

# Střední odborné učiliště gastronomie

U Krbu 45/521, Praha 10 - Malešice

## Opakovací okruhy k závěrečným zkouškám

Obor: 29-54-H/01 Cukrář (ŠVP Cukrář)

### Obsah

Provoz v potravinářství.....	2
Nauka o surovinách .....	3
Cukrářská výroba .....	4
Odborné kreslení .....	5
Odborný výcvik .....	6
Ekonomika.....	7
Svět práce .....	8
Anglický jazyk .....	9
Německý jazyk.....	10

## Provoz v potravinářství

1. Hygiena a sanitace, bezpečnost a ochrana zdraví při práci, HACCP
2. Závody společného stravování
3. Stroje a zařízení pro skladování
4. Zařízení na mechanické zpracování potravin
5. Zařízení pro tepelnou úpravu
6. Chladicí a mrazicí zařízení
7. Komplexně mechanizované výrobní linky

## Nauka o surovinách

1. Bílkoviny
2. Sacharidy
3. Tuky
4. Minerální látky a vitamíny
5. Zásady racionální výživy
6. Druhy výživy a výživová doporučení
7. Trávicí soustava
8. Repný cukr
9. Med a náhradní sladidla
10. Obiloviny
11. Mouka
12. Skroby
13. Vejce
14. Mléko
15. Mléčné výrobky
16. Tvaroh a sýry
17. Rostlinné oleje a tuky
18. Máslo
19. Upravené tuky
20. Ovoce
21. Ovocné výrobky
22. Jádroviny
23. Kakao
24. Cokoláda
25. Koření
26. Povzbuzující pochutiny
27. Kypřicí prostředky a želírovací látky
28. Surovinové směsi a přípravky
29. Přidatné látky
30. Nápoje

## Cukrářská výroba

1. Uprava cukru
2. Pevná tuková těsta
3. Třené linecké těsto
4. Náplně
5. Polevy
6. Pálená hmota
7. Listové těsto
8. Lehké šlehané hmoty
9. Nahřívání šlehané hmoty
10. Šlehané hmoty s rp
11. Těžké šlehané hmoty
12. Speciální šlehané hmoty
13. Cajové a pařížské pečivo
14. Třené hmoty
15. Jádrové hmoty
16. Medové těsto
17. Smetanové výrobky
18. Smetanové náplně
19. Kynuté těsto
20. Plundrové těsto
21. Restaurační moučníky
22. Zmrzliny
23. Ozdoby a příprava hmot
24. Pěna a její tvorba
25. Hygiena, bozp
26. Hodnocení jakosti cukrářských výrobků
27. Odborné přepočty receptur

## Odborné kreslení

1. Zdobení okrajů dortů
2. Ozdobné pásy s rostlinnými motivy
3. Symetrické dělení dortů
4. Asymetrické dělení dortů
5. Stylizované ozdoby cukrářských výrobků
6. Použití ozdobného písma při zdobení dortů
7. Jednotahové ozdobné motivy
8. Ornament na cukrářských výrobcích
9. Tvary a zdobení dezertů
10. Tematické úkoly -dorty k různým příležitostem

## Odborný výcvik

1. Lehké šlehané hmoty
2. Nahřívání šlehané hmoty
3. Listové těsto
4. Třené hmoty
5. Těžké šlehané hmoty
6. Zvláštní šlehané hmoty
7. Smetanové výrobky
8. Čokoláda
9. Cukerné roztoky a hmoty
10. Linecká těsta
11. Tuková těsta
12. Krémy, náplně, polevy
13. Plundrové těsto
14. Jádrové hmoty
15. Perníkové těsto
16. Pálená hmota
17. Čajové a pařížské pečivo
18. Restaurační moučníky
19. Kynutá těsta
20. Dietní výrobky
21. Zmrzliny
22. Restaurační moučníky
23. Ozdoby, modelování
24. Normování, kalkulace

