

Profil absolventa

2.1. Identifikační údaje

| | |
|---------------------------------------|---|
| Název školy: | Střední škola gastronomie a služeb, Nová Paka |
| Název ŠVP: | Kuchař - číšník |
| Kód a název oboru vzdělávání: | 65-51-H/01 Kuchař - číšník |
| Stupeň poskytovaného vzdělání: | střední vzdělání s výučním listem |
| Délka vzdělávání: | 3 roky |
| Forma vzdělávání: | denní |
| Platnost ŠVP: | od 1. 9. 2022, počínaje 1. ročníkem |

2.2. Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolvent se uplatní při výkonu povolání kuchař nebo číšník zejména v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých nebo malých stravovacích provozech. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven i na samostatnou podnikatelskou činnost v oblasti gastronomie.

Absolvent připravovaný v souladu s tímto ŠVP bude znát technologii přípravy pokrmů a nápojů, způsoby správného skladování, posoudí jakost a technologickou využitelnost surovin. Bude znát techniku obsluhy, sestavovat nabídkové listy služeb a výrobků a realizovat jejich odbyt, provádět vyúčtování. Dále bude připraven zajišťovat provoz výrobních a odbytových středisek, využívat technologická zařízení, organizovat potřebné činnosti při přípravě, průběhu a ukončení gastronomické akce, vést příslušnou dokumentaci provozovny. Ve styku s hostem bude připraven jednat profesionálně a komunikovat ve dvou cizích jazycích. Na základě dosaženého vzdělání bude připraven k zapojení se do systému celoživotního vzdělávání.

2.3. Výčet kompetencí (očekávaných výsledků vzdělávání) absolventa

- **kompetence k učení**
- **kompetence k řešení problémů**
- **komunikativní kompetence**
- **personální a sociální kompetence**
- **občanské kompetence a kulturní povědomí**
- **kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**
- **matematické kompetence**
- **kompetence k využití prostředků IKT a práci s informacemi**

| Vyučovací předměty | Kompetence k učení | Komunikativní kompetence | Kompetence k řešení problémů | Personální a sociální kompetence | Kulturní povědomí | Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám | Matematické kompetence | Kompetence k využití prostředků IKT a práci s informacemi |
|--------------------------------------|--------------------|--------------------------|------------------------------|----------------------------------|-------------------|--|------------------------|---|
| Český jazyk | x | x | x | x | x | x | | x |
| Cizí jazyky | x | x | x | x | x | x | | x |
| Konverzace v cizím jazyce | x | x | x | x | x | x | | |
| Základy společenských věd | x | x | x | x | x | x | | x |
| Základy přírodních věd | x | | x | x | x | x | x | x |
| Matematika | x | | x | x | | x | x | x |
| Literární výchova | x | x | x | x | x | | | x |
| Tělesná výchova | | x | x | x | | | | |
| Informační a komunikační technologie | x | | x | x | | x | x | x |
| Ekonomika | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Technologie | x | x | x | x | | x | x | x |
| Potraviny a výživa | x | x | | x | | x | x | |
| Zařízení provozoven | x | | x | | | x | x | |
| Stolníčení | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Spec. technolog. a obsluha | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Písemná komunikace | x | x | x | x | x | x | | |
| Společenská výchova | x | x | x | x | x | x | | x |
| Odborný výcvik | x | x | x | x | x | x | x | x |

Klíčové kompetence obecného charakteru:

Absolventi ŠVP kuchař - číšník jsou v průběhu přípravy vedeni k tomu, aby

- ve všeobecném i odborném vzdělávání byli připraveni pro kvalitní uplatnění v demokratické společnosti založené na humanizmu, disponovali požadovanými vědomostmi i dovednostmi a byli schopni plného uplatnění ve své profesi na trhu práce;
- respektovali zásady demokratické společnosti, práva všech občanů, uznávali rovnost a práva jiných národů, etnických skupin a ras;
- přistupovali pozitivně k tvořivé činnosti, spolupráci i zdravé soutěživosti, k samostatnosti a odpovědnosti v jednání a pracovní činnosti;
- pozitivně přijímali získané vzdělání, uvědomovali si potřebu celoživotního vzdělávání, byli připraveni se do tohoto systému aktivně zařadit a ochotni adaptovat se na změny trhu práce a kvalifikací;
- uvědomovali si vliv přírodního prostředí a vliv rozvoje vědy a techniky na život lidí, jednali tak, aby ve všech činnostech chránili přírodu a životní prostředí, jednali v zájmu udržitelného rozvoje;
- v ústním i písemném jazykovém projevu dodržovali jazykové normy, vyjadřovali se výstižně a logicky správně;
- dovedli se ústně i písemně vyjádřit ve 2 cizích jazycích přiměřeně situaci každodenního i pracovního života, správně pracovali s odbornou slovní zásobou svého oboru;
- rozuměli základním matematickým pojmům a vztahům mezi nimi, uměli vyhledávat, hodnotit a třídit informace a dokázali aplikovat matematické poznatky v každodenních i pracovních činnostech;

