

**SŠ obchodu, řemesel, služeb a ZŠ,
Ústí nad Labem, příspěvková organizace,
Keplerova 7, 400 07 Ústí nad Labem**

Kontakty:

Vzdělávací středisko KEPLEROVA

Keplerova 7, 400 07 Ústí nad Labem

tel.: 475 316 970

e-mail: kotatkova@obchodniskola.cz



Vzdělávací středisko TRMICE

Václavské náměstí 10, 400 04 Trmice

tel.: 475 669 151, 475 669 161

fax.: 475 620 268

e-mail: skola@obchodniskola.cz



Základní škola

Fügnerova 22, 400 04 Trmice

tel.: 475 620 301;303

fax.: 475 620 575

e-mail: zs.vaverova@obchodniskola.cz



DOPRAVNÍ SPOJENÍ

▪ do **ÚSTÍ NAD LABEM (VS Keplerova)**

linky MHD č. 5, 51, 55, 56, 57, 58, 59 (zastávka **PIVOVAR** nebo **KRÁSNÉ BŘEZNO**)

▪ do **TRMIC**

linky MHD č. 3, 7, 18, 19 (zastávka **STARÁ ŠKOLA** nebo **VÁCLAVSKÉ NÁMĚSTÍ**)



**STŘEDNÍ ŠKOLA OBCHODU, ŘEMESEL, SLUŽEB
A ZÁKLADNÍ ŠKOLA, ÚSTÍ NAD LABEM,
příspěvková organizace**



**PÁTEŘNÍ ŠKOLA
ÚSTECKÉHO KRAJE**



Čtyřleté obory vzdělání s maturitní zkouškou

Nástavbové studium

Tříleté obory vzdělání „H“

Tříleté obory vzdělání „E“

Praktická škola „C“



Caitami Pavel, Mgr.
ředitel školy
reditel@obchodniskola.cz
475 669 151

Slovo ředitele školy

Milí žáci,

jste právě v deváté třídě základní školy a stále nevíte, jaký obor si zvolit? Kdo by si nepřál dělat takovou práci, která by byla zároveň i jeho koníčkem? Pro splnění tohoto snu je však zapotřebí si nejen dobře vybrat, ale ještě před výběrem se důkladně připravit.

Než si začnete vybírat budoucí zaměstnání, položte si několik důležitých otázek, které můžete prodiskutovat se svými rodiči nebo výchovnými poradci. Snažte si zvolit takové zaměstnání, které by vás bavilo a ke kterému máte vlohy. Víím, že někteří z vás mají už jasno, ale jsou i tací, kterým se stal výběr školy doslova noční můrou. Dovoluji si vám představit naši školu a nabídnout vám studium, po jehož absolvování získáte střední odborné (výuční list) nebo úplné střední odborné vzdělání (maturita).

Zvolíte-li si na naší škole některý učební obor bez maturity, po jeho absolvování se můžete k maturitě dopracovat formou nástavbového studia. Na všechny tříleté učební obory, zakončené výučním listem, navazuje naše nástavbové studium "Podnikání" v denní i dálkové formě. Takže v průběhu pěti let získá absolvent plnohodnotný výuční list i maturitní vysvědčení.

Jsme páteří školou Ústeckého kraje a počtem žáků patříme mezi největší školy v Ústí nad Labem. A právě to nás zavazuje k tomu, abychom byli kvalitně připraveni jak po stránce vzdělávací a výchovné, tak po stránce materiální.

Vážení rodiče,

jsme připraveni poskytnout vašim dětem kvalitní vzdělání pro jejich budoucí profesi i pro případné pokračování ve studiu na vysoké škole. Rádi zodpovíme vám i vašim dětem veškeré dotazy týkající se studia jak telefonicky, tak na Dnech otevřených dveří, které naše škola pro vás každoročně pořádá. Jménem svým a jménem celého kolektivu spolupracovníků přeji mnoho úspěchů při výběru.

Mgr. Pavel Caitami, ředitel

ROZHODNI SE SPRÁVNĚ!



Střední škola obchodu, řemesel, služeb a Základní škola, Ústí nad Labem was established on the 1st September 2012 by merging Střední and Základní škola (Trmice) and Střední škola obchodu a služeb (Ústí nad Labem, Keplerova 7). We are the largest school in Ústí nad Labem with more than 1200 students.

We offer a wide range of courses both full-time and distance. The courses are mainly focused on business, food and services sectors. Students of four-year courses complete their studies with a leaving exam (Maturita) and they obtain a leaving exam certificate. Students of three-year courses obtain a certificate after passing an exam and they can continue their studies for two years to take a leaving exam (Maturita).

