

PUPP

STŘEDISKO PRAKTICKÉHO VYUČOVÁNÍ

ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Škola:	Středisko praktického vyučování GRANDHOTEL PUPP o.p.s. Mírové náměstí 2, 360 01 Karlovy Vary
Zřizovatel:	GRANDHOTEL PUPP a.s. Mírové náměstí 2, 360 01 Karlovy Vary
Název ŠVP:	cukrář, cukrářka
Kód a název oboru vzdělání:	29-54-H/01 Cukrář
Zaměření:	Cukrář
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem

*Středisko praktického vyučování
GRANDHOTEL PUPP o.p.s.
Mírové náměstí 2, 360 01 Karlovy Vary
IČ: 26 33 29 14
Tel.: 353 109 528, fax: 353 109 626*

Příhoda

Ředitelka školy:
Bc. Vladimíra Příhodová

PROFIL ABSOLVENTA

Škola:	Středisko praktického vyučování GRANDHOTEL PUPP o.p.s. Mírové náměstí 2, 360 01 Karlovy Vary
Zřizovatel:	GRANDHOTEL PUPP a.s.
Název ŠVP:	Cukrář
Kód a název oboru vzdělání:	29-54-H/01 Cukrář
Zaměření:	Cukrář
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2018 počínaje 1. ročníkem

1. Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolvent se uplatní při výkonu pracovních činností v malých, středních i velkých provozech veřejného i účelového stravování, a to především na úseku odbytu, případně ve výrobě. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven na soukromé podnikání v pohostinství.

Absolvent bude ovládat druhy a techniku obsluhy, organizovat si činnosti na úseku odbytu. Samostatně a dle příslušných předpisů a norem připravuje prostředí odbytu, používá vhodný inventář a systémy a formy obsluhy dle charakteru akce, vykonává obchodně provozní aktivity, sleduje odbyt výrobků, provádí vyúčtování, využívá marketingové nástroje k nabídce služeb a výrobků a prostředků podpory prodeje. Orientuje se v obchodně právních podmínkách odbytu a ve specifikách odbytu v zařízeních zaměřených na lázeňství. Posoudí v závislosti na příslušném standardu zařízení jakost výrobku a kvalitu služeb. Vede příslušnou dokumentaci odbytového střediska.

Bude ovládat základy techniky obsluhy, sestavovat nabídku služeb a výrobků a realizovat jejich odbyt, provádět vyúčtování.

Bude připraven vykonávat odborně činnosti úseku odbytu a obsluhy, zajišťovat a organizovat provoz odbytových středisek, pracovat v provozu výroby, využívat technologická zařízení, realizovat potřebné činnosti při přípravě, průběhu a ukončení gastronomické akce, vést příslušnou dokumentaci provozovny.

Ve styku s hostem bude připraven jednat profesionálně a společensky a komunikovat ve dvou cizích jazycích.

2. Očekávané kompetence absolventa

Vzdělávání ve školním vzdělávacím programu směřuje v souladu s cíli středního odborného vzdělávání k tomu, aby si žák vytvořil na úrovni odpovídající jeho schopnostem a studijním předpokladům následující stěžejní kompetence:

Obecně odborné kompetence

- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích,
- ovládá techniky odbytu,
- ovládá základy technologie přípravy pokrmů,
- vykonává obchodně – provozní aktivity,
- dodržuje bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci,
- jedná ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje,
- usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb.

Specificky odborné kompetence

- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, systém HACCP,
- má přehled o výživě, užívá zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování,
- rozlišuje vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů,

- skladuje správným způsobem potraviny a nápoje,
- sestavuje menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel, pravidel racionální výživy a dalších hledisek,
- charakterizuje běžné pokrmy české kuchyně i zahraničních kuchyní, kontroluje kvalitu a správně uchovává pokrmy po expedici z výroby,
- používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu,
- připravuje pracoviště v odbytovém středisku na provoz,
- realizuje odbyt vhodnými druhy a technikami,
- volí a užívá vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti,
- používá vhodný inventář,
- společensky vystupuje a profesionálně jedná ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky,
- dbá na estetiku při pracovních činnostech,
- sjednává odbyt výrobků a služeb, provádí vyúčtování,
- připravuje podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu,
- kalkuluje cenu výrobků a služeb, orientuje se v cenách surovin na trhu,
- orientuje se v ekonomicko-právním prostředí provozu společného stravování,
- využívá ekonomických informací pro zabezpečení provozu,
- sestavuje nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií,
- využívá marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků,
- využívá prostředků podpory prodeje,
- vyhotovuje podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou,
- chápe bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví osob na pracovišti,
- dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence,
- dodržuje zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti,
- poskytuje první pomoc při náhlém onemocnění nebo úrazu,
- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku,
- dodržuje stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti,
- zohledňuje požadavky klienta (zákazníka, občana),
- zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady,
- efektivně hospodáří s finančními prostředky,
- nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Klíčové kompetence

- využívá ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i zkušeností spolupracovníků a odborníků v oboru,
- efektivně zpracovává informace z textů a mluveného projevu,
- porozumí zadání úkolu, získá potřebné informace a navrhuje řešení,
- volí prostředky a způsoby (zdroje, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit,
- vyjadřuje se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci, formuluje srozumitelně své myšlenky,
- zpracovává běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty,
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu s pravidly chování,
- dosáhne jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění v gastronomii, používá základní odbornou terminologii v písemné i ústní formě,
- posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti,
- adaptuje se na měnící se životní a pracovní podmínky,
- pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností,

- chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje,
- uvědomuje si vlastní kulturní, národní a osobní identitu,
- komunikuje se zaměstnavateli se základní znalostí pracovněprávních vztahů,
- správně používá běžné měrné a finanční jednotky,
- aplikuje matematické postupy pro řešení praktických úkolů v běžných situacích,
- pracuje s osobním počítačem a běžnými prostředky ICT a s běžným základním a aplikačním programovým vybavením,
- komunikuje elektronickou poštou, získává informace z otevřených zdrojů (Internet).

Afektivní kompetence

- má pozitivní vztah k učení a vzdělávání, ovládá vhodné techniky učení,
- má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, přehled o možnostech uplatnění na trhu práce a pracovních podmínkách,
- reaguje adekvátně na své hodnocení, přijímá radu i kritiku,
- přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly,
- dodržuje zákony, respektuje práva a osobnost druhých lidí,
- stanovuje si cíle a priority podle svých osobních schopností a zájmů.

3. Způsob ukončení vzdělávání

Stupeň poskytovaného vzdělání je střední vzdělání s výučním listem, ukončované je závěrečnou zkouškou, kterou mohou žáci konat, pokud úspěšně ukončí poslední ročník školního vzdělávacího programu. Dokladem o dosažení tohoto vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Škola:	Středisko praktického vyučování GRANDHOTEL PUPP o.p.s. Mírové náměstí 2, 360 01 Karlovy Vary
Zřizovatel:	GRANDHOTEL PUPP a.s.
Název ŠVP:	Cukrář
Kód a název oboru vzdělání:	29-54-H/01 Cukrář
Zaměření:	Cukrář
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP:	od 1.9.2018 počínaje 1.ročníkem

1. Celkové pojetí vzdělávání

Celkové pojetí vzdělávání v oboru 65-51-H/01 Kuchař – číšník je determinováno prostředím Karlovarského kraje a především Karlových Varů a ostatních lázeňských míst kraje. Gastronomie je nedílnou součástí odvětví cestovního ruchu regionálně a lokálně zaměřeného na lázeňství a další doprovodné formy. Infrastrukturu takto zaměřeného cestovního ruchu dominují velké hotelové domy, lázeňské hotely a další zařízení, která se vyznačují vysokou úrovní a specializovaností gastronomických služeb. Absolventi oboru, pokud v něm budou pracovat, mají možnost uplatnění v popsaném prostředí regionu, případně i v náročnější gastronomii dalších center cestovního ruchu České republiky nebo v zahraničí, především v prostoru EU.