- aplikovali přírodovědné i společenskovední poznatky v občanském životě i ve své odborné gastronomické činnosti;
- ovládali práci s osobním počítačem, aktivně využívali informačních zdrojů v pracovním i mimopracovním životě, využívali speciální programy z gastronomické oblasti;
- uplatňovali zásady správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních i fyzických sil, uvědomovali si celoživotní potřebu pohybové aktivity, ovládali základní vědomosti a dovednosti z oblasti zdravovědy, dovedli poskytnout první pomoc.

Kompetence odborného charakteru:

Absolventi ŠVP kuchař - číšník jsou v průběhu přípravy vedeni k tomu, aby

- uplatňovali požadavky na hygienu v gastronomii;
- měli přehled o výživě, znali zásady racionální výživy, druhy diet, alternativní způsoby stravování;
- rozlišili vlastnosti a technologickou využitelnost základních druhů potravin a nápojů;
- sestavovali menu, jídelní a nápojové lístky podle gastronomických pravidel a jiných faktorů;
- znali a respektovali způsoby skladování potravin a nápojů;
- ovládali způsob přípravy běžných pokrmů české i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, esteticky dohotovovali a expedovali výrobky;
- používali a udržovali technická a technologická zařízení v gastronomii;
- ovládali druhy a techniku obsluhy včetně složité obsluhy;
- volili vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používali vhodný inventář;
- společensky vystupovali a profesionálně jednali ve styku s hosty, pracovními partnery i spolupracovníky;
- orientovali se v ekonomickém a právním zabezpečení provozu společného stravování;
- vedli veškerou nezbytnou agendu spojenou s jednotlivými činnostmi provozu společného stravování;
- vyhotovovali podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou;
- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence, chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své, spolupracovníků i dalších osob;
- dodržovali stanovené normy a předpisy, chápali kvalitu jako klíčový nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku;
- nakládali se surovinami, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Kompetence specifického charakteru:

Absolventi ŠVP kuchař - číšník jsou v průběhu přípravy vedeni k tomu, aby

- využívali marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků, využívali prostředků podpory prodeje;
- ovládali obsah základních ekonomických pojmů a dovedli je prakticky aplikovat v každodenních pracovních činnostech;
- chápali mechanismus trhu práce, orientovali se v jeho struktuře i konkrétních možnostech, pružně reagovali na měnící se podmínky trhu práce;
- chápali podstatu a cíle podnikání, disponovali základními vědomostmi i dovednostmi nutnými pro rozvoj vlastních podnikatelských aktivit;
- byli prakticky připraveni pro založení a vedení živnosti, orientovali se ve všech právních i ekonomických souvislostech spojených s vedením živnosti;
- pracovali s prostředky informačních a komunikačních technologií ve vazbě k vlastní podnikatelské činnosti, ovládali na uživatelské úrovni operační systémy a základní ekonomický

- i kancelářský software;
 - byli připraveni, prostřednictvím jazykových, odborných a dalších projektů včetně zahraničních praxí, reagovat i na nabídky a požadavky trhu práce v rámci EU.
- Podrobné rozpracování kompetencí absolventa obsahují učební plány jednotlivých vyučovacích předmětů (viz kapitola 6).

2.4. Realizace průřezových témat

Průřezová témata, zařazená v ŠVP do všech ročníků, směřují k tomu, aby si žák uvědomil vzájemnou použitelnost a souvislost znalostí a dovedností z různých vzdělávacích oblastí. Průřezová témata výrazně formují charakter žáka, a proto jsou zařazena a konkrétně rozpracována ve vazbě na vhodné učivo v učebních osnovách všech vyučovacích předmětů.

Jedná se o průřezová témata:

- Občan v demokratické společnosti
- Člověk a životní prostředí
- Člověk a svět práce
- Informační a komunikační technologie

Občan v demokratické společnosti – téma napomáhá rozvoji občanských, personálních i sociálních kompetencí. Uplatňuje se v širších souvislostech i při formování dalších kompetencí. V rámci tématu jsou žáci vedeni k pochopení postavení člověka ve společnosti, formování dobrého pracovního kolektivu, orientaci ke správným životním hodnotám. Žáci jsou vedeni k odmítání všech negativních forem jednání i životního stylu (toxikománie, šikany, projevy rasizmu a xenofobie, atd.).

