**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 prevence  Definuje příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci  Poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti  Definuje povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazu  Dodržuje požadavky na hygienu v gastronomii  a respektuje je  Definuje 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 postupy  Vyjmenuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce  Organizuje práci ve výrobním středisku  Používá 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 pokrmů  Aplikuje 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 pokrmy  Používá zařízení, spotřebiče a další vybavení ve výrobním středisku  Hospodárně používá suroviny  Aplikuje předběžnou úpravu a přípravu surovin  Využívá 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 pokrmy  Používá zařízení, spotřebiče a další vybavení ve výrobním středisku  Hospodárně nakládá se surovinami  Předběžně upravuje a připravuje surovin  Používá 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 etiku  Definuje druhy odbytových středisek a jejich vy-bavení  Připraví odbytové středisko na provoz  Charakterizuje základní pravidla při servisu jídel  a nápojů |