

6 CUKRÁR - KUCHÁR

Názov školského vzdelávacieho programu	CUKRÁR - KUCHÁR
Kód a názov ŠVP	29 Potravinárstvo
Kód a názov študijného odboru	2977 H cukrár kuchár
Stupeň vzdelania	úplné stredné odborné vzdelanie – ISCED 354
Dĺžka štúdia	4 roky
Forma štúdia	denná
Doklad o vzdelaní	výučný list v 2 odboroch, vysvedčenie o záverečnej skúške

6.1 Charakteristika absolventa

Profil absolventa:

Absolvent učebného odboru je kvalifikovaný pracovník, schopný samostatne pracovať v oblasti cukrárskej výroby a spoločného stravovania – v reštauráciách, hoteloch, v ostatných zariadeniach spoločného stravovania, má možnosť samostatne podnikat'.

Absolventi sú pripravení na výkon odborných činností, pre ktoré je podmienkou stredné odborné vzdelanie v potravinárstve, vo veľkovýrobných podmienkach, v stredných i malých podnikoch, v predaji a hodnotení potravinárskych výrobkoch, ich expedícií a ďalších službách, ako aj na samostatné podnikanie.

Žiak, ktorý absolvuje program finančnej gramotnosti má schopnosť využívať poznatky, zručnosti a skúsenosti na efektívne riadenie vlastných finančných zdrojov s cieľom zaistiť celoživotné finančné zabezpečenie seba a svojej domácnosti. Umožňuje každému jednotlivcovi naučiť sa efektívne reagovať a využívať nové osobné udalosti na neustále meniace sa ekonomické prostredie, aby sa stal finančne gramotný dospelým jedincom.

Základom odbornej teoretickej a praktickej prípravy je učivo o prírodných, technických, technologických ekologických a ekonomicko-spoločenských zákonitostiach a ich aplikácie v praktických činnostiach. Absolvent má všetky predpoklady na to, aby po príslušnej praxi vedel posudzovať základné a pomocné suroviny, kontrolovať nastavenie technologických parametrov vo výrobnom procese, vyrábať výrobky podľa technologických postupov a receptúr, dodržiavať a uplatňovať zásady HACCP, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci.

Absolvent po 4. roku štúdia ovláda práce spojené so samostatnou prípravou jedál, cukrárskych výrobkov, múčnikov, dezertov, pozná suroviny, zásady uplatňovania gastronomických pravidiel, receptúry, technologické postupy prípravy bežných jedál, špeciálít, základných a špeciálnych cukrárskych výrobkov, reštauračných dezertov a múčnikov. Ovláda zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, kultivované spoločenské správanie, vie odborne komunikovať so zákazníkom. Vzdelanie poskytuje absolventovi vedomosti o prírode, človeku a spoločnosti, umožňuje mu chápať interné súvislosti medzi javmi, rozumieť všeobecným zákonom a zákonitostiam a využívať ich v osobnom, spoločenskom a pracovnom živote. Absolvent ovláda základné odborné učivo, špeciálne odborné učivo a má zručnosti, ktoré nadobudol vo vzdelávaní rovnocenným sklbením dvoch oblastí – gastronómie a cukrárstva. Absolvent chápe význam práce a ďalšieho vzdelávania sa. Uvedomuje si rastúce nároky na kvalifikovanú prácu.

Absolvent po 4 rokoch prípravy môže byť zaradený ako univerzálny kvalifikovaný pracovník v reštauráciách, hoteloch a ostatných zariadeniach spoločného stravovania, môže byť zaradený aj ako kuchár v reštauráciách, hoteloch a ostatných zariadeniach spoločného stravovania, alebo ako cukrár v cukrárskych výrobniciach, alebo ako cukrár so špeciálnymi zručnosťami na prípravu reštauračných dezertov, múčnikov, zákuskov v reštauráciách.

6.2 Kompetencie absolventa ŠO cukrár kuchár

Absolvent študijného odboru 2799 H cukrár kuchár po absolvovaní vzdelávacieho programu disponuje týmito kompetenciami:

1. Kľúčové kompetencie

Kľúčové kompetencie chápeme ako kombináciu vedomostí, zručností, postojov, hodnotovej orientácie a ďalších charakteristík osobnosti, ktoré každý človek potrebuje na svoje osobné uspokojenie a rozvoj, aktívne občianstvo, spoločenské a sociálne začlenenie, k tomu, aby mohol primerane konať v rôznych pracovných a životných situáciách počas celého svojho života.

V súlade so Spoločným európskym rámcom kľúčových kompetencií ako základným orientačným nástrojom pre vymedzenie kľúčových kompetencií ŠVP vymedzil nasledovné kľúčové kompetencie:

1. Spôsobilosti konať samostatne v spoločenskom a pracovnom živote

Sú to spôsobilosti, ktoré sú základom pre ďalšie získavanie vedomostí, zručností, postojov a hodnotovej orientácie. Patria sem schopnosti nevyhnutné pre cieľavedomé a zodpovedné riadenie a organizovanie

svojho osobného, spoločenského a pracovného života. Jednotlivci si potrebujú vytvárať svoju osobnú identitu vo vzťahu k životným podmienkam, povolaniu, práci a životnému prostrediu, spoločenským normám, sociálnym a ekonomickým inštitúciám, robiť správne rozhodnutia, voľby, opatrenia a postupy. Tieto kompetencie sú veľmi úzko späté s osvojovaním si kultúry myslenia a poznávania.

Absolvent má:

- reálne zdôvodňovať svoje názory, konania a rozhodnutia,
- porovnať bežné pravidlá, zákonitosti, predpisy, sociálne normy, morálne zásady, vlastné a celospoločenské očakávania v systéme, v ktorom existuje,
- identifikovať priame a nepriame dôsledky svojej činnosti,
- vybrať si správne rozhodnutie a cieľ z rôznych možností,
- vysvetliť svoje životné plány, záujmy a predsavzatia,
- popísať svoje ľudské práva, popísať svoje povinnosti, záujmy, obmedzenia a potreby,
- zdôvodňovať svoje argumenty, riešenia, potreby, práva, povinnosti a konanie.

