



příloha č. 6 dohody č.:	KVA-MN-69/2017	POVEZ II (CZ.03.1.52/0.0/0.0/15_021/0000053)	Vzdělávací zařízení:	Ing. Roman Beran
Plán výuky			Lektor:	Ing. Roman Beran
Zaměstnavatel:	Karlovarská pekárna s.r.o.	IČO: 00669466	Místo výuky:	Karlovarská pekárna s.r.o. Slepá 517/1, 360 05 Karlovy Vary - Rybáře
Název vzdělávací aktivity:	Vzdělávání zaměstnanců výroby pro jejich přípravu na dosažení úplného středního vzdělání v oblasti pekařské výroby			
	Datum	Počet vyučovacích hodin	Od-do	Plánovaná témata
1	7.10.2017	8	08.00 - 16.30	Obiloviny, mouky – jejich zpracování, vlastnosti, použití aj.
2	8.10.2018	8	08.00 - 16.30	Hlavní suroviny v pekařské výrobě - droždí, sůl, tuky, cukr,
3	4.11.2017	8	08.00 - 16.30	Ostatní suroviny používané v pekařské výrobě - mléko, mléčné výrobky, zlepšující přípravky,
4	5.11.2017	8	08.00 - 16.30	Ostatní suroviny používané v pekařské výrobě - olejoviny, jádroviny, koření, suroviny s vysokým obsahem vlákniny,
5	27.12.2017	8	08.00 - 16.30	Ostatní – kypřicí látky, barviva, umělá sladidla, apod.,
6	28.12.2017	8	08.00 - 16.30	Pekárenská výroba - pekárenská technologie
7	6.1.2018	8	08.00 - 16.30	Technologie výroby chleba - Žitná, žitno-pšeničná, pšenično-žitná chlebová těsta.
8	7.1.2018	8	08.00 - 16.30	Výroba chlebových těst přímým způsobem
9	20.1.2018	8	08.00 - 16.30	Výroba chlebových těst nepřímým způsobem - Speciální technologické postupy při výrobě chleba.
10	21.1.2018	8	08.00 - 16.30	Technologie výroby pšeničných těst - Výroba pšeničných těst přímým vedením - nepřímým vedením.
11	3.2.2018	8	08.00 - 16.30	Technologie výroby pšeničných těst pro jemné kynuté výrobky - pšeničná těsta
12	4.2.2018	8	08.00 - 16.30	Výroba pšeničných těst pro jemné kynuté výrobky přímým vedením.
13	17.2.2018	8	08.00 - 16.30	Výroba pšeničných těst pro jemné kynuté výrobky nepřímým vedením - náplně k plnění jemného pečiva
14	18.2.2018	8	08.00 - 16.30	Technologické výpočty, přepočty receptur na kg nebo ks.
15	10.3.2018	8	08.00 - 16.30	Technologie výroby listových a plundrových těst klasických způsobem
16	11.3.2018	8	08.00 - 16.30	Technologie výroby těst a smažených výrobků klasických způsobem a technologie výroby křehkých výrobků.
17	7.4.2018	8	08.00 - 16.30	Přezkoušení praktických dovedností
18	8.4.2018	8	08.00 - 16.30	Zkušební test a přezkoušení dovedností - diskuze
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				

Vyplňte pouze bílá pole

Datum	20.9.2017
Vyřizuje:	JUDr. Ladislav Jaroš
Číslo	774455807
E-mail	jaros@kvpekarna.cz

jméno, příjmení, funkce a podpis oprávněné osoby (razítko)	JUDr. Ladislav Jaroš, jednatel
---	--------------------------------