**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 prevence  Uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci  Poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti  Charakterizuje povinnosti pracovníka  i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu  Dodržuje požadavky na hygienu v gastronomii  Definuje 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 výrobky  Využívá technologické postupy přípravy jedno-tlivých druhů pokrmů  Dohotovuje a expeduje pokrmy  Používá zařízení, spotřebiče a dalším vybavení ve výrobním středisku  Hospodárně nakládá se surovinami  Aplikuje předběžnou úpravu a přípravu surovin  Normuje 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-vatelem  Provede vyúčtování tržeb  Využívá informace o skladu, o vedení evidence zásob  Charakterizuje podmínky skladování pro rozličné druhy zásob  Používá 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 pokrmů  Dohotovuje a expeduje pokrmy  Používá zařízení, spotřebiče a dalším vybavení ve výrobním středisku  Hospodárně nakládá se surovinami  Předběžně upravuje a připravuje suroviny  Normuje 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 výrobky  Ovládá technologické postupy přípravy jedno-tlivých druhů pokrmů  Dohotovuje a expeduje pokrmy  Používá zařízení, spotřebiče a dalším vybavení ve výrobním středisku  Hospodárně nakládá se surovinami  Předběžně upravuje a připravuje suroviny  Normuje běžné pokrmy, interpretuje receptury, používá odbornou literaturu  Aplikuje vhodný druh úpravy pokrmu podle příležitosti a místa konání, používá správný pracovní postup  Používá postup přípravy typických národních  a regionálních pokrmů |