

školní vzdělávací program

2-Kuchař, číšník_

RVP 65-51-H/01 Kuchař – číšník

Profil absolventa



**Střední odborná škola a Střední odborné učiliště řemesel, Kutná
Hora, Čáslavská 202**

Profil absolventa

Sociální partneři školního vzdělávacího programu:

Michala Krupičková – podnikatelka v oboru hostinská činnost

Restaurace U Kamenného domu, Lierova 35, Kutná Hora

Robert Chejn – podnikatel v oboru hostinská činnost

Hotel Chateau Kotěra, Ratboř

Profil absolventa byl vytvářen ve spolupráci mezi výše uvedenými partnery a pedagogy působícími na SOŠ a SOU řemesel v Kutné Hoře. Využity byly též informace od absolventů oborů s gastronomickým zaměřením, kteří působí v současné době na pozicích vedoucích pracovníků a podnikatelů v oboru poskytování hostinských služeb. Analýzou získaných informací jsme sestavili profil absolventa ŠVP

Pracovní uplatnění absolventa

Absolvent školního vzdělávacího programu „Služby v pohostinství“ je kompetentní pro výkon práce v oboru poskytování stravovacích služeb. Jeho uplatnění je zejména v menších a středních provozech veřejného stravování. Jeho pracovní uplatnění je jak ve výrobní sféře, tak v oblasti odbytu. Po zapracování je schopen též pracovat na pozici vedoucího pracovníka malého pracovního týmu. Jedná se hlavně o následující funkce: kuchař, číšník, vrchní číšník, barman, provozní pracovník. Absolvent, který úspěšně ukončí tento školní vzdělávací program, bude mít předpoklady k zahájení podnikatelské činnosti v oboru hostinské činnosti. Předpokladem je upevnění a prohloubení kompetencí rozvinutých v tomto školním vzdělávacím programu prostřednictvím svých pracovních zkušeností získaných při výkonu své profese. Úspěšný absolvent má možnost dále rozvíjet své schopnosti a dovednosti v nástavbovém maturitním studiu v oboru podnikání nebo společné stravování.

Výsledky vzdělávání

Absolvent(ka)

a) Kompetence k učení

- má pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- ovládá různé techniky učení, vytváří si vhodný studijní režim a podmínky;
- uplatňuje různé způsoby práce s textem, umí efektivně vyhledávat a zpracovávat informace;
- využívá ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí;
- sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímá hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí;
- odhadne možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání

b) Kompetence k řešení problémů

- definuje zadání úkolu, získává informace potřebné k řešení problému, navrhuje způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodní je, vyhodnotí a ověří správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky;
- uplatňuje při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace;
- volí prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušeností a vědomostí nabytých dříve;
- spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)

c) Komunikativní kompetence

- osvojí si komunikační návyky při skupinové práci, která simuluje budoucí pracovní prostředí, uplatní a prosadí vlastní zkušenosti v rámci týmové práce,
- jedná se s zákazníkem s využitím poznatků z psychologie prodeje, ovládá zásady slušného chování a etikety, ovládá komunikaci v mateřském jazyce na běžné úrovni a komunikaci v cizím jazyce na základní úrovni se zaměřením na tento obor vzdělávání
- vyjadřuje se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje;
- formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;

- účastní se aktivně diskusí, obhájí své názory a postoje;
- zpracovává běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty;
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- dosahuje jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace

d) Personální a sociální kompetence

- odhadne reálnou míru svých schopností, pravidla kariérního postupu v rámci firmy, adaptuje se na nové pracovní prostředí a jeho požadavky, uvědomuje si své pracovní přednosti a nedostatky, má povědomí o možnostech profesního růstu a možnostech podnikání v tomto oboru, chápe význam loajality k zaměstnavateli
- stanovuje si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek;
- reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímá radu i kritiku;
- ověřuje si získané poznatky, kriticky zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí, má odpovědný vztah ke svému zdraví, pečuje o svůj fyzický i duševní rozvoj, je si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti;
- adaptuje se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňuje,
- pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- je tolerantní, respektuje zásady demokratického chování, chápe význam týmové práce jako aktivitu k vyšším výkonům, jedná odpovědně nejen v zájmu vlastním, ale i veřejném, má základní znalosti o fungování multikulturní demokratické společnosti

e) Občanské kompetence a kulturní povědomí

- jedná odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu;
- dodržuje zákony, respektuje práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika);
- jedná v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívá k uplatňování hodnot demokracie;
- uvědomuje si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých;
- zhodnotí politické a společenské dění u nás a ve světě;
- definuje význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje;
- uznává hodnotu života, uvědomuje si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních;
- uznává tradice a hodnoty svého národa, chápe jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu;

f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

- má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání;
- uvědomuje si význam celoživotního učení a je připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;
- má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru;
- má reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umí je srovnávat se svými představami a předpoklady;
- vyhodnocuje informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech,
- vhodně komunikuje s potenciálními zaměstnavateli, prezentuje svůj odborný potenciál a své profesní cíle;
- vyjmenuje obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků;
- objasní podstatu a principy podnikání, má představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání;

g) Matematické kompetence

- správně používá a převádí běžné jednotky;
- využívá různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.);
- provede reálný odhad výsledku řešení dané úlohy;
- vymezí vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, popíše je a využije pro dané řešení;
- aplikuje znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru;
- normuje a plánuje spotřebu surovin, vypracuje žádanku a vykalkuluje prodejní cenu produktů, má povědomí o složení mzdy a způsobu jejího výpočtu, ovládá převody mezi tuzemskou a zahraniční platební měnou, využívá ve své práci základní matematické postupy

