**Vyučujúci: Ing. Zuzana Opielová,** [**zuzana.opielova7@gmail.sk**](mailto:zuzana.opielova7@gmail.sk)

Podmienky ku klasifikácii v predmete: **Suroviny 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**

**Akostné znaky surovín**

Príčiny znehodnocovania potravín0

Skladovanie potravín, sklady

Záručné lehoty surovín

**Cukor a iné sladidlá**

Charakteristika sacharidov

Tvorba, zloženie a rozdelenie sacharidov

Výroba cukru

Druhy konzumného cukru, skladovanie

Med, vlastnosti, zloženie, použitie

Chyby, skladovanie medu

Umelé sladidlá

**II. polrok**

**Múka v cukrárskej výrobe**

Charakteristika obilia, zloženie, druhy, chyby a skladovanie

Charakteristika múky

Posudzovanie múky, skladovanie a druhy múk

Chyby múky

Použitie múky v cukrárskej výrobe

**Škroby**

Charakteristika škrobu a jeho vlastnosti

Výroba škrobu, použitie

Škrobový sirup

**Skúška za I. polrok: január**

Písomná skúška

**Skúška za II. polrok: máj**

Písomná skúška

|  |  |
| --- | --- |
| **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**

**Vajcia**

Zloženie a druhy vajec

Chyby vajec, skladovanie

Použitie vajec v odbore, zdravotné riziká

**Mlieko a mliečne výrobky**

Charakteristika a zloženie mlieka

Výroba konzumného mlieka

Druhy mlieka a mliečnych výrobkov

Maslo – výroba

Syry, tvaroh a ich použitie

**II. polrok**

**Tuky**

Tuky – rozdelenie a zloženie

Rastlinné tuky a živočíšne tuky

Použitie tukov v cukrárskej výrobe

Skladovanie a chyby tukov

**Skúška za I. polrok: január**

Písomná skúška

**Skúška za II. polrok: máj**

Písomná skúška

|  |  |
| --- | --- |
| **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) |