Proto je obor 65-51-H/01 Kuchař – číšník rozpracován do zaměření Číšník, servírka a Kuchař, kuchařka, čímž vzdělávací strategie vychází vstříc regionálnímu trhu práce, sociálním partnerům, potřebám zaměstnavatelů, případně i nárokům pracovního trhu EU.

2. Vzdělávací strategie

Školní vzdělávací program Číšník, servírka je koncipován pro získání všeobecného přehledu v celé oblasti stravovacích služeb a získání komplexních kompetencí k výkonu odborných činností na úseku odbytu v podniku společného stravování. Důraz je kladen na významné rozšíření kompetencí potřebných k odborným činnostem na úseku odbytu, včetně jeho provozu, organizace a vytvoření základních předpokladů pro vykonávání obchodně podnikatelských aktivit v oboru. Úseku výroby je věnován prostor v rozsahu minimálních požadavků RVP oboru.

Vzdělání v oboru poskytuje vzdělanostní i institucionální platformu pro další možné vzdělávání ve stupni středního vzdělání s maturitní zkouškou, většinou v podobě nástavbového studia.

Vzdělávání sestává z teoretického a praktického vyučování. Teoretické vyučování je organizováno formou výuky všeobecně vzdělávacích a odborných předmětů. Praktické vyučování je organizováno formou odborného výcviku v reálném pracovním prostředí, a to po celou dobu vzdělávání. Při rozvržení obsahu vzdělávání byly z disponibilních hodin posíleny vzdělávací oblasti Výroba pokrmů, Odbyt a obsluha a Komunikace ve službách i profilující okruh Číšník. Důraz je kladen na aktivní a neformální mezipředmětové vztahy a vazby mezi praktickým a teoretickým vyučováním i mezi jednotlivými předměty teoretického vyučování. Velká pozornost je plánovaně věnována různým formám motivace žáků a aktivování zájmu žáků o obor. Důležitá pro vzdělávání je funkční partnerská spolupráce s pracovišti, na kterých probíhá praktické vyučování. Součástí strategie realizace je vytváření prostoru a aktivit pro žáky se zvýšeným zájmem o obor a odborný růst v podobě vzdělávacích akcí, soutěží, spolupráce se zahraničím, spolupráce s profesními sdruženími. Pro žáky se znevýhodněním pak účinný kompenzační systém a systém prevence sociálně patologických jevů. Významnou roli sehrává v realizaci vzdělávacího programu příznivé klima a firemní kultura školy,

klima třídního kolektivu a v neposlední řadě příznivé prostředí pracoviště praktického vyučování. Hodinové dotace v rozpisech učiva a výsledků vzdělávání jsou doporučující a lze je s ohledem na konkrétní podmínky organizace výuky a průběhu školního roku přiměřeně upravovat. Vzhledem k tomu, že do vzdělávání v oboru většinou vstupují prakticky zaměření žáci s nepříliš rozvinutými studijními předpoklady, hrají důležitou roli metodicko didaktické postupy. V závislosti na pojetí a charakteristice předmětu jsou proporcionálně dle charakteru a obsahu vzdělávání užívány následující:

- Klasické
 - slovní - vysvětlování, výklad, přednáška, práce s textem, dialog
 - názorně demonstrační - práce s obrazem, modelem, prezentací, pozorování, ukázka, instruktáž
 - dovednostně praktické - vytváření znalostí, dovedností a návyků napodobováním, experimentem, praktickým cvičením, produktivní činností
- Aktivizující
 - diskuze, řešení problému, situační simulace, inscenace, didaktická hra, kvíz
 - brainstorming a myšlenkové mapování...
- Komplexní výukové formy
 - výuka frontální, skupinová, individualizovaná, kooperativní, projektová, samostatná práce žáků...

Nedílnou součástí realizace vzdělávacího programu je uplatňování metod aplikace praktických zkušeností a reálných jevů v teorii, spojení teoretických znalostí s praxí, užívání klasických i moderních zdrojů informací. Významnou metodickou roli hrají formy vzdělávací jednotky, z nichž základní je vyučovací hodina, doplňkové semináře, workshopy, exkurze, kurzy a výjezdy žáků a zahraniční aktivity školy. Z hlediska metodiky je důležité využití moderní didaktické techniky od klasické projekční techniky až po interaktivní nástroje, především informační a komunikační technologie (počítače s výukovými produkty, interaktivní tabule ...).

3. Způsob rozvoje klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Získávání klíčových kompetencí prolíná po celou dobu vzdělávání jednotlivými předměty včetně praktického vyučování. Klíčovým kompetencím je také věnován prostor i v aktivitách nad rámec minimálních požadavků na obsah školního vzdělávacího programu.

Získávání klíčových kompetencí v jednotlivých vyučovacích předmětech ve školním vzdělávacím programu znázorňuje tabulka *Přehled uplatňování klíčových kompetencí*.

Pod tabulkou je uveden *Výčet klíčových kompetencí* včetně jejich struktury.

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU

ODBORNÝ VÝCVIK

Škola:	Středisko praktického vyučování GRANDHOTEL PUPP o.p.s. Mírové náměstí 2, 360 01 Karlovy Vary
Zřizovatel:	Karlovarský kraj
Název ŠVP:	Cukrář, cukrářka
Kód a název oboru vzdělání:	29-54-H/01 Cukrář
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2018 počínaje 1.ročníkem
Počet hodin výuky:	1. ročník – 495 2. ročník – 577,5 3. ročník – 577,5

1. Obecné cíle předmětu

Obecným cílem předmětu je prakticky připravit žáky na výběr, správnou úpravu a přípravu surovin, jejich využití při přípravě cukrářských výrobků, polotovarů, těst, hmot, náplní, polev a zmrzlin, ruční tvarování výrobků, pečení a dohotovování cukrářských výrobků, včetně estetického ztvárnění. Předmět umožňuje proniknout žákům do celé problematiky cukrářské výroby. Rozvíjí zájem žáků o obor a systematicky směřuje k dosažení jejich odborné způsobilosti.

Žák si osvojí odborné a praktické dovednosti potřebné k výkonu konkrétní samostatné nebo týmové práce ve všech fázích technologického zpracování surovin na cukrářské výrobky a polotovary. Žák je připraven zpracovávat základní suroviny, pomocné látky a přísady pro cukrářské výrobky. Žák získá manuální zručnost v cukrářské výrobě, naučí se obsluhovat jednotlivá výrobní zařízení, provádět technologické výpočty, posuzovat kvalitu vstupních surovin, polotovarů a hotových výrobků. Důraz se klade na dodržování zásad hygieny a na technologickou kázeň za účelem zachování kvality a zdravotní nezávadnosti výrobků.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- prohloubili a upevnili odborné vědomosti získané v ostatních vyučovacích předmětech
- aplikovali vědomosti při praktické činnosti
- osvojovali si odborné dovednosti a návyky potřebné k vykonávání profesionálních činností v cukrářském provozu.

Učivo se zaměřuje na zvládnutí výroby základního i složitějšího sortimentu cukrářských výrobků v různých typech cukrářských provozoven od malých až po průmyslové. Výuka je zaměřena na aplikaci vědomostí získaných v teoretickém vyučování odborných předmětů.

Dále je cílem seznámit s právními normami, předpisy BOZP, PO, HACCP a hygienickými předpisy, vést k uplatňování gastronomických pravidel, zásad racionální výživy a ke sledování nových trendů. Odborné vědomosti a dovednosti provázat s oblastí společenské výchovy, estetiky a sociální psychologie. Naučit žáky profesionálně jednat s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky. Cílevědomě přistupovat k týmové i samostatné práci. Zprostředkovat žákům poznatky potřebné v odborném i dalším vzdělávání, praktickém životě a připravit je k dalšímu vzdělávání. Cílem je také připravit žáka, který se uplatní na trhu práce a je schopen reagovat na měnící se podmínky trhu práce a uplatnit se v společnosti.

2. Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- aktivně přistupovali k pracovnímu životu a profesní kariéře
- chápali význam odpovědného přístupu k plnění povinností a respektování pravidel
- odpovědně přistupovali k týmové i samostatné práci
- rozvíjeli svůj zájem a vztah ke gastronomii a ctili etiku v gastronomii
- chápali práci a pracovní činnosti jako příležitost k seberealizaci
- aktivně a tvořivě přistupovali k problémům
- rozvíjeli své estetické cítění a tvůrčí přístup ke svému oboru

Komplexní pojetí předmětu Odborný výcvik vede dále žáky k:

- osvojení kompetencí, tj. vědomostí, dovedností, návyků, postojů a pracovních postupů pro kvalifikovaný výkon povolání a pro uplatnění na trhu práce
- využití vědomostí a dovedností z ostatních předmětů v praxi, v podnikových činnostech, kolektivních a pracovně právních vztazích
- využití znalostí o zásadách správné životosprávy, k odpovědnosti za své zdraví, zdravý životní styl a zdokonalování své tělesné zdatnosti
- pochopení významu rozvoje komunikativních kompetencí pro potřeby občanského a pracovního života
- používání prostředků ICT ke komunikaci, k získávání informací ve všech oblastech v pracovním i osobním životě
- pochopení principů fungování multikulturní demokratické společnosti

3. Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu Technická a technologická příprava a Výroba a odbyt RVP 29-54-H/01 Cukrář. Během odborného výcviku se žák průběžně seznámí se základními hygienickými předpisy, kritickými body HACCP, BOZP, PO. Dokáže připravit výrobní středisko a provádět jednotlivé pracovní činnosti. Rozlišuje jednotlivé úseky výrobního střediska. Orientuje se ve skladové evidenci, vedení zásob, využívá výpočetní techniku. Průběžně se žák seznamuje s pracovními nástroji a pomůckami a používá je při odborném výcviku. Využívá technologická zařízení ve výrobním středisku, podílí se na realizaci technologických postupů přípravy cukrářských výrobků.

Komunikuje v mateřském jazyce i v cizím jazyce přiměřeně k situacím každodenního, pracovního života. V předmětu odborný výcvik žák komplexně uplatňuje, rozvíjí a systematizuje získané znalosti z teoretického vyučování a nabývá praktické dovednosti, zkušenosti a návyky.

1. ročník

Žák uplatňuje znalosti v oblasti hygieny, BOZP, PO, HACCP a první pomoci. Ovládá pracovní činnosti spojené se zásadami hospodaření se surovinami, měrnými jednotkami, práci s váhami. Seznámí se s technologickým vybavením cukrářské výroby, Seznámí se s druhy plev, náplní, pevných tukových hmot, lineckých třených těst, pálené hmoty, listových těst, šlehaných hmot. Ovládá základy obsluhy a společenskou výchovu.

2. ročník

Žák prohlubuje získané dovednosti z prvního ročníku. Používá technologická zařízení v cukrářské výrobě. Zná technologické postupy lehkých, těžkých a zvláštních šlehaných hmot, jádrové hmoty, pařížského pečiva, smetanových výrobků, speciálních výrobků a cukrářských ozdob.

3. ročník

Žák opakuje, prohlubuje a procvičuje dovednosti z předcházejících ročníků. Ovládá trendy moderní gastronomie a zahraniční kuchyně. Má osvojeny základy organizace práce v cukrářském provozu své a svých spolupracovníků a je schopen pracovat samostatně a v týmu. Využívá technologické postupy medového perníkového těsta, kynutých těst, plundrového těsta a zvládá přípravu restauračních moučníků. Ovládá odbornou terminologii a využívá obecných poznatků a pravidel při řešení praktických úkolů.

4. Strategie (pojetí) výuky

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva.

Praktické vyučování je v souladu s platnými předpisy organizováno formou odborného výcviku v reálném pracovním prostředí po celou dobu vzdělávání, a to na odloučeném pracovišti školy, nebo na smluvně zajištěných pracovištích školy v provozech zařízení fyzických nebo právnických osob s oprávněním k činnosti v daném oboru. Praktické vyučování vedou učitelé odborného výcviku a instruktoři z řad zaměstnanců.

Praktické vyučování žáků je zajišťováno a realizováno pouze na pracovištích, která disponují vhodným organizačním, technologickým i sociálním zázemím, většinou se jedná o významné hotelové společnosti města a regionu.

Praktické vyučování je organizováno ve smíšených skupinách tvořených žáky 1.- 3. ročníků, přičemž počet žáků ve skupině vedené učitelem odborného výcviku a počet žáků vedených instruktorem je stanoven platným předpisem.

Pro žáky je podstatný kontakt s reálným pracovním prostředím, tj. materiálním a technologickým zázemím, s organizací, předpisy a normami, s pracovními úkoly a postupy, pracovním kolektivem a klimatem a v neposlední řadě firemní kulturou.

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva a s ohledem na rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

- individuální a skupinová práce žáků na zadaných úkolech při vyučování
- demonstrační metody
- názorné ukázky, instruktáže
- praktická cvičení
- využívání ICT
- řešení problémových úloh
- semináře, kurzy, soutěže žáků
- exkurze
- přípravná soustředění

5. Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení žáků musí splňovat především motivační, informativní a výchovné funkce. Žáci jsou vedeni ke kritickému sebehodnocení. Hodnocena je kvalita získaných praktických dovedností a návyků, hloubka porozumění poznatkům, schopnost jejich aplikace a míra rozvoje klíčových kompetencí a osvojení průřezových témat. V konečném hodnocení se promítá i aktivní přístup žáka ke vzdělávání, jeho samostatnost, schopnost produktivní spolupráce v kolektivu.

Podklady pro hodnocení žáků vyučující získává:

- soustavným sledováním výkonů a aktivity žáků během praktického vyučování

- individuálním zkoušením, zkušebními testy a závaznými písemnými, odbornými pracemi
- formou prezentace výsledků vzdělávání na veřejnosti (výstavy, projekty, společenské akce, soutěže) prokazující schopnosti a dovednosti žáků
- posuzováním úrovně dosažených dovedností a pracovního přístupu žáka
- hodnocením skupinové práce žáků
- sebehodnocením jednotlivých žáků
- ověřením praktických dovedností formou evaluace v každém ročníku

Podle množství a kvality vykonané práce je žák v souladu s platnými předpisy hodnocen i finančně, formou odměny za produktivní činnost.

Hodnocení žáků se specifickými potřebami učení:

U těchto žáků klade učitel důraz na druh jejich projevu, ve kterém mají předpoklady podat lepší výkon. Při klasifikaci nevychází učitel z prostého počtu chyb, ale z počtu jevů, které žák zvládl. Stoupající význam musí mít sebehodnocení žáků.

6. Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a realizaci průřezových témat

Klíčové kompetence

k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- s porozuměním poslouchat mluvený projev, pořizovat si poznámky
- využívat k učení různé informační zdroje

k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu, určit jádro problému, získat informace, navrhnout a zdůvodnit řešení, ověřit správnost postupu a dosažené výsledky
- uplatňovat různé metody myšlení, volit prostředky plnění aktivit, využívat zkušeností
- spolupracovat při řešení problému s jinými lidmi (týmová spolupráce)

komunikativní

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v mluveném i psaném projevu
- formulovat své myšlenky souvisle a srozumitelně
- v diskuzi formulovat, zdůvodňovat a obhajovat své názory, vyslechnout názory druhých a reagovat na ně
- vyjadřovat se a vystupovat dle zásad kultury projevu a chování
- zpracovat texty na odborná témata
- dosáhnout jazykové způsobilosti ke komunikaci a pracovnímu uplatnění v cizojazyčném prostředí

personální a sociální kompetence

- posuzovat reálně své možnosti a stanovovat si cíle a priority dle svých schopností
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory a postoje druhých
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky
- mít odpovědný vztah ke svému fyzickému i duševnímu zdraví, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
- pracovat v týmu, přijímat a plnit svěřené úkoly, adekvátně přijímat hodnocení a kritiku, vytvářet pozitivní mezilidské vztahy

občanské a kulturní povědomí

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně
- dodržovat zákony, respektovat práva druhých lidí, jednat v souladu s morálními principy, zásadami společenského chování a hodnotami demokracie
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu a tolerovat identitu jiných
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost a současnost v evropském a světovém kontextu
- mít pozitivní vztah k hodnotám místní, národní, evropské i světové kultury
- chápat význam a hodnotu života, životního prostředí a význam udržitelného rozvoje

k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- získat pozitivní a odpovědný vztah k práci, povolání, profesní budoucnosti
- mít přehled o vlastním uplatnění na trhu práce, pracovních a platových podmínkách
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli a prezentovat se
- umět získávat informace ze světa práce a znát obecná práva pracovníků a zaměstnavatelů
- porozumět zadanému úkolu a získat informace potřebné k jeho splnění
- kontrolovat svou činnost a správně ohodnotit její výsledek

matematické

- používat a převádět běžné jednotky
- efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů

informační a komunikační technologie

- pracovat s osobním počítačem a prostředky ICT
- pracovat se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, praxe a dalšího vzdělávání
- získávat, zpracovávat a využívat data a informace z otevřených zdrojů
- komunikovat elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace

Obecně odborné kompetence

- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o surovinách,
- ovládá technologii přípravy cukrářských výrobků,
- ovládá proces odbytu cukrářských výrobků,
- vykonává obchodně – provozní aktivity,
- dodržuje bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci,
- jedná ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje,
- usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb.

Specificky odborné kompetence

- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii, systém HACCP,
- má přehled o výživě,
- rozlišuje vlastnosti, a technologickou využitelnost základních druhů surovin včetně konvenienčí, skladuje správným způsobem suroviny,
- připravuje cukrářské výrobky, kontroluje kvalitu a správně je uchovává po expedici z výroby,
- používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu,
- připravuje pracoviště ve výrobním středisku na provoz,
- profesionálně jedná ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky;
- dbá na estetiku při pracovních činnostech,
- připravuje podklad pro nákup surovin, a dalšího materiálu,

- kalkuluje cenu výrobků, orientuje se v cenách surovin na trhu,
- orientuje se v ekonomicko-právním prostředí provozu,
- využívá prostředků podpory prodeje,
- vede podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou,
- chápe bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví osob na pracovišti,
- dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence,
- poskytuje první pomoc při náhlém onemocnění nebo úrazu,
- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti podniku,
- dodržuje stanovené normy a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti,
- zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady,
- efektivně hospodaří s finančními prostředky,
- nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

- osobnost a její rozvoj
- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů
- společnost – jednotlivec a společenské skupiny
- morálka, odpovědnost, tolerance, solidarita
- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život

Člověk a životní prostředí

- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí (vliv stravování na lidské zdraví)
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v oboru gastronomie

Člověk a svět práce

- hlavní oblasti světa práce, znaky práce (pracovní činnosti a prostředky, pracoviště, mzda, pracovní doba, kariéra, společenská prestiž...), alternativy uplatnění v praxi a v navazujících směrech vzdělávání, vztah k zájmům, schopnostem a zdravotním předpokladům
- rozhodování o další profesní a vzdělávací dráze, vyhledávání a práce s informacemi o trhu práce a jeho nabídce
- soukromé podnikání v gastronomii
- zákoník práce, pracovní poměr, pracovní smlouva, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele, mzda, její složky a výpočet, možnosti zaměstnání v zahraničí

Informační a komunikační technologie

- práce s osobním počítačem a prostředky ICT
- práce se základním a aplikačním programovým vybavením počítače pro účely občanského života, odborné profesní praxe a dalšího vzdělávání
- získávání, zpracovávání a využití dat a informací z otevřených zdrojů
- komunikace elektronickou poštou a dalšími prostředky komunikace
- nabývání počítačové gramotnosti ve smyslu Státní informační a komunikační politik

Výsledky vzdělávání a kompetence Odborný výcvik	Tematické celky	Hod. dotace
1. ročník		495
<p>Žák/ žákyně:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zná a aplikuje hygienické požadavky pro práci s potravinami - dodržuje zásady BOZP a PO s jednotlivými stroji a zařízením v cukrářském provozu - používá ochranné pomůcky určené k ochraně zdraví při práci - dodržuje zásady a pravidla osobní hygieny, sanitace, výrobních místností - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti - charakterizuje kritické body HACCP - dodržuje zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci s jednotlivými stroji a zařízením - používá ochranné pomůcky určené k ochraně zdraví při práci se stroji - dodržuje zásady osobní a provozní hygieny v cukrářském provozu - popíše možnosti zdrojů nákazy a otravy z potravin a způsob prevence 	<p>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</p> <ul style="list-style-type: none"> - Školení BOZP, PO, hygienických předpisů. Organizační uspořádání OV,ŠŘ. - Bezpečnostní předpisy při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů. Bezpečnostní rizika a nejčastější příčiny úrazů, - první pomoc, povinnosti pracovníků a zaměstnavatele. - Hygienické předpisy v potravinářském provozu, kritické body HACCP. Zásady provozní a osobní hygieny. - Zdravotní rizika z potravin, alimentární nákazy, toxické kontaminanty – zdroje nákazy a otravy z potravin 	18
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje jednotlivé provozy a jejich základní uspořádání - poradí si s obsluhou používaného výrobního zařízení - vhodně používá a převádí jednotky měrové soustavy - zvolí vhodné suroviny pro daný druh výrobku - je seznámen s platnými právními předpisy v potravinářském průmyslu, zejména v cukrářské výrobě - zná a dodržuje technologické postupy v cukrářské výrobě 	<p>Cukrářský provoz</p> <ul style="list-style-type: none"> - Charakteristika provozu, jeho uspořádání a organizace. - Obsluha strojního zařízení a hospodaření se surovinami. - Platné předpisy v potravinářském provozu. - Platné předpisy v potravinářském provozu. 	24
<ul style="list-style-type: none"> - objasní princip trávení a vstřebávání živin a vylučování zbytků potravin - vysvětlí princip přeměny látek a energií - vyjmenuje živiny a vysvětlí jejich význam pro člověka - uvede význam racionální výživy a zásady správné výživy 	<p>Výživa a stravování</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fyziologie výživy, živiny, výživové hodnoty potravin a význam pro člověka. - Zásady správné výživy, druhy výživy, biologická a energetická hodnota potravin (výpočty). - Alimentární nákazy. Prevence. 	18

