**TEMATICKÝ PLÁN - ODBORNÝ VÝCVIK**

**OBOR KUCHAŘ - 1. ročník**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Učební osnova | Dny | Výsledky vzdělávání |
| **Úvod*** přehled odborné kuchařské literatury, orientace ve struktuře receptur teplých a studených pokrmů

- uspořádání pracovišti, pracovní náplň kuchaře- organizace odborného výcviku, práva a povinnosti žáků-styk s nadřízenými a pracovním kolektivem | 5 | 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 úrazu-požární ochrana | 5 | 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 v případě pracovního úrazuDodržuje požadavky na hygienu v gastronomii a respektuje jeDefinuje účel kritických bodů a jejich fungování v praxi |
| **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 | 5 | Při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupyVyjmenuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkceOrganizuje práci ve výrobním střediskuPoužívá zařízení skladů potravin, vede evidenci pohybu zásob |
| **Základní druhy potravin a jejich předběžná úprava**- potraviny rostlinného původu- potraviny živočišného původu- opracování potravin- skladování potravin, druhy skladů | 10 | Využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmůAplikuje předběžnou úpravu a přípravu surovin |
| **Základní tepelné úpravy** * - vaření (táhnutí, v páře, vodní lázni, pošírování, v tlakovém hrnci, spařování, blanšírování)
* dušení (druhy základů)
* pečení (maso, drůbež, zvěřina, moučné pokrmy, zapékání, na roštu, na pánvi, gratinování)

- smažení (maso, ryby, zelenina) | 15 | Charakterizuje jednotlivé druhy tepelných úprav pokrmů a správně je využít |
| **Příprava polévek**- význam, dělení, dávkování- vložky a zavářky- zahušťování, zjemňování, ochucování  | 30 | Dohotovuje a expeduje pokrmyPoužívá zařízení, spotřebiče a další vybavení ve výrobním střediskuHospodárně používá surovinyAplikuje předběžnou úpravu a přípravu surovinVyužívá informace o normách, využívá receptury a odbornou literaturu |
| **Příprava příloh, doplňků k jídlům, salátů**- základní rozdělení- technologické postupy- jednoduché přílohové saláty | 20 | Dohotovuje a expeduje pokrmyPoužívá zařízení, spotřebiče a další vybavení ve výrobním střediskuHospodárně nakládá se surovinamiPředběžně upravuje a připravuje surovinPoužívá informace o normách, využívá receptury a odbornou literaturu |
| **Základní pravidla společenského chování a základní techniky obsluhy**- společenská výchova- zařízení odbytového střediska- základní vybavení odbytového střediska- příprava odbytového střediska na provoz- základní pravidla při podávání jídel a nápojů | 4 | Dodržuje společenské chování a profesní vystu-pování, dodržuje profesní etikuDefinuje druhy odbytových středisek a jejich vy-baveníPřipraví odbytové středisko na provozCharakterizuje základní pravidla při servisu jídel a nápojů |