte v objednávke na múku T 512 údaje, ktoré viete vyplniť



Obr. 12. Múka

OBJEDNÁVKA

IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE (nevyhnutné údaje pre fakturáciu a prípravu návrhu zmluvy):

Názov suroviny.....

Typové označenie múky.....

Objednávateľ :
.....

Výrobca : *
.....
(*názov a presná adresa*)

Miesto výroby vzoriek :
.....
(*názov a presná adresa*)

Štatutárny zástupca :

IČO..... **IČ DPH**.....



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

- Podľa výrobného príkazu máte vyrobiť 75 ks vianočiek. Vypočítajte, koľko potrebujete surovín na ich výrobu.



Obr. 13. Vianočka

Vianočka s hrozienkami 460 g

Suroviny	Receptúra na		
	100 kg výrobkov	100 ks výrobkov	75 ks výrobkov
Múka špeciál T 512	61,350	28,221	
Jedlá soľ	0,736	0,339	
Zlepšujúci prípravok	4,294	1,975	
Droždie	3,067	1,411	
Stolný margarín	6,135	2,822	
Cukor krupica	8,589	3,951	
Pasterizovaná vaječná zmes	1,227	0,564	
Hrozienka	3,067	1,411	
Dohotovenie			
Zmes na potieranie	0,368	0,169	
Balenie			
Celofánové vrecká	219 ks	100 ks	



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. Správne doplňte skladovú kartu pre surovinu margarín.



Obr. 14. Margarín

Skladová karta zásob							Číslo skladovej karty 001			
Kód							List číslo			
Názov suroviny :							Margarín stolný			
Dátum	Norma	Minimum	Maximum	Merná jednotka		Cena za MJ		Sklad		
				skladová	kg	Dátum	€			
				plánovacia			1,29	Účet		
				prep.koef.						
Dátum	Doklad číslo	Obsah zápisu	Množstvo			€				
			príjem	výdaj	zásoba	príjem	výdaj	zásoba		
.		Zostatok			130					
1.2.	P/ 1	Príjem od dodávateľa	200							
2.2.	V/1	Výroba - pekárň		25						
5.2.	P/2	Vrátené od XY	50							
10.2.	V/2	Výroba - cukráreň		40						
16.2.	V/3	Výroba pekárň		35						
18.2.	V/4	Výroba pekárň		50						
22.2.	V/5	Výroba - cukráreň		10						
25.2	V/6	Výroba pekárň								
28.2.		Zostatok								

Pri úlohe si pomôžte kalkulačkou. Vypíšte údaje, ktorým nerozumiete

.....
.....



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. Vyplňte nepodarkový list, ak ste z nedbalosti“ zapríčinili“, že pri pečení sa Vám pripálilo 120 ks mliečnych rožkov



Obr. 15. Mliečny rožok

Nepodarkový list č.1

Výrobňa		Vedúci majster		Dátum	
Meno osoby, ktorá nepodarky zapríčinila					
Názov výrobku	Množstvo NV v kg	Škoda v €	Získané € z použitia NV	Konečná strata v €	
Navrhovaná výška náhrady škody :					
Príčina vzniku NV/ vyplní vedúci majster OV/					
..... 					
Vedúci majster – podpis			podpis pracovníka		
Spôsob použitia NV a prijaté opatrenia : / vyplní majster OV/					



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 základnú evidenciu v pekárskej výrobe .

☐ Áno

☐ Čiastočne

☐ Nie, potrebujem zopakovať

(Vyznač krížikom)

☐☐

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

4. LEGISLATÍVNE PREDPISY V POTRAVINÁRSTVE 2 dni

4.1 HACCP v pekárskej výrobe, hygiena a sanitácia výrobných priestorov 1 deň

4.2 Kontrolné body vo výrobnom procese 1 deň

Cieľ vyučovacieho dňa: Poznať základné legislatívne predpisy v pekárskej výrobe

- Poznať základné pojmy z oblasti legislatívnych predpisov
- Význam legislatívnych predpisov
- Vyhláška č.24/ 2014
- HACCP, praktické využitie

Teoretické východiská :

- Definujte základné zákony a predpisy :

Zákon o potravinách č. 152/ 1995 Z. z	Potravinový kódex / vyhláška č. 24/2014	HACCP

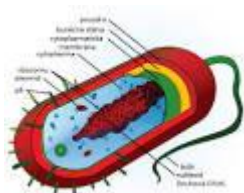


Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

2. Doplníte anglický a slovenský výraz pre :

	slovenský	anglický
H		
A		
C		
C		
P		

3. Vymenujte podľa obrázkov nebezpečenstvá z potravín :



Obr. 16. Baktéria



Obr. 17. Plesne

B.....



Obr. 18. Hnojivá



Obr. 19. Silikáty

Ch.....



Obr. 20. Sklo



Obr. 21. Drevo

F.....



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. Vysvetlite podstatu systému HACCP .

.....

.....

.....

.....

.....

Postup nadobúdania zručností:

1. Zamyslite sa a napíšte o legislatíve

Čo už viete	Čo chcete vedieť	Čo ste sa naučili



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. Popíšte sanitačný deň vo Vašej dielni

Priebeh:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Problémy:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Návrh na zlepšenie :

.....

.....

.....

.....

.....

.....



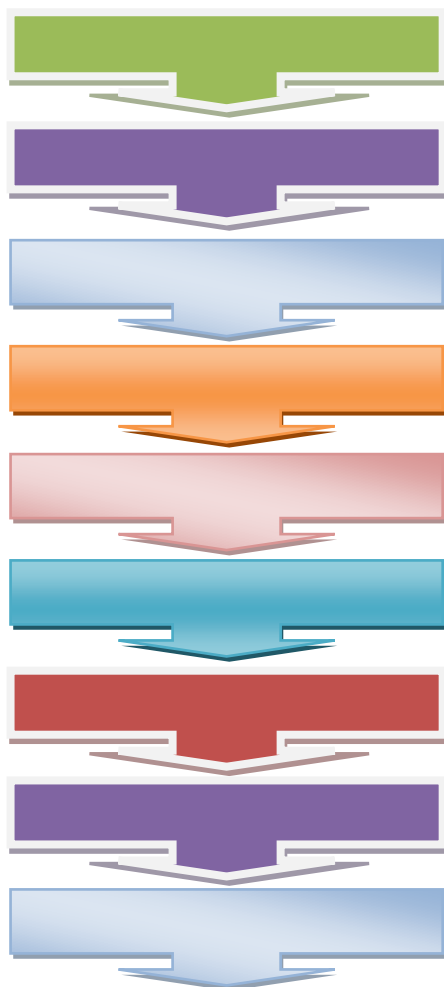
Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

3. Spracujte projekt. Vypracujte plán HACCP pre výrobok vianočka

a) Opis výrobku, jeho vlastnosti, suroviny

A large, empty rectangular box with an orange background, intended for the student to write the description of the product, its properties, and raw materials.

b) Grafické znázornenie technologického procesu – pracovný postup





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

c/ Analýza nebezpečenstva: riziká pri výrobe

.....

