

# Přehled studijních a učebních oborů 2017/2018

Přehled studijních a učebních oborů ve střední škole obchodu, řemesel a služeb Žamberk pro školní rok 2017/2018 je následující:

## TŘILETÉ UČEBNÍ OBORY

3 LETÉ OBORY

### INSTALATÉR

**36-52-H/01**  
Absolventi jsou seznámeni s různými druhy instalačních materiálů, jejich vlastnostmi a způsoby ručního opracování. Ovládají technické kreslení, čtení výkresů a orientaci ve výkresové dokumentaci. **Součástí odborného výcviku je absolvování kurzů svaření plamenem, svařování plastových potrubí, pájení mědi a získání certifikátu pro lisování mědi.** Uplatní se u montážních firem, nebo získají živnostenský list a pracují samostatně. **Všem žákům je umožněno získat řidičský průkaz skupiny B.**

### TRUHLÁŘ

**33-56-H/01**  
Absolventi oboru umějí zacházet se základními truhlářskými stroji a nástroji pro zpracování masivu, a to jak nábytku, tak stavebně truhlářských výrobků. Ovládají práci na soustruhu, s ručním elektrickým nářadím i sadou řezbářských dlát Narex, což umožňuje provádět i náročnější zpracování dřeva. Absolventi zvládnou běžné truhlářské dovednosti, ale také základy kreslení v CADovém prostředí, export dat do CNC stroje a následně výrobu malých výrobků na MPW 900.

### ZEDNÍK

**36-67-H/01**  
Absolventi zvládají moderní stavební technologie, např. sádkokarton, suché postupy zdění, tenkovrstvé lepení obkladových materiálů, zateplovací systémy. Součástí studia jsou i odborné exkurze, kurzy a předváděcí akce, návštěvy veletrhů, spolupráce se zahraničními školami. **Tento obor je podporován stipendiem Pardubického kraje.**



### KUCHAŘ-ČIŠNÍK (kuchař)

**65-51-H/01**  
Absolventi oboru umějí posuzovat potraviny z hlediska kvality, dietetické hodnoty a vhodnosti pro technologické zpracování, ovládají obsluhu technického zařízení ve stravovacích provozech a přípravu pracoviště na provoz. Dodržují postupy opracování potravin a jejich technologického zpracování včetně dělení a porcování a mas jatečných zvířat, zvěřiny, drůbeže a ryb. Dále ovládají techniku skladování a ošetřování potravin a nápojů, zvládají základy obsluhy, navrhují menu pro různé příležitosti a další činnosti.

## STIPENDIJNÍ PROGRAM PARDUBICKÉHO KRAJE

Kam pro informace: Podrobné informace o stipendijních programech naleznete na [www.klickevzdelani.cz](http://www.klickevzdelani.cz).

### KUCHAŘ-ČIŠNÍK (číšník)

**65-51-H/01**  
Absolventi znají různé techniky obsluhy, připravují pracoviště na provoz, sestavují různé druhy slavnostních tabulí, ovládají charakteristiky podávaných jídel a nápojů, umějí komunikovat s hostem. Využívají zásady estetické úpravy jídel a nápojů při podávání, dodržují zásady uchování hotových jídel a nápojů, dovedou připravit jednoduché pokrmy a míšené nápoje, dodržují techniku skladování, ošetřování potravin a nápojů, zjišťování jejich kvality a další činnosti.



### PRODAVAČ

**66-51-H/01**  
Absolventi umějí připravit a upravit zboží k prodeji a uplatňují přitom estetické hledisko. Umějí vyhotovit a zpracovat prodejní dokumentaci prodávaneho zboží, ovládají balení zboží různými způsoby včetně dárkového. U potravinářského zboží dodržují zásady hygieny, při prodeji nepotravinářského zboží je zákazníkovi předvedou a poskytnou mu odborné informace. Zvládají marketingové koncepce prodeje, provádějí odběr a příjemku zboží, jeho kontrolu včetně ověření záruční doby, doby použitelnosti a minimální trvanlivosti. Prakticky ovládají základní propagační a aranžérské činnosti spojené s vystavováním a prodejem zboží i další činnosti.

