**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 prevenceSeznamuje se s příklady bezpečnostních rizik, nej-častějšími příčinami úrazů a jejich prevencíPoskytne první pomoc při úrazu na pracovištiDefinuje povinnosti pracovníka v případě pracov-ního úrazuDodržuje požadavky na hygienu v gastronomii a respektuje jeDisponuje 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 stolováníDefinuje druhy odbytových středisek, jejich vybaveníDefinuje 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 střediskaz hlediska jeho funkceDefinuje organizaci práce ve výrobním střediskuDefinuje 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 inventářPřipraví pracoviště před zahájením provozuUdržuje pořádek během provozuUklidí po skončení provozu  |
| **Jednoduchá obsluha** - základní pravidla jednoduché obsluhy- jednoduchá obsluha vyšší formy- jednoduchá obsluha slavnostní forma | 10 | Připraví pracoviště před zahájením provozuVhodně používá inventář podle způsobu obsluhy a podávaného pokrmuAplikuje techniku jednoduché obsluhyPoužívá příručník |
| **Servis nápojů**- servis rozlévaných nápojů- servis lahvových nápojů- servis teplých nápojů | 10 | Uvede správné teploty podávaných nápojůVolí správné druhy inventáře k servisu nápojůServíruje a správně ošetřuje nápojeDoporučí 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 služebUrčuje způsob obsluhy vhodný pro danou příle-žitost, charakterizuje různé formy obsluhyVyužívá informace o organizaci práce v různých formách obsluhyCharakterizuje pracovní náplň jednotlivých pra-covníků |
| **Základní pravidla společenského chování** - společenská výchova | 10 | Aplikuje znalosti společenského chování a pro-fesního vystupování, dodržuje profesní etiku |