2. Spôsobilosť interaktívne používať vedomosti, informačné a komunikačné technológie, komunikovať v štátnom, materinskom a cudzom jazyku

Sú to schopnosti, ktoré žiak získava za účelom aktívneho zapojenia sa do spoločnosti založenej na vedomostiach s jasným zmyslom pre vlastnú identitu a smer života, sebazdokonaľovanie a zvyšovanie výkonnosti, racionálneho a samostatného vzdelávania a učenia sa počas celého života, aktualizovania a udržiavania potrebnej základnej úrovne jazykových schopností, informačných a komunikačných zručností. Od žiaka sa vyžaduje efektívne využívať písaný a hovorený štátny, materinský a cudzí jazyk, disponovať s čitateľskou a matematickou gramotnosťou, prehodnocovať základné zručnosti a sebatvorit'.

Absolvent má:

- spoľahlivo vyjadrovať sa v štátnom, materinskom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- vyjadrovať sa v jednom cudzom jazyku v písomnej a hovorenej forme,
- riešiť bežné matematické príklady a rôzne situácie,
- identifikovať, vyhľadávať, triediť a spracovať rôzne informácie a informačné zdroje, - posudzovať vierohodnosť rôznych informačných zdrojov,
- overovať a interpretovať získané údaje,
- pracovať s elektronickou poštou,
- pracovať so základnými informačno-komunikačnými technológiami.

3. Schopnosť pracovať v rôznorodých skupinách

Tieto schopnosti sa využívajú pri riadení medziľudských vzťahov, formovaní nových typov spolupráce. Sú to schopnosti, ktoré sa objavujú v náročnejších podmienkach, aj pri riešení problémov ľudí, ktorí sa nevedia zaradiť do spoločenského života. Žiaci musia byť schopní učiť sa, nažívať a pracovať nielen ako jednotlivci, ale v sociálne vyváženej skupine. Sú to teda schopnosti, ktoré na základe získaných vedomostí, sociálnych zručností, interkultúrnych kompetencií, postojov a hodnotovej orientácii umožňuje stanoviť jednoduché algoritmy na vyriešenie problémových úloh, javov a situácií a získané poznatky využívať v osobnom živote a povolani.

Absolvent má:

- prejavíť empatiu a sebareflexiu,
- vyjadriť svoje pocity a korigovať negatívitu,
- pozitívne motivovať seba a druhých,
- stanoviť priority cieľov,
- predkladať primerané návrhy na rozdelenie jednotlivých kompetencií a úloh pre ostatných členov tímu a posudzovať spoločne s učiteľom a s ostatnými, či sú schopní určené kompetencie zvládnuť,
- prezentovať svoje myšlienky, návrhy a postoje,
- konštruktívne diskutovať a pozorne počúvať druhých,
- uzatvárať jasné dohody,
- rozhodnúť o výbere správneho názoru z rôznych možností,
- určovať najzávažnejšie rysy problému, rôzne možnosti riešenia, ich klady a zápory v danom kontexte aj v dlhodobějších súvislostiach,
- spolupracovať pri riešení problémov s inými ľuďmi,
- samostatne pracovať v menšom kolektíve,
- určovať vážne nedostatky a kvality vo vlastnom učení, pracovných výkonoch a osobnostnom raste,
- predkladať spolupracovníkom vlastné návrhy na zlepšenie práce, bez zaujatosti posudzovať návrhy druhých,
- prispievať k vytváraniu ústretových medziľudských vzťahov, predchádzať osobným konfliktom, nepodliehať predsudkom a stereotypom v prístupe k druhým.

2. Všeobecné kompetencie

Absolvent má:

- rozlišovať spisovný a hovorový jazyk, dialekt a štýlovo príznačné javy, vo vlastnom prejave voliť prostriedky adekvátnej komunikačnej situácie,

- v písomnom a hovorenom prejave uplatňovať zásady slovenského pravopisu, využívať vedomostí o tvarosloví,
- používať adekvátnu slovnú zásobu vrátane príslušnej odbornej terminológie,
- orientovať sa v základnej výstavbe textu, prezentovať a obhajovať svoje stanoviská,
- vedieť položiť otázku a správne formulovať odpovede, vyjadrovať postoje neutrálne, pozitívne (pochvala) a negatívne (kritika, polemika),
- vyjadrovať sa vecne správne, jasne a zrozumiteľne,
- orientovať sa v rôznych literárnych smeroch, čítať umelecké diela a chápať ich celistvosť a estetickú pôsobnosť,
- odborne sa vyjadrovať o javoch vo svojom odbore,
- vytvoriť základné útvary administratívneho štýlu,
- samostatne získavať potrebné informácie z dostupných zdrojov, triediť ich a kriticky k nim pristupovať,
- mať prehľad o dennej tlači a tlači podľa svojho záujmu,
- komunikovať v cudzom jazyku v rámci základných tém, schopnosť vymieňať si informácie a názory v cudzom jazyku týkajúce sa základných všeobecných a odborných tém ústnym a písomným prejavom,
- schopnosť zvoliť si adekvátnu komunikačnú stratégiu a jazykové prostriedky,
- zrozumiteľne vyjadrovať hlavné myšlienky v cudzom jazyku,
- pracovať so základným cudzojazyčným textom vrátane základného odborného textu,
- využívať text ako poznanie a prostriedok na skvalitnenie jazykových spôsobilostí, pracovať so slovníkom, jazykovými a inými príručkami, internetom a ďalšími zdrojmi informácií,
- poznať a rešpektovať tradície, zvyky a odlišnosti sociálnej a kultúrnej hodnoty iných národov a jazykových oblastí,
- využívať prírodovedné poznatky a zručnosti v praktickom živote vo všetkých situáciách, ktoré súvisia s prírodovednou,
- ovládať základné ekologické súvislosti a postavenie človeka v prírode, zdôvodniť nevyhnutnosť udržateľného rozvoja,
- posúdiť chemické látky z hľadiska nebezpečnosti a ich vplyvu na živé organizmy,
- vysvetliť etické normy súvisiace so životom a zdravím, charakterizovať etiku práce,
- využívať vedomosti a spôsobilosti v praktickom živote pri riešení otázok svojho politického a občianskeho rozhodovania, hodnotenia a správania,

