CUKRAR

**Učebné osnovy predmetu Odborný výcvik v strednej odbornej škole hotelovej vo Vysokých Tatrách v systéme duálneho vzdelávania**

**Hlavička učebných osnov**

|  |  |
| --- | --- |
| **Názov vyučovacieho predmetu** | **Odborný výcvik**  |
| Počet vyučovacích hodín v ročníkoch | 594 h + 693 h + 630 h = 1917 hodín  |
| Stredná odborná škola | Hotelová Vysoké Tatry |
| Názov ŠVP   | 29 Potravinárstvo |
| Názov ŠkVP | Cukrár, cukrárka |
| Študijný odbor | 2964 H Cukrár |
| Stupeň vzdelania | Stredné odborné vzdelanie - SKKR 3 |
| Dĺžka štúdia | 3 roky |
| Forma štúdia | denná |
| Vyučovací jazyk | slovenský |
| Platnosť učebných osnov | Od 1.9.2024 počnúc 1. ročníkom |

**Charakteristika vyučovacieho predmetu**

Absolvent učebného odboru 2964 H cukrár bude pripravený pre uplatnenie na rozličných postoch vo viacerých sektoroch HORECA:

* hotelové výrobné strediská
* reštaurácie
* penzióny
* cukrárne , cukrárenské výrobne

V týchto zariadeniach sa vyžadujú znalosti a zručnosti spojené s inovatívnymi technologickými postupmi a ovládaní cudzích jazykov pri komunikácii s medzinárodnou klientelou.

Absolvent bude uplatniteľný na pracovných pozíciách cukrárenskej výroby v oblasti gastronómie. Medzi tieto pozície patrí aj ,,pastry chef“. V odborných učebniach technológie si osvojí vytváranie inovatívnych produktov, kam radíme napríklad francúzske dezerty, čokoládové pralinky.

Cieľom vyučovacieho procesu je naučiť žiakov teoreticky zdôvodniť technologické procesy, pričom sa zdôrazňuje biochemický a chemicko-fyzikálny prístup, postupne rozvíjať ich schopnosti, dodržiavať technologické zásady a aplikovať novú výrobnú technológiu. Má možnosť pokračovať v nadstavbovom štúdiu a dosiahnuť úroveň vzdelania úplné stredné odborné vzdelanie.

**Odborné zručnosti**

* aplikovať inovatívne technologické postupy do modernej cukrárenskej gastronómie
* vyrábať: francúzske dezerty, čokoládové pralinky, vafľové, tukové cestá, pálenú hmotu, reštauračné múčniky , ozdoby z fondánovej hmoty
* pracovať tímovo a odborne s ostatnými kolegami, vedieť sa rýchlo adaptovať do pracovného kolektívu
* vytvárať vlastné kalkulácie, technologické postupy s modernými prvkami súčasnej gastronómie
* efektívne a správne používať rôzne druhy surovín a ingrediencií potrebných na prípravu cukrárskych výrobkov
* založiť a prevádzkovať vlastnú cukrárenskú výrobu
* viesť cukrárenské kurzy na jednotlivé druhy dezertov
* estetický aranžovať a kreatívne prispôsobovať cukrárske výrobky podľa požiadaviek zákazníka
* ovládať a dodržiavať BOZP, HACCP
* pripraviť pracovisko a ovládať všetky práce spojené s výrobou cukrárenských výrobkov podľa stanovených receptúr
* vedieť skladovať potraviny a inventár ako: temperovač na čokoládu, šľahač, dekoračné pomôcky, pece, formy, šablóny.
* ovládať rôzne techniky prípravy, pečenia, zdobenia a dekorovania cukrárenských výrobkov
* plánovať a organizovať práce v cukrárni, vrátane časového manažmentu
* prispôsobiť sa rôznym pracovným podmienkam, novým receptom či technikám a požiadavkám zákazníkom
* pripraviť cukrárske výrobky na rôzne podujatia a eventy
* ovládať zásady vedenia administratívy prípravy technologických postupov cukrárenských receptov, pripraviť suroviny na výrobu
* zhotoviť cestá, hmoty, náplne, polevy, ozdoby a finálne výrobky
* uplatniť fantáziu, tvorivosť, estetické cítenie pri príprave, tvarovaní a dokončovaní výrobkov
* obsluhovať technologické strojné zariadenia
* kontrolovať a usmerniť výrobný proces
* viesť základnú výrobnú dokumentáciu
* uplatňovať moderné technologické postupy a prvky vo výrobe
* skladovať, expedovať a predávať hotové výrobky

**Rámcový rozpis učiva vyučovacieho predmetu**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1. ročník – 594 hodín** | **2. ročník-693 hodín** | **3. ročník – 630 hodín** |
| **Oboznámenie sa s predmetom Odborný výcvik** |
| **Zásady bezpečnosti, hygieny a povinnosti cukrára vo výrobnom stredisku** |
| **Úprava cukru (tepelná úprava, spracovanie)** |
| **Výpočet spotreby surovín, vlastná kalkulácia, ovládanie merných jednotiek** |
| **Náplňové hmoty (rozdelenie, význam)** |
| **Polevy (Charakteristika, význam, rozdelenie)** |
| **Cestá – výroba a výrobky z tuhých ciest (Rozdelenie, úprava)** |
| **Čajové pečivo** |
|  | **Odpaľované hmoty** |
|  | **Šľahané hmoty** |
|  | **Ľahké, nahrievané šľahané hmoty** |
|  | **Ťažké šľahané hmoty** |
|  | **Špeciálne, jadrové šľahané hmoty** |
|  | **Medovníkové a perníkové cestá** |
|  | **Trené hmoty, lístkové cestá** |
|  |  | **Smotanové náplne a výrobky zo smotany:** |
|  |  | **Ozdoby a modelovacie hmoty** |
|  |  | **Kysnuté a pľundrové cestá** |
|  |  | **Reštauračné múčniky** |
|  |  | **Zmrzliny, oblátky** |
|  |  | **Diabetické výrobky** |
|  |  | **Špeciálne výrobky** |
|  |  | **Výrobno-technická evidencia** |

Postupnosť v radení tematických celkov a rozsah vyučovania jednotlivých tém v rámcovom rozpise učiva nepredstavuje chronologické a záväzné členenie, ale len obsahovo a logicky usporiadaný systém učiva.

Organizácia odborného výcviku odchyľujúca sa od rámcového rozpisu učiva je prípustná najmä vtedy, ak si odchýlku vyžadujú osobitné prevádzkové charakteristiky zamestnávateľa.

Vyučujúci vypracuje vzdelávací plán výučby v členení na jednotlivé vyučovacie jednotky (jeden deň praktického vyučovania, jeden týždeň praktického vyučovania a pod.). Súčasťou vzdelávacieho plánu je aj preraďovací plán, v ktorom vyučujúci vedie rozpis plánovaného absolvovania príslušnej témy jednotlivými žiakmi a absolvovanie učiva jednotlivými žiakmi.

Vzdelávací plán pre predmet môže byť spracovaný jednotne pre všetkých vyučujúcich daného predmetu podľa rozhodnutia školy.