

2. Profil absolventa

2.1. 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:	65-51-E/02 Práce ve stravování
Název školního vzdělávacího programu:	Provoz společného stravování
Délka a forma vzdělání:	dvouleté, denní
Dosažený stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Úroveň vzdělávání EQF:	2
Způsob ukončení vzdělávání:	závěrečná zkouška, vysvědčení o závěrečné zkoušce, výuční list
Datum platnosti ŠVP:	od 1.9.2022 počínaje 1. ročníkem

2.2. Uplatnění absolventa

Absolvent se uplatní jako pomocný pracovník ve stravovacích službách, zejména jako pomocný kuchař, dále v provozovnách rychlého občerstvení, ve výrobnách knedlíků a při přípravě studené kuchyně. Bude schopen připravovat jednoduché pokrmy včetně příloh, pokrmy vyráběné z polotovarů a nápojů. Bude provádět jednoduchou obsluhu hostů nebo pomáhat v obsluze při bufetovém uspořádání a v ubytovacích zařízeních.

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 projevit,
- 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, uměl vyhledávat, hodnotit a třídit 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 navrhnout řešení optimální v daném kontextu, stanovovat efektivní postupy při realizaci řešení a dodržovat je,
- dovedl pracovat s osobním počítačem, uměl využívat informačních zdrojů v pracovním 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.

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 (standardy) 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) Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, tzn. aby absolventi:

- dodržovali osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností;
- dodržovali předepsaný dress kód daného zařízení;
- prováděli úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů a dodržovali sanitační řád;
- skladovali suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu;
- prováděli úklid a čištění skladovacích prostor.

e) Ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů, tzn. aby absolventi:

- pomáhali při přípravě pokrmů;
- připravovali podle pokynů jednoduché teplé pokrmy a přílohy a pokrmy pro rychlé občerstvení;
- připravovali podle pokynů běžné výrobky studené kuchyně, saláty, bagety apod.;
- připravovali teplé nápoje;
- dodržovali posloupnost prací a časový harmonogram;

- udržovali a zabezpečovali použitý inventář;
- používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu.

f) Obsluhovat hosty jednoduchou obsluhou, tzn. aby absolventi:

- společensky vystupovali ve styku s hosty;
- pomáhali při obsluze hostů, prováděli jednoduchou obsluhu podle pokynů;
- doplňovali pokrmy a nápoje při bufetovém uspořádání;
- sklízeli použitý inventář;
- čistili, udržovali a zabezpečovali inventář po jeho použití.

2.3. 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.