

Nabídka dalšího vzdělávání



Obsah:

Základní informace o dalším vzdělávání na OA, SZŠ a SOŠS Jihlava.....	3-5
Kosmetička.....	6
Holičské a kadeřnické práce.....	7
Holičské a kadeřnické práce	8
Zkrácené kadeřnické studium.....	9
Úpravy videa – základní kurz.....	10
Úpravy videa – rozšiřující kurz.....	11
Úpravy digitálních fotografií - základní kurz.....	12
Úpravy digitálních fotografií - rozšiřující kurz.....	13
Jednoduchá obsluha hostů.....	14
Složitá obsluha hostů	15
Příprava pokrmů studené kuchyně	16
Příprava teplých pokrmů.....	17
Příprava minutek	18
Výpomoc při přípravě pokrmů.....	19
Výroba rybích lahůdek.....	20
Jednotlivá zkouška	21
Jednotlivá zkouška, která svým rozsahem odpovídá části závěrečné, nebo profilové maturitní zkoušky	22

Základní informace o dalším vzdělávání na OA, SZŠ a SOŠS Jihlava

Pořadové číslo	Název programu	Vstupní předpoklady	Počet hodin	Forma studia	Způsob ukončení	Certifikace
1.	Kosmetička	střední vzdělání s výučním listem. Platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství	300	distanční *	praktická zkouška	Osvědčení o získání profesní kvalifikace
<i>Stručná anotace programu: absolvent získá základní znalosti a dovednosti pro získání řemeslné živnosti Kosmetické služby pro výkon povolání dle zákona č. 130/2008. Cena a podrobnosti viz. popis programu.</i>						
2.	Holičské a kadeřnické práce	střední vzdělání s výučním listem. Platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství	300	distanční *	praktická zkouška	Osvědčení o rekvalifikaci
<i>Stručná anotace programu: absolvent získá základní znalosti a dovednosti pro získání řemeslné živnosti Holičství, kadeřnictví pro výkon povolání dle zákona č. 130/2008. Cena a podrobnosti viz. popis programu.</i>						
3.	Holičské a kadeřnické práce	ukončená povinná základní docházka. Platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství	600	distanční *	praktická zkouška	Osvědčení o rekvalifikaci
<i>Stručná anotace programu: absolvent získá základní znalosti a dovednosti pro získání řemeslné živnosti Holičství, kadeřnictví pro výkon povolání dle zákona č. 130/2008. Cena a podrobnosti viz. popis programu.</i>						
4.	Zkrácené kadeřnické studium	střední vzdělání s výučním listem. Platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství	10 měsíců	prezenční *	závěrečná zkouška	Výuční list
<i>Stručná anotace programu: absolvent získá základní znalosti a dovednosti k získání výučního listu v oboru kadeřník. Studium je zdarma. Podrobnosti viz. popis programu.</i>						
5.	Úpravy videa – základní a rozšiřující kurz	-----	15 + 15	prezenční*	-----	Osvědčení o absolvování
<i>Stručná anotace programu: absolvent získá základní znalosti a dovednosti z práce s digitálním fotoaparátem a úpravy fotografií v programu Adobe Premier. Cena a podrobnosti viz. popis programu.</i>						
6.	Úpravy digitálních fotografií – základní a rozšiřující kurz	-----	15 + 15	prezenční*	-----	Osvědčení o absolvování
<i>Stručná anotace programu: absolvent získá rozšířené znalosti a dovednosti s úpravou digitálních fotografií v programu Photoshop. Cena a podrobnosti viz. popis programu.</i>						

