**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 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 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 pokrmyPoužívá zařízení, spotřebiče a dalším vybavení ve výrobním střediskuHospodárně nakládá se surovinamiVyužívá předběžnou úpravu a přípravu surovinPoužívá 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 pokrmyPoužívá zařízení, spotřebiče a dalším vybavení ve výrobním střediskuHospodárně nakládá se surovinamiPředběžně upravuje a připravuje surovinyPoužívá 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 zvyklostíPoužívá přípravu vybraných pokrmů zahraničních kuchyní, používá speciální inventář |
| **Příprava moučníků** - druhy těst a jejich příprava- korpusy náplně a polevy | 15 | Dohotovuje a expeduje pokrmyPoužívá zařízení, spotřebiče a dalším vybavení ve výrobním střediskuHospodárně nakládá při práci se surovinamiPředběžně upravuje a připravuje surovinyPoužívá 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 příležitostiSestaví typickou nabídku pokrmů a nápojů pro odbytová střediskaDefinuje 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  |