Students are educated in two educational centres. The educational centre KEPLEROVA provides modern premises for theoretical and practical classes (kitchen, restaurant, confectioners' workroom etc.). KEPLEROVA also offers various extracurricular and project activities and internships in foreign countries. Students of three-year courses are trained in actual companies or in our other educational centre (Masarykova street, Ústí nad Labem).

The educational centre TRMICE is a complex of buildings with modern classrooms. Vocational training takes place in the centre or in companies.

Students are offered various sport activities and courses, internships in foreign countries, trips for new students to get to know each other, different excursions and competitions, access to our computer rooms with the internet etc.

We are a member of several professional organizations, e.g. Cooks and Confectioners Association (Asociace kuchařů a cukrářů) and we extensively cooperate with specialized companies (Inpeko Ústí nad Labem, Globus, Tesco).



Die Fachmittelschule für kaufmännische, handwerkliche und gastronomische Berufe und die Grundschule, gemeinnützige Organisation

Am 1. September 2012 verschmolzen die Mittel- und Grundschule Trmice und die Fachschule für kaufmännische Berufe und Dienstleistungen, Aussig an der Elbe, Keplerova 7, so entstand die Fachmittelschule für kaufmännische, handwerkliche und gastronomische Berufe und die Grundschule, Aussig an der Elbe.

Mit mehr als 1200 Schülern sind wir die größte Schule in Aussig an der Elbe.

Wir bieten eine große Skala von den Lehr- und Studienfächern an, nicht nur in Form des Tagesstudiums, sondern auch das Fernstudium.

Die Fächer orientieren sich vor allem auf die kaufmännischen und gastronomischen Tätigkeiten und auf die Dienstleistungen.

Das Studium wird mit dem Abitur und die Lehre mit dem Lehrbrief beendet. Die Lehrlinge können dann das Aufbaustudium weiter fortsetzen, um und das Abiturzeugnis zu gewinnen.

Die Ausbildung findet in zwei Bildungsstellen statt. Die Räume der Bildungsstelle Keplerova, die für theoretischen Unterricht und für Praktikum (e Übungsküche, s Restaurant, e Konditorwerkstatt) geeignet sind, sind modern eingerichtet.

Die Schüler, die die 3-jährigen Fächer lernen, machen ihr Praktikum in realen Firmen, bzw. an der Schulfiliale (Masarykova Straße, Aussig an der Elbe).

Die Bildungsstelle Trmice besteht aus einigen Gebäuden und ist mit modernen Fachklassenräumen ausgestattet. Das Schülerpraktikum findet in eigenen Klassenräumen und in vielen Firmen statt, die mit der Schule einen Vertrag abgeschlossen haben.

Wir bieten unseren Schülern viele Sportmöglichkeiten, Computerräume mit Internetanschluss, Sportkurse und verschiedene Zirkel, Kurse für neuaufgenommene Schüler, Studienaufenthalte im Ausland, Exkursionen und viele Wettbewerbe.

Wir sind Mitglied von einigen professionellen Organisationen (e Assoziation der Köche und Konditoren), wir arbeiten eng mit vielen Firmen (z.B. Inpeko Aussig an der Elbe, Globus und Tesco) zusammen

**STŘEDNÍ ŠKOLA OBCHODU, ŘEMESEL, SLUŽEB
a ZÁKLADNÍ ŠKOLA, ÚSTÍ NAD LABEM,
příspěvková organizace**

Střední škola obchodu, řemesel, služeb a Základní škola, Ústí nad Labem vznikla od 1. září 2012 sloučením Střední a Základní školy Trmice a Střední školy obchodu a služeb, Ústí nad Labem, Keplerova 7. **Jsme páteří školou Ústeckého kraje** a svým počtem žáků **jsme jednou z největších škol v Ústí nad Labem**. Na naší škole se neplatí žádné školné.

Nabízíme širokou škálu učebních a studijních oborů denní i dálkové formy vzdělávání. Obory vzdělání jsou zaměřeny převážně na obory potravinářské, obchodní a obory služeb. Studijní obory jsou zakončeny maturitní zkouškou, učební obory jsou zakončeny výučním listem a následnou možností získání maturitního vysvědčení v nástavbovém studiu. Vzdělávání v praktické škole je ukončeno získáním vysvědčení o závěrečné zkoušce. V rámci odborného výcviku mohou žáci některých oborů vzdělání dostávat peněžní odměnu za produktivní práci.

