



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
Čs. armády 336/4a,
748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Kuchařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby**
Délka a forma studia: **tříleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem**

Příloha č. 3: Školní vzdělávací program (odborný výcvik)

TEMATICKÝ PLÁN PŘEDMĚTU

ODBORNÝ VÝCVIK

(ve čtrnáct-ti denním cyklu)
celkem 1600 hodin

- 1. ročník = 480 hodin/ročník
- 2. ročník = 560 hodin/ročník
- 3. ročník = 560 hodin/ročník

POJETÍ PŘEDMĚTU

Cíl předmětu:

Cílem předmětu je vytvoření dovedností, vědomostí a návyků potřebných při technologické přípravě základních druhů pokrmů. Naučit žáky připravovat běžné pokrmy podle tradičních receptur, pracovat se surovinami, vybírat je, opracovávat a využívat při přípravě pokrmů, vést k uplatňování zásad racionální výživy při přípravě pokrmů. Dále pak seznámit žáky s technologickým zařízením v gastronomickém provozu, dodržovat hygienu při přípravě pokrmů, využívat získaných poznatků o potravinách a nápojích. Cílevědomě přistupovat k týmové i samostatné práci, adaptovat se na různé pracovní podmínky a prostředí.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby dbali na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a dodržovali příslušné předpisy, vytvořili si návyky k dodržování osobní i provozní hygieny a hygieny prostředí, hospodárnému využívání potravin s ohledem na životní prostředí.

Charakteristika učiva:

Obsah předmětu vychází ze vzdělávací oblasti RVP stravovací a ubytovací služby.

Během odborného výcviku si žáci průběžně osvojí základní hygienické a bezpečnostní předpisy. Seznámí se se základy normování a dokážou zvolit správný technologický postup při zhotovování pokrmů. Připraví základní druhy pokrmů typických pro českou kuchyni. Žáci jsou seznamováni s pracovními nástroji a pomůckami, které jsou využívány v provozu. Výuka navazuje na odborné předměty, především na technologii, potraviny a výživa, zařízení závodu, stolnění a hospodářské výpočty.

Strategie výuky:

V průběhu odborného výcviku 1. ročníku se žák seznámí se svým pracovištěm, jedná v souladu s předpisy hygienickými s předpisy bezpečnosti práce a požární ochrany. Orientuje se ve způsobech předběžné úpravy potravin. Ovládá základní techniku kuchařských prací. Vhodně používá nářadí, náčiní a přístroje (pod dohledem). Rozlišuje základní druhy koření a jejich vhodné použití. Dle svých schopností připraví základní druhy hnědých a bílých polévek, příloh, bezmasých pokrmů a moučnicků.

Obsah učiva 2. ročníku je zaměřen na rozšíření a upevnění učiva I. ročníku a zvládnutí základních druhů omáček, tepelných úprav masa jatečných zvířat, ryb, drůbeže, na využití vnitřností a přípravu pokrmů z mletých mas. Žáci se seznámí s přípravou pokrmů z dalších druhů mas (zvěřiny, skopového, uzeného).

Obsah učiva 3. ročníku je zaměřen na přípravu pokrmů na objednávku, základních výrobků studené kuchyně, předkrmů, dietních pokrmů a další alternativní témata (nápoje, cizí kuchyně a polotovary). Podstatnou část učiva tvoří procvičování dovedností a znalostí.



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
Čs. armády 336/4a,
748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program:

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti ŠVP:

Kuchařské práce

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem

od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem

Metody a formy výuky

Při praktické výuce je používán výklad, demonstrační metody, názorné ukázky a práce s odbornou literaturou. Žáci pracují samostatně i v týmu, je kladen důraz na samostatné zvládnutí odborných činností. Jsou vedeni k používání receptur teplých pokrmů. Žáci se účastní různých prezentačních akcí školy (rauty, soutěže) a exkurzí a navštěvují odborná pracoviště.

