

příloha č. 6 dohody č.:		POVEZ II (CZ.03.1.52/0.0/0.0/15_021/0000053)		Vzdělávací zařízení:	xxx
Plán výuky				Lektor:	xxx
Zaměstnavatel:	Školní jídelna GASTRON - Zuzana Vaničková s.r.o.	IČO:	25027051	Místo výuky:	xxx
Název vzdělávací aktivity:	Inovační technologické procesy a integrace technických nástrojů přípravy pokrmů veřejného stravování - smart public kitchen food				
	Datum *	Počet vyučovacích hodin	Od-do	Okruhy plánovaných témat	
1	3.9.2018	4	9:30 - 13:30	Seznámení s předpisy BOZP a PO, Inovační procesy, integrační nástroje veřejného stravování - smart public kitchen food, dopady a přínosy daných procesů 4 h	
2	4.9.2018	4	9:30 - 13:30	Stávající procesy přípravy pokrmů, stravovací návyky ve veřejném stravování 3 h, Inovační proces přípravy a úpravy pokrmů ve studené kuchyni / formy úpravy pokrmů určených pro veřejné stravování 1 h	
3	7.9.2018	4	9:30 - 13:30	Inovační proces přípravy a úpravy pokrmů ve studené kuchyni / formy úpravy pokrmů určených pro veřejné stravování 2 h, Ošetření potravin bio prostředky, užití robotických systémů pro přípravu pokrmů ve studené kuchyni 2 h	
4	12.9.2018	4	9:30 - 13:30	Ošetření potravin bio prostředky, užití robotických systémů pro přípravu pokrmů ve studené kuchyni 4 h	
5	13.9.2018	4	9:30 - 13:30	Inovační technologický proces pro přípravu polévek a zavářek Stress up filling 3 h, Inovační proces přípravy a úpravy sortimentu syrových druhů mas formou meat Sous- vide 1 h	
6	17.9.2018	4	9:30 - 13:30	Inovační proces přípravy a úpravy sortimentu syrových druhů mas formou meat Sous- vide 4 h	
7	18.9.2018	4	9:30 - 13:30	Inovační proces přípravy a úpravy sortimentu syrových druhů mas formou meat Sous- vide 3 h, Inovační proces přípravy a úpravy fresh meat vč. semi finished meat – Nowameat 1 h	
8	21.9.2018	4	9:30 - 13:30	Inovační proces přípravy a úpravy fresh meat vč. semi finished meat – Nowameat 4 h	
9	26.9.2018	4	9:30 - 13:30	Inovační proces přípravy a úpravy fresh meat vč. semi finished meat – Nowameat 3 h, Inovační proces přípravy syrových druhů mas Game meat – Petron 1 h	
10	27.9.2018	4	9:30 - 13:30	Inovační proces přípravy syrových druhů mas Game meat – Petron 3 h, Inovační proces úpravy a následného zpracování syrových druhů mas Game meat – Petron 1 h	
11	1.10.2018	4	9:30 - 13:30	Inovační proces úpravy a následného zpracování syrových druhů mas Game meat – Petron 4 h	
12	2.10.2018	4	9:30 - 13:30	Inovační proces úpravy a následného zpracování syrových druhů mas Game meat – Petron 3 h, Inovační procesy, jejich užití pro frozen bakery, frozen vegetable and fruit, fresh fis 1 h	
13	5.10.2018	4	9:30 - 13:30	Inovační procesy, jejich užití pro frozen bakery, frozen vegetable and fruit, fresh fis 4 h	
14	10.10.2018	4	9:30 - 13:30	Inovační procesy, jejich užití pro frozen bakery, frozen vegetable and fruit, fresh fis 1 h, Mechanické přístroje a robotické soupravy pro přípravu a následnou tepelnou úpravu příloh Side dish heat 3 h	
15	11.10.2018	4	9:30 - 13:30	Mechanické přístroje a robotické soupravy pro přípravu a následnou tepelnou úpravu příloh Side dish heat 3 h, Inovační struktura výběru a skladby vhodných surovin pro smart systems: suroviny pro výrobu těstovin, jejich členění z důrazem na jakost 1 h	
