**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