Střední škola technická a řemeslná,
Nový Bydžov, Dr. M. Tyrše 112

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

KUCHAŘ - ČÍŠNÍK

Obor středního vzdělání
65-51-H/01 Kuchař - číšník

C

UČEBNÍ PLÁN

UČEBNÍ PLÁN

Název a adresa školy: **Střední škola technická a řemeslná, Nový Bydžov, Dr. M. Tyrše 112**
Zřizovatel: **Královéhradecký kraj**
Název školního vzdělávacího programu: **Kuchař-číšník**
Kód a název oboru vzdělání: **65-51-H/01 Kuchař-číšník**
Stupeň poskytovaného vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Délka a forma vzdělávání: **3 roky, denní studium**
Platnost ŠVP: **od 1. září 2015 počínaje 1. ročníkem**

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	1.	2.	3.	Celkem
TÝDENNÍ POČET HODIN	**32**	**32,5**	**35**	**99,5**
VŠEOBECNÉ TEORETICKÉ VZDĚLÁNÍ	**11**	**10**	**10**	**31**
Český jazyk	1	1	1	3
Cizí jazyk (anglický nebo německý)	2	2	2	6
Základy společenských věd	1	1	1	3
Literární výchova	1	-	1	2
Tělesná výchova	1	1	1	3
Matematika	1,5	1,5	2	5
Chemie	1,5	1,5	-	3
Základy přírodních věd	1	-	-	1
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3
Ekonomika podniku	-	1	1	2
ODBORNÉ TEORETICKÉ VZDĚLÁNÍ	**06**	**07,5**	**07,5**	**21**
Cizí jazyk (ruský, anglický nebo německý)	-	2	2	4
Společenská výchova	1	-	-	1
Komunikace s hostem	1	-	-	1
Zařízení provozoven	0,5	-	-	0,5
Potraviny a výživa	1,5	1,5	1,5	4,5
Technologie přípravy pokrmů	2	2	2	6
Stolničení	-	2	2	4
PRAKTICKÉ VYUČOVÁNÍ	**15**	**15**	**17,5**	**47,5**
Odborný výcvik	15	15	17,5	47,5
ODBORNÉ KURZY, STÁŽE, EXKURZE	**210**	**210**	**120**	**540**
F1 Barmanský kurz	-	-	40	40
F2 Sommeliérský kurz	-	24	-	24
F3 Kurz studené kuchyně	40	-	-	40
F4 Kurz baristy	-	16	-	16
F5 Kurz zahraničních kuchyní	-	40	16	56
F6 Kurz vyřezávání ovoce a zeleniny	30	-	-	30
Individuální odborný výcvik rauty, catering	-	-	21	21
Tělovýchovné a ekologické kurzy	80	40	-	120
Odborné stáže, exkurze, akce školy	60	90	43	193

POZNÁMKY:

- **učební plán vychází z 39 výukových týdnů v rámci jednoho školního roku, z nichž je 32 týdnů určeno k splnění časové dotace hodin jednotlivých vyučovacích předmětů a zpravidla 7 týdnů je disponibilních (v 1. a 2. ročníku je počítáno maximálně s 240 výukovými hodinami v disponibilních týdnech, v 3. ročníku maximálně se 120 výukovými hodinami v disponibilních týdnech)**
- **v rámci jednoho týdne praktického vyučování a odborného výcviku se vychází z časového schématu 30-35 hodin, v rámci stáže či kurzu se vychází z časového schématu a v případě odborných stáží a praxe u profesních partnerů 40 hodin**
- **praktické vyučování a odborný výcvik budou zařazeny v předem určených cyklech v rámci časového plánu školního roku**
- **kurzy budou orientovány na získání určených speciálních odborných kvalifikací**
- **v 1. ročníku bude zařazen lyžařský výcvikový kurz a kurz pobytu v přírodě, v 2. ročníku kurz sportovní a turistický**
- **v 1. ročníku bude zařazena nabídka kurzu studené kuchyně v rozsahu 40 hodin, který je doplněn vyučovacími předměty Technologie přípravy pokrmů a Potraviny a výživa, a kurzu vyřezávání ovoce a zeleniny v rozsahu 40 hodin, který je doplněn vyučovacími předměty Technologie přípravy pokrmů a Potraviny a výživa**
- **v 2. ročníku bude zařazena nabídka kurzu sommeliérství v rozsahu 24 hodin, který je doplněn vyučovacími předměty Stolničení a Potraviny a výživa, kurzu baristy v rozsahu 8 hodin, který je doplněn vyučovacími předměty Stolničení a Potraviny a výživa, a kurzu zahraničních kuchyní v rozsahu 40 hodin, který bude doplněn vyučovacím předmětem Technologie přípravy pokrmů**
- **ve 3. ročníku bude zařazena nabídka barmanského kurzu ke zvýšení konkurenceschopnosti žáků v rozsahu 40 hodin, který navazuje na vyučovací předměty Stolničení a Potraviny a výživa, dále může být zařazen kurz italské kuchyně v rozsahu 8 hodin, který je doplněn vyučovacím předmětem Technologie přípravy pokrmů**
- **ve 3. ročníku bude zařazena povinná individuální praxe v oblasti organizace rautů a cateringů zajišťovaných školou v rozsahu minimálně 21 vyučovacích hodin ke zvýšení konkurenceschopnosti žáků, která navazuje na vyučovací předmět Ekonomika podniku a je součástí Odborného výcviku, vzhledem k plnění této povinné individuální praxe převážně v odpoledních a večerních hodinách bude žákům 3. ročníku poskytnuto volno v rozsahu 3 vyučovacích dnů v průběhu školního roku**
- **žáci si z nabídky kurzů vyberou v rámci svého budoucího předpokládaného zaměření**
- **zbývající hodiny v rámci disponibilních týdnů budou využity pro exkurze, školení, přednášky a výchovné akce**