- konať zodpovedne a prejavovať občiansku aktivitu, vážiť si demokraciu a slobodu,
- využívať matematické poznatky v praktickom živote v situáciách, ktoré súvisia s matematikou,
- orientovať sa v matematickom texte, pochopiť zadanie matematickej úlohy,
- kriticky vyhodnocovať informácie kvantitatívneho charakteru získané z rôznych zdrojov – grafov, diagramov, tabuliek, správne sa matematicky vyjadrovať,
- osvojiť si poznatky a špeciálne činnosti podporujúce úpravu porúch zdravia,
- osvojiť si základy zdravovedy a fyziológie ľudského tela,
- chápať otázky vzniku civilizačných porúch zdravia a princípy primárnej a sekundárnej prevencie,
- osvojiť si zásady správnej výživy a zdravého životného štýlu,
- zorganizovať si pohybový režim a program vlastných pohybových aktivít ako súčasť životného štýlu,
- vedieť uplatňovať viaceré pohybové prostriedky na rozvoj svojich pohybových schopností,
- preukázať pohybovú gramotnosť k osobnému športovému výkonu,
- vedieť uplatniť získané poznatky o pravidlách z viacerých športových disciplín pri vykonávaní rekreačných športov.

3. Odborné kompetencie

a) Požadované vedomosti

Absolvent má:

- používať základnú odbornú terminológiu svojho odboru,
- vysvetliť biologickú a chemickú podstatu procesov,
- aplikovať zásady hygieny a bezpečnosti práce, základy systému HACCP,
- definovať sanitačné opatrenia na pracovisku,
- rozoznať základné suroviny a ich využitie,
- vysvetliť hlavné zásady a technologické postupy príslušných výrobných procesov,
- aplikovať technologické postupy,
- určiť znaky kvality výrobkov,
- vysvetliť trvanlivosť výrobkov, jej predĺženie, spôsoby skladovania a expedície,
- používať schémy, pracovné návody, katalógy a technickú dokumentáciu v pracovných činnostiach, receptúry, normovanie a kalkulácie výrobkov,

- vysvetliť zloženie strojov a zariadení používaných v potravinárstve podľa konkrétneho odboru,
- popísať základnú funkciu strojov, zariadení, liniek používaných v konkrétnom odbore,
- vysvetliť zásady hygieny práce, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a ochrany životného prostredia,
- definovať a určiť možné zdroje znečisťovania životného prostredia súvisiace s príslušnou výrobou alebo službou,
- načrtnúť možnosti eliminácie zdrojov znečistenia životného prostredia,
- aplikovať výpočtovú techniku pri riešení odborných úloh,
- vysvetliť základné ekonomické pojmy potreby a spotreba, uspokojovanie potrieb, statky a služby, výroba a výrobné faktory, - popísať trh a formy trhov,
- vysvetliť rozdiel medzi hospodárstvom a hospodárením,
- posúdiť svoje zdravotné, osobnostné a kvalifikačné predpoklady pre výkon svojho povolania, možnosti ďalšieho štúdia a profesijnej orientácie,
- porovnať profesijnú ponuku na slovenskom i európskom trhu práce a pružne na ňu reagovať ďalším vzdelávaním,
- vysvetliť na príklade postup pri uzatváraní pracovnej zmluvy a skončenie pracovného pomeru,
- vyjadriť vlastnými slovami zabezpečenie základných ľudských a ekonomických potrieb jednotlivca a rodiny,
- vysvetliť význam bánk v ekonomike,
- vysvetliť vlastnými slovami podstatu zveľaďovania a ochrany svojho majetku,
- popísať základné právne formy podnikania a ich základné črty,
- posúdiť vhodné formy podnikania v svojom odbore,
- opísať na príklade základné povinnosti podnikateľa voči štátu,
- vysvetliť problematiku práv a povinností spotrebiteľa,
- popísať vplyv spotreby na životné prostredie,
- vysvetliť pojmy reklama, zavádzajúca reklama, priamy predaj, gamblerstvo.

b) Požadované zručnosti

Absolvent vie:

- samostatne vykonávať odborné a technické činnosti v jednotlivých odvetviach potravinárskeho priemyslu,
- aplikovať osvojené vedomosti v praktických úlohách,
- aplikovať zásady, princípy a postupy v technológiách, vykonať požadovanú prácu so surovinami, materiálmi a polotovarmi, pri príprave výroby,

- vyrobiť výrobky podľa konkrétneho odboru,
- správne pracovať s receptúrami, vypočítať kalkuláciu výrobkov, dodržiavať postupnosť krokov vo výrobe,
- viesť základnú výrobnú dokumentáciu, prijímať a spracovávať objednávky,
- vykonať odber vzorky,
- uskutočňovať práce v expedícii pri uplatňovaní znakov kvality,
- aplikovať a dodržiavať HACCP,
- vykonávať obsluhu a používať technologické zariadenia podľa príslušného odboru,
- vykonávať sanitačné opatrenia na pracovisku,
- vykonávať základnú údržbu prístrojov, nástrojov, strojov a zariadení, liniek v rozsahu odboru štúdia,
- využívať informačné technológie pri riešení odborných úloh,
- postupovať v zmysle zásad bezpečnosti práce a ochrany zdravia pri práci, ochrany životného prostredia,
- postupovať hospodárne pri manipulácii s materiálmi, energiou, strojmi a zariadeniami,
- dodržiavať technologickú a pracovnú disciplínu,
- vykonávať kvalifikovane odborné práce, racionálne riešiť jednoduché problémové situácie,
- dodržiavať normy, parametre kvality procesov, výrobkov alebo služieb,
- uplatniť tvorivosť, estetickosť pri príprave výrobkov,
- sledovať vývoj nových výrobkov a technológií.

c) Požadované osobnostné predpoklady, vlastnosti a schopnosti

Absolvent sa vyznačuje:

- manuálnou zručnosťou v činnostiach konkrétneho odboru, adaptabilitou, kreativitou, disponibilitou, spoľahlivosťou, trpezlivosťou, dôslednosťou a presnosťou, schopnosťou spolupracovať, sebadisciplínou, mobilitou.