7.	Jednoduchá obsluha hostů ***	platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství	70	distanční *	zkouška profesní kvalifikace	Osvědčení o získání profesní kvalifikace
<i>Stručná anotace programu: absolvent získá rozšířené znalosti a dovednosti k získání profesní kvalifikace** Jednoduchá obsluha hostů. Cena a podrobnosti viz. popis programu.</i>						
8.	Složitá obsluha hostů ***	platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství	100	distanční *	zkouška profesní kvalifikace	Osvědčení o získání profesní kvalifikace
<i>Stručná anotace programu: absolvent získá rozšířené znalosti a dovednosti k získání profesní kvalifikace** Složitá obsluha hostů. Cena a podrobnosti viz. popis programu.</i>						
9.	Příprava pokrmů studené kuchyně ***	platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství	40	distanční *	zkouška profesní kvalifikace	Osvědčení o získání profesní kvalifikace
<i>Stručná anotace programu: absolvent získá rozšířené znalosti a dovednosti k získání profesní kvalifikace** Příprava pokrmů studené kuchyně. Cena a podrobnosti viz. popis programu.</i>						
10.	Příprava teplých pokrmů ***	platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství	120	distanční *	zkouška profesní kvalifikace	Osvědčení o získání profesní kvalifikace
<i>Stručná anotace programu: absolvent získá rozšířené znalosti a dovednosti k získání profesní kvalifikace** Příprava teplých pokrmů. Cena a podrobnosti viz. popis programu.</i>						
11.	Příprava minutek ***	platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství	40	distanční *	zkouška profesní kvalifikace	Osvědčení o získání profesní kvalifikace
<i>Stručná anotace programu: absolvent získá rozšířené znalosti a dovednosti k získání profesní kvalifikace** Příprava minutek. Cena a podrobnosti viz. popis programu.</i>						
12.	Výpomoc při přípravě pokrmů	platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství	60	distanční *	zkouška profesní kvalifikace	Osvědčení o získání profesní kvalifikace
<i>Stručná anotace programu: absolvent získá rozšířené znalosti a dovednosti k získání profesní kvalifikace** Výpomoc při přípravě pokrmů. Cena a podrobnosti viz. popis programu.</i>						
13.	Výroba rybích lahůdek	platný zdravotní průkaz pro práci v potravinářství	200	Distanční*	zkouška profesní kvalifikace	Osvědčení o získání profesní kvalifikace

<i>Stručná anotace programu: absolvent získá rozšířené znalosti a dovednosti k získání profesní kvalifikace** Výroba rybích lahůdek. Cena a podrobnosti viz. popis programu.</i>						
14.	Jednotlivá zkouška	-----	dle dohody	-----	komisionální zkouška	-----
<i>Stručná anotace programu: zkouška z jednotlivých předmětů umožňuje přístup k vykonání závěrečných zkoušek a celé maturitní zkoušce v určitém oboru (zvýšení kvalifikace). Konání se řídí § 113d a §114 Zákona č 561/2004 Sb. Cena a podrobnosti viz. popis programu.</i>						
15.	Jednotlivá zkouška, která svým rozsahem odpovídá části závěrečné, nebo maturitní zkoušky	U praktické zkoušky z odborného výcviku, nebo odborných předmětů, musí žadatel absolvovat praxi v rozsahu stanoveném RVP	----	----	Závěrečná zkouška, nebo maturitní zkouška	Osvědčení o jednotlivé zkoušce
<i>Stručná anotace programu: zkouška umožňuje rozšíření stávající kvalifikace bez předešlého vzdělávání. Konání se řídí § 113 a §114 Zákona č 561/2004 Sb. Cena a podrobnosti viz. popis programu.</i>						

* Distanční forma – dálkové studium. Prezenční forma – denní studium. Kombinovaná forma – dálkové studium doplněné o samostudium

** Profesní kvalifikace - systém vzdělávání dospělých, ve kterém je možné získat výuční list. Podrobnosti www.narodnikvalifikace.cz

*** Zkoušku jednotlivých profesních kvalifikací lze složit bez předešlého vzdělávání. Ceny zkoušek jsou uvedeny v popisech programu

Popis programů

Název programu	Kosmetička		
Minimální počet účastníků: 2 osoby			
Délka prog.	300 hodin	Cena programu/ 1 osoba:	18.100,- Kč *
Obsah programu Posuzování stavu pleti Poskytování poradenství v oblasti kosmetického ošetřování pleti Poskytování poradenství v oblasti dekorativní kosmetiky, vizážistiky a barevné typologie Provádění ruční kosmetické masáže obličeje, krku a dekoltu Provádění povrchového čištění pleti, napařování nebo změkčování pleti Provádění hloubkového čištění pleti Aplikace pleťových masek a zábalů Odstraňování chloupků Odbarvování chloupků, barvení řas a obočí Provádění denního, večerního a fantazijního líčení Vykonávání hygienicko-sanitární činnosti podle provozního řádu Objednávání přípravků, pracovního materiálu a pomůcek pro péči o pleť Provádění vyúčtování služeb			
Předpokládané výsledky výuky Absolvent programu bude schopen: Viz program			
Způsob ukončení programu Praktická zkouška trvajících 7 hodin v souladu s požadavky NSK.			
Ostatní poznámky Podmínkou pro přijetí do kurzu je zajištění min. 2 modelek účastníkem kurzu! Účastník kurzu musí mít bílé pracovní oblečení, bílou pracovní obuv a platný zdravotní průkaz. Studijní materiály vyučující poskytnou v průběhu kurzu. Zkoušku profesní kvalifikace lze složit i samostatně bez předchozího vzdělávání. Cena zkoušky 2.000,- Kč. *			

