



příloha č. 6 dohody č.:		POVEZ II (CZ.03.1.52/0.0/0.0/15_021/0000053)		Vzdělávací zařízení:	ZELENÉ ÚDOLÍ Plus s.r.o.
Plán výuky				Lektor:	Bořek Novák
Zaměstnavatel:	Školní jídelna GASTRON - Zuzana Vaníčková s.r.o.	IČO:	25027051	Místo výuky:	Beskydská 775/3, 460 07 Liberec III-Jeřáb
Název vzdělávací aktivity:	Zásady hygieny v gastronomických provozech a pravidla přípravy produktů studené kuchyně				
	Datum *	Počet vyučovacích hodin	Od-do	Okruhy plánovaných témat	
1	1.8.2017	4	5:00 - 9:00	Seznámení s předpisy BOZP a PO, Management hygieny – HACCAP, osobní hygiena, hygienický plán 4 h	
2	2.8.2017	4	5:00 - 9:00	Management hygieny – HACCAP, osobní hygiena, hygienický plán 2 h, Druhy úklidu dle míry znečištění 2 h	
3	3.8.2017	4	5:00 - 9:00	Druhy úklidu dle míry znečištění 3 h, Dezinfekční a chemické prostředky, přípravky a pomůcky, jejich dávkování a způsob užití 1 h	
4	4.8.2017	4	5:00 - 9:00	Dezinfekční a chemické prostředky, přípravky a pomůcky, jejich dávkování a způsob užití 4 h	
5	7.8.2017	4	5:00 - 9:00	Údržba a čištění strojů a pomocných zařízení 4 h	
6	8.8.2017	4	5:00 - 9:00	Údržba a čištění strojů a pomocných zařízení 1 h, Technologické postupy údržby a čištění dle druhu a materiálu ploch provozu 3 h	
7	9.8.2017	4	5:00 - 9:00	Clean rooms a jejich specifika 3 h, Úklid sociálních zařízení 1 h	
8	10.8.2017	4	5:00 - 9:00	Úklid sociálních zařízení 1 h, Proces úklidu mopováním 2 h, Strojní mytí a čištění 1 h	
9	11.8.2017	4	5:00 - 9:00	Strojní mytí a čištění 1 h, Parní a vysokotlaké čističe 2 h, Údržba, úklid a dezinfekce gastro nábytku 1 h	
10	14.8.2017	4	5:00 - 9:00	Údržba, úklid a dezinfekce gastro nábytku 1 h, Údržba, úklid a dezinfekce transportních vozíků 3 h	
11	15.8.2017	4	5:00 - 9:00	Čištění, úklid a údržba chodeb a schodišť 3 h, Odpad a jeho kódování 1 h	
12	16.8.2017	4	5:00 - 9:00	Odpad a jeho kódování 2 h, Příprava pracoviště studené kuchyně 2 h	
13	17.8.2017	4	5:00 - 9:00	Příprava pracoviště studené kuchyně 1 h, Technologické postupy a pravidla pro přípravu produktů studené kuchyně 3 h	
14	18.8.2017	4	5:00 - 9:00	Technologické postupy a pravidla pro přípravu produktů studené kuchyně 4 h	
15	21.8.2017	4	5:00 - 9:00	Technologické postupy a pravidla pro přípravu produktů studené kuchyně 1 h, Normování a receptury produktů studené kuchyně 3 h	
16	22.8.2017	4	5:00 - 9:00	Normování a receptury produktů studené kuchyně 2 h, Inovační technologické postupy a prvky studené kuchyně 2 h	
17	23.8.2017	4	5:00 - 9:00	Inovační technologické postupy a prvky studené kuchyně 1 h, Suroviny, jejich členění, zpracování a ošetřování pro výstupní pokrmy studené kuchyně 3 h	
18	24.8.2017	4	5:00 - 9:00	Suroviny, jejich členění, zpracování a ošetřování pro výstupní pokrmy studené kuchyně 4 h	
19	25.8.2017	4	5:00 - 9:00	Suroviny, jejich členění, zpracování a ošetřování pro výstupní pokrmy studené kuchyně 1 h, Estetizace, úprava a sensorické zhodnocení produktů studené kuchyně 3 h	
20	28.8.2017	4	5:00 - 9:00	Polotovary, jejich zapracování do procesu příprav pokrmů studené kuchyně 4 h	
21	29.8.2017	4	5:00 - 9:00	Inventář využívaný v daném provozu, jeho ošetřování 3 h, Skladování, kontrola čerstvosti potravin 1 h	
22	30.8.2017	4	5:00 - 9:00	Skladování, kontrola čerstvosti potravin 3 h, Závěrečný úklid pracoviště s důrazem na hygienické předpisy a další normy s ohledem na dopady ochrany životního prostředí 1 h	
23	31.8.2017	3 + 1	5:00 - 9:00	Závěrečný úklid pracoviště s důrazem na hygienické předpisy a další normy s ohledem na dopady ochrany životního prostředí 3 h, Závěrečná zkouška 1 h	

Vyplňte pouze bílá pole

* V případě, že vzdělávací aktivita bude probíhat v určitém termínu denně, vyplňte do prvního sloupce datum od-do (např. 1.8.2016-20.8.2016).

V případě, že vzdělávací aktivita bude probíhat nepravidelně nebo pouze v určitý den v týdnu, vyplňte jednotlivé dny do připravených sloupců.

Datum:	
Vyřizuje:	xxx
Číslo telefonu:	xxx
Email:	xxx

jméno, příjmení, funkce a podpis oprávněné osoby (razítko)	Vít Vaníček, jednatel
---	-----------------------