

Sřední odborná škola Znojmo, Dvořákova, příspěvková organizace

# ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM



## KUCHAR – ČÍŠNÍK

Platnost od 1. 9. 2018

Č. j. 1311/2018

## PROFIL ABSOLVENTA

|                                       |                                            |
|---------------------------------------|--------------------------------------------|
| Název školního vzdělávacího programu: | <b>KUCHARĚ - ČÍŠNÍK</b>                    |
| Kód a název oboru vzdělání:           | <b>65-51-H/01 KUCHARĚ - ČÍŠNÍK</b>         |
| Stupeň poskytovaného vzdělání:        | <b>střední vzdělání s výučním listem</b>   |
| Délka a forma vzdělávání:             | <b>3 roky, denní studium</b>               |
| Platnost ŠVP:                         | <b>od 1. 9. 2018, počínaje 1. ročníkem</b> |

### 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:

- 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 závislostí;
- chápali význam ochrany životního prostředí.

# UČEBNÍ PLÁN

|                                      |                                                                 |                  |                  |               |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------|------------------|---------------|
| <b>ŠKOLA</b>                         | Střední odborná škola Znojmo, Dvořákova, příspěvková organizace |                  |                  |               |
| <b>KOD A NÁZEV</b>                   | 65 – 51 – H/01 KUCHARĚ - ČÍŠNÍK                                 |                  |                  |               |
| <b>NÁZEV ŠVP</b>                     | KUCHARĚ - ČÍŠNÍK                                                |                  |                  |               |
| <b>VYUČOVACÍ PŘEDMĚTY</b>            |                                                                 |                  |                  |               |
|                                      | <b>1. ročník</b>                                                | <b>2. ročník</b> | <b>3. ročník</b> | <b>CELKEM</b> |
| <b>JAZYKOVÉ VZDĚLÁVÁNÍ</b>           |                                                                 |                  |                  |               |
| Český jazyk                          | 1                                                               | 1                | 1                | 3             |
| Anglický jazyk 1/Německý jazyk 1     | 2                                                               | 2                | 1                | 5             |
| Anglický jazyk 2/Německý jazyk 2     | 2                                                               | 2                | 1                | 5             |
| <b>SPOLEČENSKOVĚDNÍ VZDĚLÁVÁNÍ</b>   |                                                                 |                  |                  |               |
| Občanská nauka                       | 1                                                               | 1                | 1                | 3             |
| <b>PŘÍRODOVĚDNĚ VZDĚLÁVÁNÍ</b>       |                                                                 |                  |                  |               |
| Fyzika                               | 1                                                               |                  |                  | 1             |
| Chemie                               |                                                                 | 1                |                  | 1             |
| Biologie                             |                                                                 |                  | 1                | 1             |
| <b>MATEMATICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ</b>        |                                                                 |                  |                  |               |
| Matematika                           | 1                                                               | 1                | 1                | 3             |
| <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>KOMUNIKACE VE SLUŽBÁCH</b>        |                                                                 |                  |                  |               |
| Komunikace ve službách               |                                                                 | 1                | 1                | 2             |
| <b>EKONOMICKÉ VZDĚLÁVÁNÍ</b>         |                                                                 |                  |                  |               |
| Ekonomika                            |                                                                 |                  | 2                | 2             |
| Ekonomická cvičení                   |                                                                 |                  | 1                | 1             |
| <b>ODBYT A OBSLUHA</b>               |                                                                 |                  |                  |               |
| Stolničení                           | 1                                                               |                  | 1                | 2             |
| Odborný výcvik                       | 2                                                               | 2                | 2                | 6             |
| <b>VÝROBA POKRMŮ</b>                 |                                                                 |                  |                  |               |
| Odborný výcvik                       | 13                                                              | 15,5             | 15,5             | 44            |
| Technologie                          | 2                                                               | 2,5              | 2,5              | 7             |
| Potraviny a výživa                   | 2                                                               | 1                |                  | 3             |
| <b>CELKEM</b>                        | <b>31</b>                                                       | <b>33</b>        | <b>34</b>        | <b>98</b>     |