



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

## Projekt UNIV 2 KRAJE

Proměna škol v centra celoživotního učení

PROGRAM DALŠÍHO VZDĚLÁVÁNÍ

## Pekařské výrobky



§





evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

## Projekt UNIV 2 KRAJE

Proměna škol v centra celoživotního učení

PROGRAM DALŠÍHO VZDĚLÁVÁNÍ

# Pekařské výrobky



Národní ústav odborného vzdělávání  
Praha, 2010

## Obsah

|  |           |
|--|-----------|
| <b>OBSAH.....</b>  | <b>5</b>  |
| <b>1. IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE PROGRAMU DALŠÍHO VZDĚLÁVÁNÍ.....</b>               | <b>6</b>  |
| <b>2. PROFIL ABSOLVENTA.....</b>   | <b>7</b>  |
| VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ.....   | 7         |
| MOŽNOSTI PRACOVNÍHO UPLATNĚNÍ ABSOLVENTA.....                                | 8         |
| <b>3. CHARAKTERISTIKA PROGRAMU DALŠÍHO VZDĚLÁVÁNÍ.....</b>                   | <b>9</b>  |
| POJETÍ A CÍLE VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU.....                                     | 9         |
| CHARAKTERISTIKA OBSAHU VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU.....                            | 9         |
| ORGANIZACE VÝUKY.....  | 10        |
| METODICKÉ POSTUPY VÝUKY A POSTUPY HODNOCENÍ VÝSLEDKŮ VÝUKY.....              | 10        |
| VSTUPNÍ PŘEDPOKLADY.....   | 10        |
| <b>4. UČEBNÍ PLÁN.....</b>   | <b>11</b> |
| <b>5. MODULY PROGRAMU DALŠÍHO VZDĚLÁVÁNÍ .....</b>                           | <b>12</b> |
| <b>PŘÍLOHA Č. 1.....</b>   | <b>24</b> |
| <b>ZPŮSOB ZJIŠŤOVÁNÍ ZPĚTNÉ VAZBY OD ÚČASTNÍKŮ .....</b>                     | <b>24</b> |
| <b>PŘÍLOHA Č. 2.....</b>   | <b>26</b> |
| <b>PRVOTNÍ EVALUACE PROGRAMU DALŠÍHO VZDĚLÁVÁNÍ SOCIÁLNÍMI PARTNERY.....</b> | <b>26</b> |
| <b>PŘÍLOHA Č. 3.....</b>   | <b>27</b> |
| <b>ROZPOČET PRO REALIZACI VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU.....</b>                     | <b>27</b> |

**1. Identifikační údaje programu dalšího vzdělávání**

|   |  |
|---|--|
| <b>název školy</b>                              | Střední škola gastronomie a služeb Nová Paka,<br>Masarykovo nám. 2 |
| <b>adresa školy</b>                             | Masarykovo nám. 2, 509 27 Nová Paka                                |
| <b>zřizovatel školy</b>                         | Královéhradecký kraj   |
| <b>název programu dalšího vzdělávání</b>        | <b>Pekařské výrobky</b>  |
| <b>typ programu dalšího vzdělávání</b>          | Rekvalifikační vzdělávací program                                  |
| <b>vstupní požadavky na uchazeče</b>            | Minimálně základní vzdělání  |
| <b>podmínky zdravotní způsobilosti uchazeče</b> | Zdravotní průkaz   |
| <b>forma studia</b>                             | Kombinovaná  |
| <b>délka studia</b>                             | 190 hodin  |
| <b>způsob ukončení</b>                          | Započtení úspěšně absolvovaných modulů                             |
| <b>získaná kvalifikace</b>                      |  |
| <b>certifikát</b>                               | Osvědčení o absolvování vzdělávacího programu                      |

## 2. Profil absolventa

Vzdělávací program Pekařské výrobky byl vytvořen na základě požadavků oslovených větších firem v regionu Nopek Hořice, Pekárny a cukrárny Náchod a dalších. Vzhledem k tomu, že v pekárnách zastávají většinu pracovních pozic zaměstnanci bez vyučení v oboru, byl největší zájem o výrobu běžného a jemného pečiva, o výrobu chleba, výrobu trvanlivého pečiva a pekařských moučníků a výrobu pekařských produktů racionální výživy. Program je určen pro nekvalifikované zaměstnance pekárny nebo pro uchazeče o toto povolání. Získáním nebo doplněním teoretických a praktických poznatků a dovedností budou absolventi schopni širšího uplatnění na trhu práce a plnohodnotného zapojení do pracovního procesu v oblasti:

- výroby běžného a jemného pečiva,
- výroby chleba,
- výroby trvanlivého pečiva a pekařských moučníků,
- výroby pekařských produktů racionální výživy.

Veškerou výrobu absolventi zajistí podle zásad hygienických pravidel a systému HACCP.

### **Výsledky vzdělávání**

Program směřuje k tomu, aby absolvent:

- ovládal základní technologii pekařské výroby a dokázal vyrobit základní i širší sortiment pekařských výrobků,
- dodržoval hygienické zásady a předpisy bezpečnosti a ochrany zdraví při práci.

Absolvent modulu PV1 **Výroba běžného pečiva a jemného pečiva** bude schopen:

- uvést sortiment pšeničných kynutých výrobků slaného i sladkého charakteru,
- připravit recepturu, suroviny,
- vyrobit těsto a vytvarovat z něho výrobky, popřípadě je doplnit náplní,
- po dokynutí výrobky správně tepelně upravit,
- po výstupní kontrole, případném zabalení výrobek nabídnout zákazníkovi,
- dodržovat hygienická pravidla a bezpečnost práce.

Absolvent modulu PV2 **Výroba chleba** bude schopen:

- uvést sortiment chlebů,
- připravit recepturu, suroviny,
- vyrobit těsto a vytvarovat ho,
- po dokynutí chléb správně tepelně upravit,
- po výstupní kontrole, případném zabalení výrobek nabídnout zákazníkovi,
- dodržovat hygienická pravidla a bezpečnost práce.

Absolvent modulu PV3 **Výroba trvanlivého pečiva a pekařských moučníků** bude schopen:

- vyjmenovat a specifikovat tuhá těsta používaná v pekařství k výrobě trvanlivých výrobků – linecké, vaflové, linecké třené, listové těsto a výrobky, plundrové těsto a výrobky, perníkové výrobky, moučníky ze šlehaných a chemicky kypřených hmot – makovník, tvarožník, třené výrobky – biskupský chlebiček, beránek,
- připravit recepturu, suroviny,

- vyrobit těsto nebo hmotu na příslušný druh a vytvaruje ho, popř. naplní do vhodných forem,
- výrobky správně upéct,
- po dohotovení a případném zabalení výrobek nabídnout zákazníkovi,
- dodržovat hygienická pravidla a bezpečnost práce.

