

Učební plán

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště,
Vlašim, Zámek 1

29-54-H/01 Cukrář			
Vyučovací předmět	Počet vyučovacích hodin		
	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Český jazyk a literatura	2	2	1
Cizí jazyk	2	2	2
Občanská nauka	1	1	1
Chemie	1	0	0
Potravinářská chemie	0	1	0
Základy přírodních věd	0,5	0,5	0
Matematika	1	2	1
Tělesná výchova	1	1	1
Informatika	1	1	1
Ekonomika	1	1	1
Potraviny a výživa	2	2	3
Technologie	3	2,5	3,5
Zařízení provozoven	1	1	1
Odborné kreslení	1	0,5	0,5
Odborný výcvik	15	15	15
Celkem	32,5	32,5	31

CUKRÁŘ 29-54-H/01



www.sosasou-vlasim.cz

Vstupní předpoklady žáků: splnění povinné školní docházky

Dosažený stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma vzdělávání: 3leté, denní

Způsob ukončení a certifikace: závěrečná zkouška, výuční list a vysvědčení o závěrečné zkoušce

Po složení závěrečné zkoušky může absolvent pokračovat v navazujícím nástavbovém studiu oboru Podnikání a získat úplné střední vzdělání s maturitou.

Pracovní uplatnění absolventa

Absolvent:

- uplatní se při výkonu povolání cukrář v pozici zaměstnance v menších a středně velkých výrobních cukrářských výrobků, v hotelových cukrárnách a v obchodních zařízeních zabývajících se prodejem cukrářských výrobků;
- po nezbytném zapracování je rovněž připraven na podnikatelskou činnost.
-

Odborné vědomosti absolventa

- zpracovává základní suroviny, pomocné látky a přísady pro výrobu cukrářských výrobků;
- zná chemické složení a vlastnosti surovin, způsob jejich správného uchovávání za účelem zachování jejich kvality;
- vyrábí kompletní sortiment cukrářských výrobků, případně cukrovinkářských výrobků, včetně jejich dohotovování a zdobení;
- obsluhuje a provádí základní údržbu strojů, přístrojů a technického vybavení provozoven;
- vykonává činnosti související s prodejem cukrářských výrobků;

- hodnotí kvalitu vstupních surovin, polotovarů i hotových výrobků podle norem;
- rozumí odborné terminologii v cizím jazyce, schopen napsat a přeložit normy a výrobní postupy a mít odbornou slovní zásobu.

Odborný výcvik zajišťujeme na cvičných pracovištích ve škole a na smluvních pracovištích sociálních partnerů.

Režim vzdělávání

týden výuka teorie, týden odborný výcvik

Nabízíme:

- odbornou praxi v hotelích a restauracích;
- účast na gastronomických soutěžích a akcích;
- finanční odměny při odborném výcviku;
- získání řidičského průkazu skupiny A a B;
- stravování žáků ve vlastním zařízení školy;
- ubytování žáků;
- vlastní stipendijní program hrazený z prostředků SRPŠ;
- návštěva tuzemských i zahraničních veletrhů a výstav.

Možnost absolvovat specializované kurzy:

- barmanský kurz
- baristický kurz
- kurz studené kuchyně
- kurz someliéra
- ozdobné vykrajování (carving)
- kurz výroby pralinek