

1. NÁZEV OSVĚDČENÍ - DOKLADU O DOSAŽENÉM VZDĚLÁNÍ (CZ)<sup>(1)</sup>**Výuční list z oboru vzdělání:  
29-54-H/01 Cukrář (denní studium)**<sup>(1)</sup> v původním jazyce2. PŘEKLAD NÁZVU OSVĚDČENÍ<sup>(2)</sup><sup>(2)</sup> Tento překlad je neoficiální.

## 3. PROFIL SCHOPNOSTÍ A DOVEDNOSTÍ (KOMPETENCÍ)

**Obecné kompetence:**

- nést odpovědnost za splnění úkolů v práci nebo ve studiu;
- při řešení problémů přizpůsobovat své chování okolnostem;
- ovládat různé způsoby učení se a dobře využívat zdroje informací, být čtenářsky gramotný;
- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, uplatňovat varianty řešení, pracovat samostatně i v týmu;
- komunikovat v jednom cizím jazyce minimálně na úrovni A2+ podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky;
- adaptovat se na měnící se sociální a ekonomické podmínky, být finančně gramotný;
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce a o vztazích mezi zaměstnavateli a pracovníky, zodpovědně rozhodovat o svém pracovním uplatnění, uvědomovat si význam celoživotního učení;
- aplikovat základní matematické vztahy, fyzikální a chemické zákonitosti při řešení jednoduchých úloh;
- pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií, využívat adekvátní zdroje informací a efektivně pracovat s informacemi;
- jednat ekologicky a v souladu se zásadami udržitelného rozvoje;
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury, uznávat hodnotu života;
- uplatňovat zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, požární ochrany a požární prevence;
- uplatňovat zásady a předpisy normalizace.

**Odborné kompetence:**

- zvolit recepturu, technologický postup a vhodné stroje a zařízení pro daný cukrářský výrobek;
- provést technologický výpočet;
- posoudit jakost surovin a pomocných látek a vhodnost jejich využití pro výrobu cukrářských výrobků;
- skladovat, zvolit, připravovat a upravovat suroviny a pomocné látky ke zpracování;
- zhotovovat cukrářské výrobky dle technologického postupu, prokazovat zručnost při jejich dekoraci, sledovat a využívat nové poznatky z oboru;
- obsluhovat stroje a zařízení v cukrářské výrobě;
- uchovávat, balit a expedovat cukrářské výrobky;
- posoudit jakost polotovarů a cukrářských výrobků;
- dbát na výrobu bezpečných potravin;
- zajišťovat hygienu a sanitaci cukrářské výroby;
- vést předepsanou provozní evidenci surovin, polotovarů a hotových výrobků;
- prodávat cukrářské výrobky v souladu s legislativou;
- využívat marketinkové přístupy při balení a prezentaci cukrářských výrobků.

## 4. PROFESNÍ UPLATNĚNÍ DRŽITELE OSVĚDČENÍ

Absolvent se uplatní při výkonu povolání cukrář v pozici zaměstnance v menších a středně velkých výrobních cukrářských výrobcích, v hotelových cukrárnách a v obchodních zařízeních zabývajících se prodejem cukrářských výrobků.

Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven na soukromé podnikání ve výrobě a prodeji cukrářských výrobků.

### 5. OFICIÁLNÍ CHARAKTERISTIKA OSVĚDČENÍ

|  |  |
|--|--|
| <b>Název a status instituce, která osvědčení vydala</b><br>Střední škola živnostenská Sokolov, příspěvková organizace<br>Žákovská 716<br>Sokolov<br>35601<br>CZ<br>veřejná škola   | <b>Název a status národního/regionálního úřadu, který osvědčení akreditoval/uznal</b><br>Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy<br>Karmelitská 7<br>118 12 Praha 1<br>Česká republika  |
| <b>Úroveň osvědčení, resp. získaného vzdělání (národní nebo mezinárodní)</b><br><br>Střední vzdělání s výučním listem<br><b>ISCED 353, EQF 3</b>   | <b>Hodnoticí stupnice / požadavky na splnění (popř. absolvování)</b><br>1 - výborný<br>2 - chvalitebný<br>3 - dobrý<br>4 - dostatečný<br>5 - nedostatečný<br><i>Celkové hodnocení:</i><br>Prospěl s vyznamenáním (celkový průměr zkoušek ≤ 1,5)<br>Prospěl (z jednotlivých zkoušek nemá horší než stupeň 4)<br>Neprospěl (z jedné nebo více zkoušek má stupeň 5) |
| <b>Navazující úroveň vzdělávání / odborné přípravy</b><br>ISCED 354, EQF 4   | <b>Mezinárodní ujednání</b>  |
| <b>Právní rámec (uveďte příslušný právní předpis nebo jiné oprávnění):</b><br>Zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů<br>Vyhláška č. 177/2009 Sb., o bližších podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitní zkouškou, ve znění pozdějších předpisů, § 22 a 24. |  |

### 6. ÚŘEDNĚ UZNÁVANÉ ZPŮSOBY ZÍSKÁNÍ OSVĚDČENÍ

| Popis získaného vzdělání a odborné přípravy  | Podíl z celkového programu   | Délka trvání                |
|--|--|-----------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• škola / centrum odborné přípravy</li> <li>• pracoviště</li> <li>• uznané předchozí učení / praxe</li> </ul> | Podíl teoretické a praktické přípravy určuje vzdělavatel, a to s ohledem na charakter konkrétního vzdělávacího programu a ve vztahu k potřebám zaměstnavatelů. |                             |
| Celková doba vzdělávání / odborné přípravy vedoucí k získání osvědčení   |  | <b>3 roky / 3 072 hodin</b> |

**Vstupní požadavky**  
 Ukončení povinné školní docházky.  
**Doplňující informace**  
 Více informací (včetně popisu vzdělávacího systému ČR) je k dispozici na:  
[www.npicr.cz](http://www.npicr.cz) a [www.eurydice.org](http://www.eurydice.org)

**Národní pedagogický institut České republiky – Národní centrum  
 Europass Česká republika, Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1**



razítko a podpis  
**Vydáno v Praze pro školní rok 2021/2022**

**(\*) Vysvětlivka**

Tento dokument je dodatkem ke konkrétnímu vysvědčení/osvědčení (závěrečnému vysvědčení, výučnímu listu, maturitnímu vysvědčení). Poskytuje doplňující informace o kompetencích získaných vzděláváním v daném oboru vzdělání a sám o sobě není právním dokladem. Obsah dodatku vychází z Rozhodnutí Evropského Parlamentu a Rady (EU) 2018/646 ze dne 18. dubna 2018 o společném rámci pro poskytování lepších služeb v oblasti dovedností a kvalifikací (Europass) a o zrušení rozhodnutí č. 2241/2004/ES.

© Evropská unie, 2002-2022 | <https://www.europass.eu>, <https://www.europass.cz>