**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 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 ná-  hlém onemocnění  - charakterizuje kritické body HACCP | **1. Bezpečnost a ochrana zdraví při práci**, hygiena práce, požární prevence  - seznámení s organizačním uspořádáním  pracoviště  - bezpečnost technických zařízení | 15 |
| Žák:  - vhodně volí a upravuje suroviny  - upraví suroviny pro konkrétní  technologické 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 pro  dopravu, 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 těst  na kontinuálních výrobnících  - dělení těsta na kontinuálních linkách | 70 |
| - ručně tvaruje a plní výrobky z listového  a plundrového těsta  - ručně tvaruje a plní výrobky typické pro  oblast Haná (velké koláče, svatební koláče)  - tvaruje a plní výrobky na mechanizova-ných linkách  - zvládá strojní tvarování chlebových těst  - vyrábí specifické druhy pečiva a krajové  speciality | **4. Tvarování a dohotovování výrobků**  - ruční a strojní tvarování a plnění výrobků z  listového těsta a ostatních pekařských  výrobků  - strojní tvarování a plnění na mechani-zovaných linkách  - strojní tvarování chlebových těst  - specifické druhy pečiva a krajové speciality | 120 |
| - objasní faktory ovlivňující průběh kynutí v  průběžných kynárnách  - upravuje a peče výrobky na průběžných  pásových pecích  - obsluhuje zařízení na řízené kynutí výrobků  a vystihne princip řízeného kynutí  - obsluhuje šokové zmrazovací zařízení,  ukládá a uchovává výrobky ve správném  teplotním režimu a připravuje výrobky  na pečení  - smaží výrobky (koblihy) ve fritovacím  zařízení  - připraví náplně a plní výrobky různými  náplněmi | **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 jejich  uchovávání a následné zpracování  - smažení výrobků | 120 |
| - uvede základní druhy obalů a objasní  význam balení  - balí na poloautomatických a automatických linkách  - uvede všechny údaje nutné pro označení  balených výrobků  - expeduje výrobky, charakterizuje činnosti  spojené s expedicí výrobků až po jejich  rozvoz  - obsluhuje běžnou balící linku, etiketuje  výrobky, pracuje s balící technikou | **6. Odbytové činnosti**  **-** druhy obalového materiálu a jejich význam  - balení na automatických a  poloautomatických linkách  - značení výrobků  - expedice výrobků | 80 |
| provádí běžnou údržbu a čištění strojů,  zařízení a pomůcek- seřizuje pekařské  stroje 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 sanitaci  pekárenského provozu, včetně strojů  a zařízení, pomůcek apod. pomocí  čistících 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 evidence  při výrobě, skladování a expedici  - objasní sledování kritických bodů pomocí  systému 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 výrobě  technologie a sortiment pekařských  výrobků různé tvary a suroviny,  nejvýznamnější firmy v ČR zabývající se  pekařskou problematikou | **12. Nové trendy v pekařské výrobě** | 20 |