**TEMATICKÝ PLÁN - ODBORNÝ VÝCVIK**

**2. 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 7 hodin

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Výsledky vzdělávání | Obsah vzdělávání | Dotace |
| Žák:  - rozlišuje jednotlivé provozy a jejich základní uspořádání  - dodržuje zásady osobní a provozní  - hygieny v pekárně  - dodržuje zásady bezpečnosti a požární  ochrany při práci 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  - objasní práce zakázané mladistvým  - charakterizuje kritické body HACCP | **1. Pekárenský provoz**  **-** charakteristika pracoviště, jeho  organizace a uspořádání, možná  rizika a místa se zvýšeným  nebezpečím úrazu  - varianty a odlišnosti různých  provoz 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 | 15 |
| - vypočítá potřebné množství surovin na výrobu  podle receptury  - rozvrhne si časovou posloupnost jednotlivých  činností  - využívá základní matematické postupy a  znalosti  - vhodně používá a převádí jednotky měrové  soustavy  - zvolí vhodné suroviny pro daný druh výrobku  - charakterizuje základní vlastnosti jednotlivých  surovin a jejich vliv na finální výrobek  - upravuje suroviny podle potřeby | **2. Příprava surovin**  - technologické výpočty množství  surovin na výrobu pšeničných  a žitných těst  - výběr a příprava surovin  - úprava surovin, vlastnosti  jednotlivých surovin a jejich  význam a vliv na pekařské výrobky | 50 |
| -připravuje těsta na běžné a jemné pečivo se  zaměřením na surovinově náročnější druhy  především u jemného pečiva  - uvede rozdíly mezi jemným a běžným pečivem a  charakterizuje výhody a nevýhody přímého a  nepřímého vedení těsta  - připravuje základní i složitější druhy náplní  (kynoucí náplně, náplně ze sušených směsí,  používá různé druhy ovoce)  - vypočítá váhu klonku, řezu, množství potřebné  mouky, ztráty pečením, výtěžnost kvasů a těst  - vyjmenuje druhy kypření a charakterizuje jejich  použití u jednotlivých druhů pekařských výrobků  - připravuje žitná těsta kvasováním  - připravuje žitná (chlebová) těsta za pomocí kvasných koncentrátů  - uvede rozdíly, výhody a nevýhody přípravy  chlebových těst kvasováním a za použití  kvasných koncentrátů  - rozumí technologickým výpočtům, umí vypočítat  množství surovin, teplotu vody k odlití a ostatní  parametry potřebné pro výrobu chlebových těst  - obsluhuje běžné mísící a hnětací  stroje na chlebová těsta  - připraví těsto na cereální druhy pečiva  - objasní procesy probíhající při zrání kvasů a  chlebových těst  - připravuje záparu a mísí těsta na cereální výrobky  - popíše princip výroby na výrobních linkách | **3. Příprava těst a náplní**  **-** příprava pšeničných těst přímým  i nepřímým vedením  - příprava náplní dle receptur  - druhy kypření  - příprava chlebových těst  třístupňovým vedením kvasů  - příprava chlebových těst za pomoci kvasných koncentrátů  - technologické výpočty  - mísení chlebových těst  - příprava a mísení těsta na cereální  druhy pečiva  - výrobní linky na výrobu a zpracování pšeničných a žitných těst | 140 |
| ručně tvaruje jednoduché i tvarově složitější výrobky  - dodržuje estetické zásady při zdobení a  dohotovování výrobků  - tvaruje cereální výrobky (rohlíky, bagety, chleby)  - popíše princip strojního tvarování a plnění výrobků  - naváží těsto, ztužuje a ručně tvaruje chléb  - objasní princip strojního tvarování, vykulování a  vyvalování chleba  - odsazuje výrobky na plechy a do ošatek | **4. Tvarování a dohotovování**  **výrobků**  **-** ruční a strojní tvarování jemného  a běžného pečiva  - tvarování cereálních výrobků -  ruční a strojní tvarování chleba  - odsazování výrobků na plechy  a do ošatek | 120 |
| - určí správný stupeň nakynutí výrobků z pšeničného těsta a chleba  - sleduje podmínky při kynutí (teplota, vlhkost,  doba) a nastaví optimální hodnoty  - vysvětlí změny, které při kynutí probíhají  - vlaží, mašluje a dohotovuje výrobky před pečením  - připraví pec na pečení  - vysvětlí význam zapařování výrobků a používání  odtahů při pečení  - sází výrobky do pece sázecí lopatou nebo  pomocí sázecího zařízení  - nastaví režim pece na pečení (teplota, doba)  - kontroluje průběh pečení přepékání a vypékání  výrobků  - charakterizuje změny při pečení (střída, kůrka)  - rozpozná vady výrobků a předchází jejich vzniku  úpravou technologie a změnou režimu pečení  - provádí smyslové hodnocení výrobků | **5. Kynutí, příprava na pečení,**  **tepelná úprava výrobků**  **-** určení stupně nakynutí výrobků  - vlažení a dohotovování výrobků  - příprava pece na pečení  - sázení výrobků  - tepelná úprava výrobků (pečení,  přepékání, vypékání)  - vady výrobků a způsoby jak jim  předcházet  - smyslové hodnocení výrobků | 120 |
| - balí a etiketuje výrobky na běžných pekařských  linkách  - sleduje a vyhodnocuje podmínky při skladování  expedici výrobků  - obsluhuje zařízení na počítání výrobků | **6. Odbytové činnosti**  **-** balení a etiketování výrobků  - podmínky při skladování a expedici  výrobků z pšeničného těsta  a chleba | 40 |
| -provádí běžnou údržbu a čištění strojů, zařízení, pomůcek  - seřizuje pekařské stroje a zařízení: rohlíkovací, dělící a provalovací stroje | **7. Seřizování a běžná údržba**  **strojů a zařízení v pekárnách** | 20 |
| zvolí správný prostředek pro čištění a sanitaci  - ručně čistí a provádí sanitaci pekárenského  provozu včetně strojů a zařízení, pomůcek apod.  pomocí čistících a dezinfekčních prostředků  - popíše princip činnosti čistících strojů a myčky  na přepravky | **8. Sanitace pekárenského**  **provozu** | 20 |
| efektivně hospodaří se surovinami a energiemi  - dodržuje zásady nakládání s odpady | **9. Ochrana životního prostředí** | 15 |
| - vede základní provozní evidenci při výrobě,  skladování a expedici  - sleduje kritické body pomocí systému HACCP  a vede jejich evidenci | **10. Vedení předepsané evidence** | 20 |