**TEMATICKÝ PLÁN - ODBORNÝ VÝCVIK**

**OBOR KUCHAŘ - 3. 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 normy, 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 | 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 pokrmů na objednávku**  - vhodné druhy masa  - minutky z jednotlivých druhů masa  - příprava šťávy  - úprava příloh a garnitur  - anglický způsob, dokončování pokrmů před hostem | 25 | Dohotovuje a expeduje pokrmy  Používá zařízení, spotřebiče a dalším vybavení ve výrobním středisku  Hospodárně nakládá se surovinami  Využívá předběžnou úpravu a přípravu surovin  Používá normy, receptury a odbornou literaturu |
| **Příprava pokrmů studené kuchyně**  - obložené chlebíčky a chuťovky  - výrobky ze sýrů  - složité saláty plněné zeleniny  - jídla z vajec, ryb, příprava a podávání kaviáru  - masové pěny, paštiky, galantiny, huspeniny  - majonézy a koktejly, speciality studené kuchyně | 20 | Dohotovuje a expeduje pokrmy  Používá zařízení, spotřebiče a dalším vybavení ve výrobním středisku  Hospodárně nakládá se surovinami  Předběžně upravuje a připravuje suroviny  Používá normy, receptury a odbornou literaturu |
| **Zahraniční kuchyně**  - kuchyně evropských států  - asijská kuchyně  - krajové speciality a vlastní kalkulace | 15 | Charakterizuje nabídku pokrmů pro příslušníky různých etnických společenství podle jejich tradic a náboženských zvyklostí  Používá přípravu vybraných pokrmů zahraničních kuchyní, používá speciální inventář |
| **Příprava moučníků**  - druhy těst a jejich příprava  - korpusy náplně a polevy | 15 | Dohotovuje a expeduje pokrmy  Používá zařízení, spotřebiče a dalším vybavení ve výrobním středisku  Hospodárně nakládá při práci se surovinami  Předběžně upravuje a připravuje suroviny  Používá normy, receptury a odbornou literaturu |
| **Praktické sestavování a psaní jídelního a nápojového lístku**  - gastronomická pravidla  - jídelní lístek  - nápojový lístek  - menu | 5 | Sestaví menu pro různé příležitosti  Sestaví typickou nabídku pokrmů a nápojů  pro odbytová střediska  Definuje náležitosti jídelního a nápojového lístku |
| **Organizace práce ve výrobním středisku**  - organizační struktura  - rozdělování úkolů  - specifické práce ve výrobním středisku | 5 | Organizuje práci ve výrobním středisku |