



Střední škola živnostenská  
Sokolov,  
příspěvková organizace

PROFILA ABSOLVENTA 6551H/01 Kuchař – číšník, ŠVP – Kuchař číšník

**Kód a název oboru vzdělání:**

**6551H/01 Kuchař číšník**

**Název školního vzdělávacího programu:**

**KUCHAR ČIŠNÍK**

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



Střední škola živnostenská  
Sokolov,  
příspěvková organizace

PROFILA ABSOLVENTA 6551H/01 Kuchař – číšník, ŠVP – Kuchař číšník

## **Předpokládané výsledky vzdělání**

### **Uplatnění absolventa:**

Absolvent školního vzdělávacího programu kuchař číšník pro pohostinství disponuje kompetencemi pro činnosti v provozovnách veřejného stravování na úseku výroby a odbytu. Absolvent ovládá způsoby přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, zhotovuje pokrmy teplé, studené kuchyně a připravuje jednoduché moučníky, kontroluje kvalitu provedení práce, esteticky je upravuje a umí správně uchovávat pokrmy.

Absolvent ovládá základní pravidla a techniku obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti. Absolvent se uplatní při výkonu povolání ve veřejném i účelovém stravování v pozici zaměstnance. Po nezbytné praxi v oboru je připraven na soukromé podnikání v gastronomii.

Po absolvování závěrečných zkoušek se může ucházet o přijetí do studijních oborů pro absolventy tříletých učebních oborů apod.



PROFILA ABSOLVENTA 6551H/01 Kuchař – číšník, ŠVP – Kuchař číšník

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



## PROFILA ABSOLVENTA 6551H/01 Kuchař – číšník, ŠVP – Kuchař číšník

- 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 navrhopvat 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,



PROFILA ABSOLVENTA 6551H/01 Kuchař – číšník, ŠVP – Kuchař číšník

### **Předpokládané vědomosti a dovednosti odborného charakteru**

#### **Absolvent v oblasti výkonu profese:**

- prakticky využívá poznatků o různých druzích surovin, používaných strojích a zařízeních, technologických postupech při zhotovování pokrmů,
- připravuje a uspořádává své pracoviště ve výrobním středisku,
- posoudí vlastnosti jednotlivých druhů potravin a nápojů a zvolí vhodný technologický postup při zhotovování pokrmů,
- orientuje se v technologických postupech přípravy pokrmů,
- orientuje se v recepturách teplých, studených a dietních pokrmů a použije vhodné technologické postupy,
- určuje spotřebu základních surovin a konvencií, normuje pokrmy a nápoje a kalkuluje jejich ceny,
- kontroluje kvalitu provedené práce,
- připravuje pracoviště na provoz,
- sestaví jídelní a nápojový lístek podle gastronomických pravidel a pravidel racionální výživy,
- ovládá základy jednoduché a složité obsluhy v různých druzích odbytových středisek,
- sestaví slavnostní menu pro slavnostní příležitosti,
- upraví tabuli pro různé příležitosti,
- ovládá různé způsoby vyúčtování s hostem.