6.3 Práca cukrára a kuchára

Absolvent učebného odboru 2977 H cukrár kuchár je kvalifikovaný prevádzkový pracovník v potravinárstve, ktorý je schopný vybrať a pripraviť potrebné suroviny, materiál, náradie, prístroje, stroje a zariadenia potrebné pre konkrétny technologický proces a hospodárne ich využívať, pracovať podľa platných noriem a progresívnych postupov pri výrobe cukrárskych a reštauračných výrobkov, dodržiavať zásady správnej výrobnjej praxe, príslušné normy a legislatívu vrátane hygienických, bezpečnostných a preventívnych opatrení, používať predpísanú evidenciu

– skladovú, výrobnú, evidenciu expedície a ostatnú evidenciu, používať, orientovať sa v progresívnych metódach a surovinách, vykonávať všetky základné práce na pracoviskách učebného odboru cukrár kuchár, kvalifikovane a racionálne riešiť jednoduché problémové situácie v odborných činnostiach, ovládať princípy technologických zariadení používaných v cukrárskej výrobe a vo výrobe jedál a nápojov, ovládať základné pracovné činnosti v cukrárskej výrobe a v prevádzkach spoločného stravovania, používať základné techniky a technológie na vytvorenie finálnych produktov, realizovať ponuku, predaj a službu na konkrétnej prevádzke, spoločensky komunikovať, využívať odbornú terminológiu pri predaji tovaru a poskytovaní služieb.

Srdcom každej dobrej reštaurácie, školskej a závodnej jedálne, kaviarne, cukrárne, pekárne a taktiež každej cateringovej firmy je kuchyňa. Musí byť vybavená kvalitným a funkčným **kuchynským náradím a zariadeniami**. Je to jeden zo základných pilierov úspechu v profesionálnej gastronómii.

Pri výbere zariadení a náradia treba mať na zreteli, že zariadenia v profesionálnej kuchyni a cukrárni sa budú používať neustále, a nielen občas. Kvalita a výdrž profesionálnych kuchynských spotrebičov musí teda byť pomerne vysoká, a s tým je spojená aj vyššia cena.

Súčasťou kuchyne sú napríklad:

- moderné termické stroje napríklad profesionálne sporáky a variče, pečiacie rúry, mikrovlné rúry, veľkokapacitné pece, gastro fritézy, grilovacie dosky, výrobníky teplej vody a variče cestovín, multifunkčné udiarne, grily na gyros a kebab, stroje na prípravu palaciniiek, stroje na pečenie vaflí, topinkovače a toustovače, toastery a salamandery a výklopné panvice,
- stroje na spracovanie zeleniny,
- rezačky a mlynčeky na mäso,
- kutre na mäso,
- nárezové stroje,
- elektrické pásové píly na mäso,
- kuchynské roboty a miešačky,
- ručné ponorné mixéry,
- škrabky a umývačky zeleniny,
- ostatné potravinárske stroje,
- potravinárske lisy a automatické lisy na mäso
- tenderizéry a ďalšie.

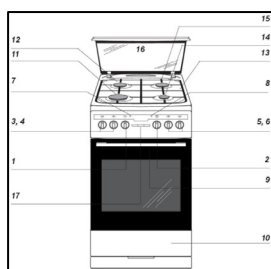
V cukrárenskej prevádzke môžeme nájsť napríklad:

- hnetáče,
- šľahače,
- trezírky,

- rezačky zákuskov,
- plničky a poťahovačky čokolády a iné.

6.3.1 Kombinovaný sporák SHM5784DAX AMICA

Kombinovaný sporák SHM5784DAX AMICA (Obrázok 17) v nerezovom prevedení sa nachádza v energetickej triede A. Sporák je vybavený plynovou varnou doskou a multifunkčnou elektrickou rúrou. Doska má 4 plynové horáky, ktoré majú bezpečnostné poistky a elektrické zapalovanie v gombíku. Doska je navyše vybavená odolnými liatinovými roštami. Rúra má 11 funkcií pečenie vrátane grilu a horúceho vzduchu. Rúra má trojité sklo dvierok. Rúra je o vnútornom objemu 65 litrov. Je vybavená otočným pre prípravu chrumkavých a dozlatova opečených pokrmov, zvlášť hydiny. Najlepší efekt otočného ražňa sa dosiahne vďaka funkcii grilu alebo tiež grilu s horným telesom (supergril). Funkcia „super rýchly ohrev“ umožňuje dosiahnutie požadovanej teploty v najkratšej možnej dobe. Rúra dosiahne teplotu 150 °C za 4 minúty, čo je o 20 % rýchlejšie než je štandard. Digitálny programátor signalizuje aktuálny stav, možnosť nastavenia začiatku a konca pečenia, akustický alarm pre ešte správne nastavenie doby pečenia. Špeciálna funkcia „rozmrazovanie“ je ideálna pre rozmrazovanie veľkého množstva pokrmov, ako napríklad mäso, ryby či pečivo. Špeciálny ľahko čistiteľný smalt na povrchu rúry zabezpečuje, že tuk sa ľahko neprichytáva k jej stenám, čo značne uľahčuje čistenie rúry. Výsuvný odkladací priestor pod rúrou je možné vďaka kolieskam jednoducho vysunúť. Je to užitočný priestor na odkladanie hrncov, pekáčov či panvíc. Pre ešte väčšiu stabilitu hrncov je sporák vybavený liatinovými roštami. Sú nielen stabilné, ale tiež viac odolné a majú tak dlhšiu životnosť.