# Ekonomika

1. Základní ekonomické pojmy (potřeby, statky, služby, spotřeba a životní úroveň, výroba, výrobní faktory, hospodářský proces, cyklus, trh, nabídka, poptávka, tržní mechanismus, tržní subjekty, zboží)
2. Podnikání (podnikání a jeho znaky, právní formy podnikání, individuální podnikání, obchodní společnosti, povinnosti podnikatelů)
3. Majetek firmy (struktura majetku, dlouhodobý majetek, oběžný majetek, ocenění majetku a závazků, opotřebení majetku, inventarizace majetku, druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škody)
4. Obchodní závod a jeho činnosti (podnik, personální činnosti, zásobování, investiční činnost, marketing, management)
5. Hospodaření firmy (náklady, výnosy, výsledek hospodaření, cena, druhy cen, metody tvorby ceny)
6. Odměňování zaměstnanců (mzda, formy a složky mzdy, mzda časová a úkolová, mzdové výpočty, sociální a zdravotní pojištění, zabezpečení v nemoci)
7. Financování činnosti firmy (vlastní a cizí zdroje financování, peníze, banky, služby peněžních ústavů, hotovostní a bezhotovostní platební styk)
8. Podnikatelský záměr (uvedení firmy na trh, hlavní části podnikatelského záměru)
9. Daňová soustava a pojištění (daně, druhy daní, daňové přiznání k dani z příjmu FO, daňová evidenční povinnost, zásady a vedení daňové evidenční povinnosti, povinné pojištění)
10. Národní hospodářství (členění národního hospodářství, hodnocení úrovně NH inflace, státní rozpočet, pomoc státu a jiných institucí sociálně potřebným občanům)
11. Otázky světa práce

## Svět práce

(zopakují vyučující EK v rámci opakování k ZZ)

1. **Podnikání**, podmínky pro podnikání, kdo u nás může podnikat, podnikatel, co je třeba předem zjistit, než začneme podnikat?
2. **Živnosti**, podmínky pro založení a provozování, druhy živností, živnostenský zákon, založení živnosti v oboru.
3. **Financování podnikatelské činnosti**, možnosti financování, zdroje získání finančních prostředků pro podnikání.
4. **Banky, bankovní služby** - založení účtu u banky, k čemu je možné účet využívat? Hotovostní a bezhotovostní platební styk, výhody a nevýhody.
5. **Úvěry, půjčky** - podmínky a rizika, druhy úvěrů, hypotéční úvěr, spotřebitelský úvěr, význam „zástavy“, co je „exekuce“. Kdy a na co je vhodné žádat o úvěr? Instituce, které úvěry a půjčky poskytují.
6. **Hospodaření** - podstata hospodaření, jak může firma zlepšit svoje ekonomické výsledky? Jak a čím můžete na pracovišti šetřit? Náklady - možnosti snižování, druhy, konkrétní příklady z oboru, výnosy - možnosti zvyšování, druhy, konkrétní příklady z oboru, vliv nákladů a výnosů na výsledek hospodaření.
7. **Produktivita práce**, možnosti jejího zvyšování.
8. **Pojištění majetku a osob**, práva a povinnosti vyplývající z pojistné smlouvy.
9. **Daně** - druhy; Které daně se vztahují na občany, které na firmy? Proč se odvádějí daně?
10. **Finanční úřad** - čím se zabývá, kdy s ním přijde do kontaktu občan ve svém pracovním a osobním životě?
11. **Pracovní poměr** - uzavření pracovního poměru, práva a povinnosti vyplývající z pracovního poměru. Pracovní smlouva, její náležitosti, kdo a kdy ji uzavírá. Povinnosti zaměstnavatele vůči zaměstnanci, povinnosti zaměstnance vůči zaměstnavateli.
12. **Zdravotní a sociální pojištění** - plátcí, využití



## Anglický jazyk

1. Obraty ve styku s hostem - přivítání, převzetí objednávky, doporučení jídla, podávání jídla, objednávka nápojů, rozloučení
2. Jídelní a nápojový lístek - popis jídla, nápoje
3. Popis hotelu, restaurace, kavárny, cukrárny
4. Povolání číšníka, cukráře, kuchaře
5. Odborná terminologie - polévky, masa, ryby, moučná jídla, zelenina, ovoce, saláty, omáčky, dorty, nápoje, hotová jídla, předkrmy, nádobí, vybavení kuchyně
6. Speciality české kuchyně a kuchyní anglicky mluvících zemí.
7. Recept - suroviny, postupy
8. Základní gramatika v rozsahu učebnice New Horizons 2
9. Slovní zásoba v rozsahu učebnice - New Horizons 2

## Německý jazyk

1. Obraty ve styku s hostem - přivítání, převzetí objednávky, doporučení jídla, podávání jídla, objednávka nápojů, rozloučení
2. Jídelní a nápojový lístek - popis jídla, nápoje
3. Popis hotelu, restaurace, kavárny, cukrárny
4. Povolání číšníka, cukráře, kuchaře
5. Odborná terminologie - polévky, masa, ryby, moučná jídla, zelenina, ovoce, saláty, omáčky, dorty, nápoje, hotová jídla, předkrmy, nádobí, vybavení kuchyně
6. Speciality české kuchyně a kuchyní anglicky mluvících zemí.
7. Recept - suroviny, postupy
8. Základní gramatika
9. Slovní zásoba

