**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 požárníochrany při práci s jednotlivými stroji a zařízeními v pekárenském provozu- používá ochranné pomůcky určené k ochranězdraví při práci se stroji a zařízeními v pekárenském provozu- poskytne první pomoc při úrazu nebo náhlémonemocnění- objasní práce zakázané mladistvým- charakterizuje kritické body HACCP | **1. Pekárenský provoz****-** charakteristika pracoviště, jehoorganizace a uspořádání, možnárizika a místa se zvýšenýmnebezpečím úrazu- varianty a odlišnosti různýchprovoz 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 | 15 |
| - vypočítá potřebné množství surovin na výrobupodle receptury- rozvrhne si časovou posloupnost jednotlivýchčinností- využívá základní matematické postupy aznalosti- vhodně používá a převádí jednotky měrovésoustavy- zvolí vhodné suroviny pro daný druh výrobku- charakterizuje základní vlastnosti jednotlivýchsurovin a jejich vliv na finální výrobek- upravuje suroviny podle potřeby | **2. Příprava surovin**- technologické výpočty množstvísurovin na výrobu pšeničných a žitných těst- výběr a příprava surovin- úprava surovin, vlastnostijednotlivých surovin a jejichvýznam a vliv na pekařské výrobky | 50 |
| -připravuje těsta na běžné a jemné pečivo sezaměřením na surovinově náročnější druhypředevším u jemného pečiva - uvede rozdíly mezi jemným a běžným pečivem acharakterizuje výhody a nevýhody přímého anepřímého vedení těsta- připravuje základní i složitější druhy náplní(kynoucí náplně, náplně ze sušených směsí,používá různé druhy ovoce)- vypočítá váhu klonku, řezu, množství potřebnémouky, ztráty pečením, výtěžnost kvasů a těst- vyjmenuje druhy kypření a charakterizuje jejichpoužití u jednotlivých druhů pekařských výrobků- připravuje žitná těsta kvasováním- připravuje žitná (chlebová) těsta za pomocí kvasných koncentrátů- uvede rozdíly, výhody a nevýhody přípravychlebových těst kvasováním a za použitíkvasných koncentrátů- rozumí technologickým výpočtům, umí vypočítatmnožství surovin, teplotu vody k odlití a ostatníparametry potřebné pro výrobu chlebových těst- obsluhuje běžné mísící a hnětacístroje na chlebová těsta- připraví těsto na cereální druhy pečiva- objasní procesy probíhající při zrání kvasů achlebových těst- připravuje záparu a mísí těsta na cereální výrobky- popíše princip výroby na výrobních linkách | **3. Příprava těst a náplní****-** příprava pšeničných těst přímými nepřímým vedením- příprava náplní dle receptur- druhy kypření- příprava chlebových těsttřístupňovým vedením kvasů- příprava chlebových těst za pomoci kvasných koncentrátů- technologické výpočty- mísení chlebových těst- příprava a mísení těsta na cereálnídruhy pečiva- výrobní linky na výrobu a zpracování pšeničných a žitných těst | 140 |
| ručně tvaruje jednoduché i tvarově složitější výrobky- dodržuje estetické zásady při zdobení adohotovování 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 avyvalování 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 používáníodtahů při pečení- sází výrobky do pece sázecí lopatou nebopomocí sázecího zařízení- nastaví režim pece na pečení (teplota, doba)- kontroluje průběh pečení přepékání a vypékánívýrobků- charakterizuje změny při pečení (střída, kůrka)- rozpozná vady výrobků a předchází jejich vznikuúpravou 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 jimpředcházet- smyslové hodnocení výrobků | 120 |
| - balí a etiketuje výrobky na běžných pekařskýchlinkách- sleduje a vyhodnocuje podmínky při skladováníexpedici výrobků- obsluhuje zařízení na počítání výrobků | **6. Odbytové činnosti****-** balení a etiketování výrobků- podmínky při skladování a expedicivýrobků 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 pekárenskéhoprovozu včetně strojů a zařízení, pomůcek apod.pomocí čistících a dezinfekčních prostředků- popíše princip činnosti čistících strojů a myčkyna 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 |