

1 Profil absolventa

1.1 Název a adresa školy:

Střední škola živnostenská Sokolov,
příspěvková organizace, Žákovská 716, 356 01
Sokolov

Zřizovatel:

Karlovarský kraj, Závodní 353/88
360 21 Karlovy Vary

Kód a název oboru vzdělání:

29-51-E/02 Potravinářské práce

Název školního vzdělávacího programu:

Pekařské práce

Délka a forma vzdělání:

dvouleté, denní

Dosažený stupeň vzdělání:

střední vzdělání s výučním listem

Úroveň vzdělávání EQF:

2

Způsob ukončení vzdělávání:

závěrečná zkouška,

Datum platnosti ŠVP:

vysvědčení o závěrečné zkoušce, výuční list
od 1.9.2022 počínaje 1. ročníkem

1.2 Uplatnění absolventa

Absolvent se uplatní v potravinářském průmyslu při vykonávání jednoduchých činností při výrobě potravinářských výrobků zejména při výrobě chleba, běžného, jemného a trvanlivého pečiva. Je připravován především pro výkon jednodušších činností při skladování surovin a pomocných látek, při přejímce, přípravě, třídění, úpravě a hodnocení surovin k technologickému zpracování, manipulaci se surovinami, polotovary a hotovými výrobky, při jejich hodnocení, balení a expedici. Uplatní se při obsluze a jednoduché údržbě strojů a zařízení v potravinářské výrobě. Na základě dosaženého vzdělání se uplatní v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých potravinářských provozech jako dělník pekařské výroby a v obchodních zařízeních zabývajících se prodejem pekařských výrobků.

Předpokládané vědomosti, dovednosti obecného charakteru

Výuka postupně a promyšleně směřuje k tomu, aby po jejím ukončení absolvent:

- rozuměl vzájemnému vztahu svobody a odpovědnosti i rovnosti lidí, rozuměl fungování demokracie a byl ochoten se aktivně občansky projevovat,
- uvědomoval si svou národní a evropskou identitu, svá lidská práva a respektoval práva ostatních lidí; byl připraven k soužití s různými společenskými minoritami, nepodléhal xenofobii, rasismu, a intoleranci,
- pochopil význam aktivní účasti své i ostatních členů společnosti na utváření společenského života, kulturního a přírodního prostředí v regionálním i celosvětovém měřítku,
- získal kladný vztah ke kulturním a estetickým hodnotám a zasazoval se o trvale udržitelný rozvoj životního prostředí,
- chápal význam a nutnost celkového osobního rozvoje a profesní připravenosti, byl vybaven základními dovednostmi pro styk s lidmi,
- byl schopen samostatného rozhodování, kritického myšlení a jednal odpovědně,
- uvědomoval si stále vzrůstající nároky na kvalifikovanou pracovní činnost i na inovace pracovních dovedností,
- byl ochoten a schopen se adaptovat na změny trhu práce a kvalifikací, uvědomoval si vliv přírodního prostředí a vliv rozvoje vědy a techniky na život lidí,
- se v ústním i písemném jazykovém projevu snažil dodržovat jazykové normy, aby se výstižně a logicky správně vyjadřoval, v českém jazyce ovládal pravopisné jevy a základní slohové postupy,
- rozuměl základním matematickým pojmům a vztahům mezi nimi, vyhledával, hodnotil a třídil matematické informace a dokázal používat získané matematické poznatky při řešení problémů a úkolů v běžných životních i v profesních situacích, rozvíjel logické myšlení při řešení konkrétních problémů ve své profesi,
- rozuměl základním principům přírodních jevů a zákonů, jejich vzájemným vztahům a souvislostem, osvojil si a rozvinul dovednosti, které mu umožní poznávat přírodu

a prostředí, ve kterém lidé žijí a pracují, zasazoval se o zlepšování životního prostředí a o jeho trvale udržitelný rozvoj,

- byl schopen poskytnout první pomoc při úrazu či náhlém onemocnění, ovládal zásady správné životosprávy a zdravého životního stylu, vytvořil si odpovědnost za vlastní zdraví, byl poučen o škodlivém vlivu návykových látek a jejich negativního dopadu na lidský organismus,
- projevoval smysl pro čestnost, spolupráci a vzájemnou pomoc, byl ohleduplný k ostatním,
- dovedl ve své profesní oblasti identifikovat a analyzovat problémy, zvažovat možnosti jejich řešení, vybírat a navrhopvat řešení optimální v daném kontextu, stanovovat efektivní postupy při realizaci řešení a dodržovat je,
- vyjadřoval se a vystupoval v souladu se zásadami kultury projevu a profesionálního chování znal obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
- dovedl pracovat s osobním počítačem, uměl využívat informačních zdrojů v pracovním i mimopracovním životě,
- měl vytvořeny základní předpoklady pro uplatnění v živnostenském podnikání jak z hlediska profesních dovedností, tak z hlediska chápání potřeby aktivního přístupu k nalézání profesního uplatnění i nutnosti zdravého rizika k prosazení svých záměrů a orientoval se i v základních ekonomických otázkách této problematiky,
- přijímal a odpovědně plnil svěřené úkoly, pracoval v týmu, spolupracoval při řešení problémů s jinými lidmi.

Předpokládané vědomosti a dovednosti odborného charakteru

a) Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn. aby absolventi:

- chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků);
- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;
- osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví;
- znali systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce);
- byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snažili se poskytnout první pomoc.

b) Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn. aby absolventi:

- chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace;
- dodržovali stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti;
- dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana).

c) Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, tzn. aby absolventi:

- znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení;
- zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady;
- efektivně hospodařili s finančními prostředky;
- nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

d) Přijímat a skladovat suroviny, polotovary a hotové potravinářské výrobky, tzn. aby absolventi:

- prováděli kvantitativní i kvalitativní přejímku surovin, pomocných látek, polotovarů a hotových výrobků;

- orientovali se v jednotlivých druzích surovin, polotovarů a hotových výrobků, při skladování zohlednili jejich vlastnosti, kvalitu a trvanlivost a skladovali je podle stanovených zásad;
- vedli jednoduché záznamy ve skladové evidenci.

e) Zpracovávat suroviny a polotovary na hotové potravinářské výrobky dle technologického postupu a s ohledem na bezpečnost potravin, tzn. aby absolventi:

- vybrali vhodné suroviny a pomocné látky pro daný technologický postup;
- připravovali, upravovali a zpracovávali suroviny podle technologického postupu ručně nebo strojově na vybrané polotovary a výrobky;
- dodržovali technologický postup a technologickou kázeň;
- prokazovali manuální zručnost při ručním způsobu zpracování a úpravě surovin;
- obsluhovali potravinářské stroje a zařízení při přípravě, úpravě a zpracování surovin a polotovarů a při manipulaci s hotovými výrobky; prováděli jejich čištění a běžnou údržbu;
- prováděli senzorické hodnocení kvality surovin a hotových potravinářských výrobků;
- balili, označovali, skladovali a expedovali hotové výrobky.

f) Aplikovat hygienické požadavky v potravinářském provozu, tzn. aby absolventi:

- pochopili a respektovali nezbytnost dodržování hygieny a sanitace potravinářského provozu s cílem vyrábět bezpečné potraviny; –osvojili si zásady osobní hygieny a hygieny pracovního prostředí; prováděli běžnou sanitaci potravinářského provozu;
- likvidovali odpady potravinářské výroby v souladu s ekologickými principy;
- seznámili se s platnými právními předpisy v potravinářství.

1.3 Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání, stupeň dosaženého vzdělání

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou; dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí podle JZZZ.