Absolvent modulu PV4 **Pekařské produkty racionální výživy** bude schopen:

- popsat a specifikovat výrobu z cereálních mouk, z mouk z lupiny, špaldy, amarantu,
- používat zlepšující přípravky a směsi pro pekařskou výrobu,
- připravit celozrnné a vícezrnné výrobky a objasní jejich význam z hlediska výživy,
- využít přípravky k zjednodušení výroby těst i náplní.

### ***Možnosti pracovního uplatnění absolventa***

Absolvent tohoto programu vzdělání se uplatní jako odborně připravený pro oslovené firmy - Nopek Hořice, Pekárny a cukrárny Náchod, Pekárna PANE s.r.o. Dolní Bousov, Pekárna Tanvald, Pekárna Beas Lično, Pekárna Marta Dobruška a dalších v oblasti výroby běžného a jemného pečiva, výroby chleba, trvanlivého pečiva a pekařských moučníků i pekařských výrobků racionální výživy. Může se ucházet o pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých pekárnách, výrobnách trvanlivého pečiva a obchodních zařízeních zabývajících se prodejem pekařských výrobků.

Uvedený vzdělávací program vytvoří předpoklady pro další stupně vzdělávání.

### 3. Charakteristika programu dalšího vzdělávání

#### *Pojetí a cíle vzdělávacího programu*

Jedná se o modulové vzdělávání v rámci programu celoživotního učení. Program je určen pro nekvalifikované zaměstnance pekárny nebo pro uchazeče o toto povolání a je koncipován na základě požadavků výše uvedených firem v okolí.

Získáním nebo doplněním teoretických a praktických poznatků a dovedností budou absolventi schopni funkčního zapojení do pracovního procesu jako odborně připravené pracovní síly v oblasti:

- výroby běžného a jemného pečiva,
- výroby chleba,
- výroby trvanlivého pečiva a pekařských moučníků,
- výroby pekařských produktů racionální výživy.

Veškerou výrobu absolventi zajistí podle zásad hygienických pravidel a systému HACCP.

#### *Charakteristika obsahu vzdělávacího programu*

Program se skládá ze tří povinných a jednoho volitelného modulu:

|            |  |
|------------|--|
| Povinné:   | PV 1 Výroba běžného pečiva a jemného pečiva          |
|            | PV 2 Výroba chleba                                   |
|            | PV 3 Výroba trvanlivého pečiva a pekařských moučníků |
| Volitelný: | PV 4 Pekařské produkty racionální výživy             |

Absolvent modulu PV1 **Výroba běžného pečiva a jemného pečiva** bude schopen rozlišit široký sortiment pšeničných kynutých výrobků slaného i sladkého charakteru, připravit recepturu, suroviny, vyrobit těsto, vytvarovat z něho výrobky, popřípadě je doplnit náplní a po dokynutí je tepelně upravit. Po výstupní kontrole, případném zabalení bude schopen výrobek nabídnout zákazníkovi. Během celého procesu bude dodržovat hygienická pravidla a bezpečnost práce.

Absolvent modulu PV2 **Výroba chleba** bude schopen rozlišit široký sortiment chlebů, připravit recepturu, suroviny, vyrobit těsto různými technologickými způsoby, vytvarovat z něho výrobky, a po dokynutí je tepelně upravit. Po výstupní kontrole, případném zabalení bude schopen výrobek nabídnout zákazníkovi. Během celého procesu bude dodržovat hygienická pravidla a bezpečnost práce.

Absolvent modulu PV3 **Výroba trvanlivého pečiva a pekařských moučníků** obsáhne široký sortiment trvanlivých pekařských výrobků a moučníků – tuhá těsta používaná v pekařství k výrobě trvanlivých výrobků – linecké, vaflové, linecké třeňé, listové těsto a výrobky, plundrové těsto a výrobky, perníkové výrobky, moučnky ze šlehaných a chemicky kypřených hmot – makovník, tvarožník, třeňé výrobky – biskupský chlebíček, beránek. Dokáže připravit recepturu, suroviny, vyrobit těsto nebo hmotu na příslušný druh. Po vytvarování, popř. naplnění výrobky správně upeče. Po dohotovení a případném zabalení bude schopen výrobek nabídnout zákazníkovi. Během celého procesu bude dodržovat hygienická pravidla a bezpečnost práce.

Absolvent modulu PV4 **Pekařské produkty racionální výživy** bude schopen vyrábět pekařské výrobky z cereálních mouk, z mouk z lupiny, špaldy, amarantu. Při výrobě bude schopen použít zlepšující přípravky a směsi pro pekařskou výrobu. Zvládne připravit celozrnné a vícezrnné výrobky a objasní jejich význam z hlediska výživy. Dokáže využít přípravky k zjednodušení výroby těst i náplní.

### **Organizace výuky**

Výuka je organizována jako kombinované studium, kdy se prezenční studium prolíná se samostudiem a praktickým vyučováním v rozsahu stanoveném učebním plánem.

Výuka teorie probíhá v učebnách školy za použití moderní audiovizuální didaktické techniky v odpoledních hodinách v rozmezí od 14,00 hod do 18,00 hod.

Praxe se realizuje v plně vybavené pekařské školní dílně v sedmihodinových pracovních směnách od 13,00 hod.

Výukový program lze absolvovat celý v rozsahu čtyř modulů, nebo lze využít k doplnění vzdělání jednotlivé moduly, popřípadě jejich kombinaci.

### **Metodické postupy výuky a postupy hodnocení výsledků výuky**

Výuka teoretického i praktického vyučování se opírá především o formy:

- formu teoretické výuky (výklad, diskuse)
- formu praktického vyučování v pekařské dílně,
- formu samostudia.

Konkrétní formy a metody vzdělávací práce jsou v kompetenci vyučujícího, který při jejich volbě zohlední především sociální složení skupiny, profil uchazečů, dosaženou úroveň vzdělání, požadavek sociálního partnera, popř. požadavek úřadu práce.

Nedílnou součástí výuky bude využívání názorných pomůcek, praktických ukázek, zařazování samostatné práce, řešení problémových situací, práce s internetem.

V průběhu výuky bude zařazována práce s informacemi, odbornou literaturou i odbornými časopisy.

Při absolvování jednotlivých modulů a jejich řádném ukončení bude účastníkovi vystaveno osvědčení o absolvování jednotlivého modulu.

### **Vstupní předpoklady**

Program je určen pro uchazeče, kteří mají ukončené minimálně základní vzdělání a jsou držiteli zdravotního průkazu.

