

1. NÁZEV OSVĚDČENÍ – DOKLADU O DOSAŽENÉM VZDĚLÁNÍ (CZ)⁽¹⁾**Výuční list z oboru vzdělání:
65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby (denní studium)**⁽¹⁾ v původním jazyce2. PŘEKLAD NÁZVU OSVĚDČENÍ⁽²⁾⁽²⁾ Tento překlad je neoficiální.

3. PROFIL SCHOPNOSTÍ A DOVEDNOSTÍ (KOMPETENCÍ)

Obecné kompetence:

- samostatně a srozumitelně se vyjadřovat v mateřském jazyce, zdůvodnit svůj názor;
- vyhledávat základní informace z textu a jiných zdrojů;
- porozumět zadání úkolu a řešit jednodušší problémy, zjistit informace nezbytné k řešení;
- pracovat nebo se učit pod dohledem s určitou mírou samostatnosti, uplatňovat základní pravidla a postupy;
- spolupracovat při řešení jednodušších problémů a situací s druhými lidmi;
- aplikovat základní matematické dovednosti při řešení jednoduchých praktických úloh;
- pracovat s osobním počítačem a s běžným základním a aplikačním programovým vybavením;
- uplatňovat zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, požární ochrany a požární prevence;
- jednat ekologicky a v souladu se zásadami udržitelného rozvoje;
- mít základní znalosti o možnostech uplatnění se na trhu práce a způsobu hledání zaměstnání.

Odborné kompetence:

- ovládat přípravu vybraných druhů pokrmů a nápojů, pomáhat při přípravě pokrmů, připravovat jednoduché teplé pokrmy a přílohy;
- připravovat podle pokynů běžné výrobky studené kuchyně;
- připravovat teplé nápoje;
- udržovat technická a technologická zařízení a udržovat a zabezpečovat inventář v gastronomickém provozu;
- dodržovat hygienické předpisy v gastronomii;
- provádět úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu pokrmů, skladovacích prostor, dodržovat sanitační řád;
- skladovat suroviny a nápoje v souladu s požadavky na jejich uskladnění;
- doplňovat pokrmy a nápoje při bufetovém uspořádání, sklízet použitý inventář;
- vykonávat drobnou údržbu inventáře a zařízení.

4. PROFESNÍ UPLATNĚNÍ DRŽITELE OSVĚDČENÍ



Absolventi mohou vykonávat specifické práce v oblasti stravovacích služeb při přípravě jednoduchých pokrmů v rychlém občerstvení.

Příklady možných pracovních pozic: pomocný pracovník v pohostinství - kuchař, pomocný kuchař.

5. OFICIÁLNÍ CHARAKTERISTIKA OSVĚDČENÍ

| | |
|--|--|
| Název a status instituce, která osvědčení vydala Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Sušice U Kapličky 761, 342 01 Sušice Sušice 34201 CZ veřejná škola | Název a status národního/regionálního úřadu, který osvědčení akreditoval/uznal Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy Karmelitská 7 118 12 Praha 1 Česká republika |
| Úroveň osvědčení, resp. získaného vzdělání (národní nebo mezinárodní) Střední vzdělání s výučním listem ISCED 353, EQF 3 | Hodnoticí stupnice / požadavky na splnění (popř. absolvování) 1 - výborný 2 - chvalitebný 3 - dobrý 4 - dostatečný 5 - nedostatečný <i>Celkové hodnocení:</i> Prospěl s vyznamenáním (celkový průměr zkoušek ≤ 1,5) Prospěl (z jednotlivých zkoušek nemá horší než stupeň 4) Neprospěl (z jedné nebo více zkoušek má stupeň 5) |
| Navazující úrovně vzdělávání / odborné přípravy ISCED 354, EQF 4 | Mezinárodní ujednání |
| Právní rámec (uveďte příslušný právní předpis nebo jiné oprávnění): Zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů Vyhláška č. 177/2009 Sb., o bližších podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitní zkouškou, ve znění pozdějších předpisů, § 22 a 24. | |

6. ÚŘEDNĚ UZNÁVANÉ ZPŮSOBY ZÍSKÁNÍ OSVĚDČENÍ

| Popis získaného vzdělání a odborné přípravy | Podíl z celkového programu | Délka trvání |
|--|--|-----------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> škola / centrum odborné přípravy pracoviště uznané předchozí učení / praxe | Podíl teoretické a praktické přípravy určuje vzdělavatel, a to s ohledem na charakter konkrétního vzdělávacího programu a ve vztahu k potřebám zaměstnavatelů. | |
| Celková doba vzdělávání / odborné přípravy vedoucí k získání osvědčení | | 3 roky / 3 072 hodin |
| <div> <div data-bbox="103 1308 925 1456"> Vstupní požadavky Ukončení povinné školní docházky Doplňující informace Více informací (včetně popisu vzdělávacího systému ČR) je k dispozici na: www.npicr.cz a www.eurydice.org </div> <div data-bbox="957 1308 1482 1612" style="text-align: right;">   razítko a podpis Vydáno v Praze pro školní rok 2020/2021 </div> </div> | | |

(*) Vysvětlivka

Tento dokument je dodatkem ke konkrétnímu vysvědčení/osvědčení (závěrečnému vysvědčení, výučnímu listu, maturitnímu vysvědčení). Poskytuje doplňující informace o kompetencích získaných vzděláváním v daném oboru vzdělání a sám o sobě není právním dokladem. Obsah dodatku vychází z Rozhodnutí Evropského Parlamentu a Rady (EU) 2018/646 ze dne 18. dubna 2018 o společném rámci pro poskytování lepších služeb v oblasti dovedností a kvalifikací (Europass) a o zrušení rozhodnutí č. 2241/2004/ES.

© Evropská unie, 2002-2020 | <https://www.europass.eu>, <https://www.europass.cz>