Vzdělávání probíhá ve dvou vzdělávacích střediscích. Vzdělávací středisko **KEPLEROVA** je moderně vybaveno prostory pro teoretické i praktické vyučování (cvičná kuchyně, restaurace, cukrářské dílny aj.) a nabízí rozsáhlou mimoškolní a projektovou činnost či zahraniční odborné stáže. Žáci 3letých oborů konají odborný výcvik v reálných firmách, resp. na odloučeném pracovišti školy (Masarykova ulice, Ústí nad Labem). Je zde možnost žákům zajistit stravování a ubytování.

Vzdělávací středisko **TRMICE** tvoří komplex několika budov včetně nové tělocvičny. Středisko je vybaveno moderními odbornými učebnami. Odborný výcvik probíhá ve vlastních učebnách a na mnoha smluvních pracovištích. Je zde také možnost stravování přímo v areálu školy.

V obou vzdělávacích střediscích působí výchovní poradci, školní metodici prevence, koordinátoři informačních a komunikačních technologií a koordinátoři školních vzdělávacích programů.

Žákům naší školy nabízíme možnosti sportovní mimoškolní činnosti, práce v několika počítačových učebnách s běžným přístupem na internet, sportovní kurzy a kroužky s pestrým zaměřením, seznamovací kurzy pro nové žáky, zahraniční odborné stáže, odborné exkurze a účast v široké škále školních soutěží. Žáci se každoročně aktivně podílejí na sbírkových akcích (např. Pomozte dětem), škola má v adopci zvířátko z ústecké ZOO.

Jsme členem několika profesních organizací (např. Asociace kuchařů a cukrářů), úzce spolupracujeme s odbornými firmami (např. Inpeko Ústí nad Labem, Globus, Makro) a snažíme se pomáhat absolventům školy s dalším uplatněním.

Učitelé naší školy se snaží nejen žáky vzdělávat a vychovávat, ale také jim lidsky pomáhat. To, že jsme největší školou v Ústí nad Labem, nás nejen těší, ale i zavazuje k tomu, abychom našim žákům vytvářeli milé a přátelské prostředí, na které budou jednou jako naši úspěšní absolventi rádi vzpomínat.

Naše škola



Práce žáků



Obsluhujeme prezidenta



Školní jídelna



Tělocvična



Šachový turnaj v Praze



Odborné zahraniční stáže

Přehled oborů školy

Kód oboru	Název oboru	Délka studia	Ukonč. studia
63-41-M/01	Ekonomika a podnikání (ŠVP: Personální administrativa)	4	MT
63-41-M/01	Ekonomika a podnikání (ŠVP: Marketing a komunikace s veřejností)	4	MT
65-42-M/02	Cestovní ruch (ŠVP: Cestovní ruch)	4	MT
65-42-M/02	Cestovní ruch (ŠVP: Animátor volného času)	4	MT
65-41-L/01	Gastronomie	4	MT
29-53-H/01	Pekař	3	VL
29-54-H/01	Cukrář	3	VL
29-56-H/01	Řezník - uzenář	3	VL
65-51-H/01	Kuchař - číšník (Kuchař)	3	VL
65-51-H/01	Kuchař - číšník (Číšník - servírka)	3	VL
66-51-H/01	Prodavač	3	VL
66-52-H/01	Aranžér	3	VL
66-53-H/01	Operátor skladování	3	VL
65-51-E/01	Stravovací a ubytovací služby	3	VL
66-51-E/01	Prodavačské práce	3	VL
75-41-E/01	Pečovatelské služby	3	VL
78-62-C/02	Praktická škola dvouletá	2	VZZ
64-41-L/51	Podnikání – denní forma	2	MT
64-41-L/51	Podnikání – dálková forma	3	MT

Partneři školy



Mimoškolní aktivity



Lyžařský kurz



Vodácký kurz



Cyklistický kurz



Odborné soutěže



Školní exkurze a výlety



Projektové dny

...více na www.obchodniskola.cz



Soutěž DOBRÁ ŠKOLA Ústeckého kraje

Soutěž **Dobrá škola Ústeckého kraje** pořádá Krajský úřad Ústeckého kraje. Soutěže se pravidelně zúčastňuje přes 30 gymnázií a středních odborných škol Ústeckého kraje. U škol se hodnotí výsledky ve vzdělávání, účast v soutěžích, spolupráce s vysokými školami a jinými institucemi, spolupráce se zaměstnavateli a sociálními partnery, vydavatelská činnost, doplňková činnost školy, vyrovnaný roční rozpočet, projektová činnost školy a vnitřní motivační nástroje pro pedagogy. V této soutěži se naše škola pravidelně umísťuje mezi desítkou nejlepších středních škol Ústeckého kraje. Je to další potvrzení kvalit naší školy v konkurenci prestižních gymnázií a odborných škol. Cenou za umístění v první desítku je finanční částka, která je určena především na další rozvoj činnosti školy.