Obrázok 17 Kombinovaný sporák SHM 5784DA X AMICA

Legenda: 1 – otočný gombík regulátora teploty, 2 – otočný gombík pre voľbu funkcie rúry, 3,4,5,6 – otočný gombík pre ovládanie plynových horákov, 7 – kontrolná lampička termostatu, 8 – kontrolná lampička prevádzky sporáka, 9 – úchytka dvierok rúry, 10 – zásuvka, 11 – veľký horák, 12 – stredný horák, 13 – mriežka, 14 – pomocný horák, 15 – stredný horák, 16 – veko, 17 – elektronický programátor

Zdroj: <https://www.zbozi.cz/vyrobek/amica-shm-5784da-x/manual-navod/navod-k-obsluze/?strana=9>

Technické charakteristiky kombinovaného sporáka sú spracované podľa informačného listu výrobcu a sú uvedené v Tabuľke 15. Informácie v informačnom liste výrobcu boli uvedené v súlade s delegovaným nariadením Komisie EÚ č. 65/2014 dopĺňujúcim smernicu Európskeho parlamentu a Rady 2010/30/EU vo vzťahu k etiketám energetickej účinnosti rúr na pečenie pre domácnosť a odsávače pár pre domácnosť.

Tabuľka 15 Základné charakteristiky kombinovaného sporáka SHM 5784DA X AMICA (zdroj: https://www.datart.sk/document/9/4/3/doc_3735349.pdf)

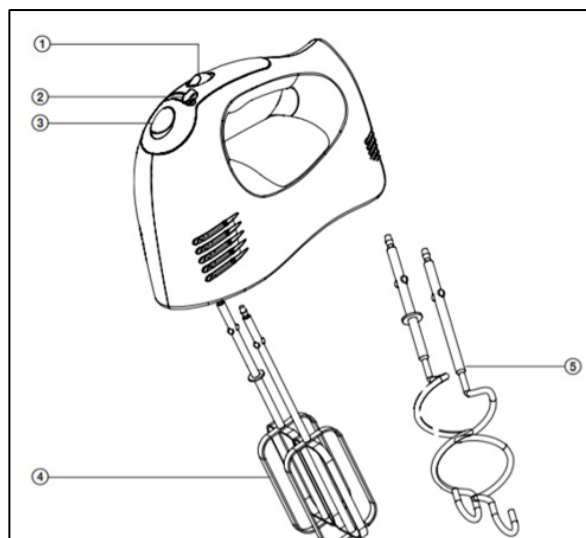
A	Názov dodávateľa	Amica S.A.
B1	Identifikátor modelu	SHM 576TAA X
B2		507GE2.33eEHZpTaAQ(X)
B3		55506
C	Ukazovateľ energetickej účinnosti (EEI cavity)	95,1
D	Trieda energetickej účinnosti	A
E	Spotreba energie pre cyklus (EC electric cavity)	0,99 0,77
E1	v bežnom režime [kWh]	
E2	režime s ventilátorom [kWh]	
F	Počet vykurovacích častí	1
G	Zdroj tepla (elektrická energia alebo plyn)	V / O
H	Objem vykurovacej časti[l]	62

Pre zistenie zhody s požiadavkami ekoprojektu boli použité metódy merania a výpočtov z nasledujúcich noriem: EN 60350-1 EN 60350-2 EN 30-2-1

Návod na obsluhu možno nájsť na stránke: <https://www.navod-k-obsluze.cz/pdf/kombinovany-sporak-amica-shm-576taa-x-nerez-12073-cesky-navod.pdf>

6.3.2 Ručný šľahač SENCOR SHM 6203SS

Jedná sa o klasický ručný mixér (Obrázok 18), ktorý vďaka svojej výbave zvládne okrem šľahania tiež miesenie cesta. Má 5 rýchlostných stupňov motora, ktorý je poháňaný 300 W príkonom. Funkciou turbo tlačidla sa dostane motor okamžite do maximálnych otáčok a poradí si počas chvíľky aj s tým najtuhším cestom. Mixér disponuje tepelnou poistkou, ktorá zabráni prípadnému prehriatiu motora. Súčasťou výbavy tohto modelu je sada nástavcov - 2 šľahacie metly vhodné napríklad pre šľahanie bielkov a 2 hnetacie háky na prípravu cesta. Nástavce sa dajú stlačením jediného tlačidla vybrať a jednoducho umyť v umývačke riadu.



Obrázok 18 Ručný šľahač SENCOR SHM 6203SS

Legenda: 1 – TURBO prepínač pre maximálnu rýchlosť, 2 -prepínač pre vypnutie a nastavenie rýchlosti, 3 – tlačidlo na uvoľnenie nastavcov, 4 – súprava nastavcov pre šľahanie, 5 – súprav nastavcov pre miesenie

Zdroj: <https://manualzz.com/doc/51977693/sencor-shm-6203ss-pou%C5%BE%C3%ADvate%C4%BESk%C3%A1-pr%C3%ADru%C4%8Dka>

Technické charakteristiky ručného šľahača sú spracované podľa informačného listu výrobcu a sú uvedené v Tabuľke 16.

Tabuľka 16 Základné špecifikácie a rozmery ručného šľahača SHM 6203SS
Zdroj: <https://www.sencor.cz/rucni-slehac/shm-6203ss>

Príkion	300W
Dĺžka privádzacieho kábla	1,2 m
Rozmery bez nasadených nastavcov (hĺbka × šírka × výška)	152 x 100 x 205 mm
Rozmery s nasadenými nastavcami (hĺbka × šírka × výška)	295 x 100 x 205 mm
Hmotnosť	0,96 kg
Napätie a frekvencia	220-240 V, 50/60 Hz

6.4 Rizikológia

V Tabuľke 17 uvádzame vyhodnotenie vybraných rizík pri práci na kombinovanom sporáku.