<ul style="list-style-type: none"> - rozšiřuje a charakterizuje hlavní druhy výživy a směry ve výživě - vysvětlí energetickou a biologickou hodnotu potravin a vypočte energetickou hodnotu cukrářského výrobku - ví, jak předcházet nákazám a otravám z potravin 		
<ul style="list-style-type: none"> - ví, jak skladovat výrobky a polotovary - uvede metody zamezující jejich znehodnocení - popíše způsoby balení a expedici cukrářských výrobků - vysvětlí systém označování balených cukrářských výrobků - uvede hygienické požadavky a zásady při balení a expedici - vyjmenuje zásady prodeje cukrářských výrobků - zná vhodné obalové materiály balených výrobků - ví, co je marketink, prodej a expedice 	<p>Skladování a trvanlivost výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> - Skladování a uchovávání výrobků, skladovací zařízení, organizace práce ve skladech. - Příjem, přejímka a výdej surovin, evidence výroby, výpočty surovin dle receptury. - Zásady prodeje cukrářských výrobků, obalové materiály, balící technika, balení a etiketace výrobků, marketink, - prodej a expedice výrobků. 	18
<ul style="list-style-type: none"> - zvládá vysvětlit postupy výroby jednotlivých druhů těst, hmot, náplní a polev - uvede jejich význam - popíše běžné stroje a zařízení na přípravu těst a hmot, jejich tvarování a dohotovování cukrářských výrobků - vysvětlí systém pečení výrobků, změny probíhající při pečení, - zvolí vhodnou teplotu a dobu pečení - popíše stroje a zařízení pro výrobu zmrzliny a jejího chlazení 	<p>Technologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Technologie základních druhů cukrářských výrobků, - úprava a příprava surovin před zpracováním, příprava základních těst, hmot, náplní a polev. - Tvarování, pečení a dohotovování cukrářských výrobků. dohotovování cukrářských výrobků. - Stroje a zařízení ve výrobě, výroba zmrzlin, stroje a zařízení na výrobu a chlazení zmrzliny. 	12
<ul style="list-style-type: none"> - vede základní provozní evidenci při výrobě, skladování, kontrole a expedici výrobků 	<p>Vedení a předepsaná evidence</p> <ul style="list-style-type: none"> - Základní provoz, evidence při výrobě, skladování, kontrole a evidenci výrobků. 	6
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam a systém RTP a využívá je při výpočtech a plánování konkrétní výroby 	<p>Rámcové technologické postupy RTP</p> <ul style="list-style-type: none"> - Systém, pojem a význam RTP. Přepočty a úpravy RTP. 	6
<ul style="list-style-type: none"> - učí se vážit suroviny a přepočítává receptury - vhodně používá a převádí jednotky měrové soustavy - učí se poznávat velký sortiment surovin 	<p>Vážení a měření</p> <ul style="list-style-type: none"> - Druhy vah a technika vážení, míry a váhy, přepočty surovin při výrobě, duté míry, sortiment surovin pro výrobu. 	6

<ul style="list-style-type: none"> - obsluhuje pece, plynové spotřebiče i vařiče - šlehá na šlehacím stroji - používá třecí stroj (melanžér) - dodržuje u všech zařízení BOZP, dle instruktaže, provádí běžnou údržbu, čištění strojů a zařízení 	<p>Seznámení s obsluhou strojů a tepelných zařízení</p> <ul style="list-style-type: none"> - Obsluha pecí a tepelných zařízení. BOZP. - Obsluha šlehacích a třecích strojů a zařízení. BOZP. - Příprava, použití, čištění a údržba strojů. BOZP. 	<p>18</p>
<ul style="list-style-type: none"> - připravuje cukerné rozvary a taví cukr pro technologické účely - zjišťuje hustotu cukerného rozvaru - připravuje karamel, griláž, kulér a jádrové hmoty - využívá vědomostí při výrobě, dodržuje BOZP při vaření cukerných roztoků - provádí ruční zkoušky 	<p>Úprava cukru</p> <ul style="list-style-type: none"> - Příprava cukerných roztoků a hmot. BOZP. - Vaření cukru, koncentrace cukerných roztoků, ruční zkouška, teplota. - Výroba griláže, karamelu, kuléru a jádrových hmot. 	<p>18</p>
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá stříkání jednotlivých druhů hmot hladkou a řezanou trubičkou - učí se stáčet papírové kornouty - kreslí čokoládou různé ozdoby a nápisy - používá šablony a pomůcky 	<p>Cvičné práce z hmot na stříkání</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nácvik stříkání hladkou a řezanou trubičkou, stáčení papírových kornoutů. - Zdobení čokoládou, čokoládové ozdoby, nápisy, použití šablon a pomůcek. 	<p>12</p>
<ul style="list-style-type: none"> - zvládá přípravu různých druhů polev - vaří a upravuje polevy a využívá je na potahování výrobků, využívá nové trendy 	<p>Polevy - cukrové (fondánová, čokoládové CKP).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Polevy – tukové, agarové, želé a speciální, nové trendy. - Potahování a zdobení výrobků. 	<p>18</p>
<ul style="list-style-type: none"> - volí vhodné suroviny pro přípravu náplní a polev - připravuje základní druhy náplní a polev dle receptury - vyrábí ovocné, ořechové a šlehačkové náplně - vaří základní žloutkový krém, který je polotovarem pro přípravu dalších krémů 	<p>Příprava náplní a polev – polevy dle receptur, přibarvování a ochucování.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Příprava náplní a polev- náplně ovocné, ořechové, šlehačkové atd. - Příprava náplní – základní žloutkový krém, náplně na pečení a plnění výrobků. 	<p>18</p>
<ul style="list-style-type: none"> - připravuje základní druhy těst a hmot dle receptury - určuje správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot - určuje správný stupeň odležení těst a hmot 	<p>Příprava těst a hmot - pevná těsta.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Příprava těst a hmot - třená linecká těsta. - Příprava těst a hmot - medová těsta. - Příprava těst a hmot - pálená hmota. 	<p>48</p>

<ul style="list-style-type: none"> - obsluhuje běžné stroje a zařízení na hnětení a mísení těst a hmot 	<ul style="list-style-type: none"> - Příprava těst a hmot - šlehané hmoty. - Příprava těst a hmot - jádrová hmota. - Příprava těst a hmot - kynutá těsta. - Příprava těst a hmot - listové těsto. 	
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje BOZP - připravuje těsta podle receptury a upravuje suroviny - dodržuje zásady při hnětení tuku s cukrem a vejci a krátce mísí s moukou - dbá správné teploty a doby, aby nedošlo ke spaření těsta - těsta tvaruje vyvalováním pomocí dřevěného válečku - vypichuje různé tvary při použití různých plechových tvořítek a vypichovátek - ovládá pečení podle druhu výrobku a velikosti - hodnotí smyslově - plní výrobky dle druhu a dohotovuje pomocí různých polev - vyrábí čajové pečivo a další výrobky z pevných těst - používá pro přípravu těst vlastní receptury 	<p>Pevná tuková těsta a výrobky - příprava těst podle receptur, BOZP.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pevná tuková těsta a výrobky - úprava surovin, hnětení těsta, BOZP. - Pevná tuková těsta a výrobky – tvarování - vypichování, krájení. - Pevná tuková těsta a výrobky – pečení, BOZP na pecích. - Pevná tuková těsta a výrobky - plnění výrobků, náplně. - Pevná tuková těsta a výrobky – dohotovení, smyslové hodnocení. - Pevná tuková těsta a výrobky - balení čajového pečiva, dohotovení. - Pevná tuková těsta a výrobky - výrobky z pevných těst, vlastní receptury. 	48
<ul style="list-style-type: none"> - zvládá zpracování lineckého třeného těsta podle technologického postupu a dané receptury, dodržuje BOZP - klade důraz na teplotu tukové hmoty a mouky - dbá na rychlé zpracování hotového těsta - zpracovává těsto pomocí sáčku, šablony, řezané trubičky - vyrábí a dohotovuje výrobky dle technologického postupu 	<p>Linecká třená těsta a výrobky - zpracování ve šlehačím stroji. BOZP.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Linecká třená těsta a výrobky - tření tuku, teploty surovin. - Linecká třená těsta a výrobky – rychlé zpracování hotového těsta, tvarování. - Linecká třená těsta a výrobky - tvarování pomocí sáčku s řezanou trubičkou. - Linecká třená těsta a výrobky - tvarování pomocí šablony. - Linecká třená těsta a výrobky – pečení, BOZP při pečení. - Linecká třená těsta a výrobky – pečení a dohotovování. - Linecká třená těsta a výrobky – tvarování, pečení a dohotovování výrobků. 	48

