

Učební plán

29-51-E/01 Potravinářská výroba			
Vyučovací předmět	Počet vyučovacích hodin		
	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Český jazyk a literatura	1,5	1,5	0
Anglický jazyk	1	1	1
Občanská nauka	1	1	1
Matematika	1,5	1,5	0
Tělesná výchova	1	1	1
Informatika	1	1	1
Potraviny a výživa	3	3	2
Zařízení provozoven	1	1	1
Odborné kreslení	1	1	0
Technologie	4	4	3
Odborný výcvik	15	16	23
Celkem	31	32	33

www.sosasou-vlasim.cz

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

POTRAVINÁŘSKÁ VÝROBA

29-51-E/01



Vstupní předpoklady žáků: splnění povinné školní docházky

Obor je určen pro žáky základních škol se specifickými poruchami učení s ukončenou povinnou školní docházkou.

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

Pracovní uplatnění absolventa

Absolvent:

- uplatní se v potravinářském průmyslu při vykonávání jednoduchých činností zejména při výrobě cukrářských výrobků, jemného pečiva, trvanlivého pečiva apod.;
- může vykonávat především jednodušší činnosti při skladování surovin a pomocných látek, při přejímce, přípravě, třídění, úpravě a hodnocení surovin k technologickému zpracování, manipulaci se surovinami, polotovary a hotovými výrobky, při jejich hodnocení, balení a expedici;
- uplatní se při obsluze a jednoduché údržbě strojů a zařízení v potravinářské výrobě.

Odborné vědomosti absolventa

- orientuje se v přijímání a skladování surovin, polotovarů a hotových potravinářských výrobků;
- orientuje se v jednotlivých druzích surovin, polotovarů a hotových výrobků, při skladování zohledňuje jejich vlastnosti, kvalitu a trvanlivost a skladuje je podle stanovených zásad;
- zpracovává suroviny a polotovary na hotové potravinářské výrobky dle technologického postupu a s ohledem na bezpečnost potravin;
- aplikuje hygienické požadavky v potravinářském provozu;
- dbá na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci;
- usiluje o co nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb.

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

Režim vzdělávání

V 1. a 2. ročníku se střídá týden teoretické výuky a týden odborného výcviku ve cvičné a školní kuchyni. Ve 3. ročníku je v desetidenním cyklu 3 dny teoretická výuka a 7 dní 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