- h) Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
- aplikuje znalosti z oblasti způsobu získávání informací a práce s nimi, uživatelsky ovládá PC a práci s běžnými programy, využívá moderní elektronickou komunikaci,
 - pracuje s programem pro gastronomii a skladové hospodářství

Odborné kompetence

- ovládá způsoby přípravy běžných pokrmů české kuchyně i zahraničních kuchyní, technologické postupy přípravy, kontroluje kvalitu, správně uchovává pokrmy, esteticky dohotovuje a expeduje výrobky,
- používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu,
- ovládá druhy a techniku odbytu,
- zvolí vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používá vhodný inventář,
- společensky vystupuje a profesionálně jedná ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky;
- dbá na estetiku při pracovních činnostech;
- sjednává odbyt výrobků a služeb, provádí vyúčtování;
- připraví podklad pro nákup surovin, potravin a dalšího materiálu; vykalkuluje cenu výrobků a služeb;
- orientuje se v ekonomicko-právním zabezpečení provozu společného stravování;
- sestaví nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií;
- využívá marketingové nástroje k prezentaci provozovny, nabídce služeb a výrobků,
- využívá prostředků podpory prodeje;
- vyhotovuje podnikové a obchodní písemnosti v souladu s normalizovanou úpravou.
- popíše systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, umí uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce);
- je vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokáže první pomoc sám poskytnout,
- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku;
- dodržuje stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti;
- dbá na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňuje požadavky klienta (zákazníka, občana).
- posuzuje možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady;
- efektivně hospodáří s finančními prostředky;
- orientuje se v základních požadavcích na provoz veřejného stravování, ovládá zásady osobní a provozní hygieny, aplikuje zásady správné provozní praxe založené na principu HACCP a BOZP,
- využívá klasické i moderní technologie používané v provozech veřejného stravování,
- aplikuje poznatky z oboru zbožíznalství při výrobě a prodeji produktů v provozech veřejného stravování,
- ovládá zásady správného ošetřování a skladování surovin, zná základní postupy přípravy pokrmů, ovládá zásady servisu pokrmů a nápojů, sestavuje jídelní, nápojové lístky, menu, dodržuje gastronomická pravidla, orientuje se v přípravě pokrmů zahraniční kuchyně,
- ovládá zásady práce sommeliera,
- ovládá zásady správné výživy, ovládá základy obchodně provozních aktivit.

Žák je veden tak, aby:

- používal základní myšlenkové operace
- efektivně využíval informační zdroje a pracoval s nimi
- rozpoznal váhu a význam informací
- osvojil si poznatky a dovednosti potřebné pro výkon práce
- pochopil nutnost celoživotního vzdělávání
- aktivně přistupoval k řešení problémů
- byl zodpovědný za svoji práci
- byl schopen týmové práce
- přijal hodnotu lidského života za nejvyšší
- uměl si utvářet vlastní názor a úsudek
- respektoval zásady demokratického chování a osobnosti dalších lidí
- chápal význam slušného a etického chování
- měl úctu k sobě samému
- uvědomoval si důležitost dodržování společenských norem a zákonů
- byl schopen adaptovat se na nové prostředí
- zaujímal asertivní přístup v pracovní a životní rovině

- vážil si svého zdraví jako nejvyšší hodnoty
- si uvědomoval význam partnerského soužití a rodinných hodnot
- pochopil význam životního prostředí pro člověka
- jednal v duchu udržitelného rozvoje
- dokázal zkoumat věrohodnost informací

Způsob ukončení vzdělávání, potvrzení dosaženého vzdělání a kvalifikace:

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Hodnocení a klasifikace závěrečné zkoušky probíhá v souladu s § 4 vyhlášky č. 47/2005 Sb v platném znění. Závěrečná zkouška se skládá ze samostatné odborné práce, písemné, ústní a praktické zkoušky z odborného výcviku. Její organizace a obsah je v souladu s platnými předpisy. Dokladem o dosažení vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Kompetence absolventa

Klíčové kompetence

- Kompetence k učení
 - je schopen efektivně se učit
- Kompetence k řešení problémů
 - je schopen běžně řešit pracovní a mimopracovní problémy
- Komunikativní kompetence
 - je schopen vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých situacích
- Personální a sociální kompetence
 - je připraven stanovit si přiměřené cíle v životě, pečovat o své zdraví, podílet se na utváření vhodných mezilidských vztahů
- Občanské kompetence a kulturní povědomí
 - je schopen uznávat hodnoty života v demokratické společnosti dodržovat je a jednat v souladu s udržitelným rozvojem, podporovat hodnoty světové kultury
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám
 - je schopen využívat svých předpokladů pro uplatnění ve světě práce, budovat profesní kariéru a celoživotně se vzdělávat
- Matematické kompetence
 - je schopen využívat matematické dovednosti
- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi
 - je připraven pracovat s osobním počítačem a informačními prostředky v oblasti ICT

Odborné kompetence

- Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii, na trendy ve výživě s využitím poznatků o potravinách a nápojích
 - je schopen uplatňovat trendy moderní zdravé výživy a požadavky na hygienu
- Ovládat technologii přípravy pokrmů
 - je schopen připravovat pokrmy podle profesionálních zvyklostí a postupů
- Ovládat techniku odbytu
 - je připraven pracovat na úseku odbytu
- Vykonávat obchodně – provozní aktivity
 - je připraven vykonávat obchodně provozní aktivity
- Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
 - je připraven dodržovat BOZP a předcházet úrazům

- Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
 - je připraven preferovat nejvyšší kvalitu práce, výrobků služeb
- Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
 - je připraven ekonomicky jednat a rozhodovat v souladu se strategií udržitelného rozvoje