..

PŘEHLED ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ V RÁMCOVÉM VZDĚLÁVACÍM PROGRAMU DO ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Název a adresa školy: **Střední škola technická a řemeslná, Nový Bydžov, Dr. M. Tyrše 112**
Zřizovatel: **Královéhradecký kraj**
Název školního vzdělávacího programu: **Kuchař-číšník**
Název oboru vzdělání: **65-51-H/01 Kuchař-číšník**
Stupeň poskytovaného vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Délka a forma studia: **3 roky, denní studium**
Platnost ŠVP: **od 1. září 2015 počínaje 1. ročníkem**

RÁMCOVÝ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM	Minimum vyučovacích hodin		**ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM**	Minimum vyučovacích Hodin	
Vzdělávací okruh	týdně	celkem	Předmět	týdně	Celkem
Jazykové vzdělávání	**13**	**416**	**Jazykové vzdělávání**	**13**	**416**
Český jazyk	3	96	Český jazyk	3	96
Cizí jazyk/y	10	320	Cizí jazyk I.	6	192
			Cizí jazyk II	4	128
Společenskovědní vzdělávání	**3**	**96**	Základy společenských věd	3	96
Přírodovědné vzdělávání	**3**	**96**	**Přírodovědné vzdělávání**	**4**	**128**
			Chemie	3	96
			Základy přírodních věd	1	32
Matematické vzdělávání	**3**	**96**	Matematika	5	160
Estetické vzdělávání	**2**	**64**	Literární výchova	2	64
Vzdělávání pro zdraví	**3**	**96**	Tělesná výchova	3	96
Vzdělávání v ICT	**3**	**96**	Informační a kom. technologie	3	96
Ekonomické vzdělávání	**3**	**96**	**Ekonomické vzdělávání**	**10**	**320**
			Ekonomika podniku	2	64
			Zařízení provozoven	0,5	16
			Odborný výcvik	7,5	240
Výroba pokrmů	**10**	**320**	**Výroba pokrmů**	**10,5**	**336**
			Technologie přípravy pokrmů	6	176
			Potraviny a výživa	4,5	144
Odbyt a obsluha	**7**	**224**	**Odbyt a obsluha**	**14**	**448**
			Stolničení	4	128
			Odborný výcvik (obsluha)	10	320
Komunikace ve službách	**2**	**64**	**Komunikace ve službách**	**2**	**64**
			Komunikace s hostem	1	32
			Společenská výchova	1	32
Disponibilní hodiny	**44**	**1408**	**Disponibilní hodiny**	**30**	**640**
			Odborný výcvik	30	640
Navýšení hodin vzdělávání	9	288	**+ přírodovědné vzdělávání**	**1**	**32**
			+ matematické vzdělávání	**2**	**64**
			+ ekonomické vzdělávání	**7**	**224**
			+ výroba pokrmů	**0,5**	**16**
			+ odbyt a obsluha	**7**	**224**
Celkem	**96**	**3072**		**99,5**	**3184**