Uchazeči, kteří si chtějí rozšířit možnost uplatnění na trhu práce, mohou být z laické veřejnosti, do programu se však mohou zapojit i uchazeči z odborné veřejnosti, kteří si chtějí doplnit a rozšířit své vzdělání.

#### 4. Učební plán

|   |  |
|---|--|
| Střední škola gastronomie a služeb,<br>Nová Paka, Masarykovo nám. 2 | Masarykovo nám. 2,<br>509 27 Nová Paka |
| <b>Pekařské výrobky</b>   |  |

| název modulu | kód modulu | hodinové dotace |       |                  | ukončení modulu |
|--------------|------------|-----------------|-------|------------------|-----------------|
|              |            | teorie          | praxe | samo-<br>studium |                 |

| POVINNÉ MODULY                                  |     |            |    |    |                   |
|---|-----|------------|----|----|-------------------|
| Výroba běžného a jemného pečiva                 | PV1 | 20         | 42 | 5  | Praktická zkouška |
| Výroba chleba                                   | PV2 | 10         | 14 | 5  | Praktická zkouška |
| Výroba trvanlivého pečiva a pekařských moučníků | PV3 | 20         | 42 | 5  | Praktická zkouška |
|   |     | 50         | 98 | 15 | <b>Součet</b>     |
|   |     | <b>163</b> |    |    | <b>CELKEM</b>     |

| VOLITELNÉ MODULY                    |     |    |    |   |                   |
|-------------------------------------|-----|----|----|---|-------------------|
| Pekařské produkty racionální výživy | PV4 | 10 | 14 | 3 | Praktická zkouška |

#### *Optimální trajektorie:*

**PV1 → PV2/PV3 → PV4**

Výukový program lze absolvovat celý v rozsahu čtyř modulů, nebo lze využít k doplnění vzdělání jednotlivé moduly, popřípadě jejich kombinaci

## 5. Moduly programu dalšího vzdělávání

|  |   |          |               |
|--|---|----------|---------------|
| název modulu   | Výroba běžného a jemného pečiva               | kód      | PV1           |
| délka modulu   | 67 hod  | platnost | od 1. 1. 2011 |
| typ modulu   | Povinný, smíšený                              | kredity* |               |
| vstupní předpoklady  | Minimálně základní vzdělání, zdravotní průkaz |          |               |
| <p><b>stručná anotace vymežující cíle modulu</b></p> <p>Absolvent modulu PV1 <b>Výroba běžného a jemného pečiva</b> bude schopen rozlišit široký sortiment pšeničných kynutých výrobků slaného i sladkého charakteru, připravit recepturu, suroviny, vyrobit těsto, vytvarovat z něho výrobky, popřípadě je doplnit náplní a po dokynutí je tepelně upravit. Po výstupní kontrole, případném zabalení bude schopen výrobek nabídnout zákazníkovi. Během celého procesu budou dodržovat hygienická pravidla a bezpečnost práce.</p>   |   |          |               |
| <p><b>předpokládané výsledky výuky</b></p> <p><b>Absolvent modulu bude schopen:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>charakterizovat široký sortiment pšeničných kynutých výrobků slaného i sladkého charakteru,</li> <li>sestavit a vypočítat recepturu podle RTP,</li> <li>připravit suroviny do výroby, zkontrolovat kvalitu,</li> <li>zvolit nejlepší technologický postup, připravit vhodné pomůcky, nástroje, případně stroje a zařízení podle technologického postupu,</li> <li>zadělat těsto,</li> <li>poznat správný stupeň vyzrání,</li> <li>dělit těsto pomocí dělicího stroje,</li> <li>vyrobit příslušný druh náplně,</li> <li>správně vytvarovat výrobek včetně naplnění vhodnou náplní ručně i strojově,</li> <li>uplatnit estetická pravidla při zhotovování výrobků,</li> <li>nastavit parametry kynárny,</li> <li>zkontrolovat dokynutí vytvarovaných těstových kusů,</li> <li>provést úpravu před pečením,</li> <li>připravit pec a nastavit správnou teplotu pece a dobu pečení,</li> <li>připravit smažicí zařízení a nastavit správnou teplotu olejové lázně,</li> <li>upéct nebo usmažit podle druhu výrobku,</li> <li>provést výstupní kontrolu a zhodnotit jakost běžného a jemného pečiva, vyřazovat výrobky nestandardní jakosti před expedicí,</li> <li>zvolit správný způsob uchování výrobků, balení, prodloužení trvanlivosti,</li> <li>nabídnout výrobek zákazníkovi,</li> <li>popsat provozní evidenci výroby,</li> <li>kontrolovat kritické body ve výrobě, v případě potřeby provést nápravu a opatření ze zjištěných výsledků,</li> <li>dodržovat hygienické předpisy, osobní hygienu a zásady bezpečnosti potravin,</li> <li>používat pracovní oděv a ochranné pomůcky,</li> <li>dodržovat sanitační řád,</li> <li>dodržovat zásady bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence.</li> </ol> |   |          |               |

**učivo / obsah výuky**

- sortiment pšeničných kynutých výrobků,
- RTP-rámcové technologické postupy,
- suroviny a kvalita,
- technologický postup zadělání těsta,
- stupeň vyzrání,
- dělení těsta,
- výroba náplně,
- tvarování a plnění výrobků,
- dokynutí těstových kusů,
- úprava před pečením, pečení, smažení,
- hodnocení jakosti pečiva běžného a jemného,
- nebalené a balené výrobky, stárnutí pečiva, prodlužování jeho trvanlivosti,
- prodej běžného a jemného pečiva,
- vedení provozní evidence,
- systém kritických bodů,
- hygienické předpisy,
- BOZP a požární prevence.

**Samostudium:**

- přehled sortimentu a charakteristika jednotlivých skupin,
- příprava kynutých pšeničných těst
- postupy výroby kynutých pšeničných těst,
- výroba běžného pečiva,
- výroba jemného pečiva,
- výroba náplní a polev pro jemné pekařské pečivo,
- základní pekařské suroviny, jejich vlastnosti, skladování, úprava a dávkování.

**doporučené postupy výuky**

Výuka bude organizována nejprve teoreticky – 20 hod. v blocích po 5 hodinách formou výkladu, dialogu a práce s odbornou literaturou.

Učivo bude probráno rámcově a získané poznatky si uchazeč doplní samostudiem v délce 5 hodin.

Poté budou získané teoretické poznatky upevněny v praxi v rozsahu 42 hodin, kdy bude vyzkoušena výroba všech druhů probraného pečiva.