### KUKRÁŘ

**29-54-H/01**  
Absolventi přejímají, kontrolují a skladují suroviny a pomocné materiály, vedou jejich evidenci. Volí vhodné suroviny, pomocné látky a správný technologický postup. Vyrábějí těsto, tvarují a pečou korpusy, vyrábějí a používají náplně a polevy pro různé druhy výrobků, dohotovují a esteticky zdobí výrobky. Mají odbornou slovní zásobu zahrnující vybavení cukrárny, suroviny a výrobní postupy. Obsluhují strojní vybavení a zařízení cukrárny, balí, etiketují a expedují cukrářské výrobky a zvládají také další činnosti.

### OBŘÁBĚČ KOVŮ

**23-56-H/01**  
Absolvent oboru se uplatní ve strojírenských výrobních a opravárenských provozech jako univerzální obráběč nebo jako soustružník, frézař či brusič. Je také připraven pro vykonávání odborných činností spojených s ošetřováním a běžnou údržbou obráběcích strojů. Během studia si žák osvojí obsluhu a údržbu základních druhů obráběcích strojů



(soustruhy, frézy, vrtačky, brusky). Po absolvování příslušné praxe a předepsaných zkoušek je schopen samostatně podnikat v oboru. Škola při přípravě žáků spolupracuje s firmou Bühler CZ Žamberk. **Žáci mohou získat firemní stipendium až ve výši 3 000 Kč měsíčně. Tento obor je podporován také stipendiem Pardubického kraje.**

## ČTYŘLETÉ MATURITNÍ OBORY

4 LETÉ OBORY

### OBCHODNÍK

**66-41-L/01**  
Absolventi se orientují v ekonomice, obchodním a administrativním provozu, účetnictví, zbožíznalství, výpočetní technice, právu, mezinárodním obchodu a cizích jazycích. Součástí studia jsou i návštěvy veletrhů, výrobních podniků, velkoobchodů či supermarketů. **Všem žákům je umožněno získat řidičský průkaz skupiny B.**

### GASTRONOMIE

**65-41-L/01**  
Absolventi jsou vedeni k důrazu na odbornost, cizí jazyky, ekonomiku a výpočetní techniku. Součástí studia jsou odborné stáže a návštěvy veletrhů v oboru barmanství a gastronomie. **Studium umožňuje i roční stáž ve Francii.**

## DVOULETÉ OBORY

### PODNIKÁNÍ

**64-41-L/51**  
Obor zakončený maturitní zkouškou je určen k doplnění úplného středního odborného vzdělání po absolvování učebního oboru kuchař, číšník, prodavač s důrazem na ekonomiku, účetnictví, marketing, cizí jazyky a výpočetní techniku. Součástí studia jsou návštěvy veletrhů, výrobních podniků, velkoobchodů, supermarketů atd., účast na odborných soutěžích. **Všem žákům je umožněno získat řidičský průkaz skupiny B.**



# TECHNOhrátky

2016/2017

TECHNOhrátky

[www.zamek.zamberk.cz](http://www.zamek.zamberk.cz) | [www.klickevzdelani.cz/technohratky](http://www.klickevzdelani.cz/technohratky)

## KUCHAŘSKÁ ŠAMPIONKA VE ZNAMENÍ PUNKU

**P**ůlku hlavy má červenou, tu druhou fialovou a v puse se jí při úsměvu blýskají rovnátka na zuby. **Veronika Krejsová, žákyně 3. ročníku oboru kuchař-číšník na Střední škole obchodu, řemesel a služeb v Žamberku, je důkazem, že punk ještě zdaleka nezemřel. Jenže tahle sedmnáctiletá dívka s extravagantním zjevem je nejen velký kuchařský talent, který už dokázal zvítězit na prestižním gastronomickém festivalu, ale i sympatická a ctižádostivá mladá žena, která ví, čeho chce v životě dosáhnout.**

**Jsou ještě další přednosti?**  
Oceňují také vstřícnost vedení školy. Nestalo se, že by mě neuvolnili, když třeba s rodiči cestujeme v zimě na lyže a snowboard do Alp. V základní škole jsem s tím měla problémy. Jsou to však i mnohé další maličkosti – například mi tolerují moje vybarvené vlasy.

**Co podle vás potřebuje dobrá kuchařka?**  
Určitě musí být rychlá, protože v restauracích nechce nikdo čekat, a zručná, aby uměla dobře nakrájet maso i další ingredience. Musí mít ideální chuť, aby dokázala jídlo vhodně dochutit, a také zodpovědnost, neboť připravovat třeba sto porcí vyžaduje jistou dávku odvahy.