.....

.....

.....

.....

.....

d/ Stanovenie kritických limitov: kritické kontrolné body

.....

.....

.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám základnú legislatívu v pekárskej výrobe?

☐ Áno Čiastočne Nie, potrebujem zopakovať
(Vyznač krížikom) ☐ ☐

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

5 ROZVOZ PEKÁRSKÝCH VÝROBKOV

3 dni

5.1 Harmonogram rozvozu

1 deň

5.2 Spôsob distribúcie

1 deň

Cieľ vyučovacieho dňa : Vedieť zostaviť harmonogram rozvozu, poznať odberateľov

- Rozvoz pekárskych výrobkov
- Význam rozvozu
- Harmonogram rozvozu
- Spôsob distribúcie a hygiena rozvozu

Teoretické východiská :

1. Vysvetlite pojem distribúcia:

.....

2. Opravte chybné tvrdenie v texte a doplňte správne:

Prepravky s pečivom sa ukladajú v rozvoznom aute na zem

.....

Expedičná rampa nie je od skladu výrobkov oddelená

.....

Na rozvoz pekárskych výrobkov sa používajú osobné vozidlá

.....

Manipuláciu s výrobkami uľahčujú podvaly, na ktoré sa prepravky stohujú

.....



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 rozumiete pod pojmom harmonogram rozvozu ?

.....

.....

.....

.....

.....

Postup nadobúdania zručností :

1. Opíšte rozvoz pečiva, zamerajte sa na popis vozidla

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. Vyberte vhodné vozidlo na rozvoz pekárskych výrobkov – označte

A



Obr. 22. . Autocisterna

B



Obr. 23. Auto s prívesom

C



Obr. 24. Skriňové

.....



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. Zistíte a zapíšete do tabuľky pri štyroch ľubovoľných odberateľoch množstvo dodaných pekárskych výrobkov počas jedného dňa OV a vypočítajte, ktorému odberateľovi dodávate najviac výrobkov v kg. Zistíte, či je to aj najviac prepraviiek výrobkov

Názov výrobku/ hmotnosť	1. odberateľ	2.odberateľ	3.odberateľ	4.odberateľ
	ks/ kg	ks/ kg	ks/ kg	ks/ kg



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

Odberateľ	Číslo
	Množstvo v kg.....
	Počet prepravných obalov
	.

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám problematiku rozvozu pekárskych výrobkov?

☐ Áno

☐ Čiastočne

☐ Nie, potrebujem zopakovať

(Vyznač krížikom)

☐☐

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

6 TECHNIKA PREDAJA

2 dni

6.1 Príjem tovaru, preberanie tovaru, vykladanie

1 deň

6.2 Skladovanie, balenie a hygiena potravín

1 deň

Cieľ vyučovacieho dňa: Poznať základné pravidlá pri preberaní tovaru, jeho skladovaní, vykladaní.

- Poznať základné pravidlá pri prijíme tovaru jeho skladovaní a vykladaní
- Hygiena pri predaji
- Význam balenia pri predaji výrobkov

Teoretické východiská :

1. Uved'te základné požiadavky na prepravné obaly



Obr. 25. Prepravný obal

Požiadavky :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



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. Súhlasíte s nasledovným textom?

Odporúčaný postup pri preberaní pekárskych výrobkov

Príjemca je povinný pri preberaní cukrárskych výrobkov dôkladne ich skontrolovať, ak sú zabalené zistiť, či obal nie je poškodený. V prípade jeho poškodenia je nutné na mieste dodania výrobkov skontrolovať obsah a spísať s prepravcom protokol o zistených chybách spôsobených počas prepravy. Ak kupujúci tovar prevezme aj napriek evidentnému poškodeniu obalu bez spísania protokolu o zistených chybách s prepravcom, predávajúci z tohto dôvodu neuzná prípadné neskoršie reklamácie.

Váš názor :

.....
.....

3. Doplňte:

Skladovanie cukrárskych výrobkov

Rýchlo sa kaziace cukrárske výrobky a cestá sa musia skladovať v **ch**.....skladoch do 8 °C

Nádoby na úschovu cukrárskych polovýrobkov musia byť zdravotne **n**.....

Sklady musia byť **o**.....od ostatných výrobných a pracovných zariadení

Sklady musia byť **č**.....,



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. Popíšte podľa obrázka, ako má byť vybavená predajňa.



Obr. 26 Predajňa

Popis predajne :

A large yellow rectangular area with horizontal dotted lines for writing the description of the shop.



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. Vykonajte prieskum vo vašej predajni a zistite, či sú podľa vášho názoru splnené všetky hygienické požiadavky nevyhnutné pri predaji pekárskych výrobkov

Môj názor :

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám problematiku techniky predaja pekárskych výrobkov?

☐ Áno

☐ Čiastočne

☐ Nie, potrebujem zopakovať

(Vyznač krížikom)



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

7 TECHNOLOGICKÉ VÝPOČTY

3 dni

7.1 Prepočty surovín z receptúr

2 deň

7.2 Ostatné výpočty

1 deň

Cieľ vyučovacieho dňa: Poznať základné výpočty v pekárskej výrobe

- Poznať základné výpočty v pekárskej výrobe
- Spotreba surovín na výrobu
- Výt'ažnosť, väznosť, straty
- Význam výpočtov

Teoretické východiská :

- Doplňte, ktoré technologické výpočty sú podľa Vás jednoduché a ktoré zložité

Výpočty	Jednoduché	Zložité
Spotreba surovín na výrobu		
Väznosť múky		
Výt'ažnosť		
Teplota vody do cesta		
Hmotnosť surového rezu cesta		
Kapacita pece		
Straty pečením		



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. Aký význam majú v pekárskej výrobe receptúry a technické normy? Čo sa v nich uvádza ?

.....

.....

.....

.....

3. Usporiadajte rozhádzané vety: (pospájajte šípkami)

Väznosť múky

Ak je známa teplota
pekárne môže sa

Množstvá ostatných
surovín vypočítame tak,

Výťažnosť výrokov
udáva, koľko kg
hotových výrobkov

že množstvá surovín
uvádzané v receptúre
prepočítame na
hmotnosť použitej múky

sa vyrobí zo 100 kg
spracúvanej múky.
Uvádza sa v percentách

znamená schopnosť
múky viazať vodu

teplota vody do cesta
vypočítať podľa vzorca :
 $t_v = 3 \cdot t_c - t_m + t_p$



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. Máte vyrobiť 750 ks hviezdíčiek s hmotnosťou 50 g. Výťažnosť hviezdíčiek je 132,5 %. Vypočítajte potrebné množstvo surovín na ich výrobu. Vychádzajte z receptúry na 100,0 kg múky.

