

PŘÍLOHY

Příloha 1

POTVRZENÍ

O ošetření zraněného – žáka – studenta* pro školní úraz

I. (vyplní škola – výchovné zařízení)

Jméno a příjmení zraněného

Datum narození

Bydliště zraněného

Název a adresa školy

Třída – ročník *

utrpěl dne měsíc 20..... zranění při školní – výchovné činnosti**

a byl poslán k lékařskému ošetření

Datum:

Razítko školy

II. (vyplní ošetřující lékař)

Při ošetření zraněného ve zdravotnickém zařízení

Dne20...bylo zjištěno, že zranění utrpěl * * *

.....

Pro následky tohoto zranění se bude – nebude* moci zúčastnit školní činnosti a jeho absence potrvá do:

.....

Případné další sdělení nebo doporučení lékaře.....

Datum:

Podpis ošetřujícího lékaře

.....

.....

* nehodící se škrtněte

** škola uvede činnost, při níž k úrazu došlo

*** lékař uvede druh a závažnost úrazu

Příloha 2

Pracovní list skupinový č. 2

Předmět: Technologie

3. ročník – obor Cukrář, denní studium, Střední škola stravování a služeb Karlovy Vary



Jméno a příjmení:

Datum:

Třída:

Úspěšnost v %:

Speciální moučníky – tvarování, pečení, vady

Označte správnou odpověď:

1. **Můžeme makronky zařadit mezi bezlepkové dezerty?** **/3.body/**
 - a/ ano
 - b/ ne
 - c/ ano – protože neobsahují mouku

2. **Jakou barvu používáme na barvení těsta na makronky?** **/3.body/**
 - a/ práškovou
 - b/ gelovou
 - c/ můžeme oběma – gelovou do těsta, práškovou na povrch

3. **Urči správnou teplotu pečení makronek.** **/2.body/**
 - a/ po zaschnutí na 135°C – 15 minut
 - b/ po zaschnutí na 120°C – 15 minut
 - c/ po zaschnutí na 140°C – 15 minut

4. **Jak dlouho a jak skladujeme makronky?** **/2.body/**
 - a/ na pečícím papíru a volně v suchém skladu
 - b/ v uzavřené dóze s víkem
 - c/ v uzavřené dóze s víkem v suchém skladu

5. **Jaká vada je správná pro makronky.** **/3.body/**
 - a/ spadlé, duté, spálené, vysušené
 - b/ spadlé, duté, bez nožičky, vysušené

c/ spadlé, duté, bez nožičky, vysušené, ploché

Příloha 3

Kalkulační list – Mini Pavlova

Suroviny na korpus	Hmotnost (kg)
Bílky	0,120
Cukr krystal	0,200
Vanilínový cukr	0,012
Sůl	0,001
Vinný ocet	0,004
Kukuřičný škrob	0,025
Vanilková esence	0,008
Suroviny celkem	0,370
Ztráty výrobní	-0,010
Ztráty pečením	-0,020
Hotový výrobek 40 ks á 30 g	0,340

Smetanová náplň	Hmotnost (kg)
Smetana 33 %	0,300
Suroviny celkem	0,300
Ztráty výrobní	-0,010
Hotová náplň	2,250

Ovoce na ozdobu	Hmotnost (kg)
Jahody čerstvé	0,200
Borůvky čerstvé	0,125
Maliny čerstvé	0,125
Máta čerstvá	0,001
Suroviny celkem	0,451
Ztráty výrobní	-0,031
Ovoce celkem na ozdobu	0,420

Příloha 4

Anketní otázky pro respondenty oboru Cukrář/ka

1/ Kde nejčastěji nakupujete zákusky?

- Cukrárna
- Pekárna
- Obchod
- Jiné – specifikujte.....

2/ Preferujete více zákusky tradiční či moderní?

- Klasické
- Moderní
- Obojí
- Proč? – vysvětlete.....

3/ Co nejvíce ovlivní Váš výběr?

- Vzhled, cena, kvalita
- Předchozí zkušenost, doporučení
- Složení
- Jiné – specifikujte.....

4/ Co si představujete pod pojmem odlehčený zákusek? Vysvětlete a uveďte příklady.

5/ Jsou pro Vás známé bezlepkové dezerty?

- Ano
- Ne
- Nevím
- Slyšel/a jsem o nich
- Kupuji je pravidelně

6/ Co je podle Vás dezert Pavlova? Zkuste popsat.

7/ Můžeme dezert Pavlova zařadit mezi bezlepkový? - Proč popište.

8/ Makronka je:

- Sněhová pusinka
- Dezert plněný krémem
- Mandlové francouzské pusinky

9/ Laktóza je:

- Nevím
- Mléčný cukr
- Alergie na mléko
- Závislost na mléku

10/ Jak si poradíte s dezertem, aby neobsahoval smetanu, na kterou máte alergii – popište.