**způsob ukončení modulu**

Praktická zkouška se uskuteční před tříčlennou komisí na pracovišti odborného výcviku oboru pekař SŠGS. Součástí zkoušky jsou i doplňující otázky zkoušejících. Výkon zkoušeného bude hodnocen dle kritérií níže uvedených a bude slovně hodnocen „splnil“ nebo „nesplnil“.

**kritéria hodnocení výsledků výuky**

| <b>výsledek výuky</b> | <b>kritéria hodnocení</b>   |
|-----------------------|---|
| ad a)                 | Úplnost slovního vyjádření, použití správné terminologie.               |
| ad b)                 | Přepočet receptury.   |
| ad c)                 | Správnost vybrání a navážení surovin.                                   |
| ad d)                 | Správnost použití technologického postupu a příprava veškerých pomůcek, |

|       |   |
|-------|---|
|       | nástrojů, strojů a zařízení.  |
| ad e) | Zadělení těsta – zručnost, správnost a znalost délky míchání, určit správně vymísené těsto.                           |
| ad f) | Posouzení správného stupně vyzrání – smyslově.  |
| ad g) | Správné dělení na dělicím stroji (správná hmotnost a stejnoměrnost nadělených klonků).                                |
| ad h) | Připravení konkrétní náplně podle druhu výrobku (správnost technologického postupu).                                  |
| ad i) | Tvarování těsta (stejnoměrnost) a případné plnění tak, aby byla dosažena správná hmotnost.                            |
| ad j) | Uplatnění estetických pravidel při zhotovování výrobků (smyslové hodnocení).  |
| ad k) | Správnost nastavení parametrů kynárny.  |
| ad l) | Dokynutí vytvarovaných kusů – správná doba a teplota, vlhkost.  |
| ad m) | Provedení správné úpravy před pečením   |
| ad n) | Příprava pece – nastavení režimu pečení – teplota, zapařování, doba pečení.   |
| ad o) | Příprava smažicího zařízení – nastavení správné teploty olejové lázně, doba smažení.                                  |
| ad p) | Upečení nebo usmažení do zlatohnědé barvy – předvedení.   |
| ad q) | Hodnocení jakosti při skládání z plechu do přepravek, vyřazení nestandardních výrobků – předvedení, slovní vyjádření. |
| ad r) | Úplnost slovního vyjádření, použití správné terminologie.   |
| ad s) | Správnost slovní vyjádření.   |
| ad t) | Úplnost slovního vyjádření.   |
| ad u) | Úplnost slovního vyjádření a sledování kritických bodů během celé výroby.   |
| ad v) | Úplnost slovního vyjádření, přesnost dodržování (zkoušející hodnotí průběžně při veškeré pracovní činnosti)           |
| ad w) | Úplnost slovního vyjádření, přesnost dodržování (zkoušející hodnotí průběžně při veškeré pracovní činnosti).          |
| ad x) | Úplnost slovního vyjádření, přesnost dodržování (zkoušející hodnotí průběžně při veškeré pracovní činnosti).          |
| ad y) | Úplnost slovního vyjádření, přesnost dodržování (zkoušející hodnotí průběžně při veškeré pracovní činnosti).          |

#### doporučená literatura a informační zdroje

MÜLLEROVÁ, M., SKOUPIL, J. *Technologie - Výroba chleba a jemného cukrářského pečiva*. Praha: SNTL, 1986.

MÜLLEROVÁ, M., SKOUPIL, J. *Technologie*. Praha: SNTL, 1988.

MÜLLEROVÁ, M., CHROUST, F. *Pečeme moderně v malých i větších pekárnách*. Pardubice: KORA, 1993.

PŘÍHODA, J., HUMPOLÍKOVÁ, P., NOVOTNÁ, D. *Základy pekářské technologie*. Praha: PEKAŘ A CUKRÁŘ s.r.o. Odborné nakladatelství a vydavatelství jako obchodní společnost Podnikatelského svazu pekařů a cukrářů v ČR, 2003.

#### doporučená literatura pro samostudium

MÜLLEROVÁ, M., SKOUPIL, J. *Technologie*. Praha: SNTL, 1988. **(strana 9-50)**

MÜLLEROVÁ, M., SKOUPIL, J. *Technologie - Výroba chleba a jemného cukrářského pečiva*. Praha: SNTL, 1986. **(strana 78-125)**

MÜLLEROVÁ, M., CHROUST, F. *Pečeme moderně v malých i větších pekárnách*. Pardubice: KORA, 1993. **(strana 15-107)**

PŘÍHODA, J., HUMPOLÍKOVÁ, P., NOVOTNÁ, D. *Základy pekářské technologie*. Praha: PEKAŘ A CUKRÁŘ s.r.o. Odborné nakladatelství a vydavatelství jako obchodní společnost Podnikatelského svazu pekařů a cukrářů v ČR, 2003. **(strana 230-245)**

|   |                               |                 |               |
|---|-------------------------------|-----------------|---------------|
| <b>název modulu</b>   | <b>Výroba chleba</b>          | <b>kód</b>      | <b>PV2</b>    |
| <b>délka modulu</b>   | 29 hod                        | <b>platnost</b> | od 1. 1. 2011 |
| <b>typ modulu</b>   | Povinný, smíšený              | <b>kredity*</b> |               |
| <b>vstupní předpoklady</b>  | Znalost kompetencí modulu PV1 |                 |               |
| <p><b>stručná anotace vymežující cíle modulu</b><br/>Absolvent modulu PV2 <b>Výroba chleba</b> bude schopen rozlišit široký sortiment chlebů, připravit recepturu, suroviny, vyrobit těsto různými technologickými způsoby, vytvarovat z něho výrobky a po vykynutí je tepelně upravit. Po výstupní kontrole, případném zabalení bude schopen výrobek nabídnout zákazníkovi. Během celého procesu se budou dodržovat hygienická pravidla a bezpečnost práce.</p>  |                               |                 |               |
| <p><b>předpokládané výsledky výuky</b><br/><b>Absolvent modulu bude schopen:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>charakterizovat široký sortiment chlebů podle surovinového složení (pšeničné, pšenično-žitné a žitné), chleby na kvasy (i tekuté kvasy), s droždím, ze směsí,</li> <li>sestavit a vypočítat recepturu,</li> <li>připravit suroviny do výroby, zkontrolovat kvalitu, charakterizovat kvas,</li> <li>charakterizovat přípravu kvasu, druhy kvasu, technologické parametry kvasu, procesy v kvasech a těstech,</li> <li>charakterizovat třístupňové vedení kvasů,</li> <li>zvolit odpovídající stroje a zařízení podle technologického postupu,</li> <li>charakterizovat a připravit chlebové těsto na kvasy (i tekuté kvasy), s droždím, ze směsí,</li> <li>poznat správný stupeň vyžrání,</li> <li>nadělit a vytvarovat správně příslušný druh,</li> <li>upravit povrch před pečením a nastavit parametry kynárny a uložit těstové kusy k vykynutí,</li> <li>provést nastavení a regulaci pece, upéct chleby při dodržování zásad při pečení,</li> <li>charakterizovat změny při pečení a ztráty při pečení chleba,</li> <li>zhodnotit jakost upečeného chleba, určit vady chleba,</li> <li>zvolit správný způsob případného zabalení chleba,</li> <li>výrobek nabídnout zákazníkovi,</li> <li>popsat provozní evidenci výroby,</li> <li>kontrolovat kritické body ve výrobě, v případě potřeby provést nápravu a opatření ze zjištěných výsledků,</li> <li>dodržovat hygienické předpisy, osobní hygienu a zásady bezpečnosti potravin,</li> <li>používat pracovní oděv a ochranné pomůcky,</li> <li>dodržovat sanitační řád,</li> <li>dodržovat zásady bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence.</li> </ol> |                               |                 |               |
| <p><b>učivo / obsah výuky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>druhy chlebů - podle surovinového složení, na kvasy, s droždím, ze směsí,</li> <li>výpočet množství surovin,</li> <li>výběr a úprava surovin, kvas,</li> <li>příprava kvasu, druhy kvasu, technologické parametry kvasu, procesy v kvasech a těstech,</li> <li>třístupňové vedení kvasů,</li> <li>zařízení k výrobě a zpracování kvasů a těst, KVT,</li> <li>příprava chlebového těsta na kvasy, s droždím, ze směsí,</li> </ul>   |                               |                 |               |

