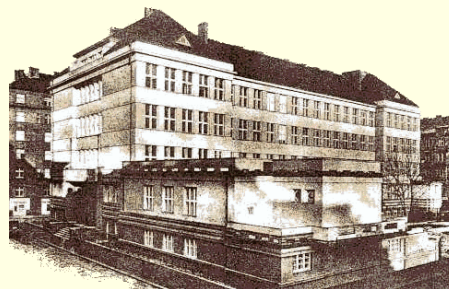




VOŠ, Gymnázium, SPŠ a SOŠ,
Praha 2, Podskalská 10

**STUDIJNÍ OBOR – TECHNOLOGIE
POTRAVIN**

**ZPRACOVÁNÍ MOUKY,
VÝROBA PEKAŘSKÝCH A
CUKRÁŘSKÝCH VÝROBKŮ**





Cíl studijního oboru

Zpracování mouky, výroba pekařských a cukrářských výrobků

Suroviny pro pekařství a cukrářství

Naučíte se správně používat suroviny pro výrobu pekařských a cukrářských výrobků.

Technologie výroby

Osvojíte si postupy a techniky potřebné k výrobě pekařských a cukrářských produktů.

Hodnocení kvality výrobků

Dokážete posoudit kvalitu surovin, těst, polotovarů i hotových výrobků.





Specifika výuky

Zpracování mouky, výroba pekařských a cukrářských výrobků



Laboratorní praxe

Velká část výuky probíhá v odborných laboratořích.



Školní pekárna

V každém ročníku získáte praktické zkušenosti přímo ve školní pekárně.



Praxe v pekárnách

V 1.–3. ročníku absolvujete praxi u našich partnerských pekáren.





Co umíme na konci studia?

Zpracování mouky, výroba pekařských a cukrářských výrobků

Výroba pekařských a cukrářských výrobků

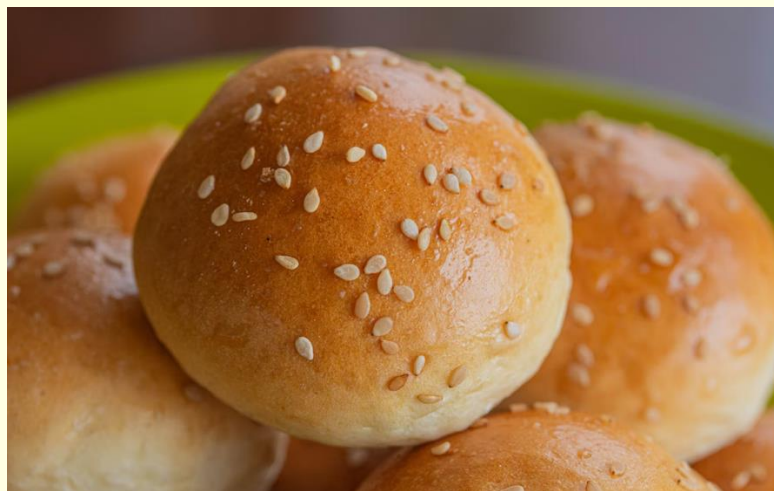
Dokážeme samostatně vyrobit různé druhy pekařských i cukrářských produktů.

Hodnocení kvality

Umíme posoudit kvalitu surovin, těst i hotových výrobků.

Hygiena a správná výroba

Známe hygienická pravidla a správné postupy při výrobě.





Uplatnění absolventů

Zpracování mouky, výroba pekařských a cukrářských výrobků



Práce v pekárnách

Uplatníme se v malých řemeslných pekárnách i ve velkých průmyslových provozech.



Laboratoře a kontrola kvality

Najdeme práci v laboratořích pekáren i dalších potravinářských výrobců.



Studium na vysokých školách

Pokračování ve studiu na prestižních univerzitách jako ČZU a VŠCHT.

