**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 uspořádáním  pracoviště  bezpečnost technických zařízení  - zásady osobní a provozní hygieny  v potravinářství  protipožární předpisy | 14 |
| Žák:  připravuje a navažuje suroviny;  zadělává těsta a hmoty;  tvaruje výrobky z těchto těst a hmot;  peče a dohotovuje výrobky pomocí  náplní 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 nakládání  s odpady v cukrářské výrobě v souladu  s 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 |