

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM



KUCHAR – ČÍŠNÍK

Platnost od 1. 9. 2024

Č. j. 1521/ 2024

PROFIL ABSOLVENTA

Název školního vzdělávacího programu:	KUCHAŘ - ČÍŠNÍK
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 KUCHAŘ - ČÍŠNÍK
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Kód EQF:	3
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní studium
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2024, počínaje 1. ročníkem

1. POPIS UPLATNĚNÍ ABSOLVENTA V PRAXI

Absolventi učebního oboru Kuchař-číšník jsou připraveni pro uplatnění v potravinářském sektoru, zejména v hotelech a restauracích zabývajících se přípravou a prodejem polotovarů a hotových jídel, v provozech, kde je potřeba uplatňovat různé formy obsluhy, při pořádání různých společenských akcí. Absolventi kvalifikovaně používají technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu, znají pracovní rizika spojená s výkonem svého povolání, pečují o stroje a zařízení a provádějí jejich běžnou obsluhu a údržbu. Mají reálnou představu o kvalitě své práce, pracují svědomitě a pečlivě, snaží se dosahovat co nejlepších výsledků. Ovládají přípravu běžných pokrmů české i zahraničních kuchyní, mají přehled o zásadách racionální výživy a různých druzích diet. Zhotovují pokrmy teplé, studené kuchyně a připravují jednoduché moučníky, esteticky je upravují, správně uchovávají pokrmy a kontrolují kvalitu provedení práce. Znají základní odbornou terminologii svého oboru. Efektivně pracují v týmu, zvládají běžné pracovní situace, zorganizují si účelně práci i pracoviště a konstruktivně přistupují k důvodné kritice a k odstraňování vzniklých nedostatků. Sledují vývojové trendy, využívají cizí jazyky v komunikaci. Pracují s novými informacemi v oboru a moderními informačními zdroji. Orientují se v tržní ekonomice. Řeší samostatně, pohotově a zodpovědně úkoly plynoucí z profesních činností. Dodržují zásady bezpečnosti práce, hygieny práce, ochrany zdraví. Dodržují zásady ochrany životního prostředí a principy efektivního ekonomického a ekologického provozu. Jednají v zásadách udržitelného rozvoje, chápou potřebu neohrozit naplňování potřeb budoucích generací. Řídí se hodnotami etického kodexu a ekonomickou, sociální a environmentální politikou. Absolventi uvažují a jednají ekonomicky v osobním i pracovním životě - berou v úvahu náklady, výnosy a zisk každé činnosti, pracují hospodárně a snaží se o loajálnost v pozici zaměstnance, rozvíjejí estetické cítění a tvůrčí přístup ve své práci. Vystupují a jednají profesionálně ve styku s hosty, svými pracovními partnery a spolupracovníky.

Obecným cílem vzdělávacího programu je připravit pracovníka, který se dobře uplatní na domácím i na zahraničním trhu práce díky znalosti dvou cizích jazyků – anglického a německého. Absolventi jsou navíc vybaveni znalostmi odborné jazykové terminologie - 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 a německém.

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

Žáci jsou vedeni k tomu, aby znali své reálné odborné a osobnostní kvality, uměli konstruktivně zvažovat své možnosti v oblasti profesní dráhy. Během studia získají základní přehled o nabídce profesních a vzdělávacích možností a příležitostí v regionu, takže jsou schopni posoudit a zjistit možnosti svého pracovního uplatnění a odpovídající potřeby dalšího vzdělávání. Absolventi mohou dále pokračovat ve studiu příslušného studijního oboru, který navazuje na předcházející přípravu nebo mohou studovat i na jiných typech středních škol za podmínek stanovených právními předpisy.