16	15.10.2018	4	9:30 - 13:30	Inovační struktura výběru a skladby vhodných surovin pro smart systems: suroviny pro výrobu těstovin, jejich členění z důrazem na jakost 3 h, Technologické vybavení a zařízení / mechanické, poloautomatizované / , jejich užití, manipulace, obsluha - řady smart systems pro výrobu těstovin a slaného pečiva 1 h	
17	16.10.2018	4	9:30 - 13:30	Technologické vybavení a zařízení / mechanické, poloautomatizované / , jejich užití, manipulace, obsluha - řady smart systems pro výrobu těstovin a slaného pečiva 4 h	
18	19.10.2018	4	9:30 - 13:30	Technologické vybavení a zařízení / mechanické, poloautomatizované / , jejich užití, manipulace, obsluha - řady smart systems pro výrobu těstovin a slaného pečiva 3 h, Smart procesy technologických postupů pro výrobu těstovin ruční, strojové receptury 1 h	
19	24.10.2018	4	9:30 - 13:30	Smart procesy technologických postupů pro výrobu těstovin ruční, strojové receptury 4 h	
20	25.10.2018	4	9:30 - 13:30	Smart procesy technologických postupů pro výrobu těstovin ruční, strojové receptury 3 h, Smart technologické postupy pro výrobu slaného pečiva ruční, strojové, receptury 1 h	
21	29.10.2018	4	9:30 - 13:30	Smart technologické postupy pro výrobu slaného pečiva ruční, strojové, receptury 4 h	
22	30.10.2018	4	9:30 - 13:30	Smart technologické postupy pro výrobu slaného pečiva ruční, strojové, receptury 3 h, Suroviny stávající a nové s přesahem využití nových produktových řad pro: Příměsi, jejich užití pro výrobu fit slaného pečiva 1 h	
23	2.11.2018	4	9:30 - 13:30	Suroviny stávající a nové s přesahem využití nových produktových řad pro: Příměsi, jejich užití pro výrobu fit slaného pečiva 1 h, Suroviny stávající a nové s přesahem využití nových produktových řad pro: Příměsi, jejich užití pro výrobu racio těstovin 2 h, Nové technologické postupy při výrobě, dělení, tvarování těst pro slané pečivo a těstoviny 1 h	
24	7.11.2018	4	9:30 - 13:30	Nové technologické postupy při výrobě, dělení, tvarování těst pro slané pečivo a těstoviny 3 h, Specifické druhy těst pro celiaky, alergiky 1 h	
25	8.11.2018	4	9:30 - 13:30	Specifické druhy těst pro celiaky, alergiky 1 h, Využití smart systems technologií pro uchovávání, balení a skladování hotových výrobků 3 h	
26	12.11.2018	4	9:30 - 13:30	Využití smart systems technologií pro uchovávání, balení a skladování hotových výrobků 4 h	
27	13.11.2018	4	9:30 - 13:30	Využití smart systems technologií pro uchovávání, balení a skladování hotových výrobků 3 h, Expediční proces hotových výrobků 1 h	
28	16.11.2018	4	9:30 - 13:30	Expediční proces hotových výrobků 1 h, Smart system pro užití operativního systému hlášení stavu zásob 3 h	
29	21.11.2018	4	9:30 - 13:30	Smart system pro užití operativního systému hlášení stavu zásob 1 h, Smart system pro užití operativního systému netypických situací 3 h	
30	22.11.2018	4	9:30 - 13:30	Robotické systémové linky, jejich užití ve veřejném stravování 4 h	
31	26.11.2018	4	9:30 - 13:30	Robotické systémové linky, jejich užití ve veřejném stravování 4 h	
32	27.11.2018	4	9:30 - 13:30	Údržba a ošetření robotických varných, pečících, smažících systémů, užití prvků pro ošetření 4 h	
33	30.11.2018	4	9:30 - 13:30	Významový kreditní sloupec, jeho užití v praxi při integraci inovačních procesů a jejich technických nástrojů 4 h	
34	5.12.2018	3+1	9:30 - 13:30	Nakládání s odpady, ukládka s ohledem na ŽP 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:	xxx
Vyřizuje:	xxx
Číslo telefonu:	xxx
Email:	xxx

jméno, příjmení, funkce a podpis oprávněné osoby (razítko)	xxx
---	-----