**1.B odbor cukrár pekár Gregorčoková**

**Pekárska technológia**

**Preštudovať**: 1. Vyhláška 24/2014 - časť pekárske výrobky / cez Google/

2. Základná schéma výroby pečiva / kniha, resp. internet

3. Múka ako základná surovina, jej zloženie, zložky múky / kniha, int.

4. Úprava múky pred spracovaním/ kniha, int.

5. Droždie, jeho vlastnosti, druhy , úprava / kniha int.

6. Princíp biologického kyprenia/ pomocou droždia/ , rovnica etanolového

kvasenia /kniha, int.

7. Nepriame vedenie na kvásky poliš, omládok / kniha pekárska Technológia

Časť 2 str.15, 16

8. Delenie a tvarovanie pečiva / kniha,int

**Úloha :** Z kníh **Technológia pre 1. ročník učebného odboru Pekár/ 1, 2**

Vypísať **Budeme si pamätať** v ružovom rámčeku

**2. B odbor cukrár pekár Gregorčoková**

**Pekárska technológia**

**Preštudovať**: 1. Vyhláška 24/2014 - časť pekárske výrobky / cez Google/

2. Základná schéma výroby chleba/ kniha, resp. internet

3. Užitočné mikroorganizmy – kvasinky a mliečne baktérie / kniha,int.

4. Škodlivé mikroorganizmy – maslové, octové, plesne, aeróbne/ kniha, int.

5. Múka ako základná surovina, jej zloženie, zložky múky / kniha, int.

6. Úprava múky pred spracovaním/ kniha, int.

7. Rozdiely medzi pšeničnými a ražnými múkami / kniha, int

8. Droždie, jeho vlastnosti, druhy , úprava / kniha int.

9. Princíp biologického kyprenia/ pomocou droždia/ , rovnica etanolového

kvasenia /kniha, int.

10. Trojstupňové vedenie ražných kvasov / kniha, int,

11. Delenie a tvarovanie chlebových ciest pečiva / kniha,int

12. Pečenie chleba, fázy pečenia,/ kniha,int.

13. Procesy pri pečení – fyzikálne, biochemické, biologické, koloidné,

termochemické /kniha, int.

**Úloha :** Z knihy **Technológia pre 2. ročník učebného odboru Pekár /** zelená

Vypísať **Budeme si pamätať** v ružovom rámčeku

**3. B odbor cukrár pekár Gregorčoková**

**Pekárska technológia**

**Preštudovať**: 1. Vyhláška 24/2014 - časť pekárske výrobky / cez Google/

2. Základná schéma výroby chleba/ kniha, resp. internet

3. Ostatná pekárska technológia - zopakovať/ kniha,int.

4. Náplne a posýpky v pekárskej výrobe - zopakovať/ kniha, int.

5. Múka ako základná surovina, jej zloženie, zložky múky / kniha, int.

6. Rozdelenie zlepšujúcich prípravkov a ich použitie / kniha, int.

7. Práca s PC – vyhľadávanie sortimentu zlepšujúcich prípravkov pre bežné,

jemné pečivo, chlieb/ kniha, int

8. Trvanlivosť pekárskych výrobkov/ kniha int.

9. Spôsoby predlžovania trvanlivosti pekárskych výrobkov – chladenie,

mrazenie, balenie /kniha, int.

