

Cukrár/Cukrárka

Odporúčaná obsah a rozsah akreditovaného vzdelávacieho programu:

Názov odbornej témy	Počet hodín	Teória	Prax
Základy technológie cukrárskej výroby, charakteristika cukrárskej dielne, stroje a zariadenia používané v cukrárenskej výrobe	11	5	6
Suroviny používané pri výrobe, podmienky skladovania	9	3	6
Technologické a ekonomické výpočty, surovinové normy	10	4	6
Technologické postupy a procesy pri výrobe ciest a hmôt	50	6	44
Technologické postupy a procesy pri výrobe náplní, poliev a ozdôb	50	6	44
Technologické postupy a procesy pri dohotovení finálnych výrobkov	49	3	46
Balenie, skladovanie a expedícia hotových výrobkov	7	2	5
Hygienicko-sanitačná činnosť v prevádzke	9	3	6
Dodržiavanie zásad správnej výrobnéj praxe, zásad bezpečnosti potravín a príslušných národných a európskych legislatívnych predpisov a noriem	8	3	5
Princípy a postupy vstupnej, výstupnej a medzioperačnej kontroly s príslušnou dokumentáciou	9	3	6
Dodržiavanie predpisov bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, dodržiavanie protipožiarneho opatrení	8	2	6
Spolu	220	40	180

Odporúčaná profil absolventa akreditovaného vzdelávacieho programu:

Absolvent vzdelávania:

- ovláda princípy technológie výroby cukrárskeho výrobku
- vie uplatňovať súvisiace predpisy v praxi
- vie dodržiavať hygienicko-sanitačnú činnosť v prevádzke a zásady bezpečnosti potravín s dôrazom na dodržiavanie zásad správnej výrobnéj praxe v potravinárstve ako aj príslušných národných a európskych legislatívnych predpisov a noriem
- vie dodržiavať predpisy bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, ako aj protipožiarne opatrenia
- vie pripraviť suroviny na zabezpečenie výroby a ovláda základné technologické zariadenia v sklade
- dokáže posudzovať vstupnú kontrolu surovín a ich správne uskladnenie
- je schopný obsluhovať a nastavovať strojnotechnologické zariadenia a stroje na výrobu cukrárenských výrobkov a ovládať ich základnú údržbu
- dokáže určiť technologické postupy a procesy pri výrobe ciest, hmôt, náplní, poliev, ozdôb a celkovom dohotovení cukrárskeho výrobku
- vie samostatne vyrobiť cestá, hmoty, náplne, polevy, ozdoby a finálne výrobky

- vie vyrábať cukrárske výrobky (mechanicky spracúva cestá a hmoty, tvaruje, upravuje a pečie cestá a hmoty, na záver finalizuje výrobu cukrárskych výrobkov na základe receptúr a technologických postupov kombináciou upečených ciest, polotovarov, náplní a poliev, zdobením, prípadne aj krájaním)
- vie použiť výrobnú dokumentáciu v procese vstupnej, medzioperačnej a výstupnej kontroly
- dokáže posudzovať medzioperačnú kontrolu rozpracovanej výroby a výstupnú kontrolu hotových výrobkov
- vie použiť základné technologické a ekonomické výpočty pri realizácii celého výrobného procesu
- dokáže aplikovať svoje vedomosti, zručnosti, talent a fantáziu v príprave hotových výrobkov

Poznámky:

Požadované vstupné vzdelanie na zaradenie: ukončená základná škola.