**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 prevenceSeznamuje se s příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenciPoskytne první pomoc při úrazu na pracovištiDefinuje povinnosti pracovníka v případě pracovního úrazuDodržuje požadavky na hygienu v gastronomii a respektuje jeDisponuje 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-stupyVyjmenuje obvyklé vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkceOrganizuje práci ve výrobním střediskuPoužívá 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 pokrmůAplikuje 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 stolováníDefinuje druhy odbytových středisek, jejich vybaveníDefinuje 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 pokrmyPoužívá zařízení, spotřebiče a další vybavení ve výrobním střediskuHospodárně používá surovinyAplikuje předběžnou úpravu a přípravu surovinVyužívá 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 pokrmyPoužívá zařízení, spotřebiče a další vybavení ve výrobním střediskuHospodárně nakládá se surovinamiPředběžně upravuje a připravuje surovinPoužívá 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 inventářPřipraví pracoviště před zahájením provozuUdržuje pořádek během provozuUklidí po skončení provozu |
| **Jednoduchá obsluha**- základní pravidla jednoduché obsluhy- jednoduchá obsluha vyšší forma- jednoduchá obsluha slavnostní forma |  | 8 | Připraví pracoviště před zahájením provozuVhodně používá inventář podle způsobu obsluhy a podávaného pokrmuAplikuje techniku jednoduché obsluhyPoužívá příručník |
| **Servis nápojů**- servis rozlévaných nápojů- servis lahvových nápojů- servis teplých nápojů |  | 8 | Uvede správné teploty podávaných nápojůVolí správné druhy inventáře k servisu nápojůServíruje a správně ošetřuje nápojeDoporučí k pokrmu vhodný nápoj |
| **Základní pravidla společenského chování**- společenská výchova | 3 | 8 | Aplikuje znalosti společenského chování a pro-fesního vystupování, dodržuje profesní etiku |