

**VYŠŠÍ ODBORNÁ ŠKOLA, STŘEDNÍ ODBORNÁ
ŠKOLA A STŘEDNÍ ODBORNÉ UČILIŠTĚ
BZENEC**



Náměstí Svobody 318, 696 81 BZENEC

www.sosbzenec.cz



OBORY VZDĚLÁNÍ:

Čtyřleté - ukončené maturitní zkouškou

65-42-M/01 HOTELNICTVÍ

29-42-M/01 ANALÝZA POTRAVIN nové zaměření - Plody tropů a subtropů

Absolvováním studia ve čtyřletých oborech získají absolventi úplné střední odborné vzdělání ukončené maturitní zkouškou.

65-42-M/01 Hotelnictví – cílem vzdělávacího programu je příprava odborných pracovníků v oblasti gastronomie, hotelnictví a cestovního ruchu. Absolventi během studia zvládnou dva cizí jazyky, využití kancelářské techniky, počítačů, internetu a technického vybavení provozoven. Studenti získají všeobecný kulturní rozhled, naučí se kultivovaně ústně i písemně vyjadřovat, zvládnou společenskou a řečovou etiku.



29-42-M/01 ANALÝZA POTRAVIN

Absolvent se uplatní při výkonu povolání potravinářský technik v potravinářském odvětví a dalších příbuzných odvětví. Uplatní se zejména jako laborant v oblasti kontroly jakosti potravin v podnicích a institucích zabývajících se fyzikálně-chemickými, chemickými, biologickými a mikro-

biologickými rozbory (např. provozní laboratoře potravinářských závodů, státní laboratoře inspekce jakosti potravin, soukromé akreditované laboratoře, úpravný a čistírny odpadních vod, instituce ochrany životního prostředí, stravovací zařízení, apod.).



Dvouleté nástavbové studium s maturitou určené pro absolventy učebních oborů

64-41-L/51 PODNIKÁNÍ

Pro absolventy tříletých oborů vzdělání (především obory potravinářství, obchodu a služeb, v technických povoláních, zemědělství a lesním hospodářství), kteří si prohloubí znalosti v předmětech svého oboru, ekonomii, účetnictví, marketingu, zakládání a řízení firem, výpočetní technice, cizích jazycích, právu a psychologii.



TŘÍLETÉ - pro žáky ZŠ, ukončené závěrečnou zkouškou

29-54-H/01 CUKRÁŘ

Žáci se naučí vyrábět široký sortiment cukrářských výrobků včetně zdobení slavnostních dortů. Osnovy oboru jsou v naší škole rozšířeny o výrobu zmrzliny, čokoládových bonbonů a ozdob z karamelu. Pravidelně se zúčastňujeme prestižních cukrářských soutěží, kde se žáci umísťují na předních místech. V uplynulém školním roce získali 4 zlaté ocenění. Absolventi mohou najít uplatnění v cukrárnách, hotelových provozech doma i v zahraničí, nebo provozovat soukromou cukrářskou výrobu.



41-52-H/01 ZAHRADNÍK

nově koncipovaný směr

ARANŽOVÁNÍ KVĚTIN, TVORBA ZAHRAD, VINAŘSTVÍ.

Žáci se seznámí teoreticky i prakticky s květinářstvím, vazačstvím i aranžováním květin, sadovnictvím, zelinářstvím, ovocnictvím, vinnictvím a vinařskou technologií. Škola má vlastní skleníky a prodejnu zahradnických výpěstků.

Pěstujeme vinnou révu k výrobě vín ve vlastním vinném sklepě. Žáci také získávají základní dovednosti studené kuchyně pro poskytování služeb při prezentaci vína.



65-51-H/01 KUCHAR-ČIŠNÍK

Připravují vysoce kvalifikované pracovníky k zajištění hotelových a restauračních provozů. Škola sleduje moderní trendy např. studené kuchyně, barmanství, zdobení potravin, využití kaviáru a další. Výuka je také zaměřena na aranžování slavnostních tabulí a znalost vín – sommeliérství. Bohatá praxe v hotelích lázní Luhačovice.



TŘÍLETÉ - pro žáky ZŠ vyžadující zvláštní péči s ukončenou devítiletou docházkou.

29-54-E/01 POTRAVINÁŘSKÁ VÝROBA

nově koncipovaný směr oboru

cukrářské práce

Žáci zvládnou technologii jednodušších cukrářských výrobků z pevných těst, listového těsta, pálené a šlehané hmoty. Součástí výuky je také prodej cukrářských výrobků, modelování a zdobení dortů. O dobré úrovni výuky svědčí umístění v celostátní soutěži odborných dovedností – dvě 1. místa. Po závěrečné učňovské zkoušce obdrží absolventi učebního oboru výuční list.



41-52-E/01 ZAHRADNICKÉ PRÁCE

nově koncipovaný směr oboru

Květinářské a aranžérské práce

Absolventi zvládnou technologii zpracování půdy a ošetřování zahradnických zemin, odborné práce při výsevu, odborné práce při výsadbě a pěstování květin, sklizeň, třídění a expedice květin, vazbu a aranžování květin. Po závěrečné učňovské zkoušce obdrží absolventi učebního oboru výuční list.



Domov mládeže

Domov mládeže s kapacitou 420 míst poskytuje žákům ubytování v pohodlně vybavených třílůžkových pokojích s vlastním sociálním zařízením (WC+koupelna). Žáci mají k dispozici posilovnu, klubovnu, knihovnu, bufet, kuchyňky, přístup na internet. Ve volném čase mohou pracovat v různých kroužcích jako například: keramickém, výtvarném, pěveckém atd. Pro žáky jsou zajišťovány návštěvy divadla, taneční kurz apod. Ubytovaní žáci se celodenně stravují ve školní jídelně (snídaně, oběd, večeře) v ceně 65,- Kč/den. Cena za ubytování činí 800,- Kč/měsíc.



Ing. Emil Ševčík – ředitel školy
Náměstí Svobody 318
696 81 Bzenec
tel: 518 384 527
fax: 518 384 469
www.sosbzenec.cz
e-mail: info@sosbzenec.cz