Proč jsme ještě také „dobrou školou“? Protože žákům kromě kvalitní výuky nabízíme:

- odborné stáže a praxe v zahraničí (Německo, Slovensko, Spojené království, Chorvatsko), certifikáty o absolvování odborné praxe v zahraničí, Europass Mobilita, krátkodobé výjezdy do německy mluvících zemí, zahraniční exkurze,
- bohatou projektovou činnost,
- zapojení do celostátní soutěže oboru Prodavač, kterou naše škola pořádá
- odborné soutěže, odborné exkurze, kurzy, účast na akcích odborných svazů a asociací (kuchařů, číšníků, pekařů, prodavačů, aranžérů, cestovního ruchu, hotelnictví),
- seznamovací kurzy pro žáky 1. ročníků,
- lyžařské, cyklistické a turistické kurzy,
- množství sportovních soutěží a dalších aktivit,
- rozsáhlou mimoškolní činností,
- výuku v bezpečném prostředí pro vzdělávání,
- příznivou atmosféru ve škole,
- stravování a ubytování, dobrou dopravní obslužnost.



Chemnitz 2014

Stáže Erasmus+



Londýn 2015

Co na Vás čeká na naší škole?

Pro zájemce o vzdělávání na naší škole pořádáme Dny otevřených dveří, projektové dny, exkurze do firem....

Už víš, co chceš v budoucnu dělat? Máš zájem vidět, jak pracují naši žáci v jednotlivých oborech vzdělání? Chceš zažít příjemné gastronomické chvíle, namíchat si skvělý koktejl, upéct zákusek, vyrobit slavnostní dekoraci, naaranžovat květiny? Chceš získat informace o odborných soutěžích, exkurzích, zahraničních stážích, projektech a sportovních aktivitách na naší škole?

Pak přijď k nám a *Rozhodni se správně...*



Aktuální informace o Dnech otevřených dveří, projektových dnech a exkurzích do firem na webových stránkách školy, všichni jste srdečně zváni.



obor Cukrář



obor Číšník - servírka



Hotel Restaurant Větruše, ÚL



Firma Inpeko, Ústí n.L.

Čtyřleté obory vzdělání s maturitní zkouškou

Cestovní ruch

65-42-M/02

(vzdělávací středisko KEPLEROVA)

ŠVP: ANIMÁTOR VOLNÉHO ČASU

Absolvent připravuje a organizuje rozmanité volnočasové aktivity pro klienty, vytváří podmínky pro rozvoj osobnosti, kreativitu, aktivitu, sebepoznání klienta, připravuje zájezdy, exkurze, sportovní a umělecké aktivity pro klienty v tuzemsku i v zahraničí.

Absolventi se uplatní např. jako pracovníci cestovních kanceláří nebo cestovních agentur, kde jsou schopni provádět činnosti, které souvisejí s provozem těchto zařízení, to znamená například nabízet, zabezpečovat a poskytovat jednotlivé služby cestovního ruchu včetně sestavení zájezdů.

ŠVP: CESTOVNÍ RUCH

Absolventi se uplatní ve všech organizačně právních formách podnikání v cestovním ruchu – pracovníci cestovních kanceláří nebo cestovních agentur, turistických informačních center, hotelových komplexů, průvodci nebo delegáti.

Profilující předměty: služby cestovního ruchu, ubytovací provoz, geografie země světa, dějiny umění, obchodní korespondence, ekonomika, účetnictví, anglický jazyk, německý jazyk



Gastronomie

65-41-L/01

(vzdělávací středisko KEPLEROVA)

Žáci se naučí organizovat a řídit provoz podniků společného stravování ve výrobě i odbytu, připravovat pokrmy české kuchyně, typické pokrmy zahraničních kuchyní a pokrmy racionální výživy. Budou se orientovat v sortimentu zboží a využívat suroviny podle jejich upotřebitelnosti. Seznámí se s hygienou gastronomického provozu a budou pokrmy uchovávat podle předpisů. Žáci se naučí základní techniky odbytu, budou obsluhovat hosty technikou jednoduché i složité obsluhy, provedou vyúčtování s hostem. Naučí se základům vedení stravovacího provozu, včetně sestavování jídelních lístků, kalkulací cen výrobků a služeb, vedení podnikových písemností apod.