Maslová hviezdica 50 g

Výťažnosť 132,5 %

Suroviny	Norma na 100 kg múky	750 ks = 37,5 kg hviezdíčiek/ 750 . 0,05/
Pšeničná múka hladká špeciál	100,00	28,30 kg
Droždie pekárske	4,00	
Cukor krupica	1,50	
Zlepšujúci prípravok	7,00	
Maslo stolové	10,00	
Soľ jedlá	1,70	

Výpočet množstva múky : zo 100 kg múky vyrobíme 132,5 kg hviezdíčiek
z x kg múky 37,5 kg hviezdíčiek

x = 28,30 kg / prepočtom skontrolujte/

Priestor na výpočty:



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. Vypočítajte teplotu vody do cesta, ktorého teplota má byť 28° C. Odmerajte teplotu použitej múky a teplotu vo vašej pekárni a doplňte do vzorca

$$t_v = 3 \cdot t_c - t_m + 1 t_p$$

t_v je teplota vody =

t_c je teplota cesta

t_m je teplota múky

t_p je teplota pekárne

3. Vypočítajte, aká je väznosť múky vo vašej pekárni. Pre výpočet si vyberte akýkoľvek výrobok vyrábaný počas odborného výcviku.

Priestor na výpočet :



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 problematiku základných výpočtov pekárskych výrobkov?

☐ Áno

☐ Čiastočne

☐ Nie, potrebujem zopakovať

(Vyznač krížikom)

☐☐

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

8 OBSLUHA A OVLÁDANIE STROJOV **13 dní**

8.1 Deliace stroje	2 dni
8.2 Miesiace stroje	2 dni
8.3 Vyguľovacie a vyvaľovacie stroje	2 dni
8.4 Rozvaľovacie stroje	2 dni
8.5 Rožkové stroje	2 dni
8.6 Šľahacie stroje	1 deň
8.7 Pece	2 dni

Cieľ vyučovacieho dňa: Poznať obsluhu a ovládanie základných strojov v pekárskej výrobe

- a. Poznať základné stroje v pekárskej výrobe
- b. Ovládať stručný popis strojov
- c. Vedieť základnú obsluhu strojov v pekárni
- d. BOZP pri obsluhu strojov
- e. Čistenie strojov

Teoretické východiská :

1. Zakrúžkujte pravdivé tvrdenia :

a/ Deliace a stužovacie stroje sa používajú prevažne pri výrobe cukrárskych výrobkov.

b/ Veľkosť medzery medzi valcami pri rozvaľovacom stroji sa reguluje ručnou pákou.

c/ V prvej fáze prechádzajú klonky pomedzi dva valce, kde sa vytvoria rožky.

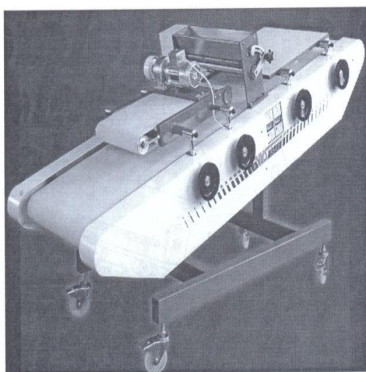
d/ V periodickej peci sa neprerušuje pečenie výrobkov

e/ Podľa usporiadania jednotlivých úkonov rozoznávame horizontálne /vodorovné/ alebo vertikálne/ zvislé/ baliace stroje



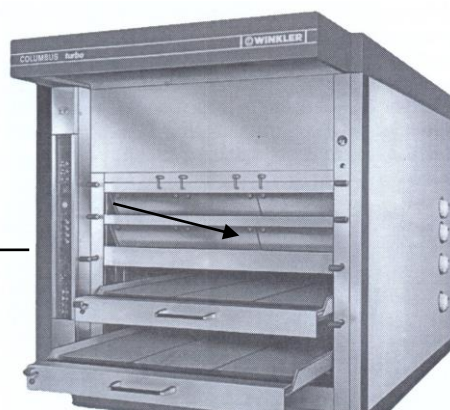
Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

2. Doplňte názvy strojov



Obr. 27. Stroj A

Obr. 28. Stroj B



Obr. 29. Stroj C

Obr. 30. Stroj 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

3. Utvorte správne dvojice

Preosievací stroj	Gilotína
Rožkový stroj	Kotlík
Rozvaľovací stroj	Sito
Sádzacia pec	Jednoriadkový
Šľahací stroj	Elektrický ohrev
Linka jemného pečiva	Pásové dopravníky

4. Vymenujte, aké úrazy vznikajú vo výrobe.

.....

.....

.....

.....

.....

Vyskytli sa nejaké úrazy na vašom pracovisku?

.....

.....

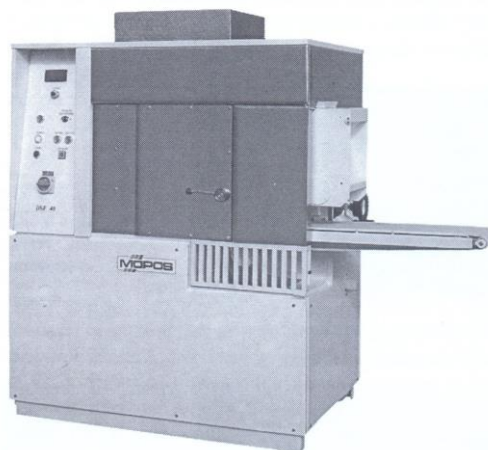
Postup nadobúdania zručností:



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. Deliacci stroj kontinuálny.

Použitie : dopíšte

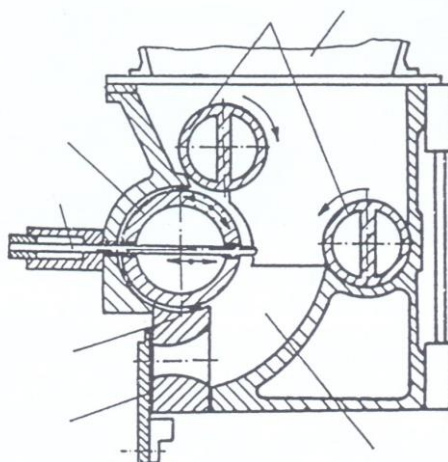


Obr. 31. Deliacci stroj

V schéme priradiť ku šípkam názvy jednotlivých častí deliaceho stroja:

