**TEMATICKÝ PLÁN - ODBORNÝ VÝCVIK**

**1. ročník**

**Název ŠVP: CUKRÁŘ**

**Kód a název oboru vzdělání:** 29 – 54 – H / 01Cukrář

**Vyučující:** podle zařazení na konkrétní pracoviště

**Odpovídá:** Mgr. Soňa Jansa Šrůtková

Vyučovací jednotka je učební den, denně 6 hodin

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Výsledky vzdělávání | Obsah vzdělávání | Dotace |
| Žák:- dodržuje zásady bezpečnosti práce,osobní a provozní hygieny;- používá ochranné pomůcky;- orientuje se v prostředí svého pracoviště- poskytuje první pomoc;- při obsluze, údržbě a čištění strojůpostupuje v souladu s předpisy; | Bezpečnost a ochrana zdraví při práci,hygiena práce, požární prevence- seznámení s organizačním uspořádánímpracoviště- bezpečnost technických zařízení- zásady osobní a provozní hygienyv potravinářství- protipožární předpisy | 16 |
| Žák:- normuje potřebné suroviny pro konkrétnívýrobu dle receptur;- posoudí kvalitu surovin;- navažuje a odměřuje suroviny;- upravuje a připravuje konkrétní surovinypro konkrétní technologické zpracování;- efektivně hospodaří se surovinami | Příprava surovin- normování surovin- výběr a příprava surovin- vážení a úprava surovin  | 12 |
| Žák:- skladuje a připravuje výrobky naexpedici;balí výrobky do vhodných obalů; | Skladování a uchovávání výrobků | 12 |
| Žák:- připravuje cukerné rozvary a taví cukrpro technologické účely;- zjišťuje hustotu cukerného rozvaru ručnízkouškou;připravuje karamel, fondán, kulér, griliáš | Úprava cukrůcukerné rozvary a hmoty | 18 |
| Žák:hmotu našlehá a plní do sáčků,stříká hladkou a řezanou trubičkou –věnečky, větrníčky, rohlíčky | Cvičné práce z hmot na stříkánícvičná hmotastříkání hladkou a řezanou trubičkou | 42 |
| Žák:volí vhodné suroviny pro přípravu náplnía polev;využívá polotovarů při přípravě náplní apolevvyrobí základní druhy polev a náplní dlereceptury;volí vhodné náplně a polevy k danémuvýrobku;vhodně ochutí a případně obarví náplněa polevy; | Příprava náplní a polevnáplně polevy | 78 |
| Žák:volí a upravuje vhodné suroviny propřípravu konkrétního těsta;zvolí správný technologický postup připřípravě těsta;ručně tvaruje a stříká požadované tvary;využívá klasické pece;volí vhodnou teplotu a dobu pečení;kontroluje průběh pečení a určuje stupeňpropečení výrobků;posuzuje kvalitu výrobkůvolí správnou náplň k danému výrobkurozpozná vady výrobků; | Pevná tuková těsta a třené linecké těstovýběr a úprava surovinpříprava těsttvarovánípečenídohotovení výrobkůvady těst a korpusůnáplně | 96 |
| Žák:volí vhodné suroviny pro přípravu pálenéhmoty;zvolí správný technologický postupvýroby;ručně tvaruje požadované výrobky;využívá klasické pece;volí vhodnou teplotu pečení;kontroluje průběh pečení a určuje stupeňpropečení výrobků;volí vhodnou náplň a polevu pro přípravudaného výrobku;rozpozná vady výrobků; | Pálená hmota a výrobkyvýběr a příprava surovinpříprava těstatvarování, odleženívýrobkynáplně | 78 |
| Žák:volí a upravuje vhodné suroviny propřípravu listového těsta;volí správný technologický postup a fázevýroby;provaluje ručně těstourčuje dobu odležení těstatvaruje dané výrobky;volí vhodnou teplotu a dobu pečení;kontroluje průběh pečení a určuje stupeňpropečení výrobků;volí vhodnou náplň a polevu k danémuvýrobku;rozpoznává vadu listového těsta avýrobku; | Listové těsto a výrobkyvýběr a úprava surovinpříprava těstatvarování, provalování a odleženívýrobkyvadynáplně | 78 |
| Žák:vyrobí si pomůcky ke kreslení a psaní;vyrobí dekorativní ozdoby ke zdobenízákusků a dortů;píše nápisy čokoládovou polevou | Odborné kreslenítechniky kreslenízdobeníestetika výrobkůmodelování | 30 |
| Žák:dodržuje zásady správného nakládánís odpady v cukrářské výrobě v souladus principy ochrany životního prostředí | Ochrana životního prostředítřídění odpadů v provozu | 18 |