Hodnocení výsledků žáků:

Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu OU a PrŠ Hlučín. Žáci jsou hodnoceni numericky v kombinaci se slovním hodnocením na základě předvedení a splnění praktických úkolů. Podle množství a kvality vykonané práce jsou žáci hodnoceni finančně formou odměny za produktivní činnost.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:

Klíčové kompetence:

Kompetence k učení

- využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí;
- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;

Kompetence k řešení problémů

- řešit samostatně běžné pracovní i osobní problémy;

Komunikativní kompetence

- vhodně se vyjadřovat hlavně na pracovišti;
- respektovat názory druhých;

Personální a sociální kompetence

- efektivně pracovat a využívat zkušenosti jiných;
- adaptovat se na měnící se pracovní podmínky;
- pracovat v týmu;
- odpovědně plnit svěřené úkoly;

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- žáci se zajímají o společenské a politické dění u nás i ve světě, vyjadřují svůj názor. Příklady z praxe vedou žáky k tomu, aby jednali pro veřejný zájem;

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- žáci se zajímají o společenské a politické dění u nás i ve světě, vyjadřují svůj názor. Příklady z praxe vedou žáky k tomu, aby jednali pro veřejný zájem;
- znát požadavky zaměstnavatele;
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků;
- mít přehled o uplatnění v oboru;

Matematické kompetence

- žáci dokážou využít znalosti z předmětu matematika k převodu jednotek, používat matematické postupy, vypočítat výtěžnost;

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

- získávat informace a pracovat s nimi s využitím prostředků ICT, přistupovat k informacím kriticky, být mediálně gramotný;



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
Čs. armády 336/4a,
748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program:

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti ŠVP:

Kuchařské práce

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem

od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem

Odborné kompetence:

- dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci;
- usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb;
- jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje;
- uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii;
- ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů;

Průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti

- formulovat vhodně své názory;
- vyslechnout názory druhých;
- přijímat odpovědnost za vlastní jednání a konání;
- spolupracovat v týmu;
- naučit žáky řešit konfliktní situace na pracovišti i v životě;

Člověk a životní prostředí

- jednat hospodárně z hlediska ekonomického a ekologického;

Člověk a svět práce

- vybavit žáka znalostmi a kompetencemi, které pomohou při jeho úspěšném uplatnění na trhu práce a v budování profesní kariéry;
- vyhledávat nové informace ze svého oboru;
- správně verbálně komunikovat při důležitých jednáních;
- uvědoměle dodržovat pracovní povinnosti;

Informační a komunikační technologie

- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména s využitím celosvětové sítě Internet; pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních); prakticky využívat prostředků informačních a komunikačních technologií;



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
Čs. armády 336/4a,
748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Kuchařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby**
Délka a forma studia: **tříleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva 1. ročníku = 480 hod. Školní rok/.....	Počet hodin	
Žák: – orientuje se na pracovišti, pojmenuje jeho jednotlivé části a uvede, k čemu slouží; – dodržuje osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností; – dodržuje předepsaný dress code daného zařízení; – čistí, udržuje a zabezpečuje inventář po jeho použití; – jedná v souladu s předpisy bezpečnosti práce (BOZP) a požární ochrany (PO); – komunikuje a spolupracuje se zaměstnanci a spolužáky;	1. Seznámení se školou a pracovištěm – seznámení s náplní předmětu – bezpečnost a ochrana zdraví při práci – hygienické předpisy – zásady první pomoci – požární ochrana, zařízení – zařízení kuchyně, prevence rizik, – strojní vybavení, prevence rizik – obsluha strojů, druhy ohrožení při práci	36 3 3 6 3 3 6 6 6	K.K.a O.K.a P.T.1
– ovládá správné zacházení s nožem, správný způsob krájení různých druhů surovin; – orientuje se ve způsobech předběžné úpravy potravin rostlinného a živočišného původu; – vhodně používá náradí a načiní nebo kuchyňské stroje (pod dohledem); – pod dozorem používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu; – rozlišuje základní druhy koření a uvede příklad využití; – ovládá úpravu surovin za studena, dbá o hygienu;	2. Předběžná úprava – základní technika kuchyňských prací – hygiena při přípravě potravin – předběžná úprava potravin rostlinného původu: zeleniny, brambor, ovoce, a to suchým i mokrým způsobem – předběžná úprava potravin živočišného původu: jatečného masa, drůbeže, zvěřiny – ztráty na potravinách při předběžné úpravě – mletí, mixování, cezení, pasírování, šlehání, tření potravin – kořenění pokrmů – druhy a použití norem v praxi – procvičování učiva	96 6 6 24 18 6 12 6 6 12	K.K.b O.K.d O.K.e P.T.2
– ovládá základní techniky kuchařských prací; – rozlišuje jednotlivé tepelné úpravy pokrmů; – definuje základní technologické úpravy;	3. Základní technologické úpravy – úprava potravin za studena – ztráty při tepelné úpravě – základní tepelné úprava – vaření, způsoby vaření, zásady – dušení, základy pro dušení, zahušťování	72 3 3 6 6 18	K.K.a K.K.b O.K.a O.K.e P.T.4