Podávacie valce
Zásobník
Valcový bubon

Deliaca komora
Výmenná matrica
Rezací nôž



Obr. 32. Schéma deliaceho stroja



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

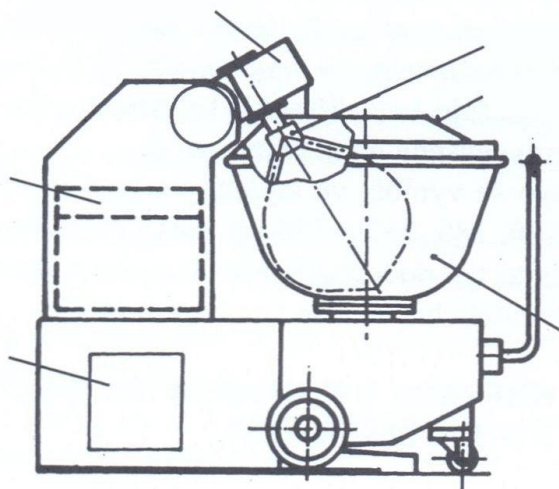
2. Miesiaci stroj

Použitie : dopíšte



Obr. 33. Miesiaci stroj

V schéme prirad'te ku šípkam názvy jednotlivých častí miesiaceho stroja



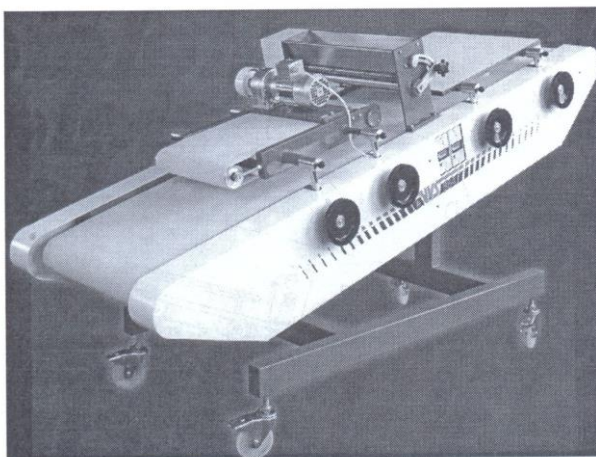
Obr. 34. Schéma miesiaceho stroja

sklopná hlava, miesidlo, kryt dieže, dieža, motor, ovládací panel



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. Vygul'ovacie a vyvaľovacie stroje



Obr. 35. Vyvaľovací stroj

Hľadáajte !

Kde sa používa tento stroj?

Áký je spôsob výroby?

Na tvarovanie bochníka sa používa :

I	J	B	R	N	O	P	O	B	F	H	G
Z	E	I	N	A	V	O	L	U	G	Y	V
N	C	S	T	U	D	P	V	R	O	K	D
P	E	J	J	L	U	R	I	M	G	I	K
A	K	N	I	L	Á	V	O	B	E	L	CH
V	F	C	V	B	H	P	T	F	B	J	L
X	Y	N	L	Á	U	N	I	T	N	O	K
S	O	L	N	L	B	H	L	C	Y	Z	R



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. Rozvaľovacie stroje

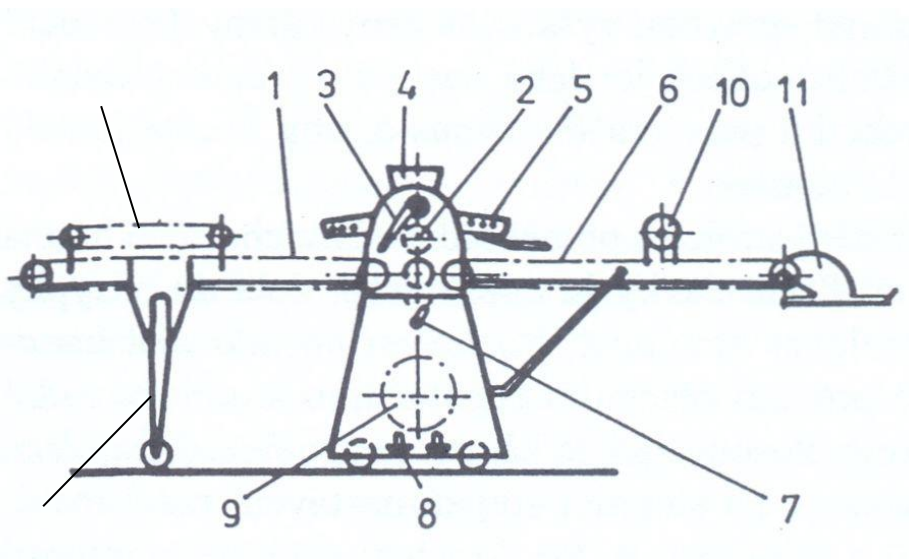
Použitie :



Obr. 36. Rozvaľovací stroj

Priradte k názvom jednotlivých častí rozvaľovacieho stroja čísla a doplňte názvy k neočíslovaným čiaram

..... rozvaľovacie valce,..... zásobník na múku, ochranná mriežka, pravý pásový dopravník, ručná páka, pedále, elektromotor, valček na navíjanie cesta, záchytné plechy na cesto ľavý pásový dopravník , ručná páka,



Obr. 37. Schéma rozvaľovacieho stroja



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. Rožkové stroje

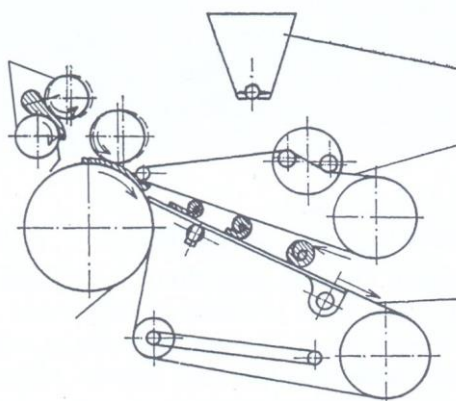
Použitie :



Obr. 38. Rožkový stroj

V schéme priradíte názvy jednotlivých častí rožkového stroja:

zapašovač, horný pás, spodný pás, rozvalkávacie valce



Obr. 39. Schéma rožkového stroja



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

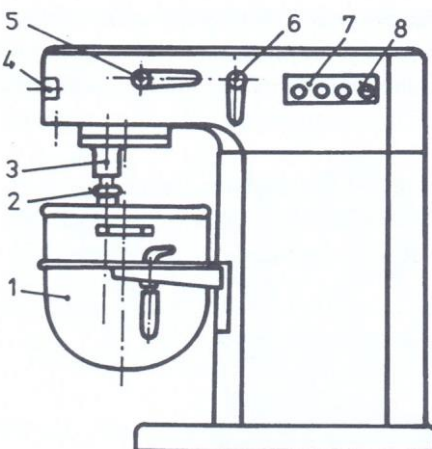
6. Šľahacie stroje

Použitie :



Obr. 40. Šľahací stroj

V schéme priradíte ku šípkam názvy jednotlivých častí šľahacieho stroja:
nosič miesidla, spúšťanie kotlíka, hriadeľ miesidla, náhon pre prídavné zariadenia,
zdvíhanie a spúšťanie kotlíka, ovládací panel, prepínač rýchlostí, kotlík



Obr. 41. Schéma šľahacieho stroja



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. Pece.

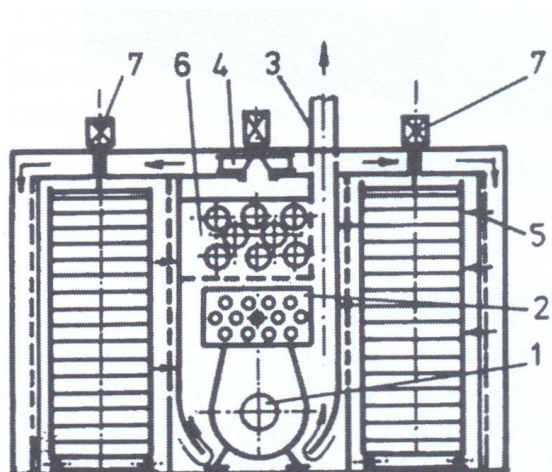
Použitie :



Obr. 42. Pec

V schéme priradíte ku šípkam názvy jednotlivých častí pece :

otáčacie zariadenie, ohrievač vzduchu, ventilátor, horák, vzduchovody, zaparovacie zariadenie, odt'ah spalín



Obr. 43. Schéma pece



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 všetky stroje vo vašej pekárni:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám problematiku obsluhy a ovládania základných strojov v pekárni?

