

# Průvodce elektronickým kurzem pro nové vedoucí školních jídelen

Vážený zákazníku,

děkujeme vám za váš zájem o elektronický kurz pro nové vedoucí 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 vedoucí s většími zkušenostmi v oboru, ale pak je možné, že část informací již budou znát.

## Obsah kurzu

Kurz obsahuje tato hlavní témata:

- Co je to školní jídelna – slovník pojmů
- Jak správně předat a převzít školní jídelnu
- Ekonomika školní jídelny
- Management pro začátečníky
- Bezpečnost stravovacího provozu
- Kvalita ve školní jídelně

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

## Materiály ke kurzu

Hlavní témata kurzu jsou zpracována formou videoškolení, která jsou namluvena předními odborníky znalými problematiky školního stravování. Celkový rozsah videí je cca 6,5 hodin, úvodní dvě témata jsou podrobně popsána v tištěných materiálech.


Ke kurzu navíc poštou obdržíte:

- a) Vytištěný pracovní sešit v rozsahu 130 stran s místem na poznámky.
- b) [Učebnici výživy](#) (cca 300 stran) a [učebnici hygieny](#) (cca 200 stran), které obsahují podrobnější informace z obou oblastí a jsou určeny až pro navazující samostudium.

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

## 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. (Upozorňujeme, že téma Ekonomika ŠJ má navíc vlastní video přesněji definující základní pojmy v oblasti ekonomiky.)
- Pokud do pozice vedoucí jídelny teprve budete nastupovat, projděte si v sešitu téma o převzetí školní jídelny. Jestliže v takové funkci již pracujete, můžete toto téma přeskočit nebo ho projít jen zrychleně a zkonfrontovat ho s vašimi zkušenostmi.
- 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 vedoucí.

- 
- Každé téma je rozděleno do několika videí (celkem je jich 37). Video shlédněte 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 personálem – využijte přitom svých poznámek v sešitu.
  - Nerozptylujte se přeskokováním mezi tématy. Do dalšího se pusťte, až dokončíte předchozí.

### Závěrečný test

- Test musíte vykonat v době, kdy je kurz aktivní (tato doba se zobrazuje na obrazovce kurzu).
- Na úspěšné složení testu máte pouze 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 textu máte 90 minut.
- Na závěr si zkontrolujte odpovědi a klikněte na tlačítko Odeslat dotazník.
- Přečtete si informaci o vaší úspěšnosti v testu a okno zavřete.
- K úspěšnému složení testu musíte mít 50 % 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 vedoucí 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.cz.

## Seznam videí

*V závorkách jsou uvedeny délky videí v minutách*

Úvod do kurzu pro nové vedoucí školních jídelen (7 minut)

### **Ekonomika školní jídelny**

Základní pojmy (28 minut)

Náklady a hospodaření (4 minuty)

Kontrola hospodaření (14 minut)

Úvod do podvojných účtů (4 minuty)

Kontrola hospodaření podle účetní (22 minut)

Kontrola hospodaření prakticky (14 minut)

Upřesnění ke kontrole hospodaření (5 minut)

### **Management pro začátečníky**

Správná komunikace 1 (18 minut)

Správná komunikace 2 (18 minut)

Jak na konkrétní situace (22 minut)

Jak motivovat k výkonu 1 (17 minut)

Jak motivovat k výkonu 2 (10 minut)

Jak správně začít na pracovišti (12 minut)

### **Bezpečnost stravovacího provozu**

Úvod do problematiky (7 minut)

Zásady osobní hygieny (11 minut)

Zásady provozní hygieny (6 minut)

HACCP (17 minut)

Sanitace a deratizace (3 minuty)

Postupy bezpečného zacházení s potravinami (10 minut)

Shrnutí (2 minuty)

Označování pokrmů (9 minut)

Odpady (5 minut)

### **Kvalita ve školní jídelně**

Na čem záleží kvalita školní stravy (4 minuty)

Vliv lidí na kvalitu jídla – Personál (6 minut)

Vliv lidí na kvalitu jídla – Strávníci (11 minut)

Vliv lidí na kvalitu jídla – Rodiče (4 minuty)

Vliv lidí na kvalitu jídla – Učitelé (3 minuty)

Význam vybavení kuchyně a jídelny (7 minut)

Spotřební koš (15 minut)

Nutriční doporučení (9 minut)

Potraviny a jejich dodavatelé (11 minut)

Etikety a polotovary (8 minut)

Kvalitní receptury jako základ (8 minut)

Zásady pro tvorbu jídelníčku (16 minut)

Ukázka postupu přípravy jídelníčku (12 minut)

Výdej jídla a shrnutí na závěr (5 minut)