*** aktuální nabídka, cena může být změněna**

Název programu	Holičské a kadeřnické práce		
Minimální počet účastníků: 2 osoby			
Délka prog.	300 hodin	Cena programu/ 1 osoba:	18.000,- Kč *
Obsah programu		Chemické ošetření 98 h.	
Teorie ke střihům 10 h. <ul style="list-style-type: none"> - BOZP, hygienické a protipožární předpisy - základní přípravky využívané k úpravě pánských účesů - nůžky, břitva, hřebeny, ochranné prádlo, mytí vlasů Mytí a úprava vlasů 48 h. <ul style="list-style-type: none"> - ochranné prádlo, pomůcky, přípravky - postup mytí, lehká masáž - foukaná ondulace - vodová ondulace Střihy 98 h. <ul style="list-style-type: none"> - ochranné prádlo, pomůcky, přípravky - dámské střihy - pánské střihy - dětské střihy 		<ul style="list-style-type: none"> - ochranné prádlo, pomůcky prostředky, přípravky - diagnóza vlasů - barvení, přelivování - zesvětlování, melírování - preparace vlasů - ekologická likvidace nebezpečného odpadu, - poradenská služba Společenské účesy 40 h. <ul style="list-style-type: none"> - ochranné prádlo, pomůcky, přípravky - denní a večerní společenské účesy Ověřování znalostí 6 h.	
Předpokládané výsledky výuky			
Absolvent programu bude schopen:			
pod dohledem odborného pracovníka provádět diagnózu vlasů s následným vhodným chemickým ošetřením, včetně střihu, úpravy a společenských účesů.			
Způsob ukončení programu			
Účastník je hodnocen v průběhu kurzu na závěr vykoná praktickou zkoušku. Získá Osvědčení o rekvalifikaci			
Ostatní poznámky			
Podmínkou pro přijetí do kurzu je zajištění min. 2 modelek účastníkem kurzu!			
Účastník kurzu musí mít bílé pracovní oblečení, bílou pracovní obuv a platný zdravotní průkaz.			
Studijní materiály vyučující poskytnou v průběhu kurzu.			

*** aktuální nabídka, cena může být změněna**

Název programu	Holičské a kadeřnické práce		
Minimální počet účastníků: 2 osoby			
Délka prog.	600 hodin	Cena programu/ 1 osoba:	36.800,- Kč *
Obsah programu		Chemické ošetření 200 h.	
Teorie ke střihům 20 h. <ul style="list-style-type: none"> - BOZP, hygienické a protipožární předpisy - základní přípravky využívané k úpravě pánských účesů - nůžky, břitva, hřebeny, ochranné prádlo, mytí vlasů Mytí a úprava vlasů 74 h. <ul style="list-style-type: none"> - ochranné prádlo, pomůcky, přípravky - postup mytí, lehká masáž - foukaná ondulace - vodová ondulace Střihy 200 h. <ul style="list-style-type: none"> - ochranné prádlo, pomůcky, přípravky - dámské střihy - pánské střihy - dětské střihy 		<ul style="list-style-type: none"> - ochranné prádlo, pomůcky prostředky, přípravky - diagnóza vlasů - barvení, přelivování - zesvětlování, melírování - preparace vlasů - ekologická likvidace nebezpečného odpadu, - poradenská služba Společenské účesy 100 h. <ul style="list-style-type: none"> - ochranné prádlo, pomůcky, přípravky - denní a večerní společenské účesy Ověřování znalostí 6 h.	
Předpokládané výsledky výuky			
Absolvent programu bude schopen: pod dohledem odborného pracovníka provádět diagnózu vlasů s následným vhodným chemickým ošetřením, včetně střihu, úpravy a společenských účesů.			
Způsob ukončení programu			
Účastník je hodnocen v průběhu kurzu na závěr vykoná praktickou zkoušku. Získá Osvědčení o rekvalifikaci			
Ostatní poznámky			
Podmínkou pro přijetí do kurzu je zajištění min. 2 modelek účastníkem kurzu!			
Účastník kurzu musí mít bílé pracovní oblečení, bílou pracovní obuv a platný zdravotní průkaz.			
Studijní materiály vyučující poskytnou v průběhu kurzu.			