☐ Áno

☐ Čiastočne

☐ Nie, potrebujem zopakovať

(Vyznač krížikom)

☐

☐

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

9 ŠPECIÁLNE VÝROBKY

30 dní

9.1 Orientálne špeciálne výrobky

9.2 Smotanové výrobky

9.3 Ostatné špeciálne výrobky

Cieľ vyučovacieho dňa: Poznať charakteristiku, rozdelenie a výrobu špeciálnych výrobkov v cukrárskej výrobe obsahu a ovládanie základných strojov v pekárskej

- Poznať prípravu surovín a hmôt na výrobu špeciálnych výrobkov
- Ovládať charakteristické vlastnosti špeciálnych výrobkov
- Vedieť základný technologický postup výroby vybraných špeciálnych výrobkov

Teoretické východiská :

- Vyberte vlastnosti , ktoré sú charakteristické pre špeciálne cukrárske výrobky a zapíšte ich do tabuľky.

nepečené
málo sladké
vysoký obsah cukru
malá trvanlivosť
pečenie korpusov
doplňkový sortiment
ručná práca
použitie jadrovín



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 :

Charakteristickým znakom orientálnych cukroví jeobsah cukru
a použitie surovínpôvodu. Dôležitými surovinami sú
.....
.....
Výrobky sú výrazne s príjemnou vôňou použitých orechov.

3. Uved'te, na aké základné podskupiny sa delia špeciálne výrobky, uved'te príklady výrobkov



Obr. 44. Mandle pražené



Obr. 45. Kávové zrno



Obr. 46. Kokosový kmeň



Obr. 47. Košícký med

Skupina špeciálnych výrobkov	Príklady 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

Postup nadobúdania zručností:



Obr. 48. Košický med

1. Z textu **výrobného postupu** na košický med vypíšte suroviny a popíšte, čo o nich viete.

Príprava náplne – vaječné bielky sa vyšľahajú s časťou cukru na tuhý sneh. Druhá časť cukru s vodou a škrobovým sirupom sa uvarí na 118°C a ihneď sa pomaly pridáva do šľahaného bielkového snehu. Do došľahaného krému sa zamiešajú orechy a hrubo nasekané presladené ovocie.

Tvarovanie a dohotovenie – upravená hmota sa rozdelí na dva oblátkové pláty a vlhkým nožom sa rozotrie a urovná na rovnomernú vrstvu. Na povrch sa priložia ďalšie dva oblátkové pláty. Polotovary sa uložia na rovnú dosku a zaťažia sa. Na druhý deň sa povrch plátov poleje cukrárskou kakaovou polevou a po stuhnutí sa nakrájajú, alebo sa jednotlivé rezy namáčajú priečne do polevy.

Názov suroviny	Popis suroviny, vlastnosti



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. Napíšte postup výroby kávového dezertu (kávové zrnó)



Obr. 49. Kávové zrnó

Postup:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



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. Poznáte tento výrobok? Ak áno, vyhľadajte recept, výrobok vyrobte a svoje skúsenosti a postrehy z jeho prípravy zapíšte.



Obr. 50. Šuhajdy

Skúsenosti



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. Vypíšte všetky špeciálne výrobky, ktoré vyrábate vo vašej dielni .

.....

.....

.....

.....

.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám problematiku výroby špeciálnych výrobkov v cukrárskej výrobe?

☐ Áno

☐ Čiastočne

☐ Nie, potrebujem zopakovať

(Vyznač krížikom)

☐

☐

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

10. REŠTAURAČNÉ MÚČNIKY

3 dni

10.1 Rozdelenie múčnikov

1 deň

10.2 Príprava múčnikov

2 dni

Cieľ vyučovacieho dňa: Poznať základné reštauračné múčniky a ich výrobný postup.

- Poznať základné rozdelenie reštauračných múčnikov
- Ovládať stručný výrobný postup vybraných múčnikov
- Vedieť použiť a upraviť suroviny na ich výrobu.

Teoretické východiská:

- Charakterizujte technologické postupy pri výrobe reštauračných múčnikov

Blanšírovanie	
Mixovanie	
Varenie	
Pečenie	
Vyprážanie	
Grilovanie	
Flambovanie	

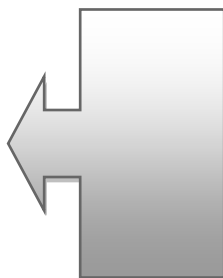


Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

2. Priradiť technologický postup výroby z úlohy č.1 k zobrazeným výrobkom.



Obr. 51. Ovocný pohár



Obr. 52. Nákyp



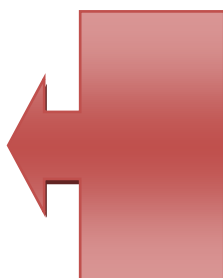
Obr. 53. Žemľovka



Obr. 54. Liaty perník



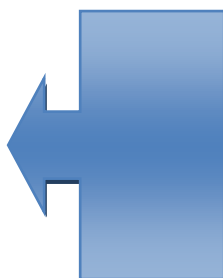
Obr. 55. Palacinky



Obr. 56. Šišky



Obr. 57. Kaša



Obr. 58. Puding





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



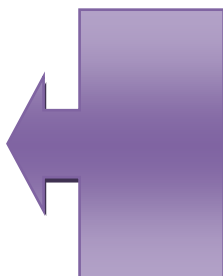
Obr. 59. Pirohy



Obr. 60. Knedle



Obr. 61. Pizza



Obr. 62. Omeleta



Obr. 63. Dukátové buchtičky



3. Uvedte, ktoré výrobky patria do vyprážaných múčnikov

.....

.....

.....

.....

.....

.....



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. Palacinky – doplňte výrobný postup



Obr. 64. Palacinky

Cesto pripravíme z,,
soľ a Ak pridávame cukor, tak len malé množstvo. Všetky suroviny
zmiešame, precedíme a nalievame vo veľmi tenkej vrstve na predhriaty a vymastený
..... Smažíme po oboch stranách. Rôzne dohotovujeme a podávame teplé
na tanieri.

2. Krupicová kaša



Obr. 65. Krupicová kaša

Miesto pre vlastný 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

3. Vymenujte, ktoré výrobky z reštauračných múčnikov viete pripraviť.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám problematiku výroby reštauračných výrobkov v cukrárskej výrobe?

