

1. HYGIENA A SANITACE V CUKRÁŘSKÉ VÝROBĚ

- význam, druhy hygieny - vypište, vysvětlete, SANITÁRNÍ DEN – vysvětlete

2. PŘEPOČTY RECEPTUR CUKRÁŘSKÝCH VÝROBKŮ

- význam, popište způsob přepočtu spotřeby surovin

3. ÚPRAVA CUKRU – VAŘENÍM (cukrový rozvar)

- vysvětlete postup – vaření cukru, tavení cukru,
- cukrový rozvar– popište ZPŮSOBY určování teploty a hustoty, použití v CV

4. KULÉR - charakteristika, pracovní postup, použití v CV

5. NÁPLNĚ - charakteristika, význam, rozdělení podle trvanlivosti a dobu trvanlivosti, použití v CV

6. POLEVY - druhy a charakteristiku, příprava CKP na potahování, použití v CV

7. PEVNÁ TUKOVÁ TĚSTA - druhy a charakteristika, VAFLOVÉ TĚSTO – suroviny, pracovní postup, tvarování, pečení

- MARIÁNSKÉ ŘEZY – suroviny a polotovary, popište pracovní postup

8. TŘENÁ LINECKÁ TĚSTA

- druhy a charakteristika těst, suroviny, pracovní postup, tvarování, pečení
- vada T.L.T. – těsto nejde tvarovat, je tuhé - vysvětlete proč?
- výrobky z T.L.T.

9. AGAROVÁ POLEVA - charakteristika, suroviny, pracovní postup, použití v CV

10. ZÁKLADNÍ KRÉM - TEPLOU A STUDENOU CESTOU

- charakteristika, popište oba pracovní postupy, použití ZK v CV

11. PÁLENÁ HMOTA

- charakteristika, suroviny, pracovní postup – tradiční způsob a moderní způsob,
- tvarování, pečení (teplota)
- vada hmoty, korpus po upečení zapadne – vysvětlete proč?

12. VĚTRNÍKY - suroviny a polotovary, popište celý pracovní postup,

13. MARGARETKY - suroviny a polotovary, popište celý pracovní postup

14. ČAJOVÉ PEČIVO - popište charakteristiku, druhy čaj. pečiva a rozdíl mezi nimi,  
- vypište druhy těst a druhy náplní na výrobu

15. LISTOVÉ TĚSTO - suroviny, pracovní postup, tvarování, teplotu při pečení  
- vada těsta – korpus je po upečení křehký (láme se), vysvětlete proč?  
- výrobky z list. těsta

16. KRÉMOVÉ ŘEZY Z LISTOVÉHO TĚSTA  
- suroviny a polotovary, popište celý pracovní postup,  
- jiné výrobky z list. těsta,

17. MEDOVÉ TĚSTO  
- suroviny, pracovní postup – inverzí, tvarování těsta, pečení (teplota),  
- výrobky z med. těsta,

18. VÝROBKY Z MEDOVÉHO TĚSTA – KOLÁČKY S POMERANČOVOU NÁPLNÍ  
- suroviny a polotovary, celý pracovní postup

19. ŠLEHANÉ HMOTY - vypište druhy hmot a jejich charakteristiku,  
- BUFLERY – suroviny, pracovní postup, tvarování, pečení (teplotu)  
- výrobky z buflerů

20. TĚŽKÁ ŠLEHANÁ HMOTA - SACHR HMOTA  
- charakteristika, suroviny, popište OBA pracovní postupy,  
- vada hmoty – při šlehání hmoty se tuk srazí, vysvětlete proč?

21. TŘENÁ ŠLEHANÁ HMOTA  
- charakteristika, suroviny, pracovní postup, tvarování, pečení,  
- vada hmoty – upečená hmota je na řezu sražená- bez pórů, vysvětlete proč?  
- výrobky z Třené šleh. hmoty

22. ZVLÁŠTNÍ ŠLEHANÉ HMOTY – HMOTA NA LASKONKY  
- vypište druhy hmot a jejich vlastnosti,  
- HMOTA NA LASKONKY – suroviny, pracovní postup, tvarování hmoty, pečení  
- vada hmoty – korpusy jsou po upečení světle hnědé, vysvětlete proč?

23. JÁDROVÉ HMOTY  
- vypište druhy hmot, charakteristiku hmot, 3 základní suroviny na výrobu hmot,  
- MAGRONOVÁ HMOTA – suroviny, pracovní postup, tvarování, pečení (teplotu)  
- výrobky

24. MAROKÁNY - suroviny a polotovary, celý pracovní postup

25. KOKOSKY PLNĚNÉ - suroviny a polotovary, celý pracovní postup.

26. GRILIÁŠOVÉ TRUBIČKY - PLNĚNÉ - suroviny a polotovary, celý pracovní postup.

27. SNĚHOVÁ HMOTA - suroviny, pracovní postup, tvarování, pečení (teplotu)  
- vada hmoty – ušlehaná hmota je řídká – roztéká se, vysvětlete proč?

## 28. SMETANOVÉ NÁPLNĚ

- rozdělení podle přípravy, přípravy popište a uveďte druhy náplní,
- popište správné podmínky při skladování náplní
- **PAŘÍŽSKÝ KRÉM – TĚŽKÝ** – suroviny, pracovní postup, použití v cukrář. výrobě

## 29. KARAMELOVÁ ŠLEHAČKA - KARAMELOVÝ KRÉM

- **KARAMELOVÁ ŠLEHAČKA** – suroviny, pracovní postup, použití v cukr. výrobě
- **KARAMELOVÝ KRÉM** – suroviny, pracovní postup, použití v cukrář. výrobě
- vada šleh. náplní – při šlehání se náplň srazí, vysvětlete proč?

