

školní vzdělávací program

2-Kuchař, číšník_

RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník

Učební plán - Kuchař-číšník



**Střední odborná škola a Střední odborné učiliště řemesel, Kutná
Hora, Čáslavská 202**

Učební plán

Škola	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště řemesel, Kutná Hora, Čáslavská 202 , Čáslavská 202,284 01 Kutná Hora		
Název ŠVP	2-Kuchař, číšník_		
Platnost	od 1.9.2011	Délka studia v letech:	3.0
Kód a název oboru	RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník	Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání

Učební plán ročníkový

Povinné předměty

1. ročník 2. ročník 3. ročník

	1. ročník	2. ročník	3. ročník	
Český jazyk a literatura	2	2	1	5
ANJ I, NEJ I	2	2	2	6
Občanská nauka	1	1	1	3
Fyzika	1	-	-	1
Chemie	-	1	-	1
Ekologie	1	-	-	1
Matematika	1	1,5	1,5	4
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3
Ekonomika	-	1	2	3
Potravinová a výživa	1,5	1	1	3,5
Stolníčení a etiketa	1,5	1,5	2,5	5,5
Kuchařská technologie	2	2	2	6
Hospodářské výpočty	-	-	1	1
Psychologie služeb	-	1	-	1
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50
ANJ II, NEJ II	2	1	1	4
Celkem základní dotace	20,5	18,5	17	56
Celkem disponibilní dotace	11,5	16	17,5	45
Celkem v ročníku	32	34,5	34,5	101

Volitelné předměty

1. ročník

ANJ I, NEJ I

Anglický jazyk I	2
Německý jazyk I	2

ANJ II, NEJ II

Německý jazyk II	2
Anglický jazyk II	2

2. ročník

ANJ I, NEJ I

Anglický jazyk I	2
Německý jazyk I	2

ANJ II, NEJ II

Německý jazyk II	1
Anglický jazyk II	1

3. ročník

ANJ I, NEJ I

Anglický jazyk I	2
Německý jazyk I	2

ANJ II, NEJ II

Německý jazyk II	1
Anglický jazyk II	1

Přehled využití týdnů

	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Výuka dle rozpisu učiva	33	33	33
Lyžařský výcvik		1	
Turistický kurz	1		
Exkurze	1	1	1
Projektový týden			1
Specializační kurz		1	1
Závěrečné zkoušky			1
Časová rezerva (opakování učiva, výchovně-vzdělávací akce)	5	4	3
Celkem:	40	40	40

- **Specializační kurz**

II. ročník - volně volitelný kurz (uskuteční se pouze za předpokladu zájmu minimálně 20 žáků)

1) Carvingový kurz - techniky vyřezávání ozdob ze zeleniny

JAK PROBÍHÁ VÝUKA:

Po krátkém seznámení s náradím a pomůckami následuje praktická část. Výrobek je vždy předveden a je zdůrazněna jak správná technika, tak i nejčastější chyby. Účastníci jsou při práci individuálně upozorňováni na případné chyby. Smyslem všech kurzů je pochopit správnou techniku a upozornit na největší chyby, kterých se účastníci dopouští. Další pokusy už jdou pak snadněji a zároveň se zkracuje doba práce.

KURZ - jednoduché zeleninové ozdoby - Na tomto kurzu se tvoří rychlé ozdoby, které lze využít jak u domácích oslav, tak profesionálně při různých akcích. Vyřezává se z rajčat, okurek, ředkviček, mrkve, bílé ředkve, cibule a další zeleniny.

Účastníci kurzu hradí kurzovné.

III. ročník volně volitelný kurz (uskuteční se pouze za předpokladu zájmu minimálně 20 žáků)

Z nabídky kurzů pro III. ročník si žák může zvolit pouze jeden protože kurzy budou probíhat v současném termínu.

1) Barmanský kurz

JAK PROBÍHÁ VÝUKA - Tento kurz trvá 5 dní, během kterých se žáci seznámí se základními údaji barmanství, částečně zbožiznalstvím a budou umět namíchat cca. 50 nejfrekventovanějších koktejlů. Po úspěšném absolvování kurzu, který je zakončen jak písemnou tak praktickou zkouškou obdrží originální certifikát CBA v českém a anglickém jazyce, platný v zemích I.B.A. (Mezinárodní barmanské asociace). Účastníci kurzu hradí kurzovné.

2) Intenzivní kurz studené kuchyně

JAK PROBÍHÁ VÝUKA:

Učební osnova kurzu studené kuchyně:

1. a 2.den

Rautové výrobky

Teoretická příprava, význam a smysl studené kuchyně, pomůcky, vybavení kurzu, úprava složitých salátů, členění výrobků - plněná vejce, obecné zásady přípravy, jedno a víceporcové aspiky, moderní trendy v přípravě.

Praktické vyučování

*Příprava surovin, předběžná příprava surovin, speciální masové výrobky, výrobky z uzenin, výrobky ze sýrů, plněné sýry, rolády, majonézy, aspiky, pochoutková másla pěny, plněná zelenina, kanapky a chuťovky, příprava obložených chlebičků - 10 druhů
příprava fingerfood, zhodnocení, konzultace, konzumace výrobků*

3. a 4.den

*Příprava složitých výrobků studené kuchyně, příprava výrobků na raut, samostatná práce pod dohledem instruktora, plněné ryby, parfety, galantiny z drůbeže, kachny - rolovaná masa, cheudfreud, paštiky v těstě, teriny, masa v obalech, masa s crustou, dekorace mís, zásady přípravy rautového stolu
Příprava dekorovaného krocana, nárezové mísy, ozdoby, předkrmové koktejly, zadání samostatných problémových úkolů na závěrečný raut, zhodnocení, konzultace, konzumace výrobků, zahájení rautu pro pozvané hosty a účastníky kurzu, předání osvědčení. Účastníci kurzu hradí kurzovné.*