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
Čs. armády 336/4a,
748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Kuchařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby**
Délka a forma studia: **tříleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem**

– uplatní jednotlivé technologické úpravy v praxi; – zvolí správný tepelnou úpravu pro daný pokrm dle JL;	– pečení: v troubě, na pánvi, roštu, rožni – smažení – druhy obalů, vhodné, nevhodné tuky – zapékání, opékání, zadělávání, grilování, blanšírování – moderní způsoby tepelných úprav např. v konvektomatu – procvičování učiva	12 6 6 6 6	
– charakterizuje význam polévek; – rozdělí polévky; – připraví vývar A, B; – ovládá způsoby zahušťování, zjemňování a orientuje se v dochucování; – pod vedením učitelky OV připraví základní druhy polévek; – technologicky zná a umí připravit základní zavářky a vložky do polévek; – expeduje polévky;	4. Úprava polévek – význam a dělení polévek – druhy vývaru – hnědé polévky, příprava vývaru A – zesilování a čištění vývaru – příprava zavářek – příprava vložek – úprava hnědých polévek, dochucování a zvyšování biologické hodnoty – bílé polévky – příprava vývaru B – bílé polévky – charakteristika – zahušťování – zjemňování – dochucování bílých polévek – přesnídávkové polévky – procvičování učiva	66 3 6 6 3 3 3 6 6 6 3 3 6 6	K.K.a K.K.g O.K.b P.T.3
– vysvětlí význam příloh; – rozdělí přílohy; – připraví základní druhy příloh dle rozdělení; – uvede hmotnost jedné porce příloh; – uvede hmotnost porce doplňků; – expeduje přílohy;	5. Přílohy a doplňky – význam příloh, podávání a hmotnost jedné porce – rozdělení příloh: z brambor, z mouky, z rýže, obilovin, z těstovin, z luštěnin, ze zeleniny, z pečiva – doplňky (rozšiřující učivo) – zeleninové saláty – čerstvé, vařené – zálivky – oblohy – ovocné saláty, kompoty	54 12 24 6 3 3 3 3	K.K.f K.K.e O.K.c O.K.d P.T.1



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
Čs. armády 336/4a,
748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Kuchařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby**
Délka a forma studia: **tříleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem**

– charakterizuje bezmasé pokrmy; – rozdělí bezmasé pokrmy dle základních surovin; – připraví bezmasé pokrmy dle JL; – přiřadí doplňky k bezmasým pokrmům, dle zásad racionální výživy;	6. Bezmasé pokrmy – význam, dělení – z brambor – z těstovin – z obilovin – ze zeleniny – z hub – z luštěnin – ze sýru a tvarohu – ze sóje – z vajec – procvičování učiva	60 6 6 6 6 6 6 6 3 3 6	K.K.d K.K.h O.K.b P.T.2
– charakterizuje moučníky; – rozliší moučný pokrm od moučníku; – pod dohledem připraví jednoduché moučníky dle JL; – vyjmenuje druhy těst pro přípravu moučníků; – připraví pod vedením základní druhy těst;	7. Úprava moučníků – význam, rozdíl mezi moučníkem a moučným pokrmem – použití základních surovin – dělení – kaše – pudinky, sladké omáčky – vanilkový krém – nákypy – moučníky z: litého vaječného těsta, kynutého těsta, bramborového těsta, tvarohu a tvarohového, třeného těsta, piškotového těsta, odpalovaného a plundrového těsta, lineckého těsta, náplně do těst, krémy a polevy – procvičování učiva	84 6 6 6 6 6 6 42 6	K.K.g O.K.a O.K.e P.T.3 P.T.4
– dokáže samostatně vzhledem k praktickým schopnostem a dovednostem splnit zadaný úkol dle probraného učiva; – dodržuje BOZP, PO a hygienické předpisy;	8. Shrnutí učiva I. ročníku, hodnocení pracovních návyků, dovedností a schopností	12	