*** aktuální nabídka, cena může být změněna**

Název programu	Zkrácené kadeřnické studium		
Minimální počet účastníků: 15 osob			
Délka prog.	10 měsíců	Cena programu/ 1 osoba:	-----
Obsah programu		Odborné teoretické předměty:	
Všeobecně vzdělávací předměty:		Ekonomika	1h/týdně
Cizí jazyk	1h/týdně	Společenská výchova	1h/týdně
Tělesná výchova	1h/týdně	Technologie	4,5h/týdně
Odborný výcvik	16h/týdně	Materiály	3h/týdně
		Zdravověda	1,5h/týdně
		Výtvarná a estetická příp.	2h/týdně
		Aplikovaná psychologie	1h/týdně
Předpokládané výsledky výuky			
Absolvent programu bude schopen:			
Samostatně provádět úkony v dámském, pánském i dětském kadeřnictví.			
Způsob ukončení programu			
Účastník je hodnocen v průběhu vzdělávání a na závěr vykoná závěrečnou zkoušku(písemná, praktická, ústní).			
Ostatní poznámky			
Na účastníka se vztahují všechny směrnice a nařízení školy, včetně školního řádu.			

Název programu	Úpravy videa – Adobe Premier, základní kurz		
Minimální počet účastníků: 4 osoby			
Délka prog.	15 hodin	Cena programu/ 1 osoba:	2.100,- Kč *
Obsah programu: Úvod – zařízení pro pořizování videa a jejich specifika Postupy pro vlastní tvorbu filmu, druhy záběrů a zásady natáčení, časté chyby Zpracování filmového materiálu, práce s videodaty v PC Adobe Premiere – založení stříhového projektu, prostředí programu Střih a jeho možnosti, hrubý střih materiálu, základní úprava obrazu Úprava obrazu a zvuku, titulkování Export filmu, konsolidace a transport projektu (reportáž, anketa) Zrychlení a zpomalení videa - filmové vyprávění obrazem - pořízení a střih krátkého příběhu Stříhové efekty, přechody a jejich využití, jemný střih Obraz v obraze, tonální a barevné úpravy videa, pohyblivé titulky (videokoláž)			
Předpokládané výsledky výuky Absolvent programu bude schopen: Provést základní operace s nasnímaným materiálem.			
Způsob ukončení programu -----			
Ostatní poznámky			

*** aktuální nabídka, cena může být změněna**

Název programu	Úpravy videa – Adobe Premier, rozšiřující kurz		
Minimální počet účastníků: 4 osoby			
Délka prog.	15 hodin	Cena programu/ 1 osoba:	2.100,- Kč *
Obsah programu: Postupy a ukázky střihu (výlet, dovolená, rodinné oslavy, svatba, ples...) Klíčování - využití zeleného pozadí (hudební videoklip) Využití a zpracování timelapse ve videoprojektu Grafika, práce se scénářem, zvukové komentáře (instruktážní film) Filmové filtry – filmový look (černobílý film, retro, western, HDR, RED, ...) Pohyb fotografie ve filmu, umělecké texty, slogany, ozvučení (reklamní film) Další využití Adobe Premiere, předání osvědčení			
Předpokládané výsledky výuky Absolvent programu bude schopen: Provést rozšiřující operace s nasnímaným materiálem.			
Způsob ukončení programu -----			
Ostatní poznámky			

