

## Kuchařské práce

Kód a název oboru vzdělání: 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby  
Délka a forma vzdělávání: tříleté denní studium  
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem  
Platnost ŠVP: od 1. září 2010 pro první ročník

### Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolvent oboru je připraven pro výkon pomocných prací v provozech veřejného stravování. Nalezne uplatnění jako pomocná síla v závodních jídelnách, školních jídelnách, lázeňských domech a v obdobných zařízeních. Může být zaměstnán ve výrobnách pokrmů, lahůdek a polotovarů.

Absolvent zná zásady skladování a ošetřování surovin, uplatní se při předběžné přípravě pokrmů i při vlastní výrobě pokrmů a teplých nápojů. Disponuje kompetencemi k základním administrativním činnostem spojených s příjmem a výdejem zboží, normováním surovin a k výrobě a expedici hotových výrobků.

Absolvent ovládá způsoby přípravy běžných pokrmů české i zahraniční kuchyně, dokáže zhotovit jednoduché výrobky studené kuchyně i jednoduché moučníky. Rozezná a správně používá inventář na úseku obsluhy, ovládá pravidla sestavování jídelního lístku nebo menu a vhodně je uplatňuje v praxi.

Při výkonu povolání ve veřejném i účelovém stravování je v pozici zaměstnance.

### Očekávané kompetence absolventa

Absolvent je připraven:

- podílet se na přípravě pracoviště k provozu, včetně organizace práce, objednávek a příjmu zboží ze skladu nebo od dodavatelů,
- skladovat a ošetřovat suroviny a zboží v souladu s příslušnými hygienickými předpisy,
- provádět předběžnou přípravu surovin při dodržení zásad hospodárného zpracování a zásad uchování jejich biologické hodnoty,
- na základě znalosti sortimentu zboží a vlastností surovin správně zvolit vhodnou surovinu k přípravě pokrmu podle dané normy,
- připravovat běžné pokrmy teplé kuchyně včetně příloh, jednoduché moučníky, deserty a teplé nápoje,
- provádět průběžné kontroly jakosti svých výrobků včetně dodržování hmotnosti podle daných norem a receptur,
- efektivně využívat technologická zařízení a pomůcky v gastronomickém provozu včetně jejich běžné údržby,
- orientovat se v inventáři na úseku obsluhy a používat vhodný inventář při expedici pokrmů a nápojů,
- aktivně se podílet na sestavování jídelního lístku podle gastronomických zásad a podle zásad racionální výživy,
- používat základní odborné názvosloví ve svém oboru,
- orientovat se v odborné kuchařské literatuře a dokázat ji vhodně použít v podmínkách výrobního střediska,
- stanovit kalkulační i prodejní cenu výrobků a polotovarů,
- pracovat před hostem a profesionálně jednat s hosty,

- přizpůsobovat se pružně novým technologiím v oboru gastronomie a novým surovinovým možnostem využívaných ve výrobním středisku,
- pracovat v kolektivu, respektovat pokyny a názory nadřízených i pracovníků s vyšší kvalifikací,
- dodržovat příslušné hygienické předpisy, předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a další předpisy vyplývající ze zajištění provozu výrobního střediska.

V průběhu studia byl žák veden tak, aby:

- byl schopen pracovat v týmu a byl odpovědný za svůj podíl na týmové práci,
- posuzoval reálně své fyzické i duševní možnosti, odhadoval důsledky svého jednání a chování v různých situacích,
- reagoval adekvátně na hodnocení svého jednání ze strany jiných lidí, přijímal radu i kritiku,
- ověřoval si získané poznatky, zvažoval názory, postoje a jednání jiných lidí,
- přijímal a odpovědně plnil své úkoly,
- jednal odpovědně a samostatně,
- dodržoval zákony a respektoval práva ostatních,
- chápal význam životního prostředí pro člověka,
- měl přehled o možnostech na trhu práce ve svém oboru a měl reálnou představu o pracovních a mzdových podmínkách,
- vhodně komunikoval s potenciálními zaměstnavateli a dokázal se prezentovat,
- byl finančně a mediálně gramotný.