Absolvent najde uplatnění ve středních technickohospodářských funkcích v pohostinství, např. v restauracích, kavárnách,

Profilující předměty: stolování a etiketa, výroba a odbyt v gastronomii, výživa, odborný výcvik, anglický a německý jazyk, účetnictví, ekonomika, marketing, právo, ICT, obchodní korespondence



Spolupráce s firmou Inpeko

Firma Inpeko, spol. s r.o., Ústí nad Labem je největším výrobcem pekařských a cukrářských výrobků včetně trvanlivého sortimentu v okrese a v regionu. Naše firma spolupracuje s obchodní střední odbornou školou v Krásném Březně více než dvacet let. Společně se školou se v našich učňovských cukrářských dílnách snažíme vychovávat kvalitní cukráře. V posledních dvou letech najdete v našich obchodech i budoucí prodáváče. Od září 2013 nastoupili do pekařských dílen po delší době opět žáci 1. ročníku oboru pekař. Kvalitních pekařů je dnes málo, proto je velmi důležité, že škola chce společně s námi tento obor oživit. Celkem tak naše firma zajišťuje odborný výcvik pro téměř 90 žáků školy. Podporujeme školu při organizaci soutěží, přehlídek, výstav, spolupracujeme hlavně s vedením školy, odbornými učiteli, učiteli odborného výcviku, jejichž nelehké práce si vážíme.

Oceňujeme přední umístění „našich“ cukrářů v celostátní soutěži Gastrojunior, která se koná každoročně v Brně.

Nejlepším absolventům školy nabízíme zaměstnání.



Miroslav Kubín, generální ředitel

Spolupráce s firmou Globus ČR k. s., Trmice

Hypermarket Globus ČR Trmice zajišťuje prodej potravin, nápojů, spotřebního a drogistického zboží. Nabízí čerstvé ovoce, zeleninu, maso, uzeniny. Sortiment zahrnuje oblečení, obuv, papírenské potřeby, elektroniku, zahradní příslušenství a další.

Má vlastní výrobu v pekařství, cukrářství a masné výrobě. Dále provozuje restauraci a občerstvení, kde prodává vlastní pokrmy. Se školou spolupracuje již od roku 2004. Připravují se zde žáci oboru vzdělání kuchař - číšník, řezník – uzenář, aranžér, pekař, cukrář a prodáváčské práce. Žáci jsou za svou práci odměňováni. Nejlepším žákům ze všech oborů vzdělání je po ukončení studia nabídnuto zaměstnání.



Praktická škola „C“

Praktická škola dvouletá

(78-62-C/02)

pro žáky ze základní školy speciální

Praktická škola se ukončuje úspěšným vykonáním závěrečné zkoušky a získáním vysvědčení o závěrečné zkoušce. Po úspěšném absolvování Praktické školy mohou žáci pokračovat ve výuce v rámci školy v tříletém nebo dvouletém oboru vzdělání a završit vzdělávání získáním výučního listu.



Kvalifikační kurz

Pracovník v sociálních službách

(vzdělávací středisko TRMICE)

- Tento kurz nabízí dosud nekvalifikovaným pracovníkům příslušnou certifikaci pro funkci pracovníka sociální péče v přímé obslužné péči a výchovné péči.
- Rozsah kurzu 200 hodin.
- Témata kurzu: základy komunikace, psychologie, somatologie, základy ochrany zdraví, metody sociální práce, základy péče o nemocné, pedagogika volného času, problematika zdravotního postižení, aktivizační, vzdělávací a výchovné techniky.
- Výuka je realizována prezenční formou.
- Teorie probíhá formou přednášek, názorných ukázek a interaktivní výukou.
- Praktická část je uskutečňována formou praktického nácviku a ukázek v sociálních zařízeních.

**KURZ JE AKREDITOVANÝ
MINISTERSTVEM PRÁCE A
SOCIÁLNÍCH VĚCÍ ČR**

Čtyřleté obory vzdělání s maturitní zkouškou

Ekonomika a podnikání

63-41-M/01

(vzdělávací středisko KEPLEROVA)

ŠVP: Marketing a komunikace s veřejností

Absolvent propaguje firmu a její produkty – na výstavách, veletrzích, v médiích, zjišťuje přání a požadavky zákazníků, spolupovytváří kladnou představu o firmě, tvoří tiskové zprávy a komunikuje s novináři, komunikuje s obchodními partnery, s institucemi veřejné správy.

