

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM



PEKAŘ

Platnost od 1. 9. 2018

Č.j.: 1308/2018

PROFIL ABSOLVENTA

Název školního vzdělávacího programu:	Pekař
Kód a název oboru vzdělání:	29-53-H/01 Pekař
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3 roky, denní studium
Platnost ŠVP:	od 1. září 2018, počínaje 1. ročníkem

1. Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolvent oboru pekař se uplatní při výkonu povolání v pozici zaměstnance ve velkých, středních i malých pekárnách převážně na úseku výroby a v obchodních zařízeních na úseku odbytu. Po nezbytné praxi je připraven i pro podnikatelskou činnost. Absolvent ovládá základní technologické postupy výroby chleba, běžného a jemného pečiva, dokáže zhodnotit kvalitu vstupních surovin a materiálů, posoudí míru a způsob jejich zpracování. Ovládá obsluhu a základní údržbu strojů a zařízení, objasní jejich funkci. Využívá metody kontroly a analýzy potravin, orientuje se v základních právních předpisech souvisejících s výrobou a prodejem. Zdůvodní výrobní procesy z hlediska bezpečnosti potravin. Dokáže přiměřeně využívat a zpracovávat nové poznatky z oblasti vědy a techniky, dokáže zhodnotit hospodárnost technologických procesů, zdůvodní ekologické aspekty výroby, orientuje se v základních principech aplikace racionální výživy ve výrobě.

Obecným cílem vzdělávacího programu je také připravit pracovníka, který se dobře umísť na domácím i na zahraničním trhu práce díky znalosti dvou cizích jazyků. 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 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.

Absolvent dokáže kvalifikovaně a optimálně využívat předpoklady k budování profesní kariéry, stanovit si cíle a definovat prostředky k jejich dosažení, je připraven se ve svém oboru celoživotně vzdělávat.

2. Popis očekávaných výsledků vzdělávání absolventa

Klíčové kompetence

Žáci jsou vedeni k efektivnímu učení tak, aby ovládali různé techniky učení, využívali a zpracovávali informační zdroje.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby se absolventi v komunikačních situacích účelně písemně i ústně prezentovali:

- formulovali své myšlenky srozumitelně, dodržovali jazykové a stylistické normy i odborné termíny;

- uplatňovali různé metody myšlení a dokázali řešit pracovní i mimopracovní aktivity;
- vyjadřovali se kulturně a přiměřeně k účelu jednání;
- zvládli přiměřený cizojazyčný text, a to ústně, písemně i v oblasti přípravy a výroby pekařských 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, dokázali společně a zodpovědně řešit zadané úkoly;
- reagovali přiměřeně na kritiku, uznávali autoritu, byli schopni přijmout kritiku;
- přispívali k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, jednali bezkonfliktně;
- na konkrétních problémových situacích, odborných technologických úkolech byli schopni samostatné analýzy a návrhu řešení;
- jednali v souladu s morálními zásadami odpovědně, samostatně, aktivně, iniciativně jak ve vlastním životě, tak i v zájmu veřejném;
- přispívali k uplatňování demokratických hodnot, přistupovali aktivně ke společenskému dění ve světě i u nás;
- dbali na dodržování zákonů a pravidel slušného chování, dodržovali zákony, vystupovali proti nesnášenlivosti a diskriminaci;
- byli hrdí na tradice a hodnoty místní, národní i světové;
- chápali význam ochrany životního prostředí;
- měli základní znalosti v oblasti právního vedení, dovedli si určit běžné problémy a nacházet způsoby jejich řešení.

Odborné kompetence

Žáci jsou vedeni k tomu, aby na pozici absolventa oboru pekař zvládli úspěšně:

- přejímku, kontrolu a skladování surovin a pomocného materiálu;
- volbu vhodné suroviny, pomocných látek a technologického postupu;
- mísení a výrobu různých těst a směsí podle druhu výrobku, kynutí;
- dělení, tvarování a dávkování těst a hmot, plnění, přípravu a použití náplní a polev;
- pečení výrobků, osazování pecí, vypékání, obsluhu pecí;
- manuální zručnost při ručním způsobu výroby;
- estetická hlediska při výrobě chleba a pekařských výrobků;
- dodržování hygienických předpisů při výrobě a zásad osobní hygieny;
- skladování, balení, etiketaci, expedici a prodej výrobků;
- obsluhu strojů a zařízení, včetně drobné údržby;
- hodnocení pekařských výrobků, včetně určení vad a jejich náprav;
- kontrolu dodržování technologických postupů a sledování hodnot zajišťujících bezpečnost potravin.

UČEBNÍ PLÁN

ŠKOLA	Střední odborná škola Znojmo, Dvořákova, příspěvková organizace			
KOD A NÁZEV	29 – 53 – H/01 PEKAŘ			
NÁZEV ŠVP	PEKAŘ			
VYUČOVACÍ PŘEDMĚTY				
	1. ročník	2. ročník	3. ročník	CELKEM
JAZYKOVÉ VZDĚLÁVÁNÍ				
Český jazyk	1	1	1	3
Anglický /Německý jazyk	2/2	2/2	2/2	6/6
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
EKONOMICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ				
Ekonomika			2	2
TECHNICKÁ A TECHNOL. PŘÍPRAVA				
Suroviny	3	1	1	5
Stroje a zařízení	2	2	1	5
Technologie	3	3,5	2,5	9
VÝROBA A ODBYT				
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50
CELKEM	33	33	33	99