**TEMATICKÝ PLÁN - ODBORNÝ VÝCVIK**

**OBOR ČÍŠNÍK, BARMAN - 1. ročník**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Učební osnova | Dny | Výsledky vzdělávání |
| **Úvod**  - seznámení žáků s tematickým plánem učiva  - seznámení s odbornou gastronomickou literaturou  - seznámení s pracovištěm, pracovní náplní  - seznámení s organizací odborného výcviku, s právy a povinnostmi žáků  - styk s nadřízenými a pracovním kolektivem | 12 | Využívá informace o normách, využívá receptury  a odbornou literaturu |
| **Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence**  - základní hygienické předpisy, systém HACCP  - bezpečnost práce, ochranné pracovní pomůcky  - předcházení úrazům, první pomoc při úraze  - požární ochrana | 10 | Dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a o-chrany zdraví při práci a požární prevence  Seznamuje se s příklady bezpečnostních rizik, nej-častějšími příčinami úrazů a jejich prevencí  Poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti  Definuje povinnosti pracovníka v případě pracov-ního úrazu  Dodržuje požadavky na hygienu v gastronomii  a respektuje je  Disponuje poznatky o účelu kritických bodů a jejich fungování v praxi |
| **Základní pojmy a předpisy**  **-** Význam stolování a stolničení  - Význam a úkoly odbytu, druhy odbytových středisek | 10 | Charakterizuje pojem stolničení a stolování  Definuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení  Definuje organizaci práce v odbytovém středisku |
| **Výrobní středisko**  - rozdělení a vybavení výrobního střediska  - pracovníci ve výrobním středisku a jejich náplně práce  - zařízení ve výrobním středisku (pracovní stroje a jejich obsluha)  - sklady, druhy skladů, skladová evidence | 10 | Rozlišuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce  Definuje organizaci práce ve výrobním středisku  Definuje zařízení skladů potravin, uvede průběh evidence při pohybu zásob |
| **Zařízení, vybavení na úseku obsluhy**  - rozdělení inventáře na jednotlivé skupiny  - údržba inventáře  - zařízení na mytí inventáře | 12 | Využívá malý a velký stolní inventář  Připraví pracoviště před zahájením provozu  Udržuje pořádek během provozu  Uklidí po skončení provozu |
| **Jednoduchá obsluha**  - základní pravidla jednoduché obsluhy  - jednoduchá obsluha vyšší formy  - jednoduchá obsluha slavnostní forma | 10 | Připraví pracoviště před zahájením provozu  Vhodně používá inventář podle způsobu obsluhy  a podávaného pokrmu  Aplikuje techniku jednoduché obsluhy  Používá příručník |
| **Servis nápojů**  - servis rozlévaných nápojů  - servis lahvových nápojů  - servis teplých nápojů | 10 | Uvede správné teploty podávaných nápojů  Volí správné druhy inventáře k servisu nápojů  Servíruje a správně ošetřuje nápoje  Doporučí k pokrmu vhodný nápoj |
| **Systémy obsluhy a formy prodeje**  **-** jednotlivé systémy obsluhy a různé formy podeje  - možnosti prodeje jídel a nápojů  - jednotlivé způsoby obsluhy, charakteristika,  využití | 10 | Volí vhodné formy odbytu výrobků a služeb  Určuje způsob obsluhy vhodný pro danou příle-žitost, charakterizuje různé formy obsluhy  Využívá informace o organizaci práce v různých formách obsluhy  Charakterizuje pracovní náplň jednotlivých pra-covníků |
| **Základní pravidla společenského chování**  - společenská výchova | 10 | Aplikuje znalosti společenského chování a pro-fesního vystupování, dodržuje profesní etiku |