ŠVP: Personální administrativa

Absolvent organizuje pro zaměstnavatele výběr pracovníků, připravuje smlouvy a dokumenty v oblasti pracovních právních vztahů, zajišťuje a organizuje zvyšování kvalifikace zaměstnanců, rekvalifikace, vede agendu lékařských prohlídek, BOZP zaměstnanců, komunikuje s úřady práce, pracovními agenturami, školami, pojišťovnami, institucemi veřejné správy.

Profilující předměty: ekonomika, účetnictví, obchodní činnost, písemná komunikace, bankovníctví, ekonomická geografie, zbožiznalství, právo, anglický jazyk, německý jazyk, informační technologie



Certifikát kvality ERASMUS+ VET MOBILITY CHARTER

Dům zahraniční spolupráce v Praze („národní agentura“) udělil naší škole certifikát kvality ERASMUS+ VET MOBILITY CHARTER (Erasmus+ Certifikát mobility v odborném vzdělávání a přípravě).

Tento certifikát uznává provozní kapacitu naší školy řídit vysoce kvalitní projekty mobility a oceňuje naše úsilí o dosažení vyšší míry internacionalizace při odborném vzdělávání a přípravě prostřednictvím programu Erasmus+ a tomuto úsilí napomáhá. Erasmus + Certifikát mobility v odborném vzdělávání a přípravě rovněž uznává vysokou kvalitu předchozích projektů mobility, dlouhodobý závazek soustavně zdokonalovat mobilitu a strategický přístup naší organizace k začleňování mezinárodní mobility do našich činností. Certifikát umožňuje naší škole podávat zjednodušené žádosti v rámci ročních výzev v programu Erasmus+.



Nástavbové studium

Podnikání

64-41-L/51

- nástavbové studium pro absolventy tříletých oborů vzdělání „H“ a „E“
- denní i dálková forma

(vzdělávací středisko KEPLEROVA)
(vzdělávací středisko TRMICE)

Absolvent je připraven na dráhu podnikatele, majitele firmy či společnosti. Získá znalosti převážně z oblasti ekonomické a administrativní a zvýší si úroveň již získaného vzdělání. Je schopen vykonávat manažerské a marketingové činnosti ve firmě či společnosti. Ovládá účetnictví. Ovládá evidenci hospodářských prostředků a jejich zdrojů, výnosy, náklady a výsledky hospodaření. Zná právní normy, které souvisejí s činností podnikatele. Samostatně zaujímá ekonomicky správná stanoviska a dokáže hodnotit ekonomickou situaci obchodní firmy.

Profilující předměty: německý nebo anglický jazyk, ekonomika, účetnictví, právo, marketing a management, chod podniku, informační a komunikační technologie

Délka vzdělávání:

denní forma - 2 roky
dálková forma - 3 roky



Tříleté obory vzdělání „H“

Pekař

29-53-H/01

(vzdělávací středisko KEPLEROVA)
(vzdělávací středisko TRMICE)

Absolvent oboru se uplatní v praxi jako zaměstnanec v různě velkých pekárnách a v zařízeních, která se zabývají výrobou a prodejem pekařských výrobků. Absolvent bude schopen zejména zpracovávat základní suroviny, pomocné látky a přísady pro výrobu pečiva, provádět základní údržbu strojů, přístrojů a technického vybavení provozoven a vykonávat činnosti související s prodejem cukrářských výrobků.

Profilující předměty: cizí jazyk, informační a komunikační tech., ekonomika, suroviny, technologie, stroje a zařízení, odborný výcvik.



ZAUJAL VÁS OBOR PEKAŘ?

Výuka odborného výcviku probíhá ve smluvních pracovištích v hypermarketu GLOBUS v Trmicích a ve firmě INPEKO v Ústí nad Labem. Pro žáky je zajímavá odměna za produktivní práci již od 1. ročníku, ocenění nejlepších žáků a další výhody v návaznosti na studijní výsledky žáků.

Tříleté obory vzdělání „E“

Stravovací a ubytovací služby

65-51-E/01

ŠVP: Kuchařské práce
(vzdělávací středisko TRMICE)

Zná základní druhy surovin a potravin a základní technologie přípravy jídel a nápojů. Má přehled o strojích a zařízeních používaných při výrobě a podávání pokrmů.

Při přípravě jídel umí uplatňovat zásady správné výživy. Absolvent zná zásady jednoduché obsluhy.

Uplatní se v zařízeních poskytujících stravovací služby. Získá po složení závěrečných zkoušek výuční list.

