

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-H/01 Kuchař-číšník

Název školního vzdělávacího programu:

ČÍŠNÍK - SERVÍRKA

Délka a forma vzdělání:

Tříleté, denní

Dosažený stupeň vzdělání:

střední vzdělání s výučním listem

Úroveň vzdělávání EQF:

3

Způsob ukončení vzdělávání:

závěrečná zkouška,

Datum platnosti ŠVP:

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

2.2. Uplatnění absolventa

Absolvent se uplatní při výkonu povolání kuchař nebo číšník - servírka. Uplatnění najde zejména v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých stravovacích provozech. Po získání nezbytné praxe v oboru i je připraven na soukromé podnikání v oblasti gastronomie. Absolvent je připravován dle požadavků profesních kvalifikací a následnému získání Úplné profesní kvalifikace.

Po absolvování závěrečných zkoušek, žák obdrží výuční list a může se ucházet o přijetí na nástavbové studium ukončené maturitní zkouškou pro absolventy tříletých oborů vzdělání apod.

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,
- 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 vylechnutého nebo přečteného textu a v jednoduchých větách dovedl hovořit o známé tematické, 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,

- 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,
- 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,
- 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.

Předpokládané vědomosti a dovednosti odborného charakteru

Odborné kompetence jsou pilířem odborné přípravy v oboru vzdělání, jedná se o souhrn teoretické a praktické přípravy. Odborné kompetence v sobě zahrnují znalosti, dovednosti a postoje získané v průběhu vzdělávání v oboru. Absolvent oboru vzdělání Kuchař –číšník disponuje základními kompetencemi, které jsou společné pro obě dvě zaměření.

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

- dodržovali bezpečnost práce, chápali ji jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem;
- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;
- osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik;
- 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 dokázali první pomoc sami poskytnout.

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, hosta).

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 se surovinami, materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

d) Uplatňovat moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích, tzn. aby absolventi:

- měli přehled o výživě a nových trendech ve stravování, znali zásady racionální výživy, druhy základních diet a alternativní způsoby stravování;
- rozlišovali potraviny podle druhu, jejich složení a vlastností;
- využívali vlastnosti potravin a nápojů pro technologickou úpravu;
- správně využívali způsoby skladování potravin a nápojů;
- sestavovali menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel.

e) Ovládat technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad, tzn. aby absolventi:

- uplatňovali zásady hygieny v gastronomii a systém HACCP;
- ovládali technologické postupy přípravy pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní;
- kontrolovali kvalitu, správně uchovávali pokrmy, esteticky dohotovovali a expedovali výrobky;
- používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu;
- objasnili a využívali kulinářské dovednosti.

f) Ovládat techniku odbytu, tzn. aby absolventi:

- ovládali druhy a techniku odbytu;
- volili vhodné způsoby a systémy obsluhy podle charakteru společenské příležitosti, používali vhodný inventář;
- společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, partnery a spolupracovníky;
- dbali na estetiku pracovního prostředí při pracovních činnostech.

g) Vykonávat obchodně-provozní aktivity, tzn. aby absolventi:

- sjednávali odbyt výrobků, zboží a služeb;
- připravili podklady pro nákup surovin a dalšího materiálu;
- zkontrolovali deklarovaný druh surovin a gramáž;
- posoudili senzoricky nezávadnost a kvalitu surovin;
- sestavovali kalkulace cen výrobků a služeb;
- orientovali se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování;
- sestavovali nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií;
- využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívali prostředky podpory prodeje;
- vyhotovovali podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou.

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.