### **Způsoby ukončení vzdělávání, stupeň dosaženého vzdělání**

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou po úspěšném zakončení třetího ročníku. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy a probíhá v souladu s příkazem ředitele školy podle Vyhlášky č. 47/ 2005 Sb., o ukončení vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou a o ukončování v konzervatoři absolutoriem v platném znění.

Dosažený stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem.

### **Celkové pojetí a organizace vzdělávání ve školním vzdělávacím programu**

Obor vzdělání je zaměřen na získání manuální zručnosti a teoretických předpokladů důležitých pro práci v potravinářském provozu, zejména v oblasti veřejného stravování. Žáci jsou vedeni k tomu, aby si během studia osvojili základní pracovní návyky a životní postoje důležité pro jejich další profesní život.

Všeobecně vzdělávací předměty jsou zaměřeny na upevnění a rozšíření již dříve získaných znalostí a dovedností. Vytvářejí teoretické předpoklady pro vzdělávání žáků v odborně zaměřených předmětech.

V odborných předmětech si žáci osvojují odbornou terminologii. Důraz je kladen na upevňování hygienických návyků a správnou manipulaci s potravinami, zejména jejich skladování a dodržování hygienických zásad při přípravě pokrmů. Žáci se seznamují s běžným sortimentem potravin, pochutin a nápojů. Znají složení základních potravin, dovedou je správným způsobem zpracovat s ohledem na zásady racionální výživy a uchování biologické hodnoty potraviny. Žáci jsou

seznámení s běžnými stroji a zařízeními, které se ve stravovacích provozech používají a se kterými se rovněž setkávají na odborném výcviku.

Osvojují si technologické postupy přípravy běžných pokrmů a nápojů.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby zvládli jednoduchou obsluhu hostů a osvojují si pravidla společenského chování. Rozlišují a správně používají inventář pro běžné i slavnostní stolničení.

Praktická výuka probíhá ve školní jídelně v areálu školy a na dalších smluvně zajištěných pracovištích školního stravování v Liberci pod dohledem učitelů odborného výcviku. Žáci zde mají k dispozici vlastní zázemí, šatny, sociální zařízení a prostory pro výuku. Nácvik dovedností provádějí přímo na pracovišti pod dohledem učitelů odborného výcviku. Školní jídelny vyhovují svým jednoduchým sortimentem a zázemím požadavkům výuky.

Výuka ve všech třech ročnících probíhá v týdenních cyklech, jeden týden teoretické výuky ve škole a jeden týden praktického vyučování na pracovišti.

Žáci pracují v malých skupinách v běžném provozu. Náplní jejich činnosti jsou zejména pomocné práce, získávají obratnost a zručnost a procvičují si teoretické poznatky.

Žáci mají k dispozici odbornou literaturu, časopisy a rovněž se aktivně účastní gastronomických soutěží a veletrhů.

Cílem vzdělávacího programu je vybavit absolventy teoretickými i praktickými znalostmi, návyky a dovednostmi tak, aby se mohli plnohodnotně uplatnit v budoucím povolání a byli schopni se adaptovat na měnící se podmínky na trhu práce.

## Učební plán

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin			
	1. ročník	2. ročník	3. Ročník	Celkem
<b>Povinné vyučovací předměty</b>				
Český jazyk a literatura	1	1	1	3
Občanská výchova	1	1	1	3
Matematika	1	1,5	1,5	4
Tělesná výchova	2	2	2	6
Informační a komunikační technologie	-	1,5	1,5	3
Potraviny a výživa	3	3	2,5	8,5
Technologie	2,5	2	3	7,5
Stolničení	1	1	1	3
Zařízení závodu	-	1	1	2
Hospodářské výpočty	-	1	1	2
Odborný výcvik	18	18	18	54
<b>Celková týdenní hodinová dotace</b>	<b>29,5</b>	<b>33</b>	<b>33,5</b>	<b>96</b>