**Úloha :** Z knihy **Technológia pre 3. ročník učebného odboru Pekár /** modrá

Vypísať **Budeme si pamätať** v ružovom rámčeku

**4. B odbor cukrár pekár Gregorčoková**

**Pekárska technológia**

**Preštudovať**: 1. Vyhláška 24/2014 - časť pekárske výrobky, HACCP / cez Google/

2. Základná schéma výroby chleba, pečiva/ kniha, resp. internet

3. Ostatná pekárska technológia - zopakovať/ kniha,int.

4. Náplne a posýpky v pekárskej výrobe - zopakovať/ kniha, int.

5. Múka ako základná surovina, jej zloženie, zložky múky / kniha, int.

6. Droždie, mikroorganizmy užitočné a škodlivé

7. Preštudovať všetky poznámky za štyri ročníky z technológie

**Úloha : Pripravovať sa na záverečné skúšky**

**Pri písomnej príprave alebo pri študovaní jednotlivých tém/ 25/ si vypisovať**

**čomu nerozumiem a hľadať odpoveď v knihe, v poznámkach resp. na**

**internete**

**2.C odbor výroba potravín Gregorčoková**

**Technológia**

**Preštudovať**: 1. Dostupné materiály z kníh, internetu –potravinový kódex o všetkých

potravinách v zmysle tém na ústne maturitné skúšky

2. Liehovarníctvo / internet ,knihy z tovaroznalectva

3. Nealkoholické nápoje / knihy, internet

4. Káva , čaj, kakao/ kniha,int.

5. Zelenina, ovocie/ kniha, int.

6. Preštudovať všetky poznámky za štyri ročníky z technológie

**Úloha : Pripravovať sa na ústne maturitné skúšky**

**Pri písomnej príprave alebo pri študovaní jednotlivých tém/ 25/ si vypisovať**

**čomu nerozumiem a hľadať odpoveď v knihe, v poznámkach resp. na**

**internete**

Pozdravujem a prajem veľa zdravia a trpezlivosti

**3.B odbory : cukrár pekár, cukrár kuchár Gregorčoková**

**Stroje a zariadenia / pre cukrárov**

**Preštudovať**: 1. Stroje na spracovanie ciest a hmôt

- rozvaľovací stroj - rolfix

- drezávací stroj - strunovka

- striekací stroj – drezírka

- roztierač plátov

- rozkrajovač venčekových korpusov

2. Pece v cukrárskej výrobe

3. Duplikátorové kotly

4. Temperovacie a máčacie stroje

5. Preštudovať všetky poznámky a podklady hľadať v dostupných knihách

a na internete

**Úloha : Hľadať obrázky v knihách a na internete, / urobiť nákresy, resp. prefotiť**

**a vložiť do poznámok so stručným popisom**

**Pri písomnej príprave alebo pri študovaní jednotlivých strojov si vypisovať**

**čomu nerozumiem a hľadať odpoveď v knihe, v poznámkach resp. na**

**internete**

Pozdravujem a prajem veľa zdravia a trpezlivosti

**3.B odbor : cukrár pekár Gregorčoková**

**Stroje a zariadenia / pre pekárov**

**Preštudovať**: 1. Stroje na spracovanie ciest a hmôt

- periodické miesiace stroje

- kontinuálne miesiace stroje a karusel

- deliace stroje periodické a kontinuálne

- rožkové stroje

- linka jemného pečiva

5. Preštudovať všetky poznámky a podklady hľadať v dostupných knihách

a na internete

**Úloha : Hľadať obrázky v knihách a na internete, / urobiť nákresy, resp. prefotiť**

**a vložiť do poznámok so stručným popisom**

**Pri písomnej príprave alebo pri študovaní jednotlivých strojov si vypisovať**

**čomu nerozumiem a hľadať odpoveď v knihe, v poznámkach resp. na**

**internete**

Pozdravujem a prajem veľa zdravia a trpezlivosti

**4.B odbor : cukrár pekár Gregorčoková**

**Stroje a zariadenia**

**Preštudovať**: 1. Chladenie a mrazenie a klimatizácia

2. Stroje na čistenie plechov

3. Stroje na krájanie chleba

4. Zásady údržby strojov a zariadení

5. Preštudovať všetky poznámky za štyri roky štúdia a podklady dohľadať

v dostupných knihách a na internete

**Úloha : Pri príprave na záverečné skúšky si doplniť vedomosti všetkých strojných**

**zariadení, ktoré sú v jednotlivých témach / 25**

**Pri písomnej príprave alebo pri študovaní jednotlivých strojov si vypisovať**

**čomu nerozumiem a hľadať odpoveď v knihe, v poznámkach resp. na**

**internete**

Pozdravujem a prajem veľa zdravia a trpezlivosti

**1.D odbor : manažment regionálneho cestovného ruchu Gregorčoková**

**Chémia**

**Preštudovať**: 1. Vlastnosti uhlíka

2. Uhľovodíky – alkány, alkény,alkíny

3 .Cukry – sacharidy

4. Tuky

5. Bielkoviny

6. Farbivá

7.Cudzorodé látky

8.Plasty

 Podklady dohľadať v dostupných knihách a na internete

**Úloha : Napísať stručné poznámky k jednotlivým témam**

**Pri písomnej príprave alebo pri študovaní jednotlivých témsi vypisovať**

**čomu nerozumiem a hľadať odpoveď v knihe, v poznámkach resp. na**

**internete**

Pozdravujem a prajem veľa zdravia a trpezlivosti

**2.D odbor : manažment regionálneho cestovného ruchu Gregorčoková**

**Chémia**

**Preštudovať**: 1. Vitamíny

2 .Cukry – sacharidy

3. Tuky

4. Bielkoviny

5. Enzýmy

6.Prídavné látky

 Podklady dohľadať v dostupných knihách a na internete

**Úloha : Napísať stručné poznámky k jednotlivým témam**

**Pri písomnej príprave alebo pri študovaní jednotlivých tém si vypisovať**

**čomu nerozumiem a hľadať odpoveď v knihe, v poznámkach resp. na**

**internete**

Pozdravujem a prajem veľa zdravia a trpezlivosti

**2.D odbor : podnikanie v chove spoločenských, cudzokrajných a malých**

**zvierat**

**podnikateľ pre rozvoj vidieka**

**Gregorčoková**

**Chémia**

**Preštudovať**: 1. Vlastnosti uhlíka

2. Uhľovodíky – alkány, alkény,alkíny

3 .Cukry – sacharidy

4. Tuky

5. Bielkoviny

6. Farbivá

7. Cudzorodé látky

8. Plasty

 Podklady dohľadať v dostupných knihách a na internete

**Úloha : Napísať stručné poznámky k jednotlivým témam**

**Pri písomnej príprave alebo pri študovaní jednotlivých tém si vypisovať**

**čomu nerozumiem a hľadať odpoveď v knihe, v poznámkach resp. na**

**internete**

Pozdravujem a prajem veľa zdravia a trpezlivosti

**2.B odbor : cukrár kuchár Gregorčoková**

**Aplikovaná chémia**

**Preštudovať**: Príprava karamelu

Vitamíny

Metabolizmus

Živiny a ich význam vo výžive

Plasty

Emulgátory

Hľadať v prístupných knihách ,na internete

**Úloha : Urobiť krátke poznámky**

Pozdravujem a prajem veľa zdravia a trpezlivosti