**TEMATICKÝ PLÁN - ODBORNÝ VÝCVIK**

**OBOR KUCHAŘ, ČÍŠNÍK - 1. ročník**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Učební osnova | Dny | | Výsledky vzdělávání |
| **Úvod ve výrobním i odbytovém středisku**   * přehled odborné kuchařské literatury, orientace ve struktuře receptur teplých a studených pokrmů   - uspořádání pracoviště ve výrobním středisku, pracovní náplň kuchaře  - uspořádání pracoviště v odbytovém středisku, pracovní náplň kuchaře  - organizace odborného výcviku, práva a povinnosti žáků | 2 | 2 | Využívá informace o normách, využívá receptury a odbornou literaturu |
| KUCHYNĚ | RESTAURACE |
| **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 | 3 | 4 | Dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti  a ochrany zdraví při práci a požární prevence  Seznamuje se s 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  Disponuje poznatky o účelu 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 | 4 |  | Při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními po-stupy  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 | 2 |  | Využívá znalosti o potravinách a výživě při výběru vhodných surovin a technologických úprav pro přípravu pokrmů  Aplikuje předběžnou úpravu a přípravu surovin |
| **Základní pojmy a předpisy v odbytovém středisku**  - význam stolování a stolničení  - význam a úkoly odbytu, druhy odbytových středisek |  | 8 | Charakterizuje pojem stolničení a stolování  Definuje druhy odbytových středisek, jejich vybavení  Definuje organizaci práce v odbytovém středisku |
| **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 polévek  - vložky a zavářky  - zahušťování, zjemňování, ochucování | 10 |  | 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 příloh, doplňků a salátů  - technologické postupy při přípravě příloh, doplňků a salátů  - jednoduché přílohové saláty | 9 |  | 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 |
| **Zařízení, vybavení na úseku obsluhy**  - rozdělení inventáře na jednotlivé skupiny  - údržba inventáře  - zařízení na mytí inventáře |  | 10 | Využívá malý a velký stolní inventář  Připraví pracoviště před zahájením provozu  Udržuje pořádek během provozu  Uklidí po skončení provozu |
| **Jednoduchá obsluha**  - základní pravidla jednoduché obsluhy  - jednoduchá obsluha vyšší forma  - jednoduchá obsluha slavnostní forma |  | 8 | Připraví pracoviště před zahájením provozu  Vhodně používá inventář podle způsobu obsluhy a podávaného pokrmu  Aplikuje techniku jednoduché obsluhy  Používá příručník |
| **Servis nápojů**  - servis rozlévaných nápojů  - servis lahvových nápojů  - servis teplých nápojů |  | 8 | Uvede správné teploty podávaných nápojů  Volí správné druhy inventáře k servisu nápojů  Servíruje a správně ošetřuje nápoje  Doporučí k pokrmu vhodný nápoj |
| **Základní pravidla společenského chování**  - společenská výchova | 3 | 8 | Aplikuje znalosti společenského chování a pro-fesního vystupování, dodržuje profesní etiku |