**TEMATICKÝ PLÁN - ODBORNÝ VÝCVIK**

**2. 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 7 hodin

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Výsledky vzdělávání | Obsah vzdělávání | Dotace |
| Žák:- dodržuje zásady bezpečnosti práce, osobní a provozní hygiena;- používá ochranné pomůcky;- orientuje se v prostředí svého pracoviště;- poskytuje první pomoc;- při obsluze, údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy;- dodržuje protipožární 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 | 14 |
| Žák:připravuje a navažuje suroviny;zadělává těsta a hmoty;tvaruje výrobky z těchto těst a hmot;peče a dohotovuje výrobky pomocínáplní a polev | Opakování výroby z 1. ročníkupevná tuková těstapálená hmotalistové těstovýrobky z těchto těst a hmot | 35 |
| Žák:volí a upravuje vhodné suroviny pro přípravu šlehaných hmot;odděluje bílky od žloutků;volí správný technologický postup šlehané hmoty;volí správnou teplotu při nahřívání hmot;správně vyšlehává hmoty;tvaruje a roztírá šlehané hmoty na plechyvyužívá klasické pece;volí vhodnou teplotu a dobu pečení;kontroluje průběh pečení a určuje stupeň propečení výrobků;volí vhodnou náplň a polevu daného výrobku;rozpoznává vady korpusů a hmot;charakterizuje jednotlivé hmoty k danému výrobku;vyrobí běžné výrobky z daných hmot | Šlehané hmoty a výrobkyvýběr surovinlehké šlehané hmotynahřívané šlehané hmotytěžká šlehaná hmotazvláštní šlehané hmotypříprava, tvarování hmotpečení hmotvady korpusů hmotnáplně | 140 |
| Žák:- volí a upravuje vhodné suroviny pro přípravu hmoty;- zvolí správný technologický postup;- využívá klasické pece; volí vhodnou teplotu a dobu pečení;- kontroluje průběh pečení a určuje stupeň propečení výrobků;- volí správnou polevu k danému výrobkurozpoznává vady výrobků; | Třená hmota a výrobkyvýběr surovinpříprava hmoty | 56 |
| Žák:- volí a upravuje vhodné suroviny pro přípravu hmot- zvolí správný technologický postup- ručně tvaruje požadované tvary- využívá klasické pece- volí vhodnou teplotu a dobu pečení- kontroluje průběh pečení a určuje stupeň propečení výrobků- volí správnou náplň a polevu k danému výrobku- rozpozná vady korpusů- vyrábí běžné výrobkybalí výrobky do vhodných obalů | Jádrové hmotyvýběr surovinúprava surovinpříprava hmotrozdělení hmotvady hmotnáplně a polevyvýrobkyexpedice výrobků | 56 |
| Žák:volí a upravuje vhodné suroviny pro přípravu těst;zvolí správný technologický postup;určuje a tvaruje požadované tvary;využívá klasické pece;volí vhodnou teplotu a dobu pečení;kontroluje průběh pečení a určuje stupeň propečení výrobků;volí správnou polevu a náplň;rozpozná vady korpusů;vyrábí běžné výrobky; | Čajové a pařížské pečivovýběr a úprava surovinvýroba těsttvarování a pečenívady | 35 |
| Žák:skladuje a připravuje výrobky na expedici;volí vhodné obalové materiály;balí výrobky a opatřuje je etiketou;připravuje sortiment výrobků pro prezentaci nebo prodej;vyplňuje prodejní doklady | Skladování, uchovávání, odbyt výrobkůskladování a uchovávání výrobkůbalení etiketace výrobkůexpedice výrobkůprodej výrobků | 21 |
| Žák:rozezná rostlinnou a živočišnou šlehačku;vysvětlí podmínky šlehatelnosti;vyšlehá náplň do požadované hmoty;vyrobí běžné druhy smetanových náplní a výrobků;umí prodloužit trvanlivost výrobku;rozpoznává a případně napravuje vady smetanových náplní; | Smetanové výrobkypodmínky šlehatelnostismetanové výrobkytrvanlivost výrobkůplněnívady | 42 |
| Žák:volí a upravuje vhodné suroviny;volí správný technologický postup výroby;vyrábí základní hmoty pro výrobu ozdob;tvaruje ozdoby;používá různé modelovací kostice a vypichovače;volí vhodné kombinace barev; | Ozdoby a modelovací hmotyvýběr a úprava surovinrozdělení hmot a ozdobpomůckytechniky barvenímodelovací hmotabílková glazuraCKP | 70 |
| Žák:volí a upravuje vhodné suroviny;volí správný technologický postup;vyrábí speciální výrobky;používá různé formy a pomůcky; | Speciální výrobkyvýběr a úprava surovinrozdělení výrobkůnepečené výrobky | 14 |
| Žák:dodržuje zásady správného nakládánís odpady v cukrářské výrobě v souladus principy ochrany životního prostředí | Ochrana životního prostředítřídění odpadů v provozu | 14 |
| Žák:kontroluje finální výrobek;odstraní případné vady;provádí smyslové hodnocení výrobků;sleduje kritické body výroby;dodržuje hygienické požadavky. | Hodnocení jakosti výrobků | 14 |