**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 základníuspořádání- dodržuje zásady osobní a provozní hygieny- dodržuje zásady BOZP s jednotlivými stroji azařízeními v pekárenském provozu- používá ochranné pomůcky určené k ochranězdraví při práci se stroji a zařízeními vpekárenském provozu- poskytne první pomoc při úrazu nebo náhlémonemocnění- charakterizuje kritické body HACCP- objasní práce zakázané mladistvým | **1. Pekárenský provoz**- charakteristika pracoviště, jehoorganizace a uspořádání- možná rizika a místa se zvýšenýmnebezpečím úrazu- varianty a odlišnosti různýchprovozů pekáren- zásady provozní a osobní hygienyv potravinářství- zásady bezpečnosti při práci,- riziková pracoviště a nejčastějšízdroje úrazů- pravidla chování při úrazech- práce zakázané mladistvým- kritické body HACCP | 20 |
| přijímá a ukládá suroviny do skladu- dodržuje podmínky skladování jednotlivýchsurovin- zhodnotí organolepticky mouku a ostatnísuroviny- vypočítá potřebné množství surovin na výrobupodle 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 aostatních surovin- navažování, odměřování a úpravasurovin- 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 zránítěsta- 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 jednoduchýchpomůcek různé tvary běžného a jemného pečiva- obsluhuje rohlíkovací stroj včetně jeho čištění- ručně plní a zdobí polotovary a výrobky- odsazuje výrobky na plechy a popoužití provádí jejich čištění | **4. Tvarování a dohotovování****výrobků**- ruční tvarování běžného ajemného pečiva i za pomocijednoduchých pomůcek- obsluha a seřizování rohlíkovacíhostroje 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 schopenposoudit vhodné nakynutí výrobků- připravuje výrobky na pečení (strojení)- nastavuje režim pece, teplotu a dobu pečení,případně zapařování - sází výrobky do pecepomocí 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, nastavenísprávných parametrů pečení- tepelná úprava výrobků – pečení,přepékání a vypékání- smyslové hodnocení, vady a jejichodstranění | 90 |