

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

<b>Název a status instituce, která osvědčení vydala</b> Střední škola technická, Opava, Kolofíkovo nábřeží 51, příspěvková organizace Kolofíkovo nábřeží 1062/51 Opava 5 747 05 CZ veřejná škola	<b>Název a status národního/regionálního úřadu, který osvědčení akreditoval/uznal</b> Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy Karmelitská 7 118 12 Praha 1 Česká republika
<b>Úroveň osvědčení, resp. získaného vzdělání (národní nebo mezinárodní)</b>  Střední vzdělání s výučním listem <b>ISCED 353, EQF 3</b>	<b>Hodnoticí stupnice / požadavky na splnění (popř. absolvování)</b> 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)
<b>Navazující úroveň vzdělávání / odborné přípravy</b> ISCED 354, EQF 4	<b>Mezinárodní ujednání</b>
<b>Právní rámec (uvedte příslušný právní předpis nebo jiné oprávnění):</b> Zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů	

### 6. ÚŘEDNĚ UZNÁVANÉ ZPŮSOBY ZÍSKÁNÍ OSVĚDČENÍ

Popis získaného vzdělání a odborné přípravy	Podíl z celkového programu	Délka trvání
<ul style="list-style-type: none"> <li>• škola / centrum odborné přípravy</li> </ul>	Podíl teoretické a praktické přípravy určuje vzdělavatel, a to s ohledem na charakter konkrétního vzdělávacího programu a ve vztahu k potřebám zaměstnavatelů.	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• pracoviště</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uznané předchozí učení / praxe</li> </ul>		
Celková doba vzdělávání / odborné přípravy vedoucí k získání osvědčení		<b>3 roky / 3 072 hodin</b>
<b>Vstupní požadavky</b> Ukončení povinné školní docházky <b>Doplňující informace</b> Více informací (včetně popisu vzdělávacího systému ČR) je k dispozici na: www.npicr.cz a www.eurydice.org		 
<b>Národní pedagogický institut České republiky – Národní centrum Europass Česká republika, Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1</b>		razítko a podpis <b>Vydáno v Praze pro školní rok 2023/2024</b>

**(\*)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, 2002-2022 | <https://www.europass.eu>, <https://www.europass.cz>