Po složení závěrečných zkoušek nabízejí firmy, u kterých se uskutečňuje odborný výcvik, našim absolventům možnost zaměstnání.

Profilující předměty:

Technologie, výživa, stolničení, zařízení závodů, hotelový provoz, odborný výcvik, ekologie životního prostředí



Pečovatelské služby

75-41-E/01

(vzdělávací středisko TRMICE)

Připravuje chlapce a dívky pro práci ve zdravotnických zařízeních s pečovatelskou službou, ústavech sociální péče a azylových ústavech, k provádění pečovatelských úkonů v péči o děti.

Je připraven vykonávat pečovatelskou práci, pomocnou práci v kuchyňském provozu, opravu a šití prádla, úklidové práce.

Dále se uplatní jako pracovník/pracovnice kuchyňských provozů, prádelen nebo pečovatel/pečovatelka v terénních sociálních službách i mimo rezort zdravotnictví.

Absolvent získá po složení závěrečných zkoušek výuční list.

Po složení závěrečných zkoušek nabízejí firmy, u kterých se uskutečňuje odborný výcvik, našim absolventům možnost zaměstnání

Profilující předměty:

Pečovatelství, základy anatomie a fyziologie, péče o dítě, základy první pomoci, epidemiologie a hygiena, kuchyňský provoz, šití a opravy prádla, odborný výcvik



Tříleté obory vzdělání „H“

Aranžér

66-52-H/01

(vzdělávací středisko KEPLEROVA)

Absolvent se může uplatnit ve všech druzích obchodních institucí, obchodních společností, družstev, ve společnostech a firmách provozující výstavnictví a propagační činnost ve službách, tj. zejména v reklamních agenturách v pozici odborného pracovníka pro práci s grafickými programy, obsluhy strojů pro tvorbu propagačních prostředků, v kanceláři reklamní agentury, jako soukromý podnikatel v oboru, dále jako výtvarník pro úpravu expozic, výstav, interiérů, exteriérů, výkladních skříní. Má-li absolvent potřebné předpoklady pro další studium, může pokračovat na nástavbovém studiu a získat střední vzdělání s maturitní zkouškou.

Profilující předměty: cizí jazyk, informační a komunikační technologie, ekonomika, písmo, odborné kreslení, aranžování, odborný výcvik.



Tříleté obory vzdělání „E“

Prodavačské práce

66-51-E/01

(vzdělávací středisko TRMICE)

Absolvent získává dovednosti v přípravě zboží k prodeji, doplňování zboží, technice prodeje zboží - dělení, vážení, měření, balení a aranžování. Žák ovládá základní evidenci zboží v prodejnách, skladování, ošetřování zboží a manipulaci s obaly. Ovládá odbornou a kulturní obsluhu zákazníků.

Absolvent zná předpisy o hmotné zodpovědnosti.

Absolvent získá po složení závěrečných zkoušek výuční list. Za produktivní činnost na odborném výcviku mohou žáci dostat měsíčně finanční odměnu.

Po složení závěrečných zkoušek nabízejí firmy, u kterých se uskutečňuje odborný výcvik, našim absolventům možnost zaměstnání.

Profilující předměty:

Zbožiznalství, obchodní provoz, vedení prodejny, odborný výcvik



Tříleté obory vzdělání „H“

Cukrář

29-54-H/01

(vzdělávací středisko KEPLEROVA)

(vzdělávací středisko TRMICE)

Absolvent se uplatní 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 pro podnikatelskou činnost. Absolvent bude schopen zejména zpracovávat základní suroviny, pomocné látky a přísady pro výrobu cukrářských výrobků, vyrábět kompletní sortiment cukrářských a cukrovinkářských výrobků a provádět základní údržbu strojů, přístrojů a technického vybavení provozoven a vykonávat činnosti související s prodejem cukrářských výrobků. Má-li absolvent potřebné předpoklady pro další studium, může pokračovat na nástavbovém studiu a získat střední vzdělání s maturitní zkouškou.

Profilující předměty: cizí jazyk, informační a komunikační technologie, ekonomika, suroviny, technologie, stroje a zařízení, cukrářská gastronomie, odborný výcvik.



Řezník - uzenář

29-56-H/01

(vzdělávací středisko TRMICE)

Absolvent získá vědomosti a dovednosti z oblasti nákupu a přejímky jatečných zvířat, jejich porážení, třídění, včetně opracování a zpracování masa na polotovary a masné výrobky.

