**Vyučujúci: Ing. Zuzana Opielová,** **zuzana.opielova7@gmail.sk**

Podmienky ku klasifikácii v predmete: **Cukrárska technológia IUP**

Odbor: **Cukrár**
Ročník: **prvý, druhý**

**Konzultácia:** - Utorok od 14.00 – 15.00......termín len po osobnej dohode !!!

**Všetky stretnutia a termín skúšky si deň predtým overte!**

ROČNÍK: **PRVÝ**

**Rozpis učiva:**

**I. polrok**

**Hygiena a sanitácia a BOZP v cukrárskej výrobe**

Význam sanitácie, druhy sanitácie, BOZP

**Úvod do cukrárskej výroby**

Charakteristika a rozdelenie cukrárskej výroby

**Prepočty vlastných surovinových noriem**

Význam prepočtu surovín

**Úprava cukru varením**

Význam cukru, druhy cukrových rozvarov, príprava

**II. polrok**

**Náplňové hmoty**

Charakteristika, význam a rozdelenie náplňových hmôt

**Polevy**

Charakteristika, význam a rozdelenie poliev

**Tuhé tukové cestá**

Charakteristika, význam a rozdelenie tukových ciest

Výber a úprava surovín, tvarovanie, pečenie a chyby lineckého cesta

**Odpaľovaná hmota**

Charakteristika, suroviny a príprava odpaľovanej hmoty

Výrobky z odpaľovanej hmoty

**Skúška za I. polrok: január**

Písomná skúška + seminárna práca **Úprava cukru varením**

**Skúška za II. polrok: máj**

Písomná skúška + seminárna práca **Polevy**

|  |
| --- |
| **Celkové aj čiastočné hodnotenie**  |
| *Rozpätie %* | *Známka* |
| 100% – 86% | výborný (1) |
|  85% - 71% | chválitebný (2) |
| 70% - 55% | dobrý (3) |
| 54% - 40% | dostatočný (4) |
| 39% - 0  | nedostatočný (5) |

ROČNÍK: **DRUHÝ**

**Rozpis učiva:**

**I. polrok**

**Cukrárska technológia**

**Šľahané hmoty**

Charakteristika, rozdelenie šľahaných hmôt

Výber a úprava surovín na šľahané hmoty

Tvorba a význam vaječnej peny, tvarovanie, pečenie a chyby ľahkej šľahanej hmoty

Použitie RŠP

Charakteristika, suroviny ťažkej šľahanej hmoty + výrobky

**Medové a perníkové cesto**

Charakteristika, význam, použitie a príprava medového cesta

Tvarovanie, pečenie a dohotovenie výrobkov

**Listové cesto**

Charakteristika, význam, použitie listového cesta

Výroba, tvarovanie, pečenie listového cesta

 **Jadrové hmoty**

Charakteristika, druhy a rozdelenie jadrových hmôt

Príprava, tvarovanie, pečenie jadrových hmôt

**II. polrok**

**Zvláštne druhy šľahaných hmôt**

Charakteristika a rozdelenie šľahaných hmôt

Tvarovanie, pečenie, chyby šľahaných hmôt

Sortiment výrobkov

**Trené hmoty**

Charakteristika, suroviny, technologický postup

Tvarovanie, pečenie, dohotovenie + chyby trených hmôt

**Smotanové náplne a výrobky**

Charakteristika, spracovanie smotany

Smotanové náplne

 **Skúška za I. polrok: január**

 Písomná skúška + **seminárna práca Jadrové hmoty**

**Skúška za II. polrok: máj**

Písomná skúška + **seminárna práca Smotanové náplne a výrobky**

|  |
| --- |
| **Celkové aj čiastočné hodnotenie**  |
| *Rozpätie %* | *Známka* |
| 100% – 86% | výborný (1) |
|  85% - 71% | chválitebný (2) |
| 70% - 55% | dobrý (3) |
| 54% - 40% | dostatočný (4) |
| 39% - 0  | nedostatočný (5) |