**TEMATICKÝ PLÁN - ODBORNÝ VÝCVIK**

**OBOR Číšník, barman - 2. ročník**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Učební osnova | Dny | Výsledky vzdělávání |
| **Úvod**  - seznámení žáků s tematickým plánem učiva  - seznámení s odbornou kuchařskou literaturou  - seznámení s pracovištěm, pracovní náplní  - seznámení s organizací odborného výcviku, s právy a povinnostmi žáků  - styk s nadřízenými a pracovním kolektivem | 15 | 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 | 11 | Dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti  a ochrany zdraví při práci a požární prevence  Definuje příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci  Poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti  Definuje povinnosti pracovníka i zaměstna-vatele v případě pracovního úrazu  Dodržuje požadavky na hygienu v gastronomii  Definuje účel kritických bodů a jejich fungování  v praxi |
| **Gastronomická pravidla**  - zásady sestavování jídelních a nápojových lístků  - druhy a náležitosti jídelních a nápojových lístků | 13 | Charakterizuje náležitosti jídelního a nápojového lístku  Disponuje poznatky o gastronomických pravi-dlech a jejich významu pro společné stravování  Sestavuje jídelní a nápojový lístek |
| **Způsoby evidence zboží a vyúčtování s hostem**  - evidence a placení, práce s pokladnou  a počítačem  - výdej jídel a nápojů a jejich evidence při prodeji  - skladová evidence zásob  - vyúčtování s hostem, vyúčtování slavnostních hostin | 15 | Definuje způsoby vyúčtování s hostem a objed-navatelem  Definuje vyúčtování tržeb  Využívá informace o skladu, vedení evidence zásob  Charakterizuje podmínky skladování pro rozličné druhy zásob  Používá různé způsoby evidence výdeje pokrmů  a nápojů |
| **Společenská a zábavní střediska**  kavárna a kavárenská herna (druhy, zařízení, jídelní a nápojový lístek)  - vinárna a vinný sklep (druhy, zařízení, jídelní a nápojový lístek)  - bary (druhy, zařízení, jídelní a nápojový lístek)  - varieté a kabarety (charakteristika)  -koliby a salaše (charakteristika, provoz, sortiment) | 15 | Aplikuje obsluhu podle jednotlivých odbytových středisek a prostředí  Definuje jednotlivé druhy společenských  a zábavních středisek, jejich vybavení, provoz  a systém obsluhy  Vytvoří typickou nabídku pokrmů a nápojů pro jednotlivé druhy společensko-zábavních středisek |
| **Složitá obsluha – nižší forma**  - podávání jednotlivých chodů a speciálních druhů pokrmů  - používání speciálního inventáře | 15 | Aplikuje techniku složité obsluhy  Využívá informace o servisu speciálních druhů pokrmů a využívá k tomu určeného inventáře |
| **Míšené nápoje**  **-** druhy, použití a rozdělení míšených nápojů | 10 | Připravuje a servíruje míšené nápoje  Vyjmenuje a charakterizuje pomůcky barmana  a pracuje s nimi |