**TEMATICKÝ PLÁN - ODBORNÝ VÝCVIK**

**3. 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  - poskytne první pomoc | Bezpečnost a ochrana zdraví při práci,  hygiena práce, požární prevence  seznámení s organizačním uspořádáním  pracoviště  bezpečnost technických zařízení | 14 |
| Žák:  vhodně volí a upravuje suroviny  volí vhodnou hmotu k danému výrobku  vhodně zvolí náplň nebo polevu  správně určuje teploty pečení | Opakování učiva z 2. ročníku  šlehané hmoty a výrobky  třená hmota a výrobky  jádrové hmoty | 49 |
| Žák:  volí a upravuje vhodné suroviny pro  přípravu medového těsta;  volí správný technologický postup;  dodržuje dobu odležení;  tvaruje a vypichuje požadované tvary;  používá klasické pece;  volí správnou teplotu a dobu pečení;  kontroluje průběh pečení a určuje stupeň  propečení;  rozpoznává vady, korpusů a hmot,  případně je napravuje;  volí vhodnou náplň a polevu pro daný  výrobek;  vyrábí běžné výrobky;  zabalí výrobky do vhodných obalů;  provádí etiketaci;  připravuje výrobky k expedici; | Medové těsto, perníkové těsto  výběr surovin  příprava  odležení  tvarování  pečení  vady  náplně a polevy  výrobky  balení  expedice | 70 |
| Žák:  volí a upravuje vhodné suroviny pro  přípravu kynutých těst;  dodržuje správné technologické postupy;  posoudí správnost kynutí;  ovládá tvarování;  volí vhodnou náplň;  volí správnou teplotu;  používá klasickou pec;  používá smažící pánev;  kontroluje průběh pečení a určuje průběh  propečení výrobků;  připravuje vhodné náplně;  vyrábí běžné výrobky;  rozpozná vady výrobků, případně je  napraví | Kynuté těsto a výrobky  výběr a úprava surovin  technologické postupy  kynutí, tvarování  pečení  náplně  výrobky  vady  plundrové těsto | 70 |
| Žák:  vybírá a upravuje vhodné suroviny;  dodržuje správné technologické postupy;  dodržuje hygienické předpisy;  vyrábí zmrzlinové dezerty; | Zmrzliny  výběr a úprava surovin  technologické postupy  mražení  poháry  hygiena | 35 |
| Žák:  volí a upravuje vhodné suroviny;  dodržuje správné technologické postupy;  zdůvodní význam dia výrobků;  vyrobí požadované tvary;  používá klasické pece;  volí vhodnou teplotu a dobu pečení;  kontroluje průběh pečení;  zvládá vyrobit běžné výrobky;  volí vhodné náplně a polevy; | Dia výrobky  výběr a úprava surovin  výrobní postup  význam dia výrobků  pečení  tvarování  výrobky  náplně a polevy | 56 |
| Žák:  volí a upravuje vhodné suroviny;  dodržuje správné technologické postupy;  zná druhy příprav;  uplatňuje svoji fantazii a rozvíjí své  zkušenosti; | Restaurační moučníky  výběr a úprava surovin  výrobní postup  pečení, smažení, flambování,  gratinování, blanšírování, macerování,  vykrajování ovoce  rozdělení moučníků na teplé a studené | 42 |
| Žák:  kontroluje finální výrobek;  odstraní případné vady;  provádí smyslové hodnocení výrobků;  sleduje kritické body;  dodržuje hygienické požadavky; | Hodnocení jakosti výrobku | 21 |
| Žák:  dodržuje hygienické předpisy;  určuje správné skladování;  dodržuje trvanlivost surovin a výrobků; | Skladování surovin a trvanlivost výrobků | 21 |
| Žák:  jednotlivé výrobky zařadí podle druhu  hmoty nebo náplně;  ovládá přípravu korpusů na dané  výrobky; zvládá samostatně připravit jednotlivé náplně;  poradí si s úpravou polevy;  dokáže jednotlivé výrobky dohotovit tak,  aby odpovídaly vzhledově i hmotnostně; | Příprava k závěrečným zkouškám  opakování probraného učiva  pevná těsta  pálená hmota  listové těsto  šlehané hmoty  třené hmoty  jádrové hmoty  náplně a polevy | 126 |
| Žák:  provádí výpočty surovinových norem;  počítá kalkulaci výrobků | Výpočty surovinových norem, kalkulace | 14 |