☐ Áno Čiastočne Nie, potrebujem zopakovať
(Vyznač krížikom) ☐ ☐

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

11 DIA VÝROBKY

4 dni

11.1 Príprava surovín, vlastností surovín

1 deň

11.2 Príprava múčnikov

1 dni

11.3 Výroba DIA Sacher torty, DIA venčekov

2 dni

Cieľ vyučovacieho dňa: Poznať základné princípy výroby DIA výrobkov v cukrárskej výrobe

- Poznať hlavné zásady pri výrobe DIA výrobkov.
- Ovládať stručný výrobný postup vybraných múčnikov
- Vedieť použiť a upraviť suroviny na ich výrobu.

Teoretické východiská :

1. Doplňte text :

Ako DIA výrobky označujeme výrobky bez, určené pre

Miesto cukru používame
....., to sú suroviny, ktoré majú zanedbateľnú energetickú hodnotu.

Sú synteticky pripravované a majú.....
sladivosť ako sacharóza.

Náhradné sladidlá musia byť neškodné. Medzi najpoužívanjšie patria

.....
.....



Obr. 66. DIA výrobok



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. Do tabuľky vpíšte, aké sú požiadavky na cukrárske výrobky pre diabetikov

3. Vyhl'adajte názvy náhradných sladidiel a vpíšte ich do bublín

Sacharóza

Maltóza

Kyselina cyklámová

DIA glucitol

Škrob

Fruktóza

Dextríny

Sacharín

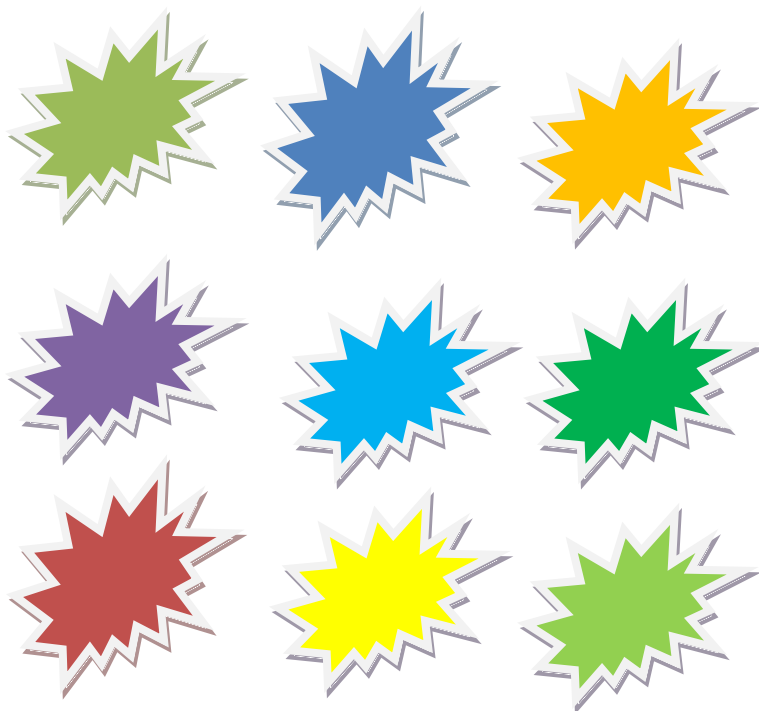
Sorbit

Kyselina sorbová

Lecitín

Acesulfám

Aspartám



4. Vysvetlite pojem diéta.

.....

.....



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. Bábovka so sorbitolom - dopíš výrobný postup



Obr. 67. Dia bábovka



Obr. 68 Umelé sladidlo

Postup :

Bábovka je pripravená zo šľahanej hmoty s použitím rýchlošľahacieho prípravku.

V šľahacom stroji sa vymiešajú , rýchlošľahacia
a voda. Pridá sa, kypriaci a

Hmota sa došľahá a ku koncu šľahania sa pri pomalom chode stroja pridá
Hmota sa tvaruje do tukom
natieraných a múkou posypaných foriem. Pečie sa pri teplote asi
..... minút.



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. Nájdite na internete recept na DIA Sacher tortu a DIA venčeky, vyskúšajte jeden z nich vyrobiť. Postup a postrehy z prípravy vpíšte do pripraveného miesta

3. Poznáte v blízkom okolí pacienta, ktorý má cukrovku. Popíšte priebeh tejto choroby a správanie pacienta. Ako dodržiava diétu ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



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 problematiku výroby DIA výrobkov v cukrárskej výrobe?

☐ Áno Čiastočne Nie, potrebujem zopakovať
(Vyznač krížikom) ☐ ☐

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

12 HODNOTENIE KVALITY CUKRÁRSKÝCH VÝROBKOV 2 dni

12.1 Subjektívne hodnotenie cukrárskych výrobkov 1 deň

12.2 Objektívne hodnotenie cukrárskych výrobkov 1 deň

Cieľ vyučovacieho dňa: Poznať základné princípy hodnotenia kvality cukrárskych výrobkov.

- Poznať základné pojmy z oblasti kvality
- Význam kvality
- Spôsoby a metódy hodnotenia cukrárskych výrobkov

Teoretické východiská :

1. Doplňte:

Kvalita cukrárskych výrobkov je ovplyvnená viacerými faktormi. Z nich najdôležitejšie sú : a/ kvalita vstupných a ich spracovanie

b/ technologický- musia byť dodržané všetky parametre výroby

c/ hygiena musí byť zabezpečená zdravotnápotravín

d/ úroveň balenia – obal musí spĺňať funkcie

2. Ktoré subjektívne metódy poznáte ?

.....

.....

.....

.....



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. Napíšte svoj názor na objektívne metódy / aké prístroje sa používajú, čo sa pomocou nich sleduje :

fyzikálne	
mikroskopické	
mikrobiologické	
chemické	



Obr. 69 Laboratórium



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:



Obr. 70 Venčeky

1. Úloha :

Na odbornom výcviku dostanete za úlohu vyrobiť 100 ks venčekov z pálenej hmoty. Vašou úlohou je zapísať do tabuľky

Názov výrobku		známka
Hmotnosť výrobkov 10 ks	Nájdí povolenú odchýlku vo vyhláske 24/ 2014	
Vzhľad venčekov	Posúďte rovnomernosť vo veľkosti, čistotu, tvar ohodnoťte známkou 1,2,3,4, alebo 5	
Chuť výrobku	Vykonajte degustáciu tiež pridajte známku 1 až 5	
Celkové hodnotenie	Vyjadri známkou 1 až 5	
Dátum		



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. Úloha

Ak ste v 1. úlohe hodnotili vzhľad alebo chuť známku horšou ako 2, napíšte stručne podľa vášho názoru dôvod tohto hodnotenia.

Vzhľad :

.....

.....

.....

Chuť :

.....

.....

.....

Sebahodnotenie žiaka:

1. Poznám problematiku výroby hodnotenia kvality výrobkov v cukrárskej
výrobe?

☐ Áno

☐ Čiastočne

☐ Nie, potrebujem zopakovať

(Vyznač krížikom)

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

13 NOVÉ TECHNOLOGIE A POSTUPY

2 dni

13.1 Nové technológie a suroviny

1 deň

13.2 Netradičné výrobky

1 deň

Cieľ vyučovacieho dňa: Poznať základné zlepšujúce prípravky, nové suroviny a ich využitie v cukrárskej výrobe

- Vedieť vymenovať a použiť nové druhy surovín a zlepšujúcich prípravkov
- Význam použitia nových surovín a zmesí
- Poznať technologické postupy výroby nových výrobkov

Teoretické východiská :

- Viete definovať pojem racionalizácia výroby?