- zrání těsta,
- dělení, tvarování,
- úprava před pečením, kynutí
- pečení chleba, zásady,
- změny při pečení, ztráty při pečení chleba,
- posuzování jakosti upečeného chleba, vady chlebů,
- [uchovávání, balení a expedice chleba.](#)
- prodej chleba,
- vedení provozní evidence,
- systém kritických bodů,
- hygienické předpisy,
- BOZP a požární prevence.

Samostudium:

- příprava těsta se žitnou moukou,
- výroba chleba.

#### doporučené postupy výuky

Výuka bude organizována nejprve teoreticky – 10 hod. bude provedeno formou výkladu, dialogu a práce s odbornou literaturou. Učivo bude probráno rámcově.

Získané poznatky si uchazeč doplní samostudiem v délce 5 hodin.

Poté budou získané teoretické poznatky upevněny v praxi v rozsahu 14 hodin, kdy bude vyzkoušena výroba všech druhů probraného pečiva.

#### způsob ukončení modulu

Praktická zkouška se uskuteční před tříčlennou komisí na pracovišti odborného výcviku oboru pekař SŠGS. Součástí zkoušky jsou i doplňující otázky zkoušejících. Výkon zkoušeného bude hodnocen dle kritérií níže uvedených a bude slovně hodnocen „splnil“ nebo „nesplnil“.

#### kritéria hodnocení výsledků výuky

| výsledek výuky | kritéria hodnocení   |
|----------------|--|
| ad a)          | Úplnost slovního vyjádření, použití správné terminologie.  |
| ad b)          | Přepočet receptury.  |
| ad c)          | Správnost vybrání a navážení surovin, slovního vyjádření.  |
| ad d)          | Úplnost slovního vyjádření, použití správné terminologie.  |
| ad e)          | Úplnost slovního vyjádření, použití správné terminologie.  |
| ad f)          | Použití strojů a zařízení dle technologického postupu.   |
| ad g)          | Úplnost slovního vyjádření a zadělání těsta – zručnost, správnost a znalost délky míchání.                                 |
| ad h)          | Poznání správného stupně vyzrání – smyslově.   |
| ad i)          | Správné dělení na dělicím stroji (správná hmotnost).   |
| ad j)          | Provedení správné úpravy před pečením, nastavení parametrů kynárny k dokynutí vytvarovaných kusů – správná doba a teplota. |
| ad k)          | Příprava pece – nastavení režimu pečení – teplota, zapařování, doba a upečení chlebů.                                      |
| ad l)          | Úplnost slovního vyjádření, použití správné terminologie.  |

|       |   |
|-------|---|
| ad m) | Hodnocení jakosti při skládání z plechu do přepravek, vyřazení nestandardních – předvedení, slovní vyjádření. |
| ad n) | Úplnost slovního vyjádření, použití správné terminologie.   |
| ad o) | Přesnost slovní vyjádření.  |
| ad p) | Úplnost slovního vyjádření.   |
| ad q) | Úplnost slovního vyjádření a sledování kritických bodů během celé výroby.                                     |
| ad r) | Úplnost slovního vyjádření, přesnost dodržování (zkoušející hodnotí průběžně při veškeré pracovní činnosti)   |
| ad s) | Úplnost slovního vyjádření, přesnost dodržování (zkoušející hodnotí průběžně při veškeré pracovní činnosti).  |
| ad t) | Úplnost slovního vyjádření, přesnost dodržování (zkoušející hodnotí průběžně při veškeré pracovní činnosti)   |
| ad u) | Úplnost slovního vyjádření, přesnost dodržování (zkoušející hodnotí průběžně při veškeré pracovní činnosti).  |

#### doporučená literatura a informační zdroje

MÜLLEROVÁ, M., SKOUPIL, J. *Technologie - Výroba chleba a jemného cukrářského pečiva*. Praha: SNTL, 1986.

MÜLLEROVÁ, M., CHROUST, F. *Pečeme moderně v malých i větších pekárnách*. Pardubice: KORA, 1993.

PŘÍHODA, J., HUMPOLÍKOVÁ, P., NOVOTNÁ, D. *Základy pekářenské technologie*. Praha: PEKAŘ A CUKRÁŘ s.r.o. Odborné nakladatelství a vydavatelství jako obchodní společnost Podnikatelského svazu pekařů a cukrářů v ČR, 2003.