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
Čs. armády 336/4a,
748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program:

Kód a název oboru vzdělávání:

Délka a forma studia:

Stupeň vzdělání:

Datum platnosti ŠVP:

Kuchařské práce

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

tříleté denní studium

střední vzdělání s výučním listem

od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem

	Alternativní témata – exkurze – opakování – novinky z oboru		
--	--	--	--

Vypracovaly:

učitelky OV

Schválila:

vedoucí OV



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
Čs. armády 336/4a,
748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Kuchařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby**
Délka a forma studia: **tříleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva 2. ročník = 560 hod. Školní rok...../.....	Počet Hodin	
Žák: – předběžně připraví suroviny pro kuchyňskou úpravu pokrmů; – pod vedením připraví dle příslušných technologických postupů hnědé a bílé polévky, expeduje je; – vyjmenuje a připraví dle receptur běžné přílohy; – uvede hmotnosti jednotlivých příloh, expeduje je; – spolupracuje při přípravě běžných bezmasých jídel a zvolí vhodné doplňky podle zásad správné výživy; – pod vedením připraví jednoduché moučníky; – uvede příklady (souvislosti) nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledky; – zachází hospodárně a zodpovědně se surovinami z hlediska ekonomického a ekologického;	1. Samostatná úprava základních druhů pokrmů: – zásady dodržování bezpečnosti, hygieny a protipožárních předpisů – polévek – příloh a doplňků – bezmasých jídel – moučníků	70 21 21 21 7	K.K.c O.K.a O.K.c O.K.d P.T.1
– charakterizuje význam omáček; – rozdělí omáčky; – připraví pod vedením základní druhy omáček dle JL a uvede technologické postupy; – uvede vhodné přílohy; – charakterizuje studené omáčky; – uvede jejich použití v gastronomii;	2. Omáčky – význam omáček – příprava bešamelu a veluté – zjemňování, dochucování – omáčky k vařenému hov. masu – vhodné přílohy – studené omáčky	49 14 7 7 7 7 7	K.K.b O.K.b O.K.d P.T.2
– rozdělí hovězí maso, uvede význam ve výživě; – vyjmenuje jednotlivé části a uvede jejich vhodnou předběžnou a tepelnou úpravu; – přiřadí ke každé tepelné úpravě nejznámější pokrm a vhodnou přílohu; – vyjmenuje vnitřnosti a jejich tepelnou úpravu; – pomáhá při přípravě pokrmů; – připraví pod vedením základní pokrmy;	3. Úprava jídel z hovězího masa (HM) – charakteristika, dělení masa – předběžná úprava hovězího masa (omývání, krájení, naklepávání, plnění, mletí, špikování, nakládání) – vaření hovězího masa	98 7 21	K.K.a K.K.b O.K.b P.T.3



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
Čs. armády 336/4a,
748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Kuchařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby**
Délka a forma studia: **tříleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem**

– vařené hovězí maso dle JL; – běžné pokrmy z dušeného hov. masa dle JL; – základní hovězí pečeně dle JL; – zpracování hovězích vnitřností dle JL;	– dušení hovězího masa (v celku, na plátky, kostky) 14 – pečení hovězího masa 14 – vhodné přílohy a doplňky 14 – vnitřnosti (použití a tepelná úprava) 7 – minutky z hovězího masa 7 – procvičování učiva 7		
– charakteristika telecího masa; – rozdělí telecí maso; – vyjmenuje jednotlivé části a uvede vhodnou přílohu; – uvede vhodné tepelné úpravy a využití telecího masa v gastronomii (dietním stravování);	4. Úprava jídel z telecího masa - (alternativní téma) - charakteristika - příklady pokrmů včetně příloh	7	K.K.h O.K.a P.T.4
– rozdělí vepřové maso, uvede význam ve výživě; – vyjmenuje jednotlivé části a uvede vhodnou předběžnou a tepelnou úpravu; – přiřadí ke každé tepelné úpravě nejznámější pokrm a vhodnou přílohu; – připraví pod vedením: – vařené vepřové maso; – dušeného vepřového masa dle JL; – pečené vepřové maso dle JL; – smažené vepřové maso dle JL;	5. Úprava jídel z vepřového masa – charakteristika, dělení 7 – předběžná úprava (krájení) 7 – vaření vepřového masa 14 – dušení vepřového masa (v celku, na plátky, kostky) 35 – TP segedínský guláš, 7 – TP moravský vrabec 7 – pečení vepřového masa 14 – smažení vepřového masa (TP brněnský vepřový řízek) 14 – vepřové vnitřnosti 7 – procvičování učiva 21	133	K.K.d K.K.f O.K.d P.T.2
– charakterizuje uzené maso; – zdůvodní negativa uzeného masa z hlediska racionální výživy; – vysvětlí využití uzeného masa v kuchyni; – připraví pokrmy z uzeného masa dle JL;	6. Uzené maso – charakteristika 7 – použití vhodných částí 3 – příklady pokrmů 4	14	K.K.e O.K.e P.T.1
– charakterizuje skopové a jehněčí maso;	7. Pokrmy ze skopového masa	7	K.K.g



