**TEMATICKÝ PLÁN - ODBORNÝ VÝCVIK**

**3. 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 jejichzákladní uspořádání- dodržuje zásady osobní a provozníhygieny v pekárně- dodržuje zásady bezpečnosti a požárníochrany 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 ná-hlém onemocnění- charakterizuje kritické body HACCP | **1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci**, hygiena práce, požární prevence- seznámení s organizačním uspořádánímpracoviště- bezpečnost technických zařízení | 15 |
| Žák:- vhodně volí a upravuje suroviny- upraví suroviny pro konkrétnítechnologické zpracování- obsluhuje zařízení pro manipulaci a dopravu surovin a ostatních materiálů | **2. Příprava surovin**- technologické výpočty množství surovin na výrobu pšeničných a žitných těst- výběr a příprava surovin úprava surovin- moučné hospodářství, zařízení prodopravu, manipulaci surovin | 35 |
| - volí vhodnou hmotu k danému výrobku- správně určuje teploty pečení | **3. Příprava těsta na výrobu trvanlivého****pečiva a koblih**- výroba třených a šlehaných hmot- výroba kvasů žitných a pšeničných těstna kontinuálních výrobnících- dělení těsta na kontinuálních linkách | 70 |
| - ručně tvaruje a plní výrobky z listového a plundrového těsta- ručně tvaruje a plní výrobky typické prooblast Haná (velké koláče, svatební koláče)- tvaruje a plní výrobky na mechanizova-ných linkách- zvládá strojní tvarování chlebových těst- vyrábí specifické druhy pečiva a krajovéspeciality | **4. Tvarování a dohotovování výrobků**- ruční a strojní tvarování a plnění výrobků zlistového těsta a ostatních pekařskýchvýrobků- strojní tvarování a plnění na mechani-zovaných linkách- strojní tvarování chlebových těst- specifické druhy pečiva a krajové speciality | 120 |
| - objasní faktory ovlivňující průběh kynutí vprůběžných kynárnách- upravuje a peče výrobky na průběžnýchpásových pecích- obsluhuje zařízení na řízené kynutí výrobkůa vystihne princip řízeného kynutí- obsluhuje šokové zmrazovací zařízení,ukládá a uchovává výrobky ve správnémteplotním režimu a připravuje výrobky na pečení- smaží výrobky (koblihy) ve fritovacímzařízení- připraví náplně a plní výrobky různýmináplněmi | **5. Kynutí, příprava na pečení a tepelná****úprava výrobků****-** kontinuální kynutí výrobků- úprava výrobků před pečením a pečení na průběžných pásových pecích- řízení kynutí výrobků- šokové zmrazování polotovarů a jejichuchovávání a následné zpracování- smažení výrobků | 120 |
| - uvede základní druhy obalů a objasnívýznam balení- balí na poloautomatických a automatických linkách- uvede všechny údaje nutné pro označeníbalených výrobků- expeduje výrobky, charakterizuje činnostispojené s expedicí výrobků až po jejichrozvoz- obsluhuje běžnou balící linku, etiketujevýrobky, pracuje s balící technikou | **6. Odbytové činnosti****-** druhy obalového materiálu a jejich význam- balení na automatických apoloautomatických linkách- značení výrobků- expedice výrobků | 80 |
| provádí běžnou údržbu a čištění strojů,zařízení a pomůcek- seřizuje pekařskéstroje a zařízení (rohlíkovací, dělící a provalovací stroje) | **7. Seřizování a běžná údržba strojů a****zařízení v pekárnách** | 15 |
| - zvolí správný čistící prostředek- provádí ruční čištění a sanitacipekárenského provozu, včetně strojů a zařízení, pomůcek apod. pomocíčistících a dezinfekčních prostředků- objasní 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 |
| objasní vedení základní provozní evidencepři výrobě, skladování a expedici- objasní sledování kritických bodů pomocísystému HACCP a vede jejich evidenci | **10. Vedení předepsané evidence** | 20 |
|  | **11. Procvičování a opakování učiva**Výpočty surovinových norem, kalkulace | 30 |
| popíše nové trendy v pekařské výrobětechnologie a sortiment pekařskýchvýrobků různé tvary a suroviny,nejvýznamnější firmy v ČR zabývající sepekařskou problematikou | **12. Nové trendy v pekařské výrobě** | 20 |