**TEMATICKÝ PLÁN - ODBORNÝ VÝCVIK**

**OBOR KUCHAŘ - 2. 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 prevenceUvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenciPoskytne první pomoc při úrazu na pracovištiCharakterizuje povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazuDodržuje požadavky na hygienu v gastronomiiDefinuje účel kritických bodů a jejich fungování v praxi |
| **Příprava bezmasých jídel** - význam bezmasých pokrmů ve výživě- základní dělení podle použitých surovin- technologické postupy přípravy bezmasých pokrmů | 20 | Používá vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobkyVyužívá technologické postupy přípravy jedno-tlivých druhů pokrmůDohotovuje a expeduje pokrmyPoužívá zařízení, spotřebiče a dalším vybavení ve výrobním střediskuHospodárně nakládá se surovinamiAplikuje předběžnou úpravu a přípravu surovinNormuje běžné pokrmy, interpretuje receptury, 5používá odbornou literaturu |
| **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 | 5 | Určí způsoby vyúčtování s hostem a objedna-vatelemProvede vyúčtování tržebVyužívá informace o skladu, o vedení evidence zásobCharakterizuje podmínky skladování pro rozličné druhy zásobPoužívá způsoby evidence výdeje pokrmů a nápojů |
| **Příprava omáček**- příprava základů, základní omáčky (bešamel a veloute)- příprava hrubých omáček (bílé, hnědé, zvláštní)- příprava základních studených omáček | 25 | Používá technologické postupy přípravy jedno-tlivých druhů pokrmůDohotovuje a expeduje pokrmyPoužívá zařízení, spotřebiče a dalším vybavení ve výrobním střediskuHospodárně nakládá se surovinamiPředběžně upravuje a připravuje surovinyNormuje běžné pokrmy, interpretuje receptury, používá odbornou literaturu |
| **Příprava pokrmů**- tepelné úpravy pokrmů* technologické postupy přípravy pokrmů podle jednotlivých druhů

-normování pokrmů, předběžná příprava surovin, hospodárné zacházení se surovinami- česká a regionální kuchyně- pokrmy vhodné k různým příležitostem- pokrmy vhodné podle místa konání  a druhu hostiny | 34 | Používá vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobkyOvládá technologické postupy přípravy jedno-tlivých druhů pokrmůDohotovuje a expeduje pokrmyPoužívá zařízení, spotřebiče a dalším vybavení ve výrobním střediskuHospodárně nakládá se surovinamiPředběžně upravuje a připravuje surovinyNormuje běžné pokrmy, interpretuje receptury, používá odbornou literaturuAplikuje vhodný druh úpravy pokrmu podlepříležitosti a místa konání, používá správnýpracovní postupPoužívá postup přípravy typických národních a regionálních pokrmů |