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
Čs. armády 336/4a,
748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Kuchařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby**
Délka a forma studia: **tříleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem**

– uvede základní úpravy a způsoby podávání;	– charakteristika, kořenění – podávání skopového masa		O.K.e P.T.3
– charakterizuje rybí maso, uvede význam ve výživě; – rozdělí ryby; – uvede nejznámější TP a tepelnou úpravu s vhodnou přílohou; – připraví pod vedením základní pokrmy z rybího masa dle JL;	8. Úprava ryb – charakteristika, dělení – předběžná příprava ryb – tepelná úprava sladkovodních ryb – tepelná úprava mořských ryb – tepelná úprava darů moře	35 7 7 7 7 7	K.K.d O.K.b K.K.e P.T.2
– charakterizuje a rozdělí drůbež; – při práci s drůbežím masem zdůvodní, proč je věnována maximální pozornost hygieně (salmonelóza); – provede předběžnou úpravu; – určí vhodnou tepelnou úpravu, vhodnou přílohou a doplněk; – připraví pod vedením pokrmy z drůbeže: – vařené dle JL; – dušené dle JL; – pečené dle JL; – smažené dle JL; – droby dle JL;	9. Úprava jídel z drůbeže – charakteristika, dělení – předběžná příprava (opak. I. roč.) – vaření drůbeže – dušení drůbeže – pečení drůbeže – smažení drůbeže – drůbeží droby – procvičování učiva	70 7 7 7 14 14 7 7 7	K.K.a O.K.b O.K.c P.T.4
– rozšiřuje si znalosti z oblasti přípravy pokrmů z dalších druhů mas (zvěřiny);	10. Pokrmy ze zvěřiny – charakteristika – dělení – předběžná úprava (procvičování I. ročníku) – nejznámější úpravy	14 3 4 3 4	K.K.h O.K.a P.T.1
– dodržuje požadavky na hygienu při zpracování mletého masa; – sestaví správně mlecí zařízení; – pracuje dle zásad BOZP; – vyjmenuje vhodné druhy a části masa k mletí;	11. Úprava jídel z mletého masa – charakteristika – použití vhodných částí masa na mletí – předběžná příprava masa	49 7 7 7 7	K.K.g O.K.a O.K.d P.T.1 P.T.4



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
Čs. armády 336/4a,
748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Kuchařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby**
Délka a forma studia: **tříleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem**

– samostatně tvaruje jednotlivé pokrmy z mletého masa dle JL; – určí vhodnou tepelnou úpravu a přílohu k pokrmu; – tepelně zpracuje základní výrobky z mletého masa dle JL pod odborným vedením;	– kořenění, porcování, tvarování, – vhodné tepelné úpravy – příklady pokrmů z mletého masa – plnění zeleniny – TP plněný zelný list, kapusta	7 7 4 3	
– pracuje s normami; – dokáže samostatně vzhledem ke svým praktickým schopnostem splnit zadaný úkol z probraného učiva dle JL; – expeduje připravené pokrmy na základě pokynů a dbá na kvalitu a estetickou úpravu; – jedná v souladu s předpisy BOZP a PO; – uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii;	12. Shrnutí probraného učiva	14	K.K.f K.K.c O.K.e P.T.3 P.T.4
	Alternativní témata exkurze opakování novinky z oboru		

