**TEMATICKÝ PLÁN - ODBORNÝ VÝCVIK**

**OBOR KUCHAŘ, ČÍŠNÍK - 3. 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 | 3 | 4 | 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 | 3 | 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 pokrmů na objednávku**  - druhy masa vhodné k přípravě minutek  - minutky z jednotlivých druhů masa  - příprava šťávy  - úprava příloh a garnitur | 10 |  | Dohotovuje a expeduje pokrmy  Používá zařízení, spotřebiče a dalším vybavení ve výrobním středisku  Hospodárně nakládá se surovinami  Využívá předběžnou úpravu a přípravu surovin  Používá normy, receptury a 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 | 3 | 6 | 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 pokrmů studené kuchyně**  - obložené chlebíčky a chuťovky  - výrobky ze sýrů  - složité saláty, plněné zeleniny  - jídla z vajec,  - masové pěny, paštiky, galantiny, huspeniny  - majonézy a koktej | 9 |  | Dohotovuje a expeduje pokrmy  Používá zařízení, spotřebiče a dalším vybavení ve výrobním středisku  Hospodárně nakládá se surovinami  Předběžně upravuje a připravuje suroviny  Používá normy, receptury a odbornou literaturu |
| **Praktické sestavování a psaní jídelního a nápojového lístku**   * gastronomická pravidla * jídelní lístek * nápojový lístek * menu | 5 | 8 | Sestaví menu pro různé příležitosti  Sestaví typickou nabídku pokrmů a nápojů  pro odbytová střediska  Definuje náležitosti jídelního a nápojového lístku |
| **Organizace práce ve výrobním a odbytovém středisku**  - organizační struktura  - rozdělování úkolů  - specifické práce ve výrobním středisku | 3 | 4 | Organizuje práci ve výrobním a odbytovém středisku |
| **Gastronomické služby**  - gastronomické služby v dopravních prostředcích  - základní společenská a profesní pravidla  - obsluha zahraničních hostů  - řešení konfliktních situací | 3 | 10 | Definuje možnosti obsluhy v jednotlivých dopravních prostředcích, respektuje specifika stravovacích návyků cizinců  Jedná profesionálně v souladu se společenským chováním  Řeší možné nehody při obsluze, předchází konfliktním situacím |
| **Slavnostní hostiny**  - banket  - raut  - recepce  - příprava místnosti, zakládání inventáře, obsluha, vyúčtování, práce po skončení hostiny | 6 | 10 | Rozlišuje druhy slavnostních hostin  Charakterizuje druhy společenských akcí podle způsobu obsluhy  Připraví slavnostní hostinu podle objednávky hostů  Definuje způsoby vyúčtování s hostem  Obslouží hosty při slavnostní hostině podle gastronomických pravidel |