#### doporučená literatura pro samostudium

MÜLLEROVÁ, M., SKOUPIL, J. *Technologie - Výroba chleba a jemného cukrářského pečiva*. Praha: SNTL, 1986. **(strana 9-77)**

MÜLLEROVÁ, M., CHROUST, F. *Pečeme moderně v malých i větších pekárnách*. Pardubice: KORA, 1993. **(strana 120-168)**

PŘÍHODA, J., HUMPOLÍKOVÁ, P., NOVOTNÁ, D. *Základy pekářenské technologie*. Praha: PEKAŘ A CUKRÁŘ s.r.o. Odborné nakladatelství a vydavatelství jako obchodní společnost Podnikatelského svazu pekařů a cukrářů v ČR, 2003. **(strana 245-248)**

|  |  |                 |               |
|--|--|-----------------|---------------|
| <b>název modulu</b>  | <b>Výroba trvanlivého pečiva a pekařských moučníků</b> | <b>kód</b>      | <b>PV3</b>    |
| <b>délka modulu</b>  | 67 hod   | <b>platnost</b> | od 1. 1. 2011 |
| <b>typ modulu</b>  | Povinný, smíšený                                       | <b>kredity*</b> |               |
| <b>vstupní předpoklady</b>   | Znalost kompetencí modulu PV1                          |                 |               |
| <p><b>stručná anotace vymežující cíle modulu</b></p> <p>Absolvent modulu PV3 <b>Výroba trvanlivého pečiva a pekařských moučníků</b> dokáže rozlišit široký sortiment trvanlivých pekařských výrobků a moučníků – tuhá těsta používaná v pekařství k výrobě trvanlivých výrobků – linecké, vaflové, linecké třené, listové těsto a výrobky, plundrové těsto a výrobky, perníkové výrobky, moučníky ze šlehaných a chemicky kypřených hmot – makovník, tvarožník, třené výrobky – Biskupský chlebíček, beránek. Dokáže připravit recepturu, suroviny, vyrobit těsto nebo hmotu na příslušný druh. Po vytvarování, popř. naplnění výrobky správně upeče. Po dohotovení a případném zabalení bude schopen výrobek nabídnout zákazníkovi. Během celého procesu budou dodržovat hygienická pravidla a bezpečnost práce.</p>  |  |                 |               |
| <p><b>předpokládané výsledky výuky</b></p> <p><b>Absolvent modulu bude schopen:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>charakterizovat a vyrábět široký sortiment trvanlivých pekařských výrobků a moučníků z tuhých těst používaných v pekařství k výrobě trvanlivých výrobků – linecké, vaflové, linecké třené, listové těsto a výrobky, plundrové těsto a výrobky, perníkové výrobky, moučníky ze šlehaných a chemicky kypřených hmot – makovník, tvarožník, třené výrobky – biskupský chlebíček, beránek, bábovka,</li> <li>sestavit a vypočítat recepturu a připravit suroviny do výroby, zkontrolovat kvalitu,</li> <li>zvolit vhodný technologický postup a vyrobit těsto nebo hmotu,</li> <li>zvolit správný způsob tvarování nebo dávkování do tvořítka, popřípadě zvolit vhodnou náplň,</li> <li>provést úpravu před pečením podle druhu a správně upéct,</li> <li>dohotovit výrobek podle druhu,</li> <li>zvolit vhodný způsob případného zabalení a provést expedici se všemi náležitostmi,</li> <li>nabídnout výrobek zákazníkovi,</li> <li>popsat provozní evidenci výroby,</li> <li>kontrolovat kritické body ve výrobě, v případě potřeby vyvodit nápravu a opatření ze zjištěných výsledků,</li> <li>dodržovat hygienické předpisy, osobní hygienu a zásady bezpečnosti potravin,</li> <li>používat pracovní oděv a ochranné pomůcky,</li> <li>dodržovat sanitační řád,</li> <li>dodržovat zásady bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence.</li> </ol> |  |                 |               |
| <p><b>učivo / obsah výuky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>sortiment trvanlivých pekařských výrobků a moučníků -tuhá těsta používaná v pekařství k výrobě trvanlivých výrobků – linecké, vaflové, linecké třené, listové těsto a výrobky, plundrové těsto a výrobky, perníkové výrobky, moučníky ze šlehaných a chemicky kypřených hmot – makovník, tvarožník, třené výrobky – biskupský chlebíček, beránek,</li> <li>receptury a příprava surovin do výroby,</li> <li>technologický postup,</li> <li>tvarování, dávkování, náplně,</li> </ul>   |  |                 |               |

- úprava před pečením, pečení,
- dohotovení výrobků,
- balení, expedice,
- prodej trvanlivého pečiva a pekařských moučníků,
- vedení provozní evidence,
- systém kritických bodů,
- hygienické předpisy,
- BOZP a požární prevence.

Samostudium:

- výrobky z křehkého a listového a plundrového těsta,
- výroba náplní a polev pro jemné pekařské pečivo,
- technologie těst lineckých, vaflových a lineckých třených,
- výroba pečiva z listového těsta,
- výroba šlehaných hmot.

#### doporučené postupy výuky

Výuka bude organizována nejprve teoreticky – 20 hod bude provedeno formou výkladu, dialogu a práce s odbornou literaturou. Učivo bude probráno rámcově.

Získané poznatky si uchazeč doplní samostudiem v délce 5 hodin.

Poté budou získané teoretické poznatky upevněny v praxi v rozsahu 42 hodin, kdy bude vyzkoušena výroba všech druhů probraného pečiva.

#### způsob ukončení modulu

Praktická zkouška se uskuteční před tříčlennou komisí na pracovišti odborného výcviku oboru pekař SŠGS. Součástí zkoušky jsou i doplňující otázky zkoušejících. Výkon zkoušeného bude hodnocen dle kritérií níže uvedených a bude slovně hodnocen „splnil“ nebo „nesplnil“.

#### kritéria hodnocení výsledků výuky

| výsledek výuky | kritéria hodnocení  |
|----------------|---|
| ad a)          | Úplnost slovního vyjádření, použití správné terminologie. Správnost výroby dvou vylosovaných výrobků ze sortimentu probraných trvanlivých výrobků.      |
| ad b)          | Přepočet receptury, správnost výběru a navážení surovin, jakost surovin slovně vyjádřit.  |
| ad c)          | Použití správného technologického postupu a předvedení přípravy hmoty nebo těsta.   |
| ad d)          | Tvarování nebo dávkování do tvořítka včetně náplně tak, aby byla dosažena správná hmotnost – praktické předvedení.                                      |
| ad e)          | Upravení před pečením a připravení zařízení k tepelné úpravě, správné upečení – praktické předvedení.   |
| ad f)          | Dohotovení výrobků podle druhu — praktické předvedení.  |
| ad g)          | Připravení výrobků k expedici, k prodeji, případné zabalení do vhodného obalu a provedení příslušné evidence - praktické předvedení a slovní vyjádření. |
| ad h)          | Správnost slovního vyjádření.   |
| ad i)          | Úplnost slovního vyjádření.   |
| ad j)          | Úplnost slovního vyjádření a sledování kritických bodů během celé výroby.   |

|       |   |
|-------|---|
| ad k) | Úplnost slovního vyjádření, praktické předvedení (zkoušející hodnotí průběžně při veškeré pracovní činnosti)  |
| ad l) | Úplnost slovního vyjádření, praktické předvedení (zkoušející hodnotí průběžně při veškeré pracovní činnosti). |
| ad m) | Úplnost slovního vyjádření, přesnost dodržování (zkoušející hodnotí průběžně při veškeré pracovní činnosti).  |
| ad n) | Úplnost slovního vyjádření, přesnost dodržování (zkoušející hodnotí průběžně při veškeré pracovní činnosti).  |

#### doporučená literatura a informační zdroje

MÜLLEROVÁ, M., SKOUPIL, J. *Technologie - Výroba chleba a jemného cukrářského pečiva*. Praha: SNTL, 1986.

