

Profil absolventa

2.1. Identifikační údaje

Název školy:	Střední škola gastronomie a služeb, Nová Paka
Název ŠVP:	Pekař
Kód a název oboru vzdělávání:	29-53-H/01 Pekař
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 pekař zejména v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých nebo malých provozech. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven i na samostatnou podnikatelskou činnost.

Absolvent připravovaný v souladu s tímto ŠVP dokáže zpracovávat základní suroviny, směsi, zlepšující prostředky a přísady pro výrobu pekařských výrobků. Zvládne řídit technologické postupy při výrobě pekařských výrobků. Dodržuje hygienická pravidla při skladování surovin, při výrobě, expedici a dopravě výrobků k prodeji. Zná obsluhu, základní seřízení a údržbu strojů a zařízení v pekařské výrobě, dodržuje zásady bezpečnosti práce.

Na základě dosaženého vzdělání se uplatní při výkonu povolání pekař v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých pekárnách a obchodních zařízeních zabývajících se prodejem pekařských výrobků a bude připraven k zapojení se do systému celoživotního vzdělávání. Po nezbytném zpracování je absolvent rovněž připraven pro podnikatelskou činnost.

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	Komunikační kompetence	Kompetence k řešení problémů	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
Český jazyk	x	x	x	x	x	x		x
Cizí jazyk	x	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
Suroviny	x	x	x	x		x		
Stroje a zařízení	x		x	x		x	x	
Odborný výcvik	x	x	x	x	x	x	x	x

Klíčové kompetence obecného charakteru:

Absolventi ŠVP pekař 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 na změny trhu práce a kvalifikací;
- si uvědomovali 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;
- se dovedli ústně i písemně vyjádřit v 1 cizím jazyku 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 pekařské činnosti;
- ovládali práci s osobním počítačem, aktivně využívali informačních zdrojů v pracovním i mimopracovním životě, využívali speciální programy z pekařské 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 zdravotní péče, dovedli poskytnout první pomoc.

Kompetence odborného charakteru:

Absolventi ŠVP pekař jsou v průběhu přípravy vedeni k tomu, aby

- uplatňovali hygienická pravidla v pekařské výrobě, znali problematiku HACCP, sledovali a zaznamenávali hodnoty ve stanovených kritických bodech;
- dodržovali zásady osobní hygieny a pravidelně prováděli sanitaci pekařské výroby;
- chápali hygienická pravidla, BOZP a požární prevenci jako nedílnou součást péče o zdraví své, spolupracovníků a spotřebitelů;
- nakládali se surovinami, energiemi, odpady, vodou a dalšími látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí a zásady udržitelného rozvoje;
- přijímali, kontrolovali a skladovali suroviny, směsi, zlepšující prostředky a přísady a vedli jejich evidenci;
- kontrolovali a hodnotili kvalitu surovin, polotovarů i hotových výrobků dle příslušných receptur, prováděli jejich sensorické hodnocení;
- zvolili vhodné suroviny, směsi, zlepšující prostředky, přísady a správný technologický postup při výrobě běžných a jemných výrobků a chleba;
- dokázali přepočítat receptury podle konkrétních požadavků a objednávek;
- upřednostňovali zásady racionální výživy;
- prokazovali manuální zručnost při ručním způsobu výroby;
- nacházeli příčiny případných závad technologického procesu a samostatně řešili případné problémy ve výrobě;
- obsluhovali strojní vybavení pekařské výroby;
- ovládali šokové zamrazování těst, polotovarů a výrobků;
- kontrolovali provozuschopnost strojů a strojního zařízení a udržovali jejich stav a čistotu;
- dokázali u balených výrobků zvolit vhodný obal a text na etiketě;
- vedli správně evidenci při expedici hotových výrobků;
- jako zaměstnanci dbali dobrého jména provozovny.

Kompetence specifického charakteru:

Absolventi ŠVP pekař 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 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 (toxikomanie, šikany, projevů 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 výchovné pořady, dílčí 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 se však prolíná se 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 realizuje 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. využít 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 specializovaného softwaru. 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.

