



Střední škola žvnostenská
Sokolov,
příspěvková organizace

PROFILA ABSOLVENTA 2954H/01 Cukrář

Kód a název oboru vzdělání:

2954H/01 Cukrář

Název školního vzdělávacího programu:

CUKRÁŘ

Délka a forma vzdělání:	Tříleté denní
Dosažený stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Způsob ukončení vzdělávání:	závěrečná zkouška, vysvědčení o ZZ, výuční list
Datum platnosti ŠVP :	od 1. 9. 2009



PROFILA ABSOLVENTA 2954H/01 Cukrář

Předpokládané výsledky vzdělání

Uplatnění absolventa

Absolvent ŠVP CUKRÁŘ se uplatní při výkonu povolání cukrář v pozici zaměstnance menších a středně velkých výrobních cukrářských výrobků, v hotelových cukrárnách a v obchodních zařízeních zabývajících se prodejem cukrářských výrobků. Po nezbytném zapracování je rovněž připraven pro podnikatelskou činnost.

Absolvent tohoto ŠVP je schopen zpracovávat základní suroviny, pomocné látky a přísady pro výrobu cukrářských výrobků, vyrábět kompletní sortiment cukrářských výrobků, včetně jejich dohotovování a zdobení, hodnotit kvalitu vstupních surovin a polotovarů i hotových výrobků dle norem, vykonávat činnosti související s prodejem cukrářských výrobků, obsluhovat a provádět základní údržbu strojů, přístrojů a technického vybavení provozoven.

Po absolvování závěrečných zkoušek se může ucházet o přijetí do studijních oborů pro absolventy 3letých učebních oborů, případně jiného středního vzdělání ukončeného maturitní zkouškou.



PROFILA ABSOLVENTA 2954H/01 Cukrář

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 projevat,
- 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, dokázal správně formulovat myšlenky při tvorbě propagačních tiskovin
- v cizím jazyce rozuměl jednoduchým krátkým rozhovorům o věcech denního života a dokázal v rozsahu aktivně osvojených jazykových prostředků reagovat na běžné životní situace,
- dovedl získat v cizím jazyce jednoduchou informaci, sdělit podstatné myšlenky z běžného vyslechnutého nebo přečteného textu a v jednoduchých větách dovedl hovořit o známé tematice, aby ovládal nejzákladnější odbornou terminologii svého oboru,
- 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



PROFILA ABSOLVENTA 2954H/01 Cukrář

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
- byl schopen aplikovat získané přírodovědné poznatky v občanském životě i ve své odborné práci, chápal základní ekologické zákonitosti, dovedl uplatňovat poznatky z ekologické oblasti pozitivním způsobem ve vlastním oboru,
- 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 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.



PROFILA ABSOLVENTA 2954H/01 Cukrář

Předpokládané vědomosti a dovednosti odborného charakteru

Absolvent v oblasti výkonu profese:

- Využívá odbornou potravinářskou terminologii zaměřenou zejména na problematiku cukrářské výroby
- Zná chemické složení a vlastnosti surovin a pomocných látek používaných při cukrářské výrobě, způsob jejich správného uchovávání za účelem zachování jejich kvality a biologické hodnoty a umí je využívat v praxi, ovládá zásady jejich správného skladování
- Zná a dodržuje zásady racionální výživy a výživová doporučení
- Vypočítá podle základní receptury potřebné množství surovin a polotovarů pro výrobu
- Ovládá technologické postupy, hygienické předpisy a normy při výrobě, zná a dodržuje zásady osobní hygieny a hygieny pracoviště a předpisy požární ochrany
- Uplatňuje estetická hlediska při tvarování a dohotovování cukrářských výrobků
- Prokazuje manuální zručnost při ručním způsobu výroby i při ručním balení cukrářských výrobků
- Zvládá obsluhu strojů a strojního zařízení cukrářském provozu, umí provádět jejich běžnou údržbu a čišťení
- Umí provádět smyslové hodnocení vybraných vzorků
- Zná, dodržuje a realizuje v praxi zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, využívá v případě potřeby teoretické i praktické znalosti o poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu
- Vede operativně technickou evidenci při skladování, výrobě, příjmu i expedici surovin a hotových výrobků s využitím IKT
- Využívá efektivně a hospodárně všechny surovinové a energetické zdroje, dodržuje při práci zásady správného hospodaření a nakládání s odpady
- Zařazuje do výroby při přípravě receptur nové poznatky z oboru s ohledem na zdravý životní styl