<ul style="list-style-type: none"> - zvládá připravit hmotu podle dané receptury - dbá na bezpečnost při restování na ohni, které je náročné - vymíchá hmotu a připraví k tvarování věnečků, větrníků - dodržuje zásady při pečení pálené hmoty, při vyšší teplotě - dodržuje hmotnost upečených výrobků 	<p>Pálená hmota - příprava tradičním způsobem. BOZP.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pálená hmota - z instantní mouky (kukuřičná, cizrnová). - Pálená hmota – tvarování výrobků pomocí řezané trubičky. - Pálená hmota – pečení korpusů, BOZP. - Pálená hmota- dohotovování výrobků, hmotnost upečených výrobků. 	<p>30</p>
<ul style="list-style-type: none"> - připraví těsto podle receptury, klade důraz na správně homogenizovaný tuk - důkladně zpracuje vodánek a opatrně provaluje těsto a překládá - nechá mezi jednotlivými úkony těsto odležet - tvaruje těsto na šátečky, trubičky, pláty... - dodržuje zásady pečení výrobků z listového těsta - korpusy plní různými náplněmi a dodržuje hmotnost 	<p>Listové těsto a výrobky - výběr a úprava surovin, zpracování tuku – tuková kostka.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Listové těsto a výrobky – příprava vodánku. - Listové těsto a výrobky - provalování, překládání. - Listové těsto a výrobky - tvarování korpusů, pečení. - Listové těsto a výrobky – dohotovení náplně, využitelnost korpusů. 	<p>30</p>
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje bezpečnost při šlehání na stroji - dbá na zásady při šlehání bílků a žloutků - klade důraz na čistotu bílků při šlehání - tvaruje pomocí sáčku a hladké trubičky do tvarů – buflery, piškoty nebo do tvořítek – dorty - kontroluje se průběh pečení - dohotovuje výrobky různými náplněmi, - potahuje v modelovací hmotě - provádí kontrolní vážení výrobků 	<p>Šlehané hmoty – příprava surovin a nádob ke šlehání, BOZP.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Šlehané hmoty - mísení surovin, šlehání, čistota bílků. - Tvarování – stříkání buflerů, dávkování do ráfků, plechů, muffiny. Pečení. - Tvarování – stříkání buflerů, dávkování do ráfků, plechů, muffiny. Pečení. - Šlehané hmoty – cukrářské výrobky, dodržování hmotnosti. Hygiena. 	<p>30</p>
<ul style="list-style-type: none"> - tvaruje ručně či strojově těsta hmoty pro široký sortiment cukrářských výrobků - obsluhuje strojní zařízení pro tvarování a pečení - využívá klasické pece a moderní způsoby pečení - zvolí správný stupeň přehřátí pece před pečením - kontroluje průběh pečení 	<p>Tvarování a pečení výrobků- tvarování, pečení,</p> <ul style="list-style-type: none"> - manipulace. - Tvarování a pečení výrobků- tvarování, pečení, manipulace. 	<p>12</p>

<ul style="list-style-type: none"> - určuje stupeň propečení výrobků - manipuluje s horkými upečenými korpusy 		
	<p>Opakování dovedností a znalostí z 1. ročníku</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opakování - Charakteristika provozu, jeho uspořádání a organizace. - Opakování - Skladování a uchovávání výrobků, skladovací zařízení, organizace práce ve skladech. - Opakování - Technologie základních druhů cukrářských výrobků, úprava a příprava surovin před zpracováním, příprava základních těst, hmot, náplní a polev. - Opakování - Příprava náplní a polev- náplně ovocné, ořechové, šlehačkové atd. - Opakování - Příprava těst a hmot. - Opakování - Linecká třená těsta a výrobky. - Opakování – souhrnné opakování získaných dovedností a znalostí z 1. ročníku dle potřeby. 	57
<p>Výsledky vzdělávání a kompetence Odborný výcvik</p>	<p>Tematické celky</p>	<p>Hod. dotace</p>
<p>2. ročník</p>		<p>577,5</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Žák/ žákyně: - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik, eventuální nejčastější příčiny úrazů a jejich prevence - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - dodržuje zásady osobní a provozní hygieny v cukrářském provozu - HACCP 	<p>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, požární prevence, hygiena práce</p> <ul style="list-style-type: none"> - Školení BOZP, PO, hygienických předpisů. Organizační uspořádání OV,ŠŘ. - Bezpečnostní předpisy při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů. Bezpečnostní rizika a nejčastější příčiny úrazů, - první pomoc, povinnosti pracovníků a zaměstnavatele. - Hygienické předpisy v potravinářském provozu, kritické body - HACCP. Zásady provozní a osobní hygieny. 	21
	<p>Platné předpisy v potravinářském provozu</p>	

<ul style="list-style-type: none"> - je seznámen s platnými právními předpisy v potravinářském průmyslu, zejména v cukrářské výrobě - zná a dodržuje technologické postupy v cukrářské výrobě 	<ul style="list-style-type: none"> - Platné předpisy v potravinářském provozu v cukrářské výrobě. - Platné předpisy – technologické postupy v cukrářské výrobě. 	14
	<p>Opakování znalostí a dovedností z 1. ročníku</p> <ul style="list-style-type: none"> - Skladování a uchovávání výrobků, skladovací zařízení, organizace práce ve skladech. - Příprava náplní a polev. - Příprava těst a hmot. - Listové těsto a výrobky. - Šlehané hmoty. 	35
<ul style="list-style-type: none"> - správně zařadí jednotlivé suroviny a určí poměr surovin - popíše ruční a strojové zadělání těst - zvládá přípravu těst na strojním zařízení - upravuje suroviny podle potřeby na třecím a hnětacím stroji - k ručnímu tvarování používá různá tvořítka - samostatně nastaví teplotu pečení - zná teplotu při pečení 	<p>Technologie - Pevná těsta</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pevná těsta- příprava těst podle receptur, BOZP, - HACCP, příprava surovin, strojové i ruční zadělávání. - Pevná těsta – tvarování, použití tvořítek. - Pevná těsta – pečení, dohotovování, dodržování bezpečnosti práce při obsluze strojů. 	21
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá výrobou hmot ze základních surovin i ze směsí - zvládá tvarování pomocí sáčku a pečení výrobků z pálené hmoty - připravuje různé druhy náplní a polev - dodržuje přesné vážení surovin - objasní význam nahřívání 	<p>Pálená hmota</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pálená hmota - příprava hmoty podle receptur, HACCP. - Pálená hmota – vážení surovin, příprava hmoty. - Pálená hmota – tvarování pomocí sáčku, druhy polev a náplní. - Pálená hmota – pečení, dohotovení. 	28
<ul style="list-style-type: none"> - připravuje těsta podle receptur - dodržuje BOZP - dohotovuje, potahuje i ručně tvaruje různé druhy cukrářských výrobků z třeného těsta - zná teplotu při šlehání a nahřívání surovin a jejich přesné vážení - používá náplně i polevy vhodné při dohotovení 	<p>Třené linecké těsto</p> <ul style="list-style-type: none"> - Třené linecké těsto - příprava těst podle receptur, BOZP. - Třené linecké těsto - příprava surovin, navažování. - Třené linecké těsto – tvarování, dohotovování, potahování, ruční tvarování. - Třené linecké těsto – výroba náplní a finální dohotovování výrobků. 	28