2. POPIS OČEKÁVANÝCH VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ ABSOLVENTA

Odborné kompetence

Žáci jsou vedeni k tomu, aby jako absolventi oboru Kuchař – číšník:

- dodržovali bezpečnost práce, chápali ji jako nedílnou součást péče o zdraví své, spolupracovníků i hostů, jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem;
- ovládli přípravu výrobků studené kuchyně, teplých pokrmů, salátů, moučnicků a doplňků stravování;
- ovládli technologii přípravy běžných pokrmů a nápojů české i zahraničních kuchyní;
- měli přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování a uplatňovali je;
- znali způsoby opracování, zpracování, skladování a ošetřování potravin a nápojů;
- byli schopni posoudit potraviny a nápoje z hlediska jejich kvality, výživové hodnoty a vhodnosti zpracování;
- poznali a uměli používat jednotlivé součásti inventáře včetně obsluhy technického zařízení a vybavení;
- chápali nutnost správné přípravy pracovního prostředí pro výrobu jídel;
- zvládli sestavení menu, jídelního lístku a nápojového lístku podle gastronomických pravidel, pro běžné i slavnostní stolování;
- uměli kalkulovat ceny potravin, nápojů a služeb;
- ovládali techniku odbytu, volili vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti;
- vykonávali všechny potřebné související obchodně - provozní aktivity;
- měli odborné znalosti z oblasti současných trendů v gastronomii;
- se orientovali v provozu společného stravování;
- dodržovali bezpečnostní předpisy, zásady ochrany zdraví, zásady osobní hygieny a požární prevence;
- uměli poskytnout první pomoc;
- uměli zpracovávat základní administrativní agendu – např. různé typy žádostí, osobní dopisy, obchodní dopisy a personální písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou;
- vystupovali společensky a profesionálně ve styku s hosty, obchodními partnery a spolupracovníky;
- dbali na dodržování estetických hledisek při všech činnostech;
- si osvojili základy organizace práce (své i svých spolupracovníků), byli schopni pracovat samostatně nebo v týmu;
- rozpoznali možná rizika a uměli je efektivně odstranit;
- jednali ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje;

- dodržovali stanovené normy a předpisy a zabezpečili standardy kvality výrobků a služeb;
- využívali marketinkové nástroje při prezentaci služeb a výrobků;
- usilovali o vysokou kvalitu své práce, výrobků a služeb;
- chápali systém tržního hospodářství, chovali se podnikatelsky a obchodně;
- se seznámili se situací na finančním trhu;
- věděli, kde získat peníze – úvěry, půjčky, splátky;
- hospodařili efektivně s finančními prostředky;
- ekonomicky a s ohledem na životní prostředí nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami.

Klíčové kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi oboru Kuchař - číšník:

- formulovali srozumitelně své myšlenky, 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 ve dvou cizích jazycích 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 odbytu pokrmů a nápojů;
- 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;
- v 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 závislosti;
- chápali význam ochrany životního prostředí.

UČEBNÍ PLÁN

ŠKOLA	Střední odborná škola Znojmo, Dvořákova, příspěvková organizace			
KOD A NÁZEV	65 – 51 – H/01 KUCHARĚ - ČÍŠNÍK			
NÁZEV ŠVP	KUCHARĚ - ČÍŠNÍK			
VYUČOVACÍ PŘEDMĚTY				
	1. ročník	2. ročník	3. ročník	CELKEM
JAZYKOVÉ VZDĚLÁVÁNÍ				
Český jazyk	1	1	1	3
Anglický jazyk 1/Německý jazyk 1	2	2	2	6
Anglický jazyk 2/Německý jazyk 2	2	2	0	4
SPOLEČENSKOVĚDNÍ VZDĚLÁVÁNÍ				
Občanská nauka	1	1	1	3
PŘÍRODOVĚDNĚ VZDĚLÁVÁNÍ				
Fyzika	1			1
Chemie		1		1
Biologie			1	1
MATEMATICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ				
Matematika	2	1	1	4
ESTETICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ				
Literatura a kultura	1	1	1	3
VZDĚLÁVÁNÍ PRO ZDRAVÍ				
Tělesná výchova	1	1	1	3
VZDĚLÁVÁNÍ V ICT				
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3
KOMUNIKACE VE SLUŽBÁCH				
Komunikace ve službách		1	1	2
EKONOMICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ				
Ekonomika			2	2
Ekonomická cvičení			1	1
ODBYT A OBSLUHA				
Stolničení	1		1	2
Odborný výcvik	4	2	5,5	11,5
VÝROBA POKRMŮ				
Odborný výcvik	11	15,5	12	38,5
Technologie	2	2,5	2,5	7
Potraviny a výživa	1	1	1	3
CELKEM	31	33	35	99