MÜLLEROVÁ, M., CHROUST, F. *Pečeme moderně v malých i větších pekárnách*. Pardubice: KORA, 1993.

#### doporučená literatura pro samostudium

MÜLLEROVÁ, M., SKOUPIL, J. *Technologie - Výroba chleba a jemného cukrářského pečiva*. Praha: SNTL, 1986. **(strana 78-168)**

MÜLLEROVÁ, M., CHROUST, F. *Pečeme moderně v malých i větších pekárnách*. Pardubice: KORA, 1993. **(strana 108-120)**

|   |  |                 |               |
|---|--|-----------------|---------------|
| <b>název modulu</b>   | <b>Pekařské produkty racionální výživy</b> | <b>kód</b>      | <b>PV4</b>    |
| <b>délka modulu</b>   | 27 hod                                     | <b>platnost</b> | od 1. 1. 2011 |
| <b>typ modulu</b>   | Volitelný, smíšený                         | <b>kredity*</b> |               |
| <b>vstupní předpoklady</b>  | Znalost kompetencí modulu PV1, PV2, PV3    |                 |               |
| <p><b>stručná anotace vymežující cíle modulu</b></p> <p>Absolvent modulu PV4 <b>Pekařské produkty racionální výživy</b> bude schopen vyrábět pekařské výrobky z cereálních mouk, z mouk z lupiny, špaldy, amarantu. Při výrobě bude schopen použít zlepšující přípravky a směsi pro pekařskou výrobu. Zvládne připravit celozrnné a vícezrnné výrobky a objasní jejich význam z hlediska výživy. Dokáže využít přípravky k zjednodušení výroby těst i náplní.</p>   |  |                 |               |
| <p><b>předpokládané výsledky výuky</b></p> <p><b>Absolvent modulu bude schopen:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>charakterizovat mouky-cereální a mouky z lupiny, špaldy, amarantu,</li> <li>popsat zlepšující přípravky a směsi pro pekařskou výrobu,</li> <li>vysvětlit význam celozrnných a vícezrnných výrobků a vyrobit je,</li> <li>použít ve výrobě suroviny a přípravky splňující zásady správné výživy,</li> <li>prakticky využívat suroviny a zlepšující pekařské přípravky pro zjednodušení výroby,</li> <li>prakticky využívat instantní a hotové náplně pro pekařskou výrobu,</li> </ol>   |  |                 |               |
| <p><b>učivo / obsah výuky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>mouky-cereální a mouky z lupiny, špaldy, amarantu,</li> <li>sortiment zlepšujících přípravků a směsí pro pekařskou výrobu,</li> <li>celozrnné a vícezrnné výrobky,</li> <li>suroviny a přípravky správné výživy, zásady správné výživy, druhy živin a jejich vliv na organismus,</li> <li>výroba celozrnných a vícezrnných výrobků,</li> <li>zjednodušení výroby pomocí pekařských přípravků,</li> <li>instantní a hotové náplně pro pekařskou výrobu.</li> </ul> <p>Samostudium:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>surovinové směsi a přípravky,</li> <li>cereální mouky.</li> </ul> |  |                 |               |
| <p><b>doporučené postupy výuky</b></p> <p>Výuka bude organizována nejprve teoreticky – 10 hod bude provedeno formou výkladu, dialogu a práce s odbornou literaturou. Učivo bude probráno rámcově. Získané poznatky si uchazeč doplní samostudiem v délce 3 hodin. Poté budou získané teoretické poznatky upevněny v praxi v rozsahu 14 hodin, kdy bude vyzkoušena výroba všech druhů probraného pečiva.</p>   |  |                 |               |
| <p><b>způsob ukončení modulu</b></p> <p>Praktická zkouška se uskuteční před tříčlennou komisí na pracovišti odborného výcviku oboru pekař SŠGS. Součástí zkoušky jsou i doplňující otázky zkoušejících. Výkon zkoušeného bude hodnocen dle kritérií níže uvedených a bude slovně hodnocen „splnil“ nebo „nesplnil“.</p>   |  |                 |               |

**kritéria hodnocení výsledků výuky**

| <b>výsledek výuky</b> | <b>kritéria hodnocení</b>  |
|-----------------------|--|
| ad a)                 | Smyslové hodnocení vzorků mouk – přesnost odpovědi, správná terminologie.                              |
| ad b)                 | Volba vhodných zlepšujících přípravků a směsí pro konkrétní zadané výrobky.                            |
| ad c)                 | Správnost a přesnost výroby konkrétních zadaných celozrnných a vícezrnných výrobků.                    |
| ad d)                 | Volba vhodných surovin a přípravků odpovídajících zásadám správné výživy pro konkrétní zadané výrobky. |
| ad e)                 | Praktické využití surovin a zlepšujících přípravků ve výrobě konkrétních výrobků.                      |
| ad f)                 | Praktické využití instantních a hotových náplní ve výrobě konkrétních výrobků.                         |

**doporučená literatura a informační zdroje**

BLÁHA, L., KOPOVÁ, I., ŠREK, F. *Suroviny*. Praha: INFORMATORIUM, 2007.

TREUILLE, E., FERRIGNOVÁ, U. *Chléb připravený ručně nebo v domácí pekárně*. Praha: Ikar, 2005.

**doporučená literatura pro samostudium**

BLÁHA, L., KOPOVÁ, I., ŠREK, F. *Suroviny*. Praha: INFORMATORIUM, 2007. **(strana 237-247)**

TREUILLE, E., FERRIGNOVÁ, U. *Chléb připravený ručně nebo v domácí pekárně*. Praha: Ikar, 2005. **(strana 28-31)**

## Příloha č. 1

### Způsob zjišťování zpětné vazby od účastníků

---

#### Dotazník pro zjištění zpětné vazby absolventů kurzu

Pozn.: Prosím, doplňte následující údaje a u jednotlivých otázek zakroužkujte jednu z odpovědí.

