



Gastro Academy s.r.o.

Kúpeľná 1107/2, 90031 Stupava, ičo: 53141814, dič: 2121288796, ič dph: SK2121288796

---

## **Cukrár - cukrárka**

opis vzdelávacieho programu

### **Profil absolventa:**

Absolvent vzdelávacieho programu Cukrár - cukrárka ovláda základné hygienické predpisy a normy platné pre potravinársku výrobu a predpisov podľa Potravinového kódexu SR, pozná zásady bezpečnosti práce a ochrany zdravia. Je schopný hodnotiť kvalitu používaných surovín pre cukrárske výrobky. Ovláda základné technologické výpočty využívaných v cukrárskej výrobe. Vie zhotoviť cestá, hmoty, náplne, polevy ozdoby a finálne výrobky. Dokáže určiť správnu dobu pečenia pre jednotlivé druhy korpusov. Pozná základné druhy cukrárskych výrobkov a výživovú hodnotu. Ovláda ručné a strojové plnenie, zdobenie a krájanie cukrárskych výrobkov, je schopný určiť chyby a príčiny nedostatkov korpusov, ciest, náplní, poliev a spôsoby ich odstránenia. Ovláda prípravu zmrzliny a zmrzlinových špecialít. Je schopný samostatne hodnotiť kvalitu surovín, polotovarov a hotových výrobkov. Vie stanoviť cenu výrobkov. Ovláda balenie výrobkov, ako aj ich správnu expedíciu. Dokáže obsluhovať a prakticky využívať strojno-technologické zariadenia potrebné k cukrárskej výrobe. Vie uskutočňovať práce v sklade, uskutočňovať práce v expedícii.

### **Metódy vzdelávania:**

Prednášky lektora, diskusia, inštruktážne videá (možnosť opakovane sledovať jednotlivé techniky), LMS platforma Gastro Academy - <https://www.gastroacademy.sk/sign/in> (materiály dostupné online) a odborná prax (účastníci sa učia priamo v reálnom prostredí).

### **Forma vzdelávania:**

kombinovaná

### **Metódy hodnotenia:**

#### 1. Teoretické hodnotenie

- písomný test - overenie teoretických vedomostí z oblastí ako suroviny, technológie výroby, HACCP a hygienické normy. Požadovaná úspešnosť min. 60 %.
- ústna skúška – diskusia s lektorom na odborné témy

## 2. Praktické hodnotenie

- praktická skúška - zhotovenie konkrétneho cukrárskeho výrobku
- záverečná práca - obsahuje: technologický postup, fotodokumentáciu, normovanie, popis práce a opis pravidiel bezpečnosti, ktoré účastník kurzu dodržiava na pracovisku.

### **Rozsah vzdelávacieho programu:**

280 hodín

### **Spôsob ukončenia vzdelávania:**

Záverečná skúška - písomný test, ústna skúška, samostatné zhotovenie výrobku a vypracovanie záverečnej práce a následné udelenie osvedčenia o absolvovaní akreditovaného vzdelávacieho programu ďalšieho vzdelávania.

### **Požadované vstupné vzdelanie:**

Ukončené základné vzdelanie.

### **Materiálne, technické, priestorové zabezpečenie vzdelávacieho programu:**

Teoretická časť: vlastné priestory – učebňa: Kúpeľná 1107/2, 900 31 Stupava, online

Praktická časť: Podľa požiadavky objednávateľa.

Technické vybavenie, učebné pomôcky, písacie potreby, testy, dotazníky, notebook, aplikácia – Zoom Cloud Meetings, prax: pracovné pomôcky cukrárov, vybavenie cukrárskej prevádzky

### **Personálne zabezpečenie vzdelávacieho programu:**

odborný garant: PaedDr. Edita Pappová

lektor: Ing. Emília Bačová, Ing. Mária Križanová, Katarína Rothmajerová, Mgr. Jozefína Zaukolcová, Mgr. Karol Tarr