Umí posoudit kvalitu jatečných zvířat, ošetřit zvířata a uplatňovat antistresové zásady při zacházení se zvířaty, naučí se používat nejmodernější technologická zařízení v jateční a masné výrobě.

Absolvent nachází uplatnění v masném průmyslu a v obchodních zařízeních zabývajících se prodejem masa a masných výrobků.

Za produktivní činnost na odborném výcviku mohou žáci dostat měsíčně finanční odměnu.

Po složení závěrečných zkoušek nabízejí firmy, u kterých se uskutečňuje odborný výcvik, našim absolventům možnost zaměstnání.

Žáci mohou pokračovat v nástavbovém studiu pro získání maturity.

Profilující předměty:

Technologie, výživa, biologie a anatomie, odborný výcvik, cizí jazyk



Obor vzdělání zařazený do motivačního programu pro SŠ v Ústeckém kraji – žáci dostávají stipendium

Tříleté obory vzdělání „H“

Kuchař-číšník

65-51-H/01

ŠVP: KUCHAR

(vzdělávací středisko KEPLEROVA)
(vzdělávací středisko TRMICE)

Absolvent se uplatní při výkonu povolání kuchař. Pracuje jako samostatný kuchař od přijetí surovin do skladu, jejich technologickou úpravu až po expedici hotových pokrmů. Uplatní se v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých provozech podnikatelských subjektů v oblasti stravovacích služeb: restaurace, jídelny, kavárny, vinárny, školská a nemocniční zařízení, cateringové firmy, jídelní a restaurační vozy, lázně. Má-li absolvent potřebné předpoklady pro další studium, může pokračovat na nástavbovém studiu a získat střední vzdělání s maturitní zkouškou.

Profilující předměty: dva cizí jazyky (anglický jazyk a německý jazyk), ekonomika, potraviny a výživa, technologie, stolničení, zařízení provozu, speciální technologie, informační a komunikační technologie, odborný výcvik.



Kuchař-číšník

65-51-H/01

ŠVP: ČÍŠNÍK-SEVÍRKA

(vzdělávací středisko KEPLEROVA)

Absolvent se uplatní při výkonu povolání číšník – servírka. Pracuje jako samostatný číšník – servírka od přijetí objednávky až po vyúčtování. Uplatní se v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých provozech podnikatelských subjektů v oblasti společného stravování: restaurace, jídelny, kavárny, vinárny, cateringové firmy, jídelní a restaurační vozy, lázně, hotely, penziony atd. Má-li absolvent potřebné předpoklady pro další studium, může pokračovat na nástavbovém studiu a získat střední vzdělání s maturitní zkouškou.

Profilující předměty: dva cizí jazyky (anglický jazyk a německý jazyk), ekonomika, potraviny a výživa, technologie, stolničení, zařízení provozu, speciální obsluha, odborný výcvik.



Tříleté obory vzdělání „H“

Operátor skladování

66-53-H/01

(vzdělávací středisko TRMICE)

Ovládá po ukončení oboru odbornou terminologii skladového hospodářství, zná základní druhy zboží a materiálů používaných ve skladování. Má přehled o mechanizačních prostředcích. Ovládá administrativu a výpočetní techniku zaměřenou na skladové hospodářství.

Uplatnění lze nalézt ve všech druzích firem, které provozují sklady.

Absolvent získá po složení závěrečných zkoušek výuční list. Po složení závěrečných zkoušek nabízejí firmy, u kterých se uskutečňuje odborný výcvik, našim absolventům možnost zaměstnání. Žáci mohou pokračovat v nástavbovém studiu pro získání maturitního vysvědčení.

Profilující předměty:

Technologie skladování, zbožíznalství, mechanizační prostředky, administrativu skladování, odborný výcvik, cizí jazyk



Prodavač

66-51-H/01

(vzdělávací středisko KEPLEROVA)

Absolvent oboru prodavač se uplatní v praxi v pozici prodavač nebo pokladní. Může pracovat jako referent zásobování, manipulant prodeje, asistent popř. zástupce vedoucího prodejny nebo soukromý podnikatel v obchodu. Kromě toho může absolvent najít uplatnění v obchodně-provozních funkcích na veletrzích a prodejních výstavách. Má-li absolvent potřebné předpoklady pro další studium, může pokračovat na nástavbovém studiu a získat střední vzdělání s maturitní zkouškou.

Profilující předměty: cizí jazyk, ekonomika, obchodní provoz, administrativu prodejny, daňová evidence, informační a komunikační technologie, psychologie prodeje, propagace, zbožíznalství, odborný výcvik.