Výber nebezpečenstiev je príkladom konkrétnej vykonávanej činnosti, ktorá súvisí s obsluhou zariadení a je závislá aj od faktorov prostredia.

Výsledky rizikológie sú súčasťou oboznamovania na vstupnom školení s dôrazom na tie riziká, ktoré sú vyhodnotené ako najvyššie, ale ešte akceptovateľné. Tie podliehajú procesu riadenia a preto aj v tabuľke sú navrhnuté opatrenia v členení: technické, organizačné (kolektívne, výchovné) a pridelovanie osobných ochranných pracovných prostriedkov.

6.5 Bezpečný pracovný postup pri práci cukrára a kuchára

Neodmysliteľnou súčasťou predtým ako začne žiak obsluhovať zariadenie je oboznámiť ho s návodom na obsluhu tak, aby pochopil všetky funkcie, ale aj na nebezpečenstvá tak, aby dokázal v prípade ohrozenia zdravia správne na ne reagovať. Okrem návodu na obsluhu je vhodné vypracovať pre konkrétne zariadenie bezpečný pracovný postup.

6.5.1 Návod na obsluhu kombinovaného sporáka

Spotrebič je určený pre bežnú prípravu jedla v domácnostiach a nemal by sa používať na žiadny iný účel. Jednotlivé možnosti použitia sú podrobne popísané v návode na obsluhu.

Návod na obsluhu možno nájsť na stránke:
<https://data.fast.eu/manual/41/41003572/41003572-im-sk.pdf>

6.5.2 Bezpečný pracovný postup pri obsluhu sporáka

Bezpečný pracovný postup zahŕňa všetky etapy spojené s obsluhou sporáka s dôrazom na nebezpečenstvá, ktoré môžu spôsobiť úraz.

Tabuľka 17 Ilustračný príklad vyhodnotenia rizík pri práci s kombinovaným sporákom

Proces	Bližšia špecifikácia (mechanická, ručná, strojná...)	Zariadenie	Nebezpečenstvo F- fyzikálne CH – chemické P. psychické B-biologické I - iné	Popis nebezpečenstva	Ohrozenie	Vyhodnotenie závažnosti rizika					Riadiace opatrenia
						P	N	E	MR	KR	
práca na kombinovanom sporáku	ručná	kombinovaný sporák	F	1.4 Oheň, horúce alebo chladné látky (plynné, kvapalné, tuhé) a predmety, ich povrchová teplota	Popálenie tváre, končatín od horúcich častí sporáka	3	4	4	16	B	OO: pravidelné prehliadky strojov a zariadení
			F	1.12. Elektrický prúd a napätie	Zasiahnutie el. prúdom	2	5	4	14	B	OO: pravidelné preškolenie s bezpečnostnými predpismi a návodmi na obsluhu (min. raz za dva roky)
			F	1.23. Osvetlenie (intenzita, jas, kontrast, oslnenie, nedostatočné denné osvetlenie)	Nedostatočná rozoznateľnosť - privedenie úrazu pri práci s náradím,	3	3	4	13	B	OOPP: vhodný druh bezpečnostnej obuvi, a odevu
			I	4.1 Nevhodná pracovná poloha	Nedodržanie ergonómie pracoviska	4	3	4	16	B	OO: pravidelné preškolenie pracovníka
											OO: pravidelné revízie elektrických rozvodov
											OO: zabezpečiť dostatočné osvetlenie pracoviska v zmysle legislatívy
											OO: prestávky v práci



Bezpečný pracovný postup pri práci s kombinovaným sporákom AMICA

OPATRENIA K ZAISTENIU BOZP

- Pravidelné preškoľovanie zamestnancov s bezpečnostnými pokynmi a návodom na obsluhu, pravidelné kontroly a revízie elektrických zariadení.

VŠEOBECNÉ POŽIADAVKY

- Zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov.
- Nedovoľte deťom hrať sa so zariadením.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Zariadenie a jeho časti sa počas používania zohrejú na vysokú teplotu.
- Odporúča sa zachovanie opatrnosti a vyhýbať sa dotýkaniu horúcich elementov varnej dosky alebo vo vnútri zohriatej rúry.
- Pri údržbe sa nedotýkajte výhrevných častí.
- Nič neskladujte na varných povrchoch, hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Pri použití tuku a oleja nenechávajte zariadenie bez dozoru, hrozí riziko požiaru.
- Nikdy sa nepokúšajte oheň uhasiť vodou.
- Oheň zakryte pokrievkou alebo vlhkou utierkou.
- Pred výmenou žiarovky skontrolujte, či je zariadenie vypnuté. Vyhnete sa riziku zásahu elektrickou energiou.
- Počas otvárania dvierok zohriatej rúry môže unikať horúca para – hrozí nebezpečenstvo obarenia.

PRIPOJENIE ZARIADENIA

- Zariadenie môže pripojiť len pracovník dodávateľa plynu alebo autorizovaný pracovník.
- Musia byť dodržané všetky platné nariadenia distribútora plynu a technické podmienky pripojenia.
- Neodborný servis alebo oprava môže mať za následok riziko výbuchu, úraz elektrickou energiou alebo skrat a teda zranenie osôb a poškodenie zariadenia.
- Opravy a servis môže vykonávať len autorizovaný pracovník.
- Pred inštaláciou a pripojením zariadenia skontrolujte, či sú podmienky a charakteristika pripojenia (tlak plynu a napätie) kompatibilné s nastavením zariadenia.
- Zabezpečte dostatočné vetranie miestnosti, obzvlášť počas použitia zariadenia.

