

PŘÍPRAVNÉ OKRUHY K ÚSTNÍ ZÁVĚREČNÉ ZKOUŠCE

Z PŘEDMĚTŮ:

**ZÁKLADY VÝŽIVY
TECHNOLOGIE
SUROVINY**

Praktická škola dvouletá
78-62-C/02

1. Polevy

- Použití povel v cukrářství
- Druhy polev
- Osobní hygiena

2. Čokoládová poleva

- Použití čokoládové polevy
- Příprava čokoládové polevy
- Bezpečnost práce při nahřívání čokoládové polevy

3. Pevná těsta

- Druhy pevných těst
- Tvarování pevných těst
- Bezpečnost práce při pečení pevných těst

4. Linecké těsto

- Suroviny na linecké těsto
- Výroba lineckého těsta
- Hygiena pracoviště

5. Vaflové těsto

- Suroviny na vaflové těsto
- Výroba vaflového těsta
- Bezpečnost práce při pečení vaflového těsta

6. Listové těsto

- Suroviny na listové těsto
- Výrobky z listového těsta
- Hygiena surovin, polotovarů a hotových výrobků

7. Kynuté těsto

- Suroviny na kvásek
- Výrobky z kynutého těsta
- Nakládání s odpady a obaly

8. Restaurační moučníky

- Rozdělení restauračních moučníků
- Popiš pracovní postup vařených moučníků
- Bezpečnost práce při vaření moučníků

9. Zmrzlinové poháry

- Druhy zmrzlin
- Pracovní postup zmrzlinového poháru
- Hygiena surovin, polotovarů a hotových výrobků

10. Cukry

- Druhy cukru
- Použití cukru v cukrářské výrobě
- Skladování cukru

11. Tuky

- Rozdělení tuků
- Použití rostlinného tuku v cukrářství
- Použití živočišného tuku v cukrářství

12. Vejce

- Druhy vajec
- Složení vajec
- Použití vajec v cukrářství

13. Mléko

- Charakteristika mléka
- Druhy mléka
- Použití mléka v cukrářství

14. Smetana

- Druhy smetany
- Použití smetany v cukrářství
- Skladování smetany

15. Ovoce

- Použití ovoce v cukrářství
- Vyjmenuj tři druhy peckového ovoce
- Vyjmenuj tři druhy bobulového ovoce

16. Jádroviny

- Úprava jádroviny před použitím
- Použití jádroviny v cukrářství
- Vyjmenuj tři druhy jádroviny

17. Čokoláda a kakao

- Charakteristika kakaa
- Použití kakaa a čokolády v cukrářství
- Skladování čokolády

18. Pochutiny a nápoje

- Použití kávy v cukrářství
- Druhy koření
- Použití alkoholických nápojů v cukrářství

19. Výživa člověka

- Zásady správné výživy
- Sestavení jednoduchého jídelního lístku pro děti
- Nakládání s odpady a obaly

20. Stolování, úprava stolu k různým příležitostem

- Příprava slavnostního stolu na vánoce, velikonoce
- Osobní hygiena

Zpracovaly: Věra Weiserová – uč. OP
Bc. Lenka Horáková - uč. OP

Střední škola, Základní škola a Mateřská škola
prof. V. Vajdovského Olomouc-Hejčín
Tomkova 42
779 00 Olomouc

-4-

V Olomouci 29. 9. 2026

Kontrola: Koz '2R-PV