**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 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 pokrmů na objednávku** - druhy masa vhodné k přípravě minutek- minutky z jednotlivých druhů masa- příprava šťávy- úprava příloh a garnitur | 10 |  | Dohotovuje a expeduje pokrmyPoužívá zařízení, spotřebiče a dalším vybavení ve výrobním střediskuHospodárně nakládá se surovinamiVyužívá předběžnou úpravu a přípravu surovinPoužívá 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 objednavatelemProvede vyúčtování tržebVyužívá informace o skladu, o vedení evidence zásobCharakterizuje podmínky skladování pro rozličné druhy zásobPoužívá 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 pokrmyPoužívá zařízení, spotřebiče a dalším vybavení ve výrobním střediskuHospodárně nakládá se surovinamiPředběžně upravuje a připravuje surovinyPoužívá 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 příležitostiSestaví typickou nabídku pokrmů a nápojů pro odbytová střediskaDefinuje 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 cizincůJedná profesionálně v souladu se společenským chovánímŘeší 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 hostinCharakterizuje druhy společenských akcí podle způsobu obsluhyPřipraví slavnostní hostinu podle objednávky hostůDefinuje způsoby vyúčtování s hostemObslouží hosty při slavnostní hostině podle gastronomických pravidel |