Vypracovaly:



učitelky OV

Schválila:



vedoucí OV



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
Čs. armády 336/4a,
748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Kuchařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby**
Délka a forma studia: **tříleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva 3. ročník = 560 hod. Školní rok/.....	Počet Hodin	
Žák: – naváže na učivo 1. a 2. ročníku; – procvičuje samostatně nebo pod vedením UOV dovednosti a znalosti při přípravě: – polévek, – příloh a doplňků, – bezmasých pokrmů, – moučníků, – omáček, – pokrmů z jatečných mas, – pokrmů z drůbeže, zvěřiny a ryb, – mletého masa a vnitřností;	1. Samostatná úprava základních druhů pokrmů: – zásady dodržování bezpečnosti, hygieny a protipožárních předpisů – polévek – příloh a doplňků – bezmasých jídel – moučníků – omáček – Tepelná úprava: • masa jatečných zvířat • ryb • drůbeže • mletých mas • vnitřností – procvičování učiva	77 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7	K.K.a K.K.b O.K.b O.K.a P.T.2
– definuje pojem minutka; – vyjmenuje vhodné suroviny pro přípravu minutek; – uvede vhodné tepelné úpravy; – vyjmenuje vhodné části jatečných mas pro přípravu minutek; – charakterizuje přípravu jídel na anglický způsob; – připraví běžné druhy minutek z hovězího masa, vepřového masa, drůbeže, sýru, hub, zeleniny, vhodné přílohy a doplňky dle JL; – dodrží časový limit při přípravě minutek; – pokrmy při expedici upraví esteticky, dodrží gramáž; – dodržuje zásady hygieny při výrobě minutek; – dodržuje zásady BOZP a PO;	2. Minutky (pokrmů na objednávku) – pojem minutka, vhodnost kvalita surovin, použitelné tepelné úpravy – minutky z hovězího masa – minutky z vepřového masa – minutky z drůbeže – minutky ze zvěřiny – minutky ze sýru, hub, zeleniny – vhodné přílohy, úprava na talíři, oblohy, jemné omáčky – procvičování učiva	105 35 7 14 14 7 7 7 14	K.K.a K.K.c O.K.a O.K.d P.T.1 P.T.4
– rozdělí a vyjmenuje některé výrobky studené kuchyně;	3. Pokrmy studené kuchyně – význam studené kuchyně, zásady při přípravě výrobků studené	105 7	K.K.c K.K.d O.K.a



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
Čs. armády 336/4a,
748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Kuchařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby**
Délka a forma studia: **tříleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem**

– dodržuje zásady hygienických předpisů; – připraví základní majonézu, umí napravit sraženou majonézu; – charakterizuje studené omáčky; – vyrobí aspik, zná TP; – ovládá přípravu marinád, zálivek; – vyjmenuje vhodné suroviny pro přípravu masitých pěn, paštik a pomazánek; – orientuje se v přípravě pomazánek a pěn; – naplní zeleninu, ovoce a vejce; – uvede příklady obložených chlebíčků, chuťovek a kanapek; – seznámí s úpravou obložených mís (jednoduché, složité); – esteticky upraví a expeduje hotové výrobky studené kuchyně; – připraví vybrané studené pokrmy; – kontroluje čerstvost použitých surovin a dobu spotřeby; – dodržuje hygienická pravidla, BOZP a PO;	- kuchyně – úprava majonézy, použití – studené omáčky – úprava majonézových salátů – úprava aspiků a jeho použití – úprava marinád – úprava masitých pěn, paštik, pomazánek – plněná zelenina, plněné ovoce – úprava plněných a obložených vajec – úprava obložených chlebíčků, chuťovek a kanapek – obložené mísy – procvičování učiva	7 7 14 7 7 14 7 7 14 7 7	- O.K.c - P.T.2 - P.T.3
– uvede význam předkrmů ve výživě; – rozdělí předkrmy, charakterizuje je a určí dobu podávání; – připraví studené předkrmy dle JL; – připraví teplé předkrmy dle JL;	4. Studené a teplé předkrmy – rozdělení, význam a podávání předkrmů – studené předkrmy – teplé předkrmy	21 7 7 7	- K.K.e - K.K.f - O.K.d - O.K.e - P.T.3 - P.T.4
– charakterizuje diety; – vyjmenuje základní druhy diet; – zná nejvhodnější tepelné úpravy pro diety; – vybere vhodné suroviny pro přípravu dietních pokrmů;	5. Dietní pokrmy – pravidla dietního stravování – rozdělení diet	14 7 7	- K.K.f - O.K.e - P.T.1