.....

.....

- Nájdite pojmy súvisiace so správnou výživou

R	P	E	O	X	V	J	G
A	N	I	N	K	Á	L	V
T	U	V	Z	P	M	N	I
Y	N	Í	M	A	T	I	V
J	O	R	K	V	F	B	Z
C	X	G	H	S	U	W	L

.....

.....



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. Doplňte :

Zlepšujúce prípravky majú tieto hlavné funkcie

- zlepšujú **v**ciest, hmôt a kvalitu hotových výrobkov
- urýchlujú **v**
- optimalizujú **k**..... výroby
- ovplyvňujú farbu, chuť, vôňu **v**.....
- šetria **e**.....
- znižujú počet **p**
- zjednodušujú **v**.....**p**.....
-

4. Uveďte základné rozdelenie zlepšujúcich prípravkov – vytvorte správne vety pospájaním šípkami

Enzýmové prípravky

upravujú vlastnosti
lepku

Oxidačno-redukčné
látky

získava sa hlavne zo
sójového oleja a zo
žltka

Povrchovoaktívne
látky

podporujú rozklad
zväčšujú objem

Lecitín

podporujú vznik
a stálosť emulzií

Postup nadobúdania zručností:

-
-
-

2. Vyberte výrobok, v ktorom používate zlepšujúci prípravok alebo zmes a vpište postup výroby

Postup výroby :

Váš názor: Prečo je výroba jednoduchšia ?



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 problematiku nových technológií a surovín používaných v cukrárskej výrobe?

☐ Áno ☐ Čiastočne ☐ Nie, potrebujem zopakovať

(Vyznač krížikom)

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

14 BALENIE CUKRÁRSKÝCH VÝROBKOV

2 dni

14.1 Význam balenia

1 deň

14.2 Obalový materiál používaný na balenie cukrárskeho výrobku

1 deň

Cieľ vyučovacieho dňa: Poznať základné baliace stroje, druhy obalov a ich použitie v cukrárskej výrobe

- Vedieť posúdiť, aké baliace stroje sa používajú v cukrárskej výrobe
- Poznať vplyv balenia na trvanlivosť cukrárskeho výrobku
- Poznať význam balenia cukrárskeho výrobku



Obr. 71 Ručná balička na kusové výrobky

Teoretické východiská :

1. Sú nasledujúce vety správne ?

- Obal je obalový materiál alebo súbor obalových materiálov určených na ochranu výrobku pred vonkajšími vplyvmi a na umožnenie manipulácie, obehu a spotreby výrobkov **áno /nie**
- Voľba vhodného obalu a spôsob balenia nie sú dôležité prvky pred pôsobením škodlivých vplyvov prostredia na vlastnosti cukrárskeho výrobku. **áno/nie**
- Pri navrhovaní obalov musia byť zohľadnené ekologické požiadavky. **áno/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

2. Doplňte v tabuľke , čo rozumiete pod hlavnými úlohami balenia cukrárskych výrobkov

Chrániť cukrárske výrobky a ich vlastnosti	
Zvýšenie hygieny a racionalizácie predaja	
Úspora času pri nákupe	
Zlepšenie informovanosti zákazníka	
Zvýšenie predajnosti výrobku	

3. Vysvetlite pojmy : RECYKLÁCIA
 RECIRKULÁCIA



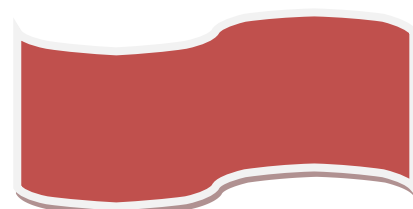
Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

Postup nadobúdania zručností:

1. K obrázkom vpište, z akého materiálu sú vyhotovené.



Obr. 72 Obal na tortu 1



Obr. 73 Fólie





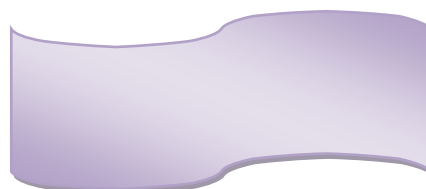
Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia



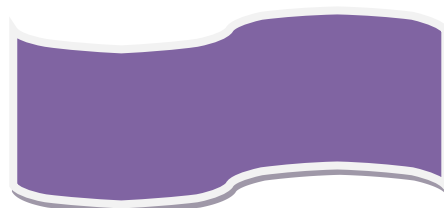
Obr. 74 Košíčky



Obr. 75 Obal na zákusky



Obr. 76 Obal na torty 2





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. Popíšte túto baličku

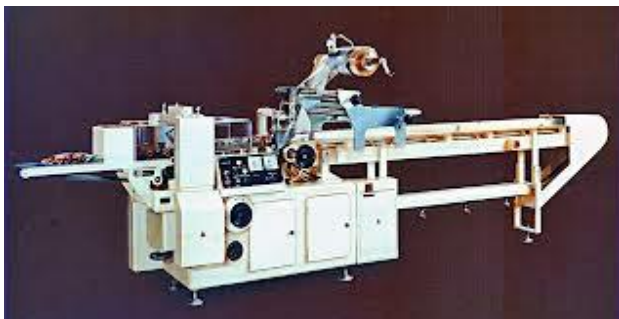


Popis:



Obr. 77 Ručná balička

3. Ktorý z týchto baliacich strojov je s horizontálnym balením a ktorý s vertikálnym ?



Obr. 78 Stroj na balenie 1



Obr. 79 Stroj na balenie 2



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 problematiku balenia cukrárskych výrobkov v cukrárskej výrobe?

☐ Áno

☐ Čiastočne

☐ Nie, potrebujem zopakovať

(Vyznač krížikom)

☐☐

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

15 ZMRZLINY

1 deň

15.1 Príprava zmrzlín a hygienické predpisy

1 deň

Cieľ vyučovacieho dňa: Poznať základné hygienické predpisy pri výrobe zmrzlín a zmrzlinových pohárov

- Vedieť posúdiť riziká pri výrobe zmrzlín a zmrzlinových pohárov
- Poznať hygienické predpisy pri výrobe zmrzlín

Teoretické východiská :

1. Vymenujte, aké suroviny sa používajú na výrobu zmrzlín ?



Obr. 80 Zmrzlina

A..... látky

F.....

C.....

Š.....

O..... **Z**

V.....

Stabilizátory a **E**.....

M.....

V.....

Z.....

S.....



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 :

Výroba zmrzliny klasickým spôsobom, teplou cestou pozostáva z dvoch základných postupov:

- a/ prípravazmrzliny/ základný roztok/ a jej o
- b/ úprava základného / farbenie, ochucovanie, aromatizovanie a jeho m.....