**Pracovní činnost v zaměstnání:**

**Kód absolvovaného modulu:**

**Datum:**

**1. Myslíte si, že zvládnutí daného modulu Vám usnadní uplatnění na trhu práce?**

ANO

NE

ČÁSTEČNĚ

**2. Myslíte si, že zvládnutí daného modulu využijete ve své profesi?**

ANO

NE

ČÁSTEČNĚ

**3. Hodnotíte vědomosti a dovednosti získané v příslušném modulu jako dostačující pro práci v dané oblasti?**

ANO

NE

ČÁSTEČNĚ

**4. Přispělo Vám absolvování daného modulu k rozšíření poznatků v problematice zvoleného oboru?**

ANO

NE

ČÁSTEČNĚ

**5. Hodnotíte metody a formy výuky jako vyhovující?**

ANO

NE

ČÁSTEČNĚ

**6. Hodnotíte časový rozvrh výuky jako dostačující?**

ANO

NE

ČÁSTEČNĚ

**7. Jeví se Vám zvolené způsoby hodnocení výsledků jako vhodné a vyhovující?**

ANO

NE

ČÁSTEČNĚ

**8. Jiné návrhy a doplnění:**

## Příloha č. 2

## Prvotní evaluace programu dalšího vzdělávání sociálními partnery

| název sociálního partnera                             | kontakt (adresa, tel., email)  | jméno hodnotitele                   |
|---|--|-------------------------------------|
| Podnikatelský svaz pekařů a cukrářů v České republice | Drahobejlůva 2215/6, 190 00 Praha 9, tel.: 266 199 200, e-mail: info@svazpekaru.cz | Ing. Jaromír Dřízal, předseda svazu |
| NOPEK a.s., provozovna Hořice 1101                    | Husova 1467, 508 01 Hořice, tel.: 465 467 611, fax 465 420 257                     | p. V. Žižka, vedoucí provozovny     |

S oběma sociálními partnery byla průběžně konzultována přípravná fáze, evaluační činnost v projektu s nimi byla projednána a vyjádřili s ní souhlas. V obou případech se jedná o přední odborníky v daném oboru, jejichž hodnocení budou mít zásadní přínos pro celý projekt.

## Vypořádání připomínek 1. sociálního partnera

| připomínky k programu DV   | vypořádání připomínek  |
|--|--|
| Zvážit zapracování hygienických předpisů v potravinářství a systému HACCP rovnoměrně do všech povinných i volitelného modulu (ne samostatný modul).                            | Hygienické předpisy a systém HACCP zapracovány do každého modulu v rozsahu nezbytně nutném pro daný modul a praktickou aplikaci.       |
| Upřesnění kritérií hodnocení s důrazem na praktickou část přípravy (požadavky pekáren).  | Finální zkouška v každém modulu nyní zaměřena na praktickou část s orientačním ústním prozkoušením.                                    |
| Zvážit ekonomický rozpočet jednotlivých modulů s ohledem na sociální složení především nekvalifikovaných pracovníků v pekařských provozech, finanční dostupnost pro účastníky. | Připomínka zohledněna úpravou rozpočtu, důraz bude kladen na zajištění vyššího počtu účastníků jednoho modulu (ekonomické zvýhodnění). |

## Vypořádání připomínek 2. sociálního partnera

| Připomínky k programu DV  | vypořádání připomínek   |
|---|---|
| Doporučení posílit praktickou složku přípravy včetně závěrečné zkoušky v jednotlivých modulech. | Připomínka vypořádána, viz výše.  |
| Upřesnění teoretické složky vzdělávání, zaměření obsahu samostudia.                             | Samostudium rozpracováno formou samostatné části, upřesněna i studijní literatura, zpřesněna i obsahová složka teoretického vzdělávání. |

## Příloha č. 3

## Rozpočet pro realizaci vzdělávacího programu

Rozpočet pro jednoho účastníka:

| kód modulu | název modulu                                    | teorie 180 Kč/1hod |                 | praxe 160 Kč/hod |                  | náklad na suroviny, provozní | samostudium hod / Kč |      | Celkem           |
|------------|---|--------------------|-----------------|------------------|------------------|------------------------------|----------------------|------|------------------|
|            |   |                    |                 |                  |                  |                              |                      |      |                  |
| PV1        | Výroba běžného a jemného pečiva                 | 20                 | 3 600 Kč        | 42               | 6 720 Kč         | 3 400 Kč                     | 5                    | 0 Kč | 13 720 Kč        |
| PV2        | Výroba chleba                                   | 10                 | 1 800 Kč        | 14               | 2 240 Kč         | 1 500 Kč                     | 5                    | 0 Kč | 5 540 Kč         |
| PV3        | Výroba trvanlivého pečiva a pekařských moučníků | 20                 | 3 600 Kč        | 42               | 6 720 Kč         | 3 850 Kč                     | 5                    | 0 Kč | 14 170 Kč        |
| PV4        | Pekařské produkty racionální výživy             | 10                 | 1 800 Kč        | 14               | 2 240 Kč         | 1 800 Kč                     | 5                    | 0 Kč | 5 840 Kč         |
|            |   |                    | 10 800 Kč       |                  | 17 920 Kč        | 10 550 Kč                    |                      |      | <b>39 270 Kč</b> |
|            | <b>Propočet s 50% náklady</b>                   |                    | <b>10 800Kč</b> |                  | <b>17 920 Kč</b> | <b>5 275 Kč</b>              |                      |      | <b>33 995 Kč</b> |

Náklady na suroviny jsou propočteny na jednu dávku těsta – z 10 kg mouky. Předpokládá se, že výrobky půjdou zčásti do prodeje, a proto je náklad na suroviny a provozní náklad snížen na 50%.

Plánované náklady při absolvování projektu v celém rozsahu (3+1 modul).

**Náklady na výuku – 1 účastník: 33 995,- Kč.**

Vzhledem k množství jedné dávky těsta, není nutné do počtu 10 účastníků toto množství navyšovat.

**Náklady na výuku – 2 účastníci: 16 998,- Kč.**

**Náklady na výuku – 3 účastníci: 11 332,- Kč.**

**Náklady na výuku – 4 účastníci: 8 499,- Kč.**

**Náklady na výuku – 5 účastníků: 6 799,- Kč.**

**Náklady na výuku – 6 účastníků: 5 666,- Kč.**

**Náklady na výuku – 7 účastníků: 4 856,- Kč.**

**Náklady na výuku – 8 účastníků: 4 249,- Kč.**

**Náklady na výuku – 9 účastníků: 3 777,- Kč.**

**Náklady na výuku – 10 účastníků: 3 400,- Kč**