**TEMATICKÝ PLÁN - ODBORNÝ VÝCVIK**

**1. ročník**

**Název ŠVP: PEKAŘ**

**Kód a název oboru vzdělání:** 29-53-H/01 Pekař

**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:  -rozlišuje jednotlivé provozy a jejich základní  uspořádání  - dodržuje zásady osobní a provozní hygieny  - dodržuje zásady BOZP s jednotlivými stroji a  zařízeními v pekárenském provozu  - používá ochranné pomůcky určené k ochraně  zdraví při práci se stroji a zařízeními v  pekárenském provozu  - poskytne první pomoc při úrazu nebo náhlém  onemocnění  - charakterizuje kritické body HACCP  - objasní práce zakázané mladistvým | **1. Pekárenský provoz**  - charakteristika pracoviště, jeho  organizace a uspořádání  - možná rizika a místa se zvýšeným  nebezpečím úrazu  - varianty a odlišnosti různých  provozů pekáren  - zásady provozní a osobní hygieny  v potravinářství  - zásady bezpečnosti při práci,  - riziková pracoviště a nejčastější  zdroje úrazů  - pravidla chování při úrazech  - práce zakázané mladistvým  - kritické body HACCP | 20 |
| přijímá a ukládá suroviny do skladu  - dodržuje podmínky skladování jednotlivých  surovin  - zhodnotí organolepticky mouku a ostatní  suroviny  - vypočítá potřebné množství surovin na výrobu  podle receptur  - vybere vhodné suroviny pro daný výrobek  - prosévá mouku a obsluhuje prosévací zařízení  - rozpozná druhy mouk a zná jejich složení  - navažuje a odměřuje potřebné množství surovin | **2. Příprava surovin**  - příjem a skladování surovin  - příjem a skladování mouky  - prosévání a míchání mouky  - druhy mouk a jejich složení  - smyslové hodnocení mouk a  ostatních surovin  - navažování, odměřování a úprava  surovin  - výběr a příprava surovin  - technologické výpočty | 50 |
| připraví těsto dle receptury  - vypočítá množství a teplotu vody k odlití  - mísí ručně připravené suroviny  - obsluhuje periodické stroje a zařízení na mísení, hnětení těst a hmot  - připraví těsto přímým i nepřímým vedením  - určí správný stupeň vymísení a nakynutí těsta  - porozumí procesům, které probíhají při zrání  těsta  - vypočítá váhu řezů těst určených na dělení  - ovládá způsoby ztužování klonků a řezů  - připraví základní náplně dle receptur  - dělí těsto na periodickém dělící zařízení | **3. Příprava těst a náplní** | 150 |
| - ručně tvaruje i za pomoci jednoduchých  pomůcek různé tvary běžného a jemného pečiva  - obsluhuje rohlíkovací stroj včetně jeho čištění  - ručně plní a zdobí polotovary a výrobky  - odsazuje výrobky na plechy a po  použití provádí jejich čištění | **4. Tvarování a dohotovování**  **výrobků**  - ruční tvarování běžného a  jemného pečiva i za pomoci  jednoduchých pomůcek  - obsluha a seřizování rohlíkovacího  stroje včetně jeho čištění  - ruční plnění a zdobení výrobků  - odsazování výrobků na plechy | 150 |
| - objasní správné podmínky pro kynutí  - nastaví parametry kynárny, připraví výrobky ke kynutí, sleduje změny při kynutí a je schopen  posoudit vhodné nakynutí výrobků  - připravuje výrobky na pečení (strojení)  - nastavuje režim pece, teplotu a dobu pečení,  případně zapařování - sází výrobky do pece  pomocí lopaty nebo sázecího zařízení  - sleduje stupeň propečení výrobků  - posoudí základní vady výrobků | **5. Kynutí, příprava na pečení**  **a tepelná úprava výrobků**  - faktory ovlivňující kynutí  - určení stupně nakynutí  - strojení výrobků – vlažení,  mašlování, sypání, nařezávání  - sázení výrobků do pece  - obsluha pece, nastavení  správných parametrů pečení  - tepelná úprava výrobků – pečení,  přepékání a vypékání  - smyslové hodnocení, vady a jejich  odstranění | 90 |