**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 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  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 výrobky  Využívá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů  Dohotovuje a expeduje pokrmy  Používá zařízení, spotřebiče a dalším vybavení ve výrobním středisku  Hospodárně nakládá se surovinami  Aplikuje předběžnou úpravu a přípravu surovin  Normuje 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 objednavatelem  Provede vyúčtování tržeb  Využívá informace o skladu, o vedení evidence zásob  Charakterizuje podmínky skladování pro rozličné druhy zásob  Používá 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 pokrmů  Dohotovuje a expeduje pokrmy  Používá zařízení, spotřebiče a dalším vybavení ve výrobním středisku  Hospodárně nakládá se surovinami  Předběžně upravuje a připravuje suroviny  Normuje 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 služeb  Určuje způsob obsluhy vhodný pro danou příležitost, charakterizuje různé formy obsluhy  Využívá informace o organizaci práce v různých formách obsluhy  Charakterizuje 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 výrobky  Ovládá technologické postupy přípravy jednotlivých druhů pokrmů  Dohotovuje a expeduje pokrmy  Používá zařízení, spotřebiče a dalším vybavení ve výrobním středisku  Hospodárně nakládá se surovinami  Předběžně upravuje a připravuje suroviny  Normuje běžné pokrmy, interpretuje receptury, používá odbornou literaturu  Aplikuje vhodný druh úpravy pokrmu podle příležitosti a místa konání, používá správný pracovní postup  Používá postup přípravy typických národních a regionálních pokrmů |