– vysvětlí význam nápojů ve výživě, pitný režim; – rozdělí nápoje, ke každému druhu uvede příklad; – připraví teplé nápoje, základní druhy káv a čaje; – charakterizuje míchané nápoje, uvede příklad; – vysvětlí negativní vliv alkoholických nápojů na lidský organismus; – charakterizuje cizí kuchyně; – uvede příklady pokrmů; – připraví nejznámější pokrmy dle JL; – charakterizuje polotovary; – rozdělí polotovary a uvede příklady; – zdůvodní používání polotovarů v kuchyni, jejich klady i zápory;	6. Alternativní témata: Nápoje – význam a dělení nápojů – studené a teplé nápoje, jejich úprava – alkoholické a nealkoholické nápoje Cizí kuchyně – pokrmy francouzské a anglické kuchyně – pokrmy italské a řecké kuchyně – pokrmy jihovýchodní Asie – pokrmy balkánské kuchyně Polotovary – význam, použití a dělení polotovarů – chlazené, mražené polotovary – sušené a konzervované polotovary	63 21 21 21	K.K.g K.K.h O.K.d O.K.e P.T.2
– procvičuje učivo I. II. a III. ročníku dle tematických plánů; – dodržuje BOZP, PO a hygienické předpisy; – samostatně se připravuje na praktickou část ZK;	7. Příprava na závěrečné zkoušky	175	K.K.f K.K.g O.K.e P.T.1 P.T.3 P.T.4
	Alternativní témata exkurze opakování novinky z oboru		

Vypracovali: _____
učiteľky OV

Schválila: 
vedoucí OV



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
Čs. armády 336/4a,
748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Kuchařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby**
Délka a forma studia: **tříleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem**

Vysvětlivky zkratk v tematickém celku

K.K. Klíčové kompetence

- a) **kompetence k učení** – mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- b) **kompetence k řešení problémů** - řešit samostatně běžné pracovní i osobní problémy;
- c) **komunikativní kompetence** – vhodně se vyjadřovat, respektovat názory druhých;
- d) **personální a sociální kompetence** - efektivně pracovat a využívat zkušenosti jiných, adaptovat se na měnící se pracovní podmínky, pracovat v týmu a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- e) **občanská kompetence a kulturní povědomí** - žáci se zajímají o společenské a politické dění u nás i ve světě, vyjadřují svůj názor;
- f) **kompetence k pracovnímu uplatnění** -znát požadavky zaměstnavatele, mít přehled o uplatnění v oboru;
- g) **matematické kompetence** - dokázat využít znalosti z předmětu matematika k převodu jednotek, používat matematické postupy, vypočítat výtěžnost;
- h) **kompetence ICT** - získávat informace a pracovat s nimi s využitím prostředků ICT, přistupovat k informacím kriticky, být mediálně gramotný;

O.K. Odborné kompetence

- a) dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci;
- b) usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb;
- c) jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje;
- d) uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii;
- e) ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů;

P.T. Průřezová témata

P.T.1 Občan v demokratické společnosti

- formulovat vhodně své názory;
- vyslechnout názory druhých;
- přijímat odpovědnost za vlastní jednání a konání;
- spolupracovat v týmu;
- naučit žáky řešit konfliktní situace na pracovišti i v životě;

P.T.2 Člověk a životní prostředí

- jednat hospodárně z hlediska ekonomického a ekologického;

P.T.3 Člověk a svět práce

- vyhledávat nové informace ze svého oboru;
- správně verbálně komunikovat při důležitých jednáních;
- uvědoměle dodržovat pracovní povinnosti;
- vybavit žáka znalostmi a kompetencemi, které pomohou při jeho úspěšném uplatnění na trhu práce a v budování profesní kariéry;

P.T.4 Informační a komunikační technologie

- používání prostředků ICT pro odbornou a ekonomickou složku vzdělání;
- později jako významný nástroj řešení pracovních úkolů i jako součást osobního občanského života;