

1 Průvodce elektronickým kurzem pro nové kuchařky školních jídelen

Vážený zákazníku,

děkujeme vám za Váš zájem o elektronický kurz pro nové kuchařky školních jídelen. Je určen pro ty, kteří v této pozici začínají, jsou v ní nejvíce půl roku, nebo teprve uvažují, že by do takového zaměstnání nastoupili. Kurzem mohou projít i kuchařky s většími zkušenostmi v oboru, ale pak je možné, že část informací již budou znát.

1.1 Kurz obsahuje tato hlavní témata

- Úvod do fungování školní jídelny a potřebné názvosloví
- Základy správné výrobní a hygienické praxe
- Systém kritických bodů (HACCP)
- Zásady značení pokrmů a potravin
- BOZP a PO
- Zbožiznalství
- Spotřební koš a nutriční doporučení
- Skladba denního a týdenního menu
- Doporučené postupy pro sestavování jídelního lístku
- Chování kuchařek u výdeje / Komunikace kuchařek se strážníky
- Příprava dietních pokrmů
- Rady a praktické příklady

Do jednotlivých témat jsme pečlivě vybrali pouze ty informace, které jsou nutné pro první měsíce působení nové kuchařky ve školní jídelně. Skutečný obsah témat je mnohem širší a měl by být předmětem Vašeho dalšího rozšiřujícího studia.

1.2 Materiály ke kurzu

Hlavní témata kurzu jsou zpracována formou videoškolení, která jsou namluvena předními odborníky znalými problematiky školního stravování. Celkový rozsah videí je přes 14 hodin, většina témat je podrobně popsána v materiálech ke stažení.

Osvědčení o absolvování kurzu vydáváme po úspěšném splnění závěrečného testu. Osvědčení zasíláme na e-mail.

1.3 Pokyny ke studiu

- Na začátku kurzu se v pracovním sešitu seznámte s úvodní kapitolou – slovníkem pojmů. Je velmi důležitá, protože uvedené pojmy se v kurzu budou používat.
- Další hlavní témata doporučujeme studovat v pořadí, jak je výše uvedeno, protože mezi nimi existuje určitá návaznost.
- V případě, že některé téma dobře ovládáte, můžete ho jen rychle projít pro získání ucelené představy o dané problematice. Mějte prosím na paměti, že forma i rozsah témat jsou uzpůsobeny pro začínající kuchařky.
- Každé téma je rozděleno do několika videí (celkem je přes 40 videí a další budou přibývat). Videá shlédnete postupně, protože na sebe navazují. Jiné pořadí nedoporučujeme.
- Každé video si můžete spouštět opakovaně, příp. si ho můžete podle potřeby zastavovat.

- Během přehrávání mějte připravený pracovní sešit a dělejte si do něho poznámky. Všechny informace Vám pak poslouží pro jejich rychlé opakování v praxi.
- Nesnažte se projít vše naráz, rozsah kurzu je značný, je vhodné soustředit se na 1 téma a pozorně shlédnout všechna jeho videa. Pak získané poznatky konzultujte s Vaším nadřízeným – využijte přitom svých poznámek v sešitu.
- Nerozptylujte se přeskokováním mezi tématy. Do dalšího se pusťte, až dokončíte předchozí.

1.4 Závěrečný test

- Test musíte vykonat v době, kdy je kurz aktivní (tato doba se zobrazuje na obrazovce kurzu).
- Na úspěšné složení testu máte 3 pokusy, vždy v odstupu 2 dnů od předešlého.
- Test se Vám otevře v samostatném okně. Jakýkoli pokus o stornování okna, jeho zavření nebo obnovení (natažení nových otázek) se počítá jako další pokus!
- U každé otázky zaškrtněte správnou odpověď (pouze 1 je správná).
- Na odpovědi v testu máte 60 minut.
- Na závěr si zkontrolujte odpovědi a klikněte na tlačítko Odeslat dotazník.
- K úspěšnému složení testu musíte mít 80 % odpovědí správných.
- Jestliže v testu uspějete, obdržíte osvědčení o absolvování kurzu. Pokud neuspějete, můžete se pokusit složit test znovu. Ale nejdříve za dva dny, doba na složení 2. testu činí 10 dnů. Během nich si znovu projděte přednášky a studijní materiál.

Práce kuchařky školní jídelny je velmi důležitá, protože formuje stravovací návyky dětí, které významně ovlivňují jejich zdraví. Přejeme Vám, aby Vám náš elektronický kurz pomohl v začátcích této nelehké práce.

Hodně zdaru a štěstí Vám přeje tým Jídelny.

1.5 Seznam základních videí

Proč tento kurz

Co je to školní jídelna

Bezpečnost stravovacího provozu – úvod

Zásady osobní hygieny

Zásady provozní hygieny

Systém kritických bodů (HACCP)

Sanitační opatření

Ochranná dezinfekce a deratizace

Postupy bezpečného zacházení s potravinami

Bezpečnost stravovacího provozu – souhrn

Označování pokrmů

Odpady

BOZP a PO – úvod

Pracovní úrazy

Nemoci z povolání

Školení a vzdělávání zaměstnanců

Rizika práce

Kategorizace prací

Osobní ochranné pracovní prostředky

Pracovně lékařská péče

Sklady a skladování

Kontroly, prohlídky a revize

Stroje

Začlenění PO

www.jidelny.cz

- Dokumentace PO
- Školení a odborné přípravy
- Kontroly a preventivní prohlídky
- Informace na obalech potravin
- Skupiny potravin zahrnované do spotřebního koše
- Potraviny, které se do spotřebního koše nezahrnují
- Spotřební koš a jeho výpočet
- Spotřební koš a zařazení potravin
- Praktická doporučení k lepšímu plnění spotřebního koše 1
- Praktická doporučení k lepšímu plnění spotřebního koše 2
- Jídelní lístek a receptury
- Zásady pro skladbu denního a týdenního menu
- Sestavení jídelního lístku prakticky
- Sestavení jídelníčku s obědy v jednotlivých krocích
- Dietní stravování ve školní jídelně – úvod
- Bezlepková dieta
- Bezmléčná dieta
- Šetřící dieta

V případě jakýchkoliv nejasností, dotazů či požadavků na pomoc při práci nás neváhejte kontaktovat na info@jidelny.cz. Uděláme vše pro to, abychom záležitost vyřešili k Vaší spokojenosti.