*** aktuální nabídka, cena může být změněna**

Název programu	Úpravy digitálních fotografií – základní kurz		
Minimální počet účastníků: 4 osoby			
Délka prog.	15 hod.	Cena programu/ 1 osoba:	2.100,- Kč *
Obsah programu: <ul style="list-style-type: none"> • digitální fotografování, fotoaparáty • organizace práce s fotodaty v PC • stručné základy rastrové grafiky • pořízení digitální fotografie, úprava velikosti/rozměrů snímku <p><u>Základní úpravy digitálních fotografií</u> - základní úpravy vhodné pro téměř každou fotografii</p> <p><u>Fotografická koláž</u> - tonální a barevné úpravy snímku</p> <p><u>Výběrové nástroje</u> - efekt rozostření pohybu, reklamní fotografie s 3D efektem</p> <p><u>Práce s vrstvami</u> - bělení zubů maskováním, několikanásobná fotografie maskováním</p> <p><u>Kreativní úpravy digitální fotografie</u> - kreativních úpravy portrétu, e-návody</p> <p><u>Efekt písma</u> - stíny, záře reliéfy, ryté písmo</p> <p>Skripty a dávkové úpravy digitálních fotografií</p>			
Předpokládané výsledky výuky Absolvent programu bude schopen: Základní znalosti a dovednosti při práci s fotografií v programu Photoshop.			
Způsob ukončení programu -----			
Ostatní poznámky Účastník kurzu musí mít vlastní digitální fotoaparát.			

*** aktuální nabídka, cena může být změněna**

Název programu	Úpravy digitálních fotografií – rozšiřující kurz		
Minimální počet účastníků: 4 osoby			
Délka prog.	15 hod.	Cena programu/ 1 osoba:	2.100,- Kč *
Obsah programu: <u>Fotomontáž</u> - tvorba stínu ve fotomontáži <u>Použití filtrů</u> - digitální akvarel Skládaná fotografie s velkou hloubkou ostrosti, makro- a mikro-fotografie <u>RAW - digitální negativ</u> – zpracování a úprava RAW formátu - úprava nočního <u>HDR fotografie</u> – z jednoho snímku, skládaná, z RAW formátu <u>Timelapse</u> - časoběrná pohyblivá fotografie <u>Retuš pleti</u> - retuš pleti pro titulní stranu časopisu <u>Reklamní média</u> - produktový leták, koláž s textem, reklamní slogan, příprava snímku pro tisk podle materiálu, adjustace DF na DIN formáty <u>Tisk snímků</u> - tvorba výstupu s logem/vodoznakem, Další doporučení pro využití Adobe Photoshop, předání osvědčení			
Předpokládané výsledky výuky Absolvent programu bude schopen: Rozšiřující znalosti a dovednosti při práci s fotografií v programu Photoshop.			
Způsob ukončení programu -----			
Ostatní poznámky Účastník kurzu musí mít vlastní digitální fotoaparát.			

Název programu	Jednoduchá obsluha hostů		
Minimální počet účastníků: 1 osoba			
Délka prog.	70 hodin	Cena programu/ 1 osoba:	7.500,- Kč *
Obsah programu			
<p>Vyúčtování tržeb Uvedení hostů, poskytnutí pomoci při výběru z jídelního lístku Vyřizování objednávek hostů Sestavení jídelního lístku a sledu pokrmů Inkasování plateb od hostů Příprava teplých nápojů Ošetřování a skladování nápojů Nakládání s inventářem Skladování potravinářských surovin Podávání pokrmů a nápojů jednoduchou obsluhou Podávání pokrmů a nápojů hostům při bufetovém uspořádání Obsluha výčepních zařízení Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin</p>			
Předpokládané výsledky výuky			
<p>Absolvent programu bude schopen: viz. program</p>			
Způsob ukončení programu			
Praktická zkouška trvajíc 3,5 hodiny v souladu s požadavky NSK.			
Ostatní poznámky			
<p>Platný zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství. Zkoušku profesní kvalifikace lze složit i samostatně bez předchozího vzdělávání. Cena zkoušky 2.100,- Kč. *</p>			

