**TEMATICKÝ PLÁN - ODBORNÝ VÝCVIK**

**OBOR KUCHAŘ, ČÍŠNÍK - 2. ročník**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Učební osnova | Dny | Výsledky vzdělávání |
| **Úvod ve výrobním i odbytovém středisku**-přehled odborné literatury, orientace ve struktuře receptur teplých a studených pokrmů- uspořádání pracoviště ve výrobním i odbytovém středisku, možné rozdíly- organizace odborného výcviku, práva a povinnosti žáků- styk s nadřízenými a pracovním kolektivem |  1 | 8 | 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 | 2 | 8 | 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 Definuje účel kritických bodů a jejich fungování v praxi |
| **Příprava bezmasých pokrmů** - význam bezmasých pokrmů ve výživě- základní dělení podle použitých surovin- technologické postupy přípravy bezmasých pokrmů | 11 |  | Používá vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobkyVyužívá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmůDohotovuje a expeduje pokrmyPoužívá zařízení, spotřebiče a dalším vybavení ve výrobním střediskuHospodárně nakládá se surovinamiAplikuje předběžnou úpravu a přípravu surovinNormuje běžné pokrmy, interpretuje receptury, používá odbornou literaturu  |
| **Způsoby evidence zásob 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
 | 2 | 12 | Určí způsoby vyúčtování s hostem a objednavatelemProvede vyúčtování tržebVyužívá informace o skladu, o vedení evidence zásobCharakterizuje podmínky skladování pro rozličné druhy zásobPoužívá 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 | 13 |  | Používá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmůDohotovuje a expeduje pokrmyPoužívá zařízení, spotřebiče a dalším vybavení ve výrobním střediskuHospodárně nakládá se surovinamiPředběžně upravuje a připravuje surovinyNormuje běžné pokrmy, interpretuje receptury, používá odbornou literaturu |
| **Systémy obsluhy a formy prodeje** - jednotlivé systémy obsluhy a různé formy prodeje- možnosti prodeje jídel a nápojů* - jednotlivé způsoby obsluhy, jejich charakteristika a využití
 |  | 20 | Volí vhodné formy odbytu výrobků a služebUrčuje způsob obsluhy vhodný pro danou příležitost, charakterizuje různé formy obsluhyVyužívá informace o organizaci práce v různých formách obsluhyCharakterizuje pracovní náplň jednotlivých pracovníků |
| **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 | 19 |  | Používá vhodnou přílohu, dohotovuje a esteticky upravuje a expeduje hotové výrobkyOvládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmůDohotovuje a expeduje pokrmyPoužívá zařízení, spotřebiče a dalším vybavení ve výrobním střediskuHospodárně nakládá se surovinamiPředběžně upravuje a připravuje surovinyNormuje běžné pokrmy, interpretuje receptury, používá odbornou literaturuAplikuje vhodný druh úpravy pokrmu podle příležitosti a místa konání, používá správný pracovní postupPoužívá postup přípravy typických národních a regionálních pokrmů |