



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Název příjemce	Regionální rada profesní přípravy-sdružení pro podporu, koordinaci a rozvoj profesní přípravy
Projekt	Vytvoření vzdělávacích programů vybraných profesních kvalifikací dle NSK v Jihočeském kraji
Číslo projektu	CZ.1.07/3.2.08/03.0041
Název programu dalšího vzdělávání	Příprava pokrmů studené kuchyně (65-009-H)
Autoři:	Ladislava Bačáková Alena Voců Jana Svobodová

1. Identifikační údaje programu dalšího vzdělávání

Název programu dalšího vzdělávání	Příprava pokrmů studené kuchyně
Vstupní požadavky na uchazeče	Ukončené základní vzdělání
Podmínky zdravotní způsobilosti uchazeče	Zdravotní průkaz pro práci v potravinářství
Forma studia	Prezenční
Délka studia	50 hodin
Způsob ukončení	Zkouška dle Zákona č. 179/2006 Sb.
Získaná kvalifikace	Příprava pokrmů studené kuchyně
Osvědčení	Osvědčení o získání profesní kvalifikace

4. Učební plán

Název modulu		Kód modulu	Hodinové dotace			Ukončení modulu
			Teorie	Praxe	Samo-studium	
1.	Informačně-diagnostický	IDM	3	0	0	Zápočet
2.	Přejímka potravinářských surovin, skladování a hygiena	M1	1	1	0	Zkouška
3.	Volba postupů práce, volba a obsluha technologických zařízení, volba surovin	M2	1	1	0	Zkouška
4.	Zpracování a úprava polotovarů	M3	1	2	0	Zkouška
5.	Organizování práce v provozu a gastronomických akcích	M4	1	3	0	Zkouška
6.	Příprava surovin pro výrobu jídel	M5	1	3	0	Zkouška
7.	Příprava produktů běžné studené kuchyně	M6	2	18	0	Zkouška
8.	Příprava a estetická úprava pokrmů pro slavnostní příležitosti	M7	1	11	0	Zkouška
			11	39	0	CELKEM 50

Optimální trajektorie: M1 → M2 → M3 → M4 → M5 → M6 → M7