

# ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM



## CUKRÁŘ

Platnost od 1. 9. 2022

Č. j. 872/ 2022

# PROFIL ABSOLVENTA

Název školního vzdělávacího programu:	<b>CUKRÁŘ</b>
Kód a název oboru vzdělání:	<b>29-54-H/01 CUKRÁŘ</b>
Stupeň poskytovaného vzdělání:	<b>střední vzdělání s výučním listem</b>
Kvalifikační úroveň:	<b>EQF 3</b>
Délka a forma vzdělávání:	<b>3 roky, denní studium</b>
Platnost ŠVP:	<b>od 1. 9. 2022, počínaje 1. ročníkem</b>

## 1. POPIS UPLATNĚNÍ ABSOLVENTA V PRAXI

Absolvent oboru Cukrář disponuje kompetencemi pro výkon povolání v pozici zaměstnance v cukrárenských provozech, převážně na úseku výroby, v obchodních zařízeních na úseku odbytu, v hotelových cukrárnách a po nezbytné praxi je připraven i pro podnikatelskou činnost.

Absolvent ovládá základní technologické procesy výroby běžného cukrářského sortimentu, zpracování surovin, obsluhu a základní údržbu strojů a zařízení, je připraven zvládnout technologie specifických výrobků, je schopen zhodnotit kvalitu vstupních surovin a materiálů, dále zvládá činnosti související s prodejem. Umí cukrářské výrobky dohotovovat a zdobit. Je schopen hodnotit kvalitu surovin i hotových výrobků dle norem. Je schopen zpracovávat základní agendu potřebnou pro dodavatelsko-odběratelské i pracovně-právní vztahy.

Zná základní odbornou terminologii svého oboru v českém a jednom cizím jazyce. V rámci realizace projektu OP VK „Odborná jazyková terminologie“ CZ.1.07/1.1.02/02.0039 byla do výuky cizích jazyků zařazena výuka odborné cizojazyčné terminologie pro jednotlivé obory dle jejich zaměření. Výuka probíhá podle speciálně vytvořených učebních materiálů – tištěných slovníků, výukových filmů a e-learningovou formou. Žáci si osvojí slovní zásobu svého oboru, popíší pracovní postupy, výrobní zařízení, materiály, nástroje a pracovní situace v jazyce anglickém nebo německém.

Znalost cizojazyčné odborné terminologie je významným faktorem pro dobré uplatnění našich absolventů na domácím i zahraničním trhu práce.

Absolvent má možnost se uplatnit i na zahraničním trhu práce díky znalosti cizího jazyka na výstupní úrovni A2+ podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.

## 2. POPIS OČEKÁVANÝCH VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ ABSOLVENTA

### Odborné kompetence

Žáci jsou vedeni k tomu, aby jako absolventi oboru cukrář zvládli úspěšně:

- přijímání, kontrolu a skladování surovin a pomocného materiálu;
- výrobu cukrářských těst, hmot, náplní a plev, polotovarů a dalších cukrářských výrobků;
- tvarování těsta a pečení a dohotovování výrobků;
- přípravu a vytváření cukrových, čokoládových, nugátových a marcipánových výrobků;
- vytváření receptur a výrobních postupů a navrhování složitějších cukrářských výrobků;
- řízení a obsluhu výrobních linek a zařízení v cukrářské a cukrovinkářské výrobě;
- testování kvality výrobků dle norem, pomocí odpovídajícího testovacího vybavení a testovacích postupů i během výrobního procesu;
- skladování, uchovávání, resp. zmrazování výrobků;
- přípravu, úpravu a zdobení mražených krémů a zmrzlin;
- balení, aranžování a vystavování výrobků;
- odebrání vzorků pro laboratorní analýzy, kontrolu kvality surovin, polotovarů a hotových výrobků;
- provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů, zásad ochrany zdraví, zásad osobní hygieny, požární prevence a zásad o bezpečnosti potravin;
- posoudit jakost cukrářských surovin, polotovarů a hotových výrobků;
- navrhnout, výtvarně upravit a aranžovat cukrářské výrobky;
- vést technologické záznamy;
- vést evidenci při skladování, výrobě, příjmu a expedici výrobků;
- zpracovávat základní agendu – např. různé typy žádostí, osobní dopisy, obchodní dopisy a personální písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou;
- vyhledávat a zařazovat nové receptury a nové poznatky z oboru do své praxe;
- rozpoznat možná rizika a umět je efektivně odstranit;
- jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje;
- poskytnout první pomoc;
- hospodařit s finančními prostředky;
- ekonomicky a s ohledem na životní prostředí nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami.

