**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 prevenceDefinuje příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenciPoskytne první pomoc při úrazu na pracovištiDefinuje povinnosti pracovníka i zaměstna-vatele v případě pracovního úrazuDodržuje požadavky na hygienu v gastronomiiDefinuje 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 lístkuDisponuje poznatky o gastronomických pravi-dlech a jejich významu pro společné stravováníSestavuje 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-navatelemDefinuje vyúčtování tržebVyužívá informace o skladu, vedení evidence zásobCharakterizuje podmínky skladování pro rozličné druhy zásobPoužívá 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 prostředíDefinuje jednotlivé druhy společenských a zábavních středisek, jejich vybavení, provoz a systém obsluhyVytvoří 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 obsluhyVyužívá 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 nápojeVyjmenuje a charakterizuje pomůcky barmana a pracuje s nimi  |