- Vertikálna vzdialenosť medzi zariadením a kuchynským digestorom musí byť minimálne 650 mm alebo minimálne vzdialenosť uvedená v pokynoch pre zabudovanie kuchynského digestora.
- Zariadenie je určené na varenie. Nepoužívajte ho na iný účel, napríklad na vykurovanie. Na varné zóny neumiestňujte prázdne varné nádoby.
- Venujte pozornosť správnej inštalácii častí horáka.
- Ak zacítite v miestnosti plyn, okamžite zatvorte ventil plynu, zhasnite akýkoľvek oheň (vrátane cigariet), vetrajte izbu, nezapínajte žiadne elektrické spotrebiče a zavolajte servisných pracovníkov.
- V rúre neskladujte horľavé, výbušné, prchajúce alebo predmety citlivé na teplo (napríklad papier, kusy látky, plastové vrecká, upratovacie alebo čistiace prostriedky a spreje), pretože sa počas činnosti môžu vznietiť a spôsobiť požiar.
- Zariadenie umiestnite priamo na podlahu bez akýchkoľvek podpier a podstavcov.
- Nezabudovávajte sporák v bezprostrednej blízkosti chladničiek/mrazničiek, spôsobuje to zbytočné zvýšenie spotreby elektrickej energie.

RIZIKÁ A KLÚČOVÉ PROBLÉMY PRI DANEJ ČINNOSTI

- V núdzovej situácii je potrebné vypnúť pracovné systémy sporáka.
- V prípade poruchy odpojte elektrické napájanie sporáka.
- V prípade akéhokoľvek poškodenia plynového potrubia, alebo ak cítite v miestnosti plyn okamžite zatvorte prívod plynu.
- Zhasnite všetky plamene, vrátane cigariet a iných tabakových výrobkov.
- Nezapínajte žiadne elektrické spotrebiče (vrátane svetla).
- Dôkladne vyvetrajte miestnosť – otvorte okná.

Osobné ochranné pracovné prostriedky pri práci



**POUŽÍVAJ
OCHRANNÝ
ODEV**



**POUŽÍVAJ
OCHRANNÚ
OBUV**



**POUŽÍVAJ
OCHRANNÉ
RUKAVICE**







**POUŽÍVAJ
OCHRANNÚ ZÁŠTERU**

6.6 Pridel'ovanie OOPP

Na základe posúdenia rizík je potrebné zamestnancovi, ktorý obsluhuje sporák pridelit' aj z hľadiska profesie a hygienických požiadaviek OOPP a pracovný odev a obuv, ktoré sú uvedené v Tabuľke 18. Podobne ako v predchádzajúcich kapitolách pridel'ovanie OOPP musí vychádzať zo systému analýzy nebezpečenstiev a ohrození, hodnotenia rizík a ich posúdenia. Zostatkové riziká, ktoré zamestnávateľ už nie je schopný odstrániť v súlade s dokumentáciou výrobcu, skutočnosťami, ktoré sú známe z charakteru pracoviska, vzhľadom aj na schopnosti a skúsenosti zamestnanca musia byť premietnuté v internom predpise pridel'ovania OOPP. Výber a vhodnosť musí byť zabezpečená tak, aby chránila zamestnanca pred nebezpečenstvami počas vykonávanej práce so zariadením. Súčasťou dokumentácie musí byť aj certifikát zhody OOPP.

Tabuľka 18 Pridel'ovanie OOPP pri profesii kuchár – cukrár (príklad)

 OOPP vhodné pre odbor kuchár - cukrár				
p. č.	TYP OOPP	OBRÁZOK	POPIS	VYHLÁSENIE O ZHODE
1.	Jednorazové rukavice pre prácu v kuchyni typ: nitrilové rukavice		Materiál: – syntetická nitrilová guma – 100% bez latexu	EN 3741 - 3 EN 4551- 3
2.	Kuchárska zástera ku krku typ: AGOchef		Materiál: – 80% polyester – 20% bavlna	
3.	Kuchárska zástera nízka		Materiál: - 100% bavlna	

4.	Kuchársky RONDON		Materiál: – 100 % bavlna – 220 g/m ²	
5.	Kuchárske nohavice typ: EGOchef		Materiál: – 100% mikrovlnáknó (polyester)	
6.	Kuchárska čiapka – vzdušná typ: COOL vent		Materiál: – 65% PES – 35 % bavlna – 245 g/m ²	
7.	Profesionálna pracovná obuv typ: THOR		Materiál: – Thoritile	EN ISO 20347: 2012
8.	Pracovný plášť typ: PORTWEST		Materiál: – 65% polyester – 35% bavlna – Fortis Plus 190 g	

Internetové odkazy na OOPP:

- ¹⁾ <https://profikuchar.sk/c/kucharske-rukavice/nitrilove-jednorazove-rukavice-nepudrovane>
- ²⁾ <https://profikuchar.sk/c/unisex-zastery-ku-krku/cierna-kucharska-zastera-ku-krku-s-vreckom>
- ³⁾ <https://profikuchar.sk/c/nizke-zastery-do-pasa/kucharska-zastera-nizka-100-bavlna-cierna>
- ⁴⁾ <https://www.ardonsk.sk/d/845787/kucharsky-rondon-biely?size=50>
- ⁵⁾ <https://profikuchar.sk/c/kucharske-nohavice/kucharske-nohavice-biele-mikrovlnakno>
- ⁶⁾ <https://profikuchar.sk/c/nizke-kucharske-ciapky/cool-vent-vzdusna-kucharska-ciapka-rozne-farby>
- ⁷⁾ <https://profikuchar.sk/c/obuv-pre-kuchara/thor-profesionalna-pracovna-obuv-biela>
- ⁸⁾ <https://profikuchar.sk/c/pracovne-plaste/damsky-pracovny-plast>

Normy pre OOPP nájdete na stránke: <https://cibex.sk/normy/>

6.7 Metodický list

Ďalej v Tabuľke 19 je príklad metodického listu pre činnosť vykonávanú zamestnancom cukrár – kuchár pri obsluhu kombinovaného sporáka.