### Klíčové kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi oboru cukrář:

- formulovali své myšlenky srozumitelně, dodržovali jazykové a stylistické normy i odborné termíny;
- byli schopni se účelně písemně i ústně prezentovat v komunikačních situacích;
- uplatňovali různé metody myšlení pro samostatné řešení pracovních i mimopracovních aktivit;
- používali vyjadřovací prostředky kulturní, slušné a přiměřené k účelu jednání;
- efektivně ovládali různé techniky učení, využívali a zpracovávali informace z různých zdrojů, včetně internetu;
- ovládli základní pracovní úkony s osobním počítačem;

- byli schopni komunikovat v jednom cizím jazyce o tématech běžného života i o profesní problematice, znali základní odbornou terminologii v cizím jazyce;
- zvládli přiměřený cizojazyčný text, a to ústně i písemně v oblasti přípravy a výroby cukrářských výrobků;
- posoudili své reálné možnosti, stanovili si přiměřené cíle, včetně adekvátních prostředků k jejich dosažení, prezentovali vhodným způsobem výsledky své práce;
- při řešení problémů pracovali v týmu, dovedli společně a zodpovědně řešit zadané úkoly;
- reagovali přiměřeně na kritiku, uznávali autoritu, byli schopni přijmout radu;
- přispívali k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, jednali bezkonfliktně;
- na konkrétních problémových situacích, odborných technologických úkolech byli schopni samostatné analýzy a návrhu řešení;
- aplikovali matematické znalosti v osobním i pracovním životě;
- jednali v souladu s morálními zásadami odpovědně, samostatně, aktivně, iniciativně, a to jak ve vlastním, tak i ve veřejném zájmu;
- přispívali k uplatňování demokratických hodnot, přistupovali aktivně ke společenskému dění ve světě i u nás;
- dodržovali pravidla společenského chování;
- dodržovali zákony, respektovali práva druhých lidí a vystupovali proti nesnášenlivosti a diskriminaci;
- byli hrdí na tradice a kulturní hodnoty místní, národní i světové;
- dokázali využít svých osobnostních předpokladů a odborných kvalit pro úspěšné uplatnění na trhu práce a pro stálý rozvoj své profesní kariéry;
- znali práva i povinnosti zaměstnavatele i zaměstnance, měli základní znalosti v oblasti právního vědomí;
- byli schopni zodpovědně pečovat o své zdraví, byli si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí;
- chápali význam ochrany životního prostředí.

### **Vazba kurikula odborného vzdělávání na Národní soustavu kvalifikací (NSK)**

Odborné kompetence absolventa zohledňují požadavky trhu práce vycházející z NSK – ze standardů úplné profesní kvalifikace (ÚPK), popř. profesní kvalifikace (PK) a charakterizují požadované kompetence absolventa na výstupu. Je jich dosahováno při postupném zvyšování znalostí a dovedností v průběhu vzdělávacího procesu, zejména při praktické přípravě s ohledem na kvalitu výsledků vzdělávání.

ÚPK vztahující se k danému oboru vzdělávání:

<b>Název ÚPK</b>	<b>Kód ÚPK</b>	<b>EQF</b>
Cukrář	29-54-H/01	3

# UČEBNÍ PLÁN

<b>ŠKOLA</b>	Střední odborná škola Znojmo, Dvořákova, příspěvková organizace			
<b>KOD A NÁZEV</b>	29 – 54 – H/01 CUKRÁŘ			
<b>NÁZEV ŠVP</b>	CUKRÁŘ			
<b>VYUČOVACÍ PŘEDMĚTY</b>	1. ročník	2. ročník	3. ročník	CELKEM
<b>JAZYKOVÉ VZDĚLÁVÁNÍ</b>				
Český jazyk	1	1	1	3
Cizí jazyk				
Anglický /Německý jazyk	2/2	2/2	2/2	6/6
<b>SPOLEČENSKOVĚDNÍ VZDĚLÁVÁNÍ</b>				
Občanská nauka	1	1	1	3
<b>PŘÍRODOVĚDNÉ VZDĚLÁVÁNÍ</b>				
Fyzika	1			1
Chemie		1		1
Biologie			1	1
<b>MATEMATICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ</b>				
Matematika	2	1	1	4
<b>ESTETICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ</b>				
Literatura a kultura	1	1	1	3
<b>VZDĚLÁVÁNÍ PRO ZDRAVÍ</b>				
Tělesná výchova	1	1	1	3
<b>VZDĚLÁVÁNÍ V ICT</b>				
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3
<b>EKONOMICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ</b>				
Ekonomika				
Hospodářské písemnosti			2	2
	2			2
<b>TECHNICKÁ A TECHNOLOGICKÁ PŘÍPRAVA</b>				
Suroviny	2	2	1	5
Stroje a zařízení	1	1		2
Technologie	2	3,5	3,5	9
Odborné kreslení	1			1
<b>VÝROBA A ODBYT</b>				
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50
<b>CELKEM</b>	33	33	33	99