

ZE ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

KUCHAŘ - ČÍŠNÍK



Identifikační údaje

Název školy: Střední odborná škola, Bruntál, příspěvková organizace
Adresa: Krnovská 998/9, 792 01 Bruntál
Druh školy: střední škola
Právní forma: příspěvková organizace

Název školního vzdělávacího programu: **KUCHAŘ-ČÍŠNÍK**

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař-číšník
Platnost ŠVP od: 1. 9. 2016 počínaje 1. ročníkem
Délka a forma studia: 3 roky, denní studium
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Zřizovatel: Moravskoslezský kraj, 28. října 117,
702 18 Ostrava
Ředitelka školy: PaedDr. Eva Nedomlelová
Kontakty ředitelství: 554 295 258
Fax: 554 304 305
e-mail: sosbruntal@sosbruntal.cz
www: www.sosbruntal.cz

Pracovní uplatnění absolventa v praxi

Absolvent školního vzdělávacího programu Kuchař-číšník je středoškolsky vzdělaný pracovník se všeobecným i odborným vzděláním, tj. disponuje požadovanými dovednostmi, vědomostmi a zaujímá postoje nutné pro výkon profese. Absolvent se uplatní zejména v oboru společného stravování v pracovní pozici jako kuchař nebo číšník. Je připraven vykonávat náročnější pracovní činnost ve společném stravování na úseku přípravy pokrmů a nápojů. Absolvent je připraven pro práci v pozici zaměstnance malé, střední i velké firmy zejména v pracovních pozicích, kdy vykonává různorodé rámcově vymezené práce se zadáním podle obvyklých postupů. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven i na soukromé podnikání v oboru Hostinská činnost.

Odborné kompetence

Absolvent je připraven uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, používat zásady racionální výživy, druhy diet a alternativní způsoby stravování, ovládat druhy a techniku odbytu, volit vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používat vhodný inventář, společensky vystupovat a profesionálně jednat ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky a dbát na estetiku při práci, ovládat technologii přípravy pokrmů, způsob přípravy běžných pokrmů české i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontrolovat kvalitu, správně uchovávat pokrmy a dbát na estetiku při dohotovování a expedici výrobků, používat a udržovat technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu, dbát na bezpečnost a ochranu zdraví při práci, usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje. Absolvent byl veden tak, aby jednal odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i v zájmu veřejném, využíval informačních technologií při práci, kriticky posuzoval zdroje informací a svá rozhodnutí přijímal až po zvážení možných alternativ, kultivovaně komunikoval v ústním i písemném projevu a používal odbornou terminologii oboru v mateřském jazyce, komunikoval aktivně v mateřském jazyce i cizím jazyce přiměřeně situaci každodenního i pracovního života, funkčně využíval matematické dovednosti v různých životních situacích a základní numerické znalosti, vhodným způsobem prezentoval výsledky své práce, akceptoval hodnocení a názory druhých, adekvátně a konstruktivně na ně reagoval, odhadoval reálně své odborné i osobní kvality a stanovoval si reálné životní i profesní cíle, dokázal posoudit a zjistit možnosti svého pracovního uplatnění a jim odpovídající potřeby dalšího vzdělávání, měl základní přehled o nabídce profesních a vzdělávacích možností a příležitostí v regionu, vhodně jednal s lidmi a pracoval v týmu, osvojil si principy sociálních vztahů a vhodné komunikační strategie, uplatňoval základní znalosti v oblasti právního vědomí, uplatňoval vědomosti a dovednosti z ekonomiky a podnikání potřebné k orientaci na trhu práce, v podnikových činnostech a pracovněprávních vztazích, využíval zásady správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil, uměl poskytnout první pomoc při úrazu a náhlém onemocnění, respektoval lidská práva, chránil životní prostředí a jednal hospodárně, pociťoval odpovědnost za své zdraví, usiloval o zdravý životní styl a o zdokonalování své tělesné i duševní zdatnosti.

Učební plán

Název instituce:	Střední odborná škola, Bruntál, příspěvková organizace
Název ŠVP:	KUČAŘ - ČÍŠNÍK
Kód a název oboru vzdělání:	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Dosažený stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3 roky, denní
Datum platnosti:	1. 9. 2016

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin v ročníku			Celkem
	1.	2.	3.	
A. Povinné vzdělávací předměty	11,5	10,5	9	31
Český jazyk a literatura	2	2	1	5
1. Cizí jazyk +	2,5	2,5	2	7
2. Cizí jazyk	1	1	1	3
Občanská nauka +	1	1	1	3
Matematika	1	1	1	3
Oborová matematika	0	1	0	1
Chemie	1	0	0	1
Fyzika	0	0	1	1
Ekologie a zdraví	1	0	0	1
Tělesná výchova	1	1	1	3
Výpočetní technika	1	1	1	3
B. Povinné předměty specializace	4,5	6	6,5	17
Ekonomika +	1	1	1	3
Technologie +	1	1,5	1,5	4
Stolníčení +	1	1,5	1,5	4
Zařízení provozoven +	0,5	0	0	0,5
Potraviny a výživa +	1	1	1,5	3,5
Psychologie ve službách	0	1	0	1
Administrativa	0	0	1	1
Odborný výcvik +	15	17,5	17,5	50
C. Nepovinné vyučovacích předměty	0	1	1	2
Autoškola	0	1	1	2
Celkem hodin týdně	31	34	33	98

+Takto označené předměty jsou obsahem závěrečné zkoušky.