## 30. SMETANOVÉ ŽELÉ KOSTKY - suroviny a polotovary, celý pracovní postup

## 31. KUBÁNSKÝ DORT - suroviny a polotovary, celý pracovní postup

## 32. MINI DESERTY S OVOCEM - suroviny a polotovary, celý pracovní postup

## 33. OZDOBY - význam, suroviny a polotovary na výrobu ozdob, popište pracovní postup a tvarování

- ozdob z **MODELOVACÍ HMOTY**,
- popište použití v cukrář.výrobě,

## 34. OZDOBY Z KARAMELU - suroviny, příprava hmoty, tvarování, použití v cukrář. výrobě

- popište správné podmínky při skladování ozdob

## 35. KYNUTÉ TĚSTO NA KOLÁČE - suroviny, pracovní postup

- vada těsta – upečené korpusy jsou tuhé, málo pórovité, vysvětlete proč?
- **KOLÁČE BALENÉ** – popište tvarování, pečení (teplotu)

## 36. KYNUTÉ TĚSTO NA VÁNOČKY - suroviny, pracovní postup,

- **VÁNOČKY** – popište tvarování, teplotu při pečení, dohotovení

## 37. PLUNDROVÉ TĚSTO

- suroviny, pracovní postup, tvarování, teplota při pečení, výrobky

## 38. RESTAURAČNÍ MOUČNÍKY

- charakteristika, vypište technologické postupy přípravy – 3 postupy popište

## 39. ŽEMLOVKA S JABLKY

- suroviny a polotovary, celý pracovní postup, dohotovení,
- vypište jiné pečené restaurační moučníky

## 40. KNEDLÍKY Z BRAMBOROVÉHO TĚSTA

- suroviny a polotovary, celý pracovní postup, dohotovení,
- vypište jiné vařené restaurační moučníky,

## 41. SMAŽENÉ OVOCE - suroviny a polotovary, celý pracovní postup, dohotovení,

- uveďte jiné smažené restaurační moučníky

42. ZMRZLINY - způsoby výroby – vypište a vysvětlete,  
- popište hygienické předpisy při výrobě,  
- vypište přípravky /názvy/ na výrobu,

43. ZMRZLINOVÉ POHÁRY - vypište suroviny a polotovary, pracovní postup výroby,

44. DIA VÝROBKÝ - charakteristika , význam, druhy diet – vypište, vysvětlete,

45. DIA VĚNEČKY - suroviny a polotovary, celý pracovní postup,  
- názvy jiných DIA výrobků,

46. SPECIÁLNÍ VÝROBKÝ

- charakteristika, rozdělení a výrobky, suroviny na jejich výrobu,
- popište pracovní postupy,

47. KÁVOVÁ ZRNA - suroviny a polotovary, celý pracovní postup,

48. KOKOSOVÝ KMEN - suroviny a polotovary, celý pracovní postup,

49. HLAVNÍ SMĚRY VÝVOJE CUKRÁŘSKÉ VÝROBY

- vysvětlete pojmy : - výživová hodnota výrobků,  
- nutriční hodnota výrobků ,  
- výrobky racionální výživy.

50. BEZÉ HMOTA - suroviny, pracovní postup, tvarování, pečení/teplota/,  
- výrobky /názvy/,  
- vada hmoty – pláty při pečení nenapekly, vysvětlete proč?

  
Zpracovala: Markéta Matoušková  
V Olomouci 29. 09. 2026

Střední škola, Základní škola a Mateřská škola  
prof. V. Vejvodského Olomouc-Hejčín  
Tomkova 42  
779 00 Olomouc -4-

hmota: 40% ŽR - PV

42. ZMRZLINY - způsoby výroby – vypište a vysvětlete,  
- popište hygienické předpisy při výrobě,  
- vypište přípravky /názvy/ na výrobu,
43. ZMRZLINOVÉ POHÁRY - vypište suroviny a polotovary, pracovní postup výroby,
44. DIA VÝROBKY - charakteristika , význam, druhy diet – vypište, vysvětlete,
45. DIA VĚNEČKY - suroviny a polotovary, celý pracovní postup,  
- názvy jiných DIA výrobků,
46. SPECIÁLNÍ VÝROBKY  
- charakteristika, rozdělení a výrobky, suroviny na jejich výrobu,  
- popište pracovní postupy,
47. KÁVOVÁ ZRNA - suroviny a polotovary, celý pracovní postup,
48. KOKOSOVÝ KMEN - suroviny a polotovary, celý pracovní postup,
49. HLAVNÍ SMĚRY VÝVOJE CUKRÁŘSKÉ VÝROBY  
- vysvětlete pojmy : - výživová hodnota výrobků,  
- nutriční hodnota výrobků ,  
- výrobky racionální výživy.
50. BEZÉ HMOTA - suroviny, pracovní postup, tvarování, pečení/teplota/,  
- výrobky /názvy/,  
- vada hmoty – pláty při pečení nenapekly, vysvětlete proč?

  
Zpracovala: Markéta Matoušková  
V Olomouci 29. 09. 2026

Střední škola, Základní škola a Mateřská škola  
prof. V. Vejvodského Olomouc-Hejčín  
Tomkova 42  
779 00 Olomouc -4-

hmota: 40g ŽR - PV