<ul style="list-style-type: none"> - pracuje v souladu s BOZP a dodržuje HACCP - objasní faktory ovlivňující šlehání - ovládá správné navažování a příprava surovin - dokáže se orientovat v rozdělení šlehaných hmot - vysvětlí charakteristiku hmot a postup při jejich přípravě - ovládá druhy tvarování - vysvětlí vady a jejich příčiny - správně zařadí náplně pro tyto výrobky - vysvětlí význam nahřívání a jejich výhody i nevýhody 	<p>Lehké šlehané hmoty</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lehké šlehané hmoty – charakteristika hmot, HACCP. - Lehké šlehané hmoty – oddělování bílků a žloutků. - Lehké šlehané hmoty – šlehání bílků, faktory ovlivňující šlehání. - Lehké šlehané hmoty – navažování a příprava surovin, lehké promíchání. - Lehké šlehané hmoty – druhy tvarování. - Lehké šlehané hmoty – pečení, nahřívání a jejich výhody a nevýhody. - Lehké šlehané hmoty – vady a jejich příčiny. - Lehké šlehané hmoty – korpusy, buflery, piškoty. - Lehké šlehané hmoty – správné zařazení náplně. - Lehké šlehané hmoty – modelované výrobky- brambory, pražská koule 	<p>70</p>
<ul style="list-style-type: none"> - zvládá přípravu surovin a jejich navažování - zná teplotu při nahřívání - umí tvarovat a stejnoměrně rozdělovat hmotu - správně volí dobu a teplotu při pečení - ovládá ruční stočení plátu na roládu - dokáže ozdobit finální výrobek 	<p>Nahřívané šlehané hmoty</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nahřívané šlehané hmoty – správná teplota a bezpečnost při nahřívání. - Nahřívané šlehané hmoty – správné navažování a příprava surovin, nahřívání a šlehání. - Nahřívané šlehané hmoty – tvarování a stejnoměrné rozdělení hmoty. Správná volba doby a teploty pečení. - Nahřívané šlehané hmoty – pláty, ruční stočení plátu, dorty. - Nahřívané šlehané hmoty – zdobení finálních výrobků. 	<p>35</p>
<ul style="list-style-type: none"> - správně naváže a upraví suroviny - poradí si s výrobou hmoty ze základních surovin i ze směsí - podle druhů výrobků používá různé pomůcky a formy k tvarování - poradí si s výrobou náplní i dohotovení finálních výrobků - nastavuje teplotu při pečení - vysvětlí, čím se tyto hmoty vyznačují, dodržuje HACCP 	<p>Těžké šlehané hmoty</p> <ul style="list-style-type: none"> - Těžké šlehané hmoty- příprava surovin, příprava ze základních surovin a ze směsí. - Těžké šlehané hmoty- šlehání, faktory ovlivňující šlehání. - Těžké šlehané hmoty- tvarování, pomůcky a formy ke tvarování podle druhů výrobků. 	<p>35</p>

<ul style="list-style-type: none"> - objasní faktory ovlivňující šlehání 	<ul style="list-style-type: none"> - Těžké šlehané hmoty- pečení, nastavení správné teploty. - Těžké šlehané hmoty- různé druhy výrobků, HACCP. 	
<ul style="list-style-type: none"> - objasní faktory ovlivňující šlehání - vyjmenuje vady u těchto hmot - dbá na jakost surovin i jejich úpravu - obsluhuje a nastavuje dobu pečení - dohotovuje výrobky ze zvláštní šlehané hmoty 	<p>Zvláštní šlehané hmoty</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zvláštní šlehané hmoty – jakost surovin a jejich úprava. - Zvláštní šlehané hmoty – navážení surovin a jejich příprava. - Zvláštní šlehané hmoty – šlehání, vady hmot. - Zvláštní šlehané hmoty – pečení. - Zvláštní šlehané hmoty – dohotovení výrobku. 	35
<ul style="list-style-type: none"> - zná rozdělení jádrových hmot - upravuje suroviny podle potřeby - dbá na kvalitu surovin - používá pomůcky při zpracování a tvarování - zná technologický postup při výrobě jednotlivých výrobků a jejich dohotovení - používá různé pomůcky a tvořítka - obsluhuje v souladu s BOZP třecí i šlehací stroj 	<p>Jádrové hmoty</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jádrové hmoty – rozdělení hmot. - Jádrové hmoty – navážení surovin, úprava, nahřívání. - Jádrové hmoty – zpracování, tvarování, pomůcky a tvořítka. - Jádrové hmoty – technologický postup při výrobě jednotlivých výrobků a jejich dohotovování. - Jádrové hmoty – bezpečnost při obsluze třecího a šlehacího stroje. 	35
<ul style="list-style-type: none"> - navažuje a připraví suroviny k výrobě - používá různé pomůcky k tvarování - používá různé druhy surovin pro přípravu daného výrobku 	<p>Pařížské pečivo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pařížské pečivo – příprava surovin a jejich vážení. - Pařížské pečivo – tvarování, různé pomůcky. - Pařížské pečivo – pečení a dohotovování. - Pařížské pečivo – druhy surovin pro přípravu výrobku. - Pařížské pečivo – zdobení, proslazené ovoce, jádroviny. 	35
<ul style="list-style-type: none"> - využívá nových přípravků k dochucování - zná podmínky při šlehání - vaří smetanové náplně - při zpracování dodržuje technologické postupy - zvolí správnou náplň podle druhu trvanlivosti - správně použije polevy a umí je nahřívát 	<p>Smetanové výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - Smetanové výrobky – technologické postupy. - Smetanové výrobky – smetanové náplně, postup šlehání, přípravky k dochucování. - Smetanové výrobky – polevy, správné nahřátí a použití. - Smetanové výrobky – zpracování a dodržování technologických postupů výroby. - Smetanové výrobky – výběr náplně dle druhu 	35

	- a trvanlivosti výrobku.	
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje význam a rozdělení ozdob - správně zvolí a upraví suroviny - určí druh ozdob na finální výrobek - má estetické cítění k barvení hmoty - používá potravinářské barvivo- různé druhy pomůcek a tvořítek - pracuje se svojí fantazií a představivostí 	<p>Cukrářské ozdoby</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cukrářské ozdoby - modelovací hmota. - Cukrářské ozdoby – karamel, správná volba a úprava surovin. - Cukrářské ozdoby - bílková glazura, určení druhu ozdob na finální výrobek. - Cukrářské ozdoby - máslový krém, použití potravinářského barviva. - Cukrářské ozdoby – použití zdobící folie a ostatních druhů pomůcek a tvořítek. 	35
<ul style="list-style-type: none"> - správně zařadí výrobky do této skupiny - volí vhodné suroviny pro jejich přípravu - používá vhodné hmoty a náplně 	<p>Speciální výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - Speciální výrobky - seznámení s různými druhy. - Speciální výrobky - výběr a úprava surovin. - Speciální výrobky - výroba hmot a náplní. - Speciální výrobky - výroba hmot a náplní. 	28
<ul style="list-style-type: none"> - ručně prokrajuje a plní korpusy - obsluhuje strojní zařízení na prokrajování a plnění korpusů - připravuje různé druhy ozdob - potahuje a dohotovuje výrobky - využívá estetické cítění při zdobení 	<p>Plnění a dohotovování výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> - Plnění a dohotovování výrobků - prokrajování korpusů, obsluha strojního zařízení na prokrajování. BOZP. - Ruční prokrajování korpusů. - Plnění a dohotovování výrobků - plnění a slepování. - Plnění a dohotovování výrobků - příprava ozdob. - Plnění a dohotovování výrobků dohotovování výrobků- potahování. - Plnění a dohotovování výrobků – využití estetického cítění při zdobení. 	35
	<p>Opakování dovedností a znalostí z 1. a 2. ročníku</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opakování - Pevná těsta- příprava surovin a těst. - Opakování - Pálená hmota - příprava. - Opakování - Třené linecké těsto - příprava. - Opakování - Lehké šlehané hmoty – charakteristika, HACCP. 	52,5