Hlavní obsahové složky:

- osobnost a její rozvoj,
- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů,
- společnost – jednotlivce a společenské skupiny, kultura, náboženství,
- stát, politika, politický systém, soudobý svět,
- masmédiá a jejich úloha,
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita,
- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život.

Vedle jednotného působení všech členů pedagogického kolektivu, vytváření demokratického klimatu ve škole, cíleně prováděné estetické i mediální výchovy i cílevědomém rozvoji znalostí a dovedností žáků je nutné využít i dalších metod a forem působení (přednášky, besedy, vzdělávací a výchovně pořady, žákovské projekty, atd.).

Člověk a životní prostředí – téma vede žáky k pochopení významu přírody, správnému vztahu a chování člověka k přírodě na základě respektování požadavku udržitelného rozvoje. Klíčovými vyučovacími předměty jsou v daném tématu především předměty přírodovědného vzdělávání (chemie, ekologie), téma však prolíná všemi vyučovacími předměty, vhodné začlenění nabízejí odborné předměty.

Hlavní obsahové složky:

- biosféra v ekosystémovém pojetí,
- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí,
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě.

Realizace průřezového tématu se uskutečňuje komplexně (předměty chemie, ekologie), rozptýleně (v dalších vyučovacích předmětech a odborném výcviku) a nadpředmětově (žákovské projekty). Z dalších forem a metod práce je třeba využít besedy s odborníky, ekologická praktika v terénu, nabídky ekologických středisek, institucí a pracovišť (Krkonoše, Český ráj).

Člověk a svět práce – pro žáky oboru vzdělání s výučním listem zásadní téma, žáci jsou vedeni k poznání specifčnosti i náročnosti oboru a vlastní uplatnitelnosti na trhu práce. Téma prolíná většinou předmětů, mimořádnou pozornost vyžaduje v rámci odborných předmětů a odborného výcviku. Cílem je připravit žáka uplatnitelného na trhu práce, schopného adaptovat se na měnící se podmínky trhu práce a schopného začlenit se do systému celoživotního vzdělávání. Na konci přípravy žák bude schopen po získání nezbytné praxe i samostatné podnikatelské činnosti, popř. využije i pracovních nabídek v rámci EU. K tomuto cíli směřuje působení celého pedagogického sboru, důležitým nástrojem k plnění cílů v daném tématu je i spolupráce s odborníky – Úřadem práce Jičín, Úřadem práce Hradec Králové i sociálními partnery.

Hlavní obsahové složky:

- hlavní oblasti světa práce, charakteristické znaky práce,
- trh práce, jeho ukazatele, všeobecné i regionální vývojové trendy, požadavky zaměstnavatelů,
- soustava školního vzdělávání v ČR, vazby a vztahy, nutnost celoživotního vzdělávání,
- informace jako kritéria rozhodování o další profesní a vzdělávací nabídce,
- písemná a verbální sebe prezentace při vstupu na trh práce,
- zákoník práce,
- soukromé podnikání a jeho specifčnosti,
- úloha státu v politice zaměstnanosti, nástroje, metody a formy,
- práce s informačními médii při vyhledávání pracovních příležitostí.

Informační a komunikační technologie – základním cílem průřezového tématu je příprava žáků na úspěšný život v informační společnosti. Cílem je naučit žáky používat základní a aplikační programové vybavení počítače ve vazbě k uplatnění se v praxi v oblasti gastronomie a služeb, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání. Nedílnou součástí je potřeba naučit žáky pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky. Vedle výuky předmětu IKT, kde žáci získají ucelenou soustavu vědomostí a dovedností v oblasti práce s prostředky IKT, se žáci připraví na řešení praktických aplikací IKT ve vztahu k vlastní odbornosti, ovládnou využití speciálního softwaru „Hotelový a restaurační provoz.“ Průřezové téma bude dále realizováno napříč všemi vyučovacími předměty s ohledem na kapacitní možnosti učeben výpočetní techniky.

Hlavní obsahové složky:

- vychází z dokumentu Státní informační a komunikační politika,
- splňují požadavky základní úrovně systému ECDL (European Computer Driving Licence).

2.5. Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání, stupeň dosaženého vzdělání

Vzdělání je ukončeno po úspěšném absolvování třetího ročníku závěrečnou zkouškou. Organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Závěrečná zkouška se skládá ze tří částí – písemná zkouška z odborných předmětů, praktická zkouška z odborného výcviku a ústní zkouška z odborných předmětů. Po úspěšném vykonání všech tří částí závěrečné zkoušky obdrží absolventi vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Tím absolventi získali střední vzdělání s výučním listem.