Tabuľka 19 Príklad metodického listu pre profesiu kuchár – práca s kombinovaným sporákom

Názov témy: PRÁCA NA KOMBINOVANOM SPORÁKU	
CIELE	Kognitívne (vyučovacie): vie popísať funkciu sporáka vie popísať základné časti sporáka vie používať jednotlivé časti sporáka
	Afektívne (výchovné): dokáže dodržiavať návod na obsluhu dokáže dodržiavať BOZP a hygienu práce dokáže byť trpezlivý a presný
KLÚČOVÉ POJMY	kombinovaný sporák, obsluha,
VSTUPNÉ VEDOMOSTI ŽIAKA	Žiak by mal poznať základné ovládacie prvky sporáka
DIDAKTICKÉ PROSTRIEDKY	sporák, dataprojektor, počítač
VYUČOVACIE METÓDY	slovné (rozhovor) názorné (metóda statickej a dynamickej projekcie) praktické (návčik, cvičenie, tréning)

6.8 Zhrnutie kapitoly

V danej kapitole opierajúc sa prípravu na profesiu cukrár – kuchár vychádzajúc z profilu absolventa a odborné kompetencie absolventa z hľadiska rizikológie bola rozobratá činnosť práce na kombinovanom sporáku. Na príklade rozšírenej bodovej metódy boli vyhodnotenú riziká. Ako najvýznamnejšie riziko bolo vyhodnotenú možnosť popálenia sa od horúcich častí sporáka, obarenie sa parou a popálenie pri príprave jedál. Hoci sa jedná o akceptovateľné „stredné“ riziko, ktoré spadá do bodového rozsahu 11 – 17, je potrebné zvážiť opatrenia, nevynímajúc ani pridelovanie OOPP. Scenár by bol určite zložitejší, ak na danom pracovisku sa stali úrazy spojené s popálením pri obsluhu kombinovaného sporáka, ak na pracovisku pracuje väčší počet zamestnancov a pod. Vtedy by sa výsledok rizikológie posunul k vážnejším rizikám, kedy prísnejšie opatrenia na zníženie sú už nevyhnutnosťou. V rámci ochrany zamestnancov boli navrhnuté organizačné opatrenia a pridelovanie OOPP a bol spracovaný v zmysle návodu na obsluhu zariadenia Bezpečný pracovný postup. Súčasťou tejto kapitoly je aj príklad metodického listu zameraného na prácu s kombinovaným sporákom.

POUŽITÁ LITERATÚRA

Hotelová akadémia, Košice. *Školský vzdelávací program odbor: 2977 H cukrár kuchár*. [online]. Krupina. [cit. 2022. 03. 19.]. Dostupné na: https://cloud8s.edupage.org/cloud/SkVP_2977_H_CK_19_20.pdf?z%3A3dkCgpaky%2BHgoumdMmAXv%2B67jbCcZcjfVJFmwuFloKSxkXaMU%2FkVS9hZ8%2BuE0QQS

MŠVVŠ SR. 2014. *Normatív materiálo-technického a priestorového zabezpečenia pre učebný odbor 2977 H cukrár kuchár*. [online]. [cit. 2022. 03. 19.]. Dostupné na: https://cloud8s.edupage.org/cloud/SkVP_2977_H_CK_19_20.pdf?z%3A3dkCgpaky%2BHgoumdMmAXv%2B67jbCcZcjfVJFmwuFloKSxkXaMU%2FkVS9hZ8%2BuE0QQS

MŠVVŠ SR. 2013. *Štátny vzdelávací program pre odborné vzdelávanie a prípravu. Skupina študijných odborov 29 Potravinárstvo*. [online]. [cit. 2022. 03. 19.]. Dostupné na: https://siov.sk/wp-content/uploads/2019/02/SVP_29-Potravinarstvo.pdf

Sencor SHM 6203SS Používateľská príručka. [online]. [cit. 2022. 03. 19.]. Dostupné na: <https://manualzz.com/download/51977693>

Stredná odborná škola, Krupina. *Učebný odbor 2977 H cukrár kuchár*. [online]. Krupina. [cit. 2022. 03. 19.]. Dostupné na: <https://www.sosoaskrupina.sk/cukrar-kuchar>

Stredná odborná škola obchodu služieb, Piešťany. *Školský vzdelávací program 2977 H cukrár kuchár*. [online]. Piešťany. [cit. 2022. 06. 27.]. Dostupné na: <https://sosoasmojmir.edupage.org/a/skvp-ucebne-odbory?eqa=dGV4dD10ZXh0L3RleHQ0JnN1YnBhZ2U9Mw%3D%3D>

Stredná odborná škola obchodu služieb, Púchov. 2017. *Školský vzdelávací program Obchod a služby. 2977 H cukrár kuchár*. [online]. Púchov. [cit. 2022. 06. 27.]. Dostupné na: http://www.sosospu.sk/buxus/docs/2977_H_00_cukrar_kuchar.pdf

Stredná odborná škola obchodu a služieb Scota Viatora, Ružomberok. *ŠKOLSKÝ VZDELÁVACÍ PROGRAM 2964 2 cukrár*. [online]. Ružomberok. [cit. 2022. 06. 27.]. Dostupné na: <http://ssrk.weblab.sk/wp-content/uploads/2019/04/SKVP-kr-cukrar.pdf>

Hotelová akadémia, Košice. 2019. *Školský vzdelávací program 2977 H cukrár kuchár*. [online]. Košice. [cit. 2022. 06. 27.]. Dostupné na: <https://cloud7s.edupage.org/cloud?z%3AAPcdlg5pZ01coJWPQxFX1KCQ0iRptARC3zYZoJScmJRtwTn8za7ROFJP%2FjFrgrYp>