

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:

29-53-H/01 Pekař

Název školního vzdělávacího programu:

PEKAŘ

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 pekař v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých pekárnách a obchodních zařízeních zabývajících se prodejem pekařských výrobků. Absolvent, připravovaný na základě tohoto ŠVP, bude připraven zejména zpracovávat základní suroviny, pomocné látky a přísady pro výrobu pekařských výrobků, řídit technologické procesy při výrobě chleba a běžného a jemného pečiva, obsluhovat a provádět základní údržbu technologického zařízení, vykonávat činnosti související s prodejem pekařských výrobků. Je schopen hodnotit kvalitu vstupních surovin, polotovarů i hotových výrobků podle norem.

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

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

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) i 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 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 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 (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) Vyrábět pekařské výrobky a zajišťovat jejich odbyt, tzn. aby absolventi:

- vybrali pro daný výrobek vhodné suroviny a pomocné látky;
- vyráběli, uchovávali, skladovali pekařské výrobky a vykonávali odbytové činnosti v souladu s principy zajištění bezpečnosti potravin;

- dodržovali technologické postupy a hygienické požadavky;
- prokazovali manuální zručnost při výrobě; – uplatňovali estetická hlediska při výrobě chleba a pekařských výrobků;
- obsluhovali a udržovali potravinářské stroje a zařízení;
- využívali marketinkových přístupů při balení, etiketaci a prezentaci pekařských výrobků;
- vedli operativně-technickou evidenci při skladování, výrobě, příjmu a expedici surovin a hotových výrobků;
- dodržovali zásady osobní hygieny a prováděli sanitaci pekárenského provozu nebo pekárny.

e) Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti pekařských výrobků, tzn. aby absolventi:

- hodnotili kvalitu vstupních surovin, meziproductů a hotových výrobků podle příslušných norem;
- prováděli senzorické hodnocení surovin, meziproductů a hotových výrobků;
- prováděli posouzení zralosti kvasů a těst;
- kontrolovali dodržování technologických postupů, sledovali kritické body s cílem zajistit bezpečnost pekařských výrobků;
- zjišťovali případné závady technologického procesu a samostatně řešili běžné problémy.

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.