

PROFIL ABSOLVENTA

Školní vzdělávací program: Kuchař

Kód a název oboru vzdělání: 65-51- H/01 Kuchař – číšník

Platnost: od 1. 9. 2009



Uplatnění absolventa v praxi

Absolvent se uplatní při výkonu povolání kuchař v pozici zaměstnance ve všech druzích a typech podnikatelských subjektů v oblasti stravovacích služeb. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven i k soukromému podnikání v pohostinství.

Absolvent disponuje zejména těmito kompetencemi:

- připravuje pokrmy teplé a studené kuchyně – české tradiční pokrmy, pokrmy racionální výživy i pokrmy vybraných zahraničních kuchyní,
- orientuje se v moderních poznatcích o výživě člověka v různých věkových kategoriích i v léčebné výživě, uplatňuje zásady zdravé výživy v gastronomické praxi,
- prakticky využívá poznatků o různých druzích surovin, používaných strojích a zařízeních a technologických postupech při zhotovování pokrmů,
- posuzuje vlastnosti jednotlivých druhů potravin a nápojů a jejich využití pro přípravu pokrmů,
- sestavuje (sestaví) jídelní lístek a podílí se na tvorbě menu pro společenské a slavnostní akce,
- volí správné postupy při skladování potravin a nápojů,
- kontroluje kvalitu surovin i výrobků,
- připraví a uspořádá pracoviště ve výrobním středisku,
- obsluhuje a provádí běžnou údržbu strojů a technologických zařízení v provozu,
- expeduje pokrmy a nápoje s přihlédnutím k různým technikám obsluhy hostů,
- uplatňuje estetická hlediska a nové – módní trendy při dohotovování a podávání pokrmů,
- aplikuje poznatky o moderních formách prodeje,
- dodržuje stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení zavedeným na pracovišti,
- dodržuje základní pravidla z oblasti osobní a pracovní hygieny a z oblasti bezpečnosti a ochrany zdraví při práci,
- dodržuje zásady ochrany životního prostředí při likvidaci odpadů,
- orientuje se v ekonomicko-právním zabezpečení gastronomických provozů,
- vyhotovuje podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou,
- připravuje podklady pro nákup surovin, potravin a jiných druhů zásob,
- normuje pokrmy a nápoje, kalkuluje ceny,
- vede evidenci spojenou s činností výrobního střediska, využívá k tomu technické prostředky,
- sjednává odbyt výrobků a vyřizuje objednávky,
- využívá základní poznatky z marketingu a managementu,
- je seznámen s možnostmi podnikání v oboru.

V průběhu vzdělávání byl absolvent veden tak, aby:

- formuloval své názory a postoje ústně i písemně,
- komunikoval v jednom cizím jazyce, se základy druhého cizího jazyka byl seznámen,
- komunikoval elektronickou poštou a využíval další prostředky komunikace,
- pracoval s běžným základním a aplikačním programovým vybavením,
- pracoval s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií,
- pracoval s odbornou literaturou a s dalšími zdroji informací, zejména pak využíval celosvětovou síť Internet,
- prováděl základní početní operace, odhadoval výsledek výpočtu, využíval efektivní způsoby výpočtu, správně používal a převáděl běžné jednotky, vyhodnotil informace kvantitativního i kvalitativního charakteru obsažené v grafech a tabulkách,
- pečoval o majetek, efektivně ho využíval a chránil jej,
- ověřoval si získané poznatky,
- byl schopen samostatně myslet, pohotově se rozhodovat v běžných pracovních situacích a nalézat optimální varianty řešení úkolů,
- byl schopen řešit běžné úkoly na pracovišti, samostatně pracovat v týmu i aktivně se podílet na organizaci a řízení činnosti v pracovní skupině,
- jednal v souladu s etickými normami a pravidly společenského chování a jednal profesionálně,
- jednal ekologicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje.

Při vzdělávání absolventa byl kladen důraz především na to, aby:

- respektoval tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí,
- reálně hodnotil kvalitu své práce, pracoval svědomitě a pečlivě, snažil se dosahovat co nejlepších výsledků,
- uvažoval a jednal ekonomicky v osobním i pracovním životě, pracoval hospodárně a loajálně v pozici zaměstnance,
- kriticky zvažoval názory, postoje a jednání jiných lidí,
- pociťoval odpovědnost za své zdraví, usiloval o zdravý životní styl a zdokonaloval svou tělesnou zdatnost,
- posuzoval objektivně možnosti svého pracovního uplatnění a jim odpovídající potřeby dalšího vzdělávání, měl odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti,
- byl schopen adaptovat se na měnící se pracovní i životní podmínky.

Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

Učební plán

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-H/01 Kuchař – číšník
 Školní vzdělávací program: Kuchař
 Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
 Délka studia: 3 roky
 Forma studia: denní studium
 Datum platnosti: od 1. září 2009

	Ročník		
Předmět	1.	2.	3.
Povinné předměty			
Český jazyk a literatura	1,5	2	2
1. cizí jazyk	2	2	2
2. cizí jazyk	0	1	1
Člověk a společnost	1	1	1
Základy přírodních věd	2	1	0
Matematika	1	1	1
Profesní etika	1	0	0
Tělesná výchova	1	1	1
Informatika a komunikace	1,5	1	1
Ekonomika	1	1,5	1
Výroba pokrmů	2	2	2
Technika odbytu	1	1	1
Nauka o výživě	1,5	1	2
Provoz v gastronomii	1	0	0
Odborný výcvik	15	17,5	17,5
Volitelné předměty			
Seminář z cizího jazyka 1	0	1	1
Seminář z cizího jazyka 2	0	1	1
Seminář z cizího jazyka 3	0	1	1
Celkový počet hodin týdně	32,5	34	33,5
Nepovinné předměty			
Aplikovaná technologie	0	1	1
Seminář z jazyka českého	0	0	1
Cvičení z matematiky	0	0	1

Poznámky

1. Vyučování je organizováno tak, že se střídá týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku.
2. Cizí jazyk je anglický nebo německý,
 1. cizí jazyk navazuje na základní vzdělávání
3. Volitelné semináře z cizího jazyka:
 - 1 - prohloubení odborné terminologie
 - 2 - pro žáky s poruchami učení
 - 3 - příprava na další vzdělávání
4. Nepovinné předměty Seminář z jazyka českého a Cvičení z matematiky jsou zařazeny ve třetím ročníku jako příprava na další vzdělávání.

