**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 uspořádánímpracoviště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 propřípravu 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 stupeňpropečení;rozpoznává vady, korpusů a hmot,případně je napravuje;volí vhodnou náplň a polevu pro danývýrobek;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 propřípravu 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 průběhpropečení výrobků;připravuje vhodné náplně;vyrábí běžné výrobky;rozpozná vady výrobků, případně jenapraví | Kynuté těsto a výrobkyvýběr a úprava surovintechnologické postupykynutí, tvarovánípečenínáplněvýrobkyvadyplundrové 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 svézkušenosti; | 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 druhuhmoty nebo náplně;ovládá přípravu korpusů na danévýrobky; 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 |