	<ul style="list-style-type: none"> - Opakování - Těžké šlehané hmoty – příprava. - Souhrnné opakování získaných dovedností a znalostí z - a 2. ročníku dle potřeby. 	
Výsledky vzdělávání a kompetence Odborný výcvik	Tematické celky	Hod. dotace
3. ročník		577,5
Žák/ žákyně: <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik, eventuální nejčastější příčiny úrazů a jejich prevence - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - dodržuje zásady osobní a provozní hygieny v cukrářském provozu - HACCP 	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, požární prevence, hygiena práce <ul style="list-style-type: none"> - Školení BOZP, PO, hygienických předpisů. Organizační uspořádání OV,ŠŘ. - Bezpečnostní předpisy při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů. Bezpečnostní rizika a nejčastější příčiny úrazů, - první pomoc, povinnosti pracovníků a zaměstnavatele. - Hygienické předpisy v potravinářském provozu, kritické body - HACCP. Zásady provozní a osobní hygieny. 	21
<ul style="list-style-type: none"> - je seznámen s platnými právními předpisy v potravinářském průmyslu, zejména v cukrářské výrobě - zná a dodržuje technologické postupy v cukrářské výrobě 	Platné předpisy v potravinářském průmyslu <ul style="list-style-type: none"> - Platné předpisy v potravinářském provozu při cukrářské výrobě. - Platné předpisy – technologické postupy v cukrářské výrobě. 	14
	Opakování dovedností a znalostí z 1. a 2. ročníku <ul style="list-style-type: none"> - Šlehané hmoty - příprava a mísení surovin. - Šlehané hmoty – tvarování a pečení výrobků. - Jádrové hmoty – navážení surovin, úprava, nahřívání. - Jádrové hmoty – zpracování, tvarování. - Pařížské pečivo – tvarování, pečení a dohotovení. - Pařížské pečivo – druhy, zdobení, proslazené ovoce, jádroviny. - Speciální výrobky – seznámení s různými druhy. 	70

	<ul style="list-style-type: none"> - Speciální výrobky – výběr a úprava surovin a výroby hmot a náplní. - Plnění a dohotovování cukrářských výrobků – prokrájení korpusů, plnění a slepování. - Plnění a dohotovování cukrářských výrobků – příprava ozdob, potahování, zdobení. 	
<ul style="list-style-type: none"> - zvolí vhodné suroviny pro daný druh těsta - vypočítá potřebné množství surovin na výrobu podle receptury - upraví suroviny pro zpracování - poradí si se základní přípravou MPT - připraví těsto podle zásad - zvládá přípravu těsta na strojním zařízení - zvolí správné podmínky pro uchování těsta - ručně tvaruje a peče zadané tvary - poradí si s výrobou náplní a s dohotovením výrobků 	<p>Technologie Medové perníkové těsto</p> <ul style="list-style-type: none"> - Příprava a výběr vhodných surovin. - Technologické výpočty množství surovin na výrobu MPT, úprava surovin. - Vaření cukerného rozvaru na invertní cukr a následná neutralizace. - Vaření cukerného rozvaru na invertní cukr a následná neutralizace. - Přidání ostatních surovin a důkladné promísení. - Příprava těsta na strojním zařízení. - Vhodné odležení MPT. - Ruční tvarování a pečení. - Ruční tvarování a pečení. - Dohotovení, plnění a sesazování složitých tvarů. 	70
<ul style="list-style-type: none"> - vypočítá potřebné množství surovin na výrobu podle receptury - zvolí vhodné suroviny - upraví suroviny pro zpracování kynutého těsta - umí správně připravit vyzrálý kvásek - ví si rady se správným vymícháním těsta - sleduje průběh kynutí, provádí přetuzování - poradí si s výrobou náplní - ručně tvaruje a plní výrobky - seznámí se s nastavením pečícího prostoru 	<p>Kynuté těsto</p> <ul style="list-style-type: none"> - Výpočty množství surovin na výrobu kynutého těsta. - Výběr a příprava surovin. - Úprava surovin. - Příprava kvásku a jeho zrání. - Mísení těsta různými způsoby. - Kynutí, přetuzování. - Příprava náplní k pečení. - Příprava náplní k pečení. - Tvarování, plnění a pečení kynutého těsta. 	70

<ul style="list-style-type: none"> - zvolí vhodné suroviny - dokáže připravit správně vyzrálý kvásek - ví si rady se správným vymísením těsta - správně připraví tukovou kostku - umí správně zabalit tukovou kostku a provalovat - ručně tvaruje a plní výrobky - seznámí se s nastavením pečícího prostoru 	<p>Plundrové těsto</p> <ul style="list-style-type: none"> - Výběr a úprava surovin, příprava kvásku a jeho zrání. - Mísení kynutého těsta, příprava tukové kostky. - Balení tukové kostky do kynutého těsta a provalování. - Tvarování a plnění. - Pečení a dohotovení. 	35
<ul style="list-style-type: none"> - připravuje jednotlivé druhy zmrzlin ze základních surovin, zmrzlinových směsí a uchovává zmrzliny - tvaruje zmrzliny a zvládá přípravu zmrzlinových specialit a pohárů - obsluhuje stroje na výrobu a tvarování zmrzliny - při výrobě a prodeji dodržuje HACCP 	<p>Výroba zmrzlin</p> <ul style="list-style-type: none"> - Výběr a úprava surovin. - Jednotlivé druhy zmrzlin. - Zmrzliny připravované ze základních surovin. - Zmrzliny připravované z tekutých směsí. - Zmrzliny připravované z práškových směsí. - Zmrzlinové speciality. - Zmrzlinové poháry. - Tvarovaná zmrzlina. - Zdobení a uchovávání zmrzliny. - Mražené krémy. HACCP. 	70
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá přípravu restauračních moučníků různými technologickými postupy - správně vybere suroviny - umí namíchat těsto správné konzistence - dbá na rychlou přípravu a zpracování těsta - dodržuje zásady BOZP při smažení - podle druhu výrobku používá různá tvořítka - dbá na správnou dobu a teplotu pečení - připravuje moučníky studené, poháry, sorbety, mléčné koktejly, speciální moučníky a ovocné polévky a speciality 	<p>Restaurační moučníky</p> <ul style="list-style-type: none"> - Technologický postup přípravy restauračních moučníků – blanšírování, mixování, vaření, vaření ve vodní lázni. - Technologický postup přípravy restauračních moučníků – pečení, pečení na pánvi, smažení, grilování, flambování. - Rozdělení restauračních moučníků. - Vařené moučníky. - Moučníky vařené ve vodní lázni. - Moučníky pečené a pečené na pánvi. - Smažené moučníky. BOZP. - Studené smetanové pudinky. - Studené krémy. - Ovocné speciality. 	105

	<ul style="list-style-type: none"> - Mléčné koktejly. - Sorbety. - Ovocné polévky. - Poháry. - Speciální moučnický. 	
<ul style="list-style-type: none"> - kontroluje finální výrobky, odstraňuje případné vady - provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků - sleduje opatření týkající se kritických bodů ve výrobě, pomocí systému HACCP - dodržuje pravidla správné výrobní praxe, hygienických požadavků - uvede způsoby hodnocení jakosti cukrářských výrobků - charakterizuje vady cukrářských výrobků, jejich prevenci a odstranění - objasní systém kontroly kritických bodů 	<p>Hodnocení jakosti výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hodnocení kvality cukrářských výrobků. - Způsoby hodnocení kvality výrobků. - Vady cukrářských výrobků a jejich odstranění. - Vady cukrářských výrobků a jejich odstranění. - Systém kontroly kritických bodů HACCP, hygiena práce. 	35
	<ul style="list-style-type: none"> - Opakování a procvičování získaných dovedností z 1. - 3. ročníku, praktická příprava k závěrečným zkouškám - Opakování – úpravy cukru, polevy. - Opakování – linecké těsto, pálená hmota. - Opakování – šlehané a jádrové hmoty. - Opakování - perníkové a kynuté těsto. - Opakování – zmrzliny. - Opakování – cukrářské výrobky. - Opakování – skladování a trvanlivost výrobků. - Opakování – smetanové výrobky. - Opakování a procvičování získaných dovedností a znalostí z 1. – 3. ročníku dle potřeby, příprava k ZZ. 	87,5