**Vy všechny tyto vlastnosti máte?**  
Věřím, že až dokončím školu a získám ještě větší praxi, tak je mít budu.

**V Olomouci jste letos na podzim vyhrála prestižní soutěž**



„Doma jsem už v deseti letech vařila rodičům obědy.“

**vyhlašovanou Asociací kuchařů a cukrářů ČR – čekala jste to?**  
Tak to vůbec ne! Olíma Cup byla moje první soutěž v životě a byla jsem hodně překvapená, že jsem ji vyhrála.

**Čím jste přesvědčila odbornou porotu?**  
Hlavní surovinou byla krkovic. Dostali jsme limit 45 minut, abychom uvařili minutkový pokrm s vhodnou přílohou a naservírovali ho. Půl hodiny před začátkem jsem si ještě vylosovala tři suroviny, které se musely do jídla vhodně zakomponovat – těstoviny, parmazán a parmskou šunku.

**To vám vyhovovalo?**  
Těstoviny jsem se lekla, protože ostatní si vylosovali papriku, rajčata nebo jinou zeleninu. Původně jsem chtěla jako přílohu knedlík s houbovou nádivkou, což však k těstovinám nešlo. Nakonec mi hodně poradil pan mistr Plíhal, který soutěž prožíval mnohem emotivněji než já.

**A jak byste popsala výsledek vašeho „zlatého“ snažení?**  
Uvařila jsem vepřovou krkovic v čočkové fáši s hráškovou peřinkou, poširovanou baby karotkou podávanou v tagliatelovém hnízdečku ve smetanové omáčce s parmskou šunkou a žampiony.

**Mimochodem – už víte, kam zamíříte po závěrečných zkouškách?**  
Rozhodují se, zda ještě půjdou na nástavbu, nebo už nastoupí do práce. Zajímavé nabídky na zaměstnání jsem už dostala. Lálok by mě však získat zkušenosti i v zahraničí.

## ZE ŠKOLNÍ NÁSTĚNKY

### PROČ JÍT PRÁVĚ SEM

**1. SŠ obchodu řemesel a služeb Žamberk** nabízí unikátní skladbu vyučovaných oborů s širokým rozsahem profesí v oblasti stavebnictví, strojírenství, gastronomie, obchodu a služeb.

**2. Dlouhodobě vysoká úroveň výuky,** kterou charakterizují pravidelné úspěchy žáků na nejvýznamnějších regionálních či celostátních soutěžích odborných znalostí a dovedností.

**3. Nedávno otevřený obor obráběč kovů** podporuje stipendiem až ve výši 3 000 Kč měsíčně společnost Bühler CZ Žamberk – navíc jeho praktická výuka probíhá v moderně vybavených prostorách této firmy.

### HVĚZDA (ZE) ŠKOLY

Je obtížné vybrat z mnoha úspěchů žáků SŠ obchodu, řemesel a služeb Žamberk v soutěžích odborných dovedností jedno jméno. **TECHNOhrátky** však zaujaly výkony čerstvé absolventky oboru instalatér **Diany Petrové**, jichž dosáhla v první polovině roku 2016. Drobná černovlasá dívka totiž excelovala v profesi, která donedávna patřila takřka výhradně mužům. **V krajském finále soutěže Učeň instalatér 2016** startovala jen na „divokou kartu“, ale když se na závěr sečetly body všech akterů za teoretické znalosti i praktické činnosti, **měla jich nejvíc ze všech!** Do celostátního finále v Brně postoupila jako první dívka ve dvacetileté historii soutěže – a tam skončila šestá. Navíc v celostátní soutěži **Měď 2016** obsadila ze 314 účastníků skvělé 3. místo. Právem jí tak patří symbolický titul **Hvězda (ze) školy.**

### VÍTE, ŽE...

- ... **SŠ obchodu, řemesel a služeb Žamberk**, stejně jako všechny učebny, některé dílny a domov mládeže, se nacházejí v areálu místního zámku?
- ... **obory obráběč kovů a zedník** podporuje svým stipendiem také Pardubický kraj?
- ... **škola byla jmenována** Cechem topenářů a instalatérů ČR krajským **Centrem odborné přípravy pro vzdělávání v oboru instalatér?**
- ... **při přípravě** žáků v rámci praktického výcviku spolupracuje škola s téměř 60 firmami z různých koutů Pardubického, ale i Královéhradeckého kraje?



