

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



# ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

## TECHNOLOGIE POTRAVIN

**Obor středního vzdělání  
29-41-L/51 Technologie potravin (nástavbové studium)**

**UČEBNÍ PLÁN**

**C**

# UČEBNÍ PLÁN

Název a adresa školy: **Střední škola technická a řemeslná, Nový Bydžov, Dr. M. Tyrše 112**

Zřizovatel: **Královéhradecký kraj**

Název školního vzdělávacího programu: **Technologie potravin**

Kód a název oboru vzdělání: **29-41-L/51 Technologie potravin**

Stupeň poskytovaného vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma studia: **2 roky, denní studium**

Platnost ŠVP: **od 1. září 2019 počínaje 1. ročníkem**

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů		1.	2.	Celkem
<b>TÝDENNÍ POČET HODIN</b>		<b>35</b>	<b>34</b>	<b>69</b>
<b>VŠEOBECNÉ TEORETICKÉ VZDĚLÁNÍ</b>		<b>17</b>	<b>18</b>	<b>35</b>
Společná MZ 1	01. Český jazyk	2	3	5
	02. Literární výchova	2	2	4
Společná MZ 2	03. Cizí jazyk I (anglický nebo německý)	4	4	8
	04. Odborný cizí jazyk I (anglický nebo německý)	1	1	2
Společná MZ 3	05. Matematika	4	4	8
	06. Informační a komunikační technologie	2	2	4
	07. Tělesná výchova	2	2	4
<b>ODBORNÉ TEORETICKÉ VZDĚLÁNÍ</b>		<b>18</b>	<b>16</b>	<b>34</b>
Profilová MZ 1	08. Technologie potravin	3	3	6
	09. Metody analýzy potravin	2	2	4
	10. Hygiena a sanitace	0	2	2
Profilová MZ 2	11. Technická základna potravinářské výroby	4	4	8
Praktická MZ 3	12. Učební praxe	5	5	10
	12. Ekonomika	4	-	4
<b>ODBORNÉ MODULY, KURZY, PRAXE</b>		<b>257</b>	<b>146</b>	<b>403</b>
<i>Povinný F1</i>	Kurz potravinářské technologie I	30	-	30
<i>Povinný F2</i>	Kurz potravinářské technologie II	-	30	30
<i>Nepovinný F3</i>	Kurz přípravy k získání ECDL	40	30	70
<i>Nepovinný F4</i>	Kurz potravinářské technologie III	-	-	0
<i>Nepovinný F5</i>	Kurz potravinářské technologie IV	-	-	0
<i>Povinná</i>	Odborná individuální praxe	152	72	224
<i>Povinné</i>	Exkurze, odborné stáže	21	14	35
<i>Povinná</i>	Odborná školení a semináře (technologická, právní)	14	7	21
		-	-	-

**POZNÁMKY:**

- obor je určen pro absolventy oborů středního vzdělání s výučním listem Kuchař-číšník, Pekař, Cukrář, Rezník-uzenář a dalších souvisejících potravinářských oborů ve smyslu příslušných právních norem
- učební plán vychází z předpokladu 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. ročníku je počítáno maximálně s 257 výukovými hodinami v disponibilních týdnech, v 2. ročníku maximálně se 146 výukovými hodinami v disponibilních týdnech vzhledem k organizaci maturitní zkoušky)
- v rámci jednoho týdne praktického vyučování, odborné individuální praxe a učební praxe se vychází z časového schématu 30-40 hodin, v rámci stáže, semináře nebo přednášek se vychází z časového schématu určeného programem stáže, semináře nebo přednášky a v případě odborných stáží a učební praxe u profesních partnerů z časového schématu 40 hodin
- odborná individuální praxe proběhne v 1. ročníku u smluvních partnerů školy v rozsahu nejméně 152 hodin, v 2. ročníku u smluvních partnerů školy v rozsahu nejméně 72 hodin, povinný zpracovaný výstup z této individuální praxe je podmínkou závěrečné klasifikace z předmětu Učební praxe

**SPOLEČNÁ ČÁST MATURITNÍ ZKOUŠKY**

1. Český jazyk a literatura
2. Volitelný předmět
  - a) matematika
  - b) cizí jazyk
3. Cizí jazyk (v případě zařazení jako třetího povinného předmětu)

**PROFILOVÁ ČÁST MATURITNÍ ZKOUŠKY**

1. Ústní maturitní zkouška (Technologie potravin, metody analýzy potravin)
2. Ústní maturitní zkouška (Technická základna potravinářské výroby, Hygiena a sanitace)
3. Praktická maturitní zkouška

# 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:

Kód a název oboru vzdělání /RVP/:

Stupeň poskytovaného vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**

Délka a forma studia: **2 roky, denní studium**

Platnost ŠVP: **od 1. září 2018 počínaje 1. ročníkem**

RÁMCOVÝ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM	Minimum vyučovacích Hodin		ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM	Minimum vyučovacích Hodin	
	týdně	Celkem		týdně	Celkem
Vzdělávací okruh			Předmět		
<b>Jazykové vzdělávání</b>	<b>7</b>	<b>224</b>	<b>Jazykové vzdělávání +</b>	<b>15</b>	<b>480</b>
Český jazyk	2	64	Český jazyk	5	160
Cizí jazyk/y	5	160	Anglický jazyk/Německý jazyk	8	256
			Odborný cizí jazyk AJ/NJ	2	64
<b>Estetické vzdělávání</b>	<b>3</b>	<b>96</b>	Literární výchova	<b>4</b>	<b>128</b>
<b>Vzdělávání pro zdraví</b>	<b>4</b>	<b>128</b>	Tělesná výchova	<b>4</b>	<b>128</b>
<b>Matematické vzdělávání</b>	<b>4</b>	<b>128</b>	Matematika	<b>8</b>	<b>256</b>
<b>Ekonomické vzdělávání</b>	<b>2</b>	<b>64</b>	Ekonomika	<b>4</b>	<b>128</b>
<b>Potravinářská biologie a mikrobiologie</b>	<b>6</b>	<b>192</b>	Technologie potravin	<b>6</b>	<b>192</b>
			Učební praxe	<b>2</b>	<b>64</b>
<b>Potravinářská technologie</b>	<b>9</b>	<b>288</b>	Technická základna potravinářské výroby	<b>8</b>	<b>256</b>
			Učební praxe	<b>2</b>	<b>64</b>
<b>Metody a postupy analýzy potravin</b>	<b>12</b>	<b>384</b>	Hygiena a sanitace	<b>2</b>	<b>64</b>
			Metody analýzy potravin	<b>4</b>	<b>128</b>
			Učební praxe	<b>6</b>	<b>192</b>
<b>Volitelně vzdělávací oblasti</b>	<b>4</b>	<b>128</b>	<b>Volitelně vzdělávací oblasti</b>	<b>4</b>	<b>128</b>
Vzdělávání v oblasti IKT	4	128	Informační a komun. technologie	4	128
<b>Disponibilní hodiny</b>	<b>13</b>	<b>416</b>			
			<b>+doplnění odbor. vzdělávání</b>	<b>3</b>	<b>96</b>
			<b>+ doplnění jazyk. vzdělávání</b>	<b>8</b>	<b>256</b>
			<b>+ doplnění matem. vzdělávání</b>	<b>4</b>	<b>128</b>
			<b>+ doplnění est. vzdělávání</b>	<b>1</b>	<b>32</b>
			<b>+ doplnění ekonom. vzdělávání</b>	<b>2</b>	<b>64</b>
<b>Celkem</b>	<b>64</b>	<b>2048</b>		<b>69</b>	<b>2240</b>