*** aktuální nabídka, cena může být změněna**

Název programu	Složitá obsluha hostů		
Minimální počet účastníků: 1 osoba			
Délka prog.	100 hodin	Cena programu/ 1 osoba:	9.200,- Kč *
Obsah programu			
<p>Vyúčtování tržeb Uvedení hostů, poskytnutí pomoci při výběru z jídelního lístku Vyřizování objednávek hostů Sestavení jídelního lístku a sledu pokrmů Inkasování plateb od hostů Příprava a podávání nápojů Ošetřování a skladování nápojů Nakládání s inventářem Skladování potravinářských surovin Rozišení základních způsobů obsluhy a akcí Příprava a výzdoba tabulí a prostor Podávání pokrmů a nápojů jednoduchou obsluhou Obsluha zařízení v odbytovém středisku Obsluha výčepních zařízení Podávání pokrmů a nápojů složitou obsluhou Výroba míchaných nápojů Zajištění bezpečnosti hostů, BOZP, PO Organizování práce v provozu a při gastronomických akcích Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů</p>			
Předpokládané výsledky výuky			
Absolvent programu bude schopen: viz. program			
Způsob ukončení programu			
Praktická zkouška trvajících maximálně 6 hodin v souladu s požadavky NSK.			
Ostatní poznámky			
<p>Platný zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství. Zkoušku profesní kvalifikace lze složit i samostatně bez předchozího vzdělávání. Cena zkoušky 3.561,- Kč. *</p>			

*** aktuální nabídka, cena může být změněna**

Název programu	Příprava pokrmů studené kuchyně		
Minimální počet účastníků: 1 osoba			
Délka prog.	40 hodin	Cena programu/ 1 osoba:	6.100,- Kč *
Obsah programu			
<p>Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů Přejímka potravinářských surovin Příprava surovin pro výrobu jídel Příprava produktů běžné studené kuchyně Příprava a estetická úprava studených pokrmů pro slavnostní příležitosti Zpracování a úprava polotovarů Nakládání s inventářem Skladování potravinářských surovin Obsluha technologických zařízení v provozu Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů Organizování práce v gastronomickém provozu</p>			
Předpokládané výsledky výuky			
Absolvent programu bude schopen: viz. program			
Způsob ukončení programu			
Praktická zkouška trvajíc maximálně 6 hodin v souladu s požadavky NSK.			
Ostatní poznámky			
Platný zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství. Zkoušku profesní kvalifikace lze složit i samostatně bez předchozího vzdělávání. Cena zkoušky 3.678,- Kč. *			

*** aktuální nabídka, cena může být změněna**

Název programu	Příprava teplých pokrmů		
Minimální počet účastníků: 1 osoba			
Délka prog.	120 hodin	Cena programu/ 1 osoba:	12.500,- Kč *
Obsah programu			
<p>Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů Přejímka potravinářských surovin Sestavení jídelního lístku a sledu pokrmů Příprava surovin pro výrobu jídel Úprava jatečního masa, drůbeže, ryb a zvěřiny pro kuchyňské zpracovávání Příprava teplých pokrmů podle receptur Charakteristika dietního stravování Zpracování a úprava polotovarů Příprava a pečení moučníků Příprava teplých nápojů Regenerace pokrmů Nakládání s inventářem Skladování potravinářských surovin Obsluha technologických zařízení v provozu Organizování práce v gastronomickém provozu Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů</p>			
Předpokládané výsledky výuky			
Absolvent programu bude schopen: viz. program			
Způsob ukončení programu			
Praktická zkouška trvajíc maximálně 6 hodin v souladu s požadavky NSK.			
Ostatní poznámky			
Platný zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství. Zkoušku profesní kvalifikace lze složit i samostatně bez předchozího vzdělávání. Cena zkoušky 3.223,- Kč. *			

*** aktuální nabídka, cena může být změněna**

Název programu	Příprava minutek		
Minimální počet účastníků: 1 osoba			
Délka prog.	40 hodin	Cena programu/ 1 osoba:	5.900,- Kč *
Obsah programu			
<p>Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů Přejímka potravinářských surovin Sestavení jídelního lístku a sledu pokrmů Příprava surovin pro výrobu jídel Úprava jatečního masa, drůbeže, ryb a zvěřiny pro kuchyňské zpracovávání Příprava pokrmů a specialit na objednávku Zpracování a úprava polotovarů Nakládání s inventářem Skladování potravinářských surovin Obsluha technologických zařízení v provozu Organizování práce v provozu Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů</p>			
Předpokládané výsledky výuky			
<p>Absolvent programu bude schopen: viz. program</p>			
Způsob ukončení programu			
Praktická zkouška trvajcí maximálně 3,5 hodiny v souladu s požadavky NSK.			
Ostatní poznámky			
<p>Platný zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství. Zkoušku profesní kvalifikace lze složit i samostatně bez předchozího vzdělávání. Cena zkoušky 2.420,- Kč. *</p>			