3. Charakterizujte zmrzlinové špeciality

A large, empty rectangular area with a light blue background, intended for the student to write their characterization of ice cream specialties.



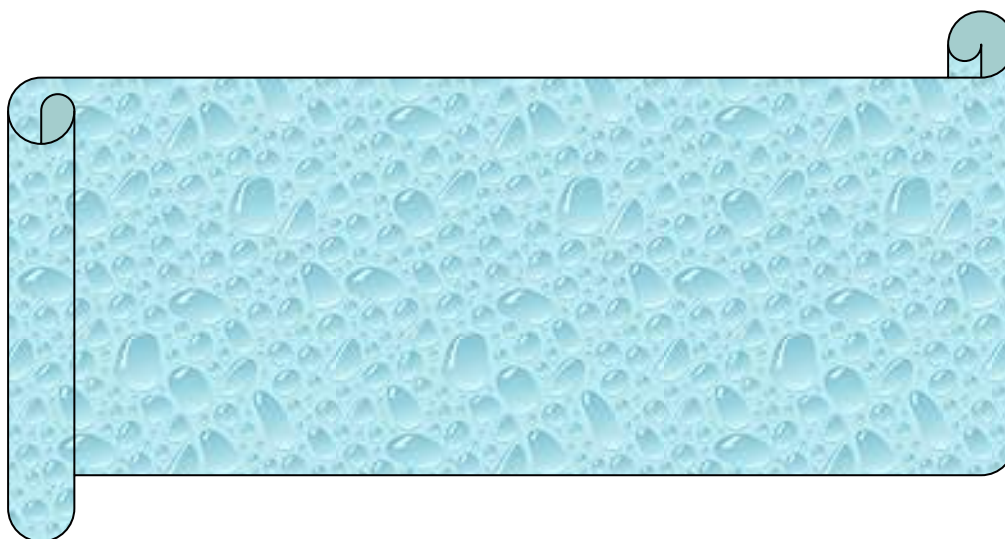
Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy, Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Kód ITMS projektu: 26110130548, Cieľ: Konvergencia

Postup nadobúdania zručností:

1. Pripravte si zmrzlinový pohár podľa vlastnej fantázie a vpíšte, aké suroviny ste naň použili



Obr. 81 Zmrzlinový pohár





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. Urobte si prieskum trhu v sortimente zmrzlín , svoje poznatky a názory vyjadrite

Postrehy a názory z prieskumu trhu :

3. Ktoré hygienické zásady musíte dodržiavať pri výrobe zmrzlín ?

.....

.....

.....

.....



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 problematiku výroby zmrzlín a zmrzlinových pohárov v cukrárskej výrobe?

☐ Áno ☐ Čiastočne ☐ Nie, potrebujem zopakovať

(Vyznač krížikom)

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

16 VÝROBNOTECHNICKÁ EVIDENCIA

1 deň

16.1 Skladová evidencia, výrobná evidencia

1 deň

Cieľ vyučovacieho dňa: Poznať základnú evidenciu v cukrárskej výrobe

- Vedieť posúdiť, aká evidencia je potrebná na úseku vstupnej, medzioperačnej a výstupnej kontrole v cukrárskej výrobe
- Poznať význam vedenia evidencie

Teoretické východiská :

1. Doplňte, aká evidencia je potrebná na úseku:

a/ zásobovania surovinami

.....

.....

.....

b / vo výrobe

.....

.....

.....

c/ pri odovzdávaní hotových výrobkov z výroby do expedície

.....

.....

.....

d/ v expedícii

.....

.....

.....



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. Uved'te, akými spôsobmi sa môže uskutočniť obstarávanie surovín a materiálov.

3. Charakterizujte denný výkaz o výrobe

Charakteristika :

4. Vysvetlite výhody využitia výpočtovej techniky pri výrobnotechnickej evidencii v cukrárskej 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

Postup nadobúdania zručností:

1. Vychádzajúc z noriem na 100 ks hotových výrobkov vynormujte výrobný príkaz.

Banánik 50 g

na 100 ks

Názov suroviny	Množstvo suroviny
Pšeničná múka špeciál	1.000 kg
Vajcia	1.090
Olej	0.350
Sol'	0.010
Rastlinná šľahačka	2.000
Fondán	1.500

Vaječný venček 40 g

na 100 ks

Názov suroviny	Množstvo suroviny
Sol'	0.010 kg
Pšeničná múka špeciál	0.550
Olej	0.230
Vajcia	0.600
Fondán	1.100
Karina – žltkový krém	0.400
Rastlinná šľahačka	1.300



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

Karamelová kocka 40 g na 100 ks

Názov suroviny	Množstvo suroviny
Cukor kryštál	1.760 kg
Margarín stolný	0.800
Vajcia	0.080
Rastlinná šľahačka	0.380
Orechy	0.790
Tmavá poleva cukrárska	0.220
Stužený tuk	0.060
Tortové oblátky	0.500

Linecké kolieska 40 g na 100 ks

Názov suroviny	Množstvo surovín
Pšeničná múka špeciál	1.600 kg
Cukor práškový	0.600
Margarín stolný	1.000
Vanilkový cukor	0.020
Vajcia	0.150
Marmeláda zmes	1.300



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

Výrobný príkaz - vynormujte iba tieto suroviny, pri normovaní použite kalkulačku

Výrobok	ks	Múka špeciálna	Margarín	Vajcia	Fondán	Olej
Linecké kolieska	75					
Banánik	120					
Venčeky	300					
Karamelová kocka	60					
Spolu						

2. Vyjadrite svoj názor, prečo je potrebné viesť skladovú a výrobnú evidenciu

Môj názor :



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 problematiku výroby evidencie v cukrárskej výrobe?

☐ Áno

☐ Čiastočne

☐ Nie, potrebujem zopakovať

(Vyznač krížikom)

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

.....

.....



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 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 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 – 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

POUŽITÁ LITERATÚRA

- [1] SLÁDEČKOVÁ, Gabriela : Technológia pre 3.ročník
učebného odboru cukrár
Expol , Pedagogika, s.r.o.,2009
- [2] SLÁDEČKOVÁ, Gabriela : Suroviny pre 1. ročník
Učebného odboru cukrár
Expol , Pedagogika, s.r.o.,2008
- [3] DOLEŽAL, Vladimír, KADLEC , František : Stroje a zařízení
- [4] DODOK, L , SZEMES,Vojtech : Laboratórne kontrolné metódy pre
pekársku a cukrársku prax. Pezinok
Cech pekárov a cukrárov 1998
- [5] SZEMES, Vojtech, MAINITZ, Reinhold : Technológia pekárskej
výroby, Bratislava : Cech
pekárov a cukrárov RSZ
2002
- [6] HAMPL,J : Jakost pekárenských a cukrárenských výrobků. Praha :
SNTL 1981
- [7] SZEMES, Vojtech, SEMANČÁK , D. : Technologické výpočty
v pekárskej a cukrárskej
výrobe. Bratislava : PROMP
2003
- [8] Zákon o potravinách č. 152/1995 Z.z.



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

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