

# Učební osnova

**Škola:** Střední odborné učiliště Jana Tiraye, velká Bíteš, Tyršova 239

**Obor vzdělání:** 29-54-H/002

**Zaměření:** Cukrář - výroba

**Školní rok:** 2010/11

**Forma:** denní

**Třída:** 3.B

## Informace k předmětu:

**Předmět:** Cukrářská výroba – vyučuje se od 1. do 3. ročníku, každých 14 dní v teoretickém vyučování, rozsah hodin 86 v každém ročníku

Předmět se zabývá teorií nejenom cukrářských výrobků, ale také jejich skladováním, výrobou, postupy, výpočty surovinových norem a dalšími důležitými údaji, které jsou později důležitou součástí cukrářské praxe.

## 1.ročník

( rozsah 3 hodiny )

**Úvod :** - Historie cukrářské výroby

- Hygiena a sanitace v CUV
- Bezpečnost práce

( rozsah 7 hodín )

**Přepočty surovinových norem:** - Význam propočtu surovin na jiné množství výrobků

- Způsob propočtu surovinových norem

( rozsah 2 hodiny )

**Úprava cukru vařením :** - Vaření cukerných roztoků

- Cukerné hmoty
- Použití cukerných hmot a roztoků

( rozsah 9 hodin )

**Polevy :** - Charakteristika polev

- Rozdělení polev

( rozsah 9 hodin )

**Náplně :** - Charakteristika náplní

- Rozdělení náplní

( rozsah 16 hodin )

**Pevná tuková těsta:** - Charakteristika pevných těst

- Výběr a úprava surovin
- Rozdělení pevných tukových těst
- Zadělování a tvarování pevných tukových těst
- Pečení výrobků z pevných tukových těst
- Linecká těsta
- Vaflové těsto
- Křehké těsto
- Slané a sýrové těsto

( rozsah 9 hodin )

**Třená linecká těsta :** - Charakteristika třených lineckých těst

- Výroba, tvarování a pečení třených lineckých těst
- Rozdělení třených lineckých těst
- Výrobky z třených lineckých těst

( rozsah 12 hodin )

**Pálená hmota** : - Charakteristika pálené hmoty

- Výběr a úprava surovin
- Příprava pálené hmoty
- Tvarování pálené hmoty
- Pečení korpusů
- Skladování korpusů
- Výrobky z pálené hmoty

( rozsah 12 hodin )

**Listové těsto** : - Charakteristika listová těsta

- Výroba listová těsta
- Tvarování a pečení výrobků z listové těsta
- Výrobky z listového těsta

( rozsah 7 hodin )

**Koloidy** : - Koloidní roztoky

- Pěna

**2. ročník**

( rozsah 2 hodiny )

**Opakování z 1. ročníku** : - Celkové shrnutí

( rozsah 20 hodin )

**Šlehané hmoty** : - Charakteristika šlehaných hmot

- Rozdělení šlehaných hmot
- Výběr a úprava surovin
- Lehké šlehané hmoty
- Nahřívání šlehané hmoty
- Šlehané hmoty s použitím RP

- Těžké šlehané hmoty
- Speciální šlehané hmoty

( rozsah 10 hodin )

**Třené hmoty :** - Charakteristika třených hmot

- Výběr a úprava surovin
- Výroba třených hmot
- Tvarování a pečení třených hmot
- Třené hmoty vyrobené s použitím RP
- Třené hmoty ze sypkých směsí
- Výrobky z třených hmot

( rozsah 10 hodin )

**Jádrové hmoty :** - Charakteristika jádrových hmot

- Rozdělení jádrových hmot
- Výběr a úprava surovin
- Příprava, tvarování a pečení jádrových hmot
- Druhy jádrových hmot
- Výrobky z jádrových hmot

( rozsah 10 )

**Čajové a pařížské pečivo :** - Charakteristika čajového a pařížského pečiva

- Rozdělení čajového a pařížského pečiva
- Výroba čajového pečiva
- Výroba pařížského pečiva

( rozsah 10 hodin )

**Smetanové výrobky a náplně :** - Charakteristika smetanových výrobků

- Druhy smetany
- Šlehání smetany
- Druhy smetanových náplní
- Prodlužování trvanlivosti smetanových náplní
- Smetanové výrobky

( rozsah 15 hodin )

**Ozdoby a příprava hmot :** - Význam ozdob

- Rozdělení ozdob
- Příprava jednotlivých hmot
- Trvanlivost modelovacích hmot
- Pomůcky potřebné k modelování
- Druhy ozdob

( rozsah 9 hodin )

**Speciální výrobky :** - Charakteristika speciálních výrobků

- Rozdělení speciálních výrobků

### **3. ročník**

( rozsah 5 hodin )

**Opakování z 2.ročníku:** - Celkové shrnutí

( rozsah 8 hodin )

**Perníkové těsto :** - Historie výroby perníku

- Suroviny pro výrobu perníkového těsta
- Výroba perníkového těsta

- Výrobky z perníkového těsta

( rozsah 8 hodin )

**Kynuté těsto** : - Charakteristika kynutého těsta

- Výběr a úprava surovin
- Výroba kynutého těsta
- Tvarování těsta
- Pečení výrobků z kynutého těsta
- Výrobky z kynutých těst
- Listové kynuté těsto (plundrové)

( rozsah 10 hodin )

**Zmrzliny** : - Charakteristika zmrzlin

- Výběr úprava surovin
- Předpisy pro výrobu zmrzlin
- Evidence o výrobě zmrzliny
- Rozdělení zmrzlin
- Zmrzlinové speciality
- Mražené krémy

( rozsah 3 hodiny )

**Dia výrobky** : - Zásady pro výrobu dietních výrobků

- Výrobky pro diabetiky
- Výrobky pro bezlepkovou dietu
- Výrobky vhodné pro redukční dietu
- Výrobky vhodné pro žlučnickovou dietu

- Výrobky vhodné pro žaludeční dietu

( rozsah 20 hodin )

**Restaurační moučníky :** - Charakteristika restauračních moučníků

- Technologické postupy
- Rozdělení restauračních moučníků
- Ovocné speciality
- Mléčné koktejly
- Sorbety
- Ovocné polévky
- Poháry
- Speciální moučníky

( rozsah 5 hodin )

**Oplatky :** -Charakteristika oplatek

- Výběr a úprava surovin
- Výroba oplatek

( rozsah 6 hodin )

**Hodnocení jakosti cukrářských výrobků :** - Význam hodnocení jakosti výrobků

- Způsoby hodnocení jakosti
- Kontrola jakosti cukrářských výrobků

( rozsah 4 hodiny )

**Odborné výpočty :** - Přepočty surovinových norem

- Výpočet směrné výtěžnosti

( rozsah 6 hodin )

**Zařízení provozoven a hygiena výroby :** - Rozdělení provozoven a jejich vybavení

- Hygiena výroby
- Bezpečnost práce a ochrana zdraví

( rozsah 5 hodin )

**Balení, skladování a přeprava polotovarů a hotových výrobků :**

- Balení
- Skladování polotovarů a hotových výrobků
- Přeprava polotovarů a hotových výrobků

( rozsah 6 hodin )

**Nové technologie v cukrářské výrobě :**

- Zásady správné výživy a jejich uplatňování v cukrářské výrobě
- Látky zlepšující výživnou hodnotu výrobků
- Práškové přípravky

**Vypracovala :** Martina Kovářová

**Ročník :** 2.

**Obor:** Učitelství praktického vyučování

**Učo:** 322464