*** aktuální nabídka, cena může být změněna**

Název programu	Výpomoc při přípravě pokrmů		
Minimální počet účastníků: 1 osoba			
Délka prog.	60 hodin	Cena programu/ 1 osoba:	6.000,- Kč *
Obsah programu			
<p>Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů Přejímka potravinářských surovin Příprava teplých nápojů Nakládání s inventářem Skladování potravinářských surovin Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení Zpracování a úprava polotovarů Zhotovení a tepelná úprava příloh Výpomoc při výrobě jídel Obsluha technologických zařízení v provozu Čištění zařízení a výrobních prostor Provádění hygienicko-sanitační činnosti v potravinářských provozech a dodržování hygienických předpisů</p>			
Předpokládané výsledky výuky			
<p>Absolvent programu bude schopen: viz. program</p>			
Způsob ukončení programu			
Praktická zkouška trvajcí maximálně 5 hodin v souladu s požadavky NSK.			
Ostatní poznámky			
<p>Platný zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství. Zkoušku profesní kvalifikace lze složit i samostatně bez předchozího vzdělávání. Cena zkoušky 2.678,- Kč. *</p>			

*** aktuální nabídka, cena může být změněna**

Název programu	Výroba rybích lahůdek		
Minimální počet účastníků: 1 osoba			
Délka prog.	200 hodin	Cena programu/ 1 osoba:	16.500,- Kč *
Obsah programu			
<p>Příjem a uchování surovin, polotovarů a přísad pro výrobu rybích lahůdek Příprava a úprava ryb před dalším zpracováním Marinování a solení ryb Tepelné opracování výrobků z ryb a polotovarů pro výrobu rybích lahůdek Příprava zeleninových polotovarů pro výrobu rybích lahůdek Výroba aspiků, majonéz a remulád Výroba lahůdkářských výrobků ze solených a marinovaných ryb Obsluha strojů a zařízení pro zpracování a balení lahůdek Posuzování jakosti surovin, polotovarů a výrobků při výrobě potravinářských výrobků Uchování, balení a expedice lahůdek Prodej lahůdek Provádění hygienicko-sanitační činnosti v lahůdkářských provozech, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin Vedení provozní evidence při výrobě a prodeji lahůdek</p>			
Předpokládané výsledky výuky			
Absolvent programu bude schopen: viz. program			
Způsob ukončení programu			
Praktická zkouška trvajíc maximálně 5 hodin v souladu s požadavky NSK.			
Ostatní poznámky			
Platný zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství Zkoušku profesní kvalifikace lze složit i samostatně bez předchozího vzdělávání. Cena zkoušky 1.725,- Kč. *			

*** aktuální nabídka, cena může být změněna**

Název programu	Jednotlivá zkouška		
Minimální počet účastníků: 1 osoba			
Délka prog.	dle dohody	Cena programu/ 1 osoba:	zkouška 300,- Kč a 500,- Kč konzultace 300,- Kč*
Obsah programu Řídí se obsahem studovaného předmětu.			
Předpokládané výsledky výuky Absolvent programu bude schopen: -----			
Způsob ukončení programu Komisionální zkouška.			
Ostatní poznámky Počet konzultací a délku studia si určuje účastník po dohodě s vyučujícím. *			

*** aktuální nabídka, cena může být změněna**

Název programu	Jednotlivá zkouška, která svým rozsahem odpovídá části závěrečné, nebo profilové maturitní zkoušky		
Minimální počet účastníků: 1 osoba			
Délka prog.	-----	Cena programu/ 1 osoba:	1 zkouška 750,- *
Obsah programu Řídí se požadavky na celek, z něhož je závěrečná nebo maturitní zkouška skládána.			
Předpokládané výsledky výuky Absolvent programu bude schopen: -----			
Způsob ukončení programu Závěrečná nebo maturitní zkouška.			
Ostatní poznámky Ke společné (státní) části maturitní zkoušky se uchazeč musí přihlásit v CERMATU. Podrobné informace www.novamaturita.cz			

*** aktuální nabídka, cena může být změněna**