



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

ŘEZNÍK - UZENÁŘ

**Obor středního vzdělání
29-56-H/01 Řezník - uzenář**

UČEBNÍ PLÁN

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

Zřizovatel: **Královéhradecký kraj**

Název školního vzdělávacího programu: **Řezník-uzenář**

Kód a název oboru vzdělání: **29-56-H/01 Řezník-uzenář**

Stupeň poskytovaného vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**

Délka a forma vzdělávání: **3 roky, denní studium**

Platnost ŠVP: **od 1. září 2025 počínaje všemi ročníky současně**

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Celkem 32 vyučovacích týdnů x 99,5 hodiny = 3 184 vyučovacích hodin			
	1.	2.	3.	Celkem
TÝDENNÍ POČET HODIN	33	32	34,5	99,5
VŠEOBECNÉ TEORETICKÉ VZDĚLÁNÍ	11	10	10	31
01. Český jazyk	1	1	1	3
02. Anglický jazyk	2	2	2	6
03. Základy společenských věd	1	1	1	3
04. Chemie	1,5	1,5	-	3
05. Základy přírodních věd	1	-	-	1
06. Matematika	1,5	1,5	2	5
07. Literární výchova	1	-	1	2
08. Tělesná výchova	1	1	1	3
09. Informatika	1	1	1	3
10. Ekonomika podniku	-	1	1	2
ODBORNÉ TEORETICKÉ VZDĚLÁNÍ	7	7	7	21
11. Obchodní provoz	-	1	1	2
12. Aplikovaná biologie	1,5	1,5	1,5	4,5
13. Technologie zpracování masa	3	3	3	9
14. Potravinová a výživa	1,5	1,5	1,5	4,5
15. Potravinářské výpočty	1	-	-	1
PRAKTICKÉ VZDĚLÁNÍ	15	15	17,5	47,5
16. Odborný výcvik	15	15	17,5	47,5

Přehled využití disponibilních týdnů v rámci školního roku

ODBORNÉ KURZY A EXKURZE	200	200	120	520
F1 Kurz výroby zabíjačkových specialit	16	24	-	40
F2 Kurz výroby domácích klobás	-	-	24	24
F3 Kurz studené kuchyně	-	-	24	24
F4 Kurz zpracování ryb	16	-	-	16
F5 Kurz zahraničních kuchyní	-	16	-	16
F6 Kurz speciálního bourání částí H čtvrtí	-	-	24	24
F7 Kurz podnikání a managementu provozů	-	16	-	16
F8 Kurz výroby drobných masných produktů	-	16	-	16
F9 Kurz výroby paštik		16		16
Tělovýchovné a ekologické kurzy	80	40	-	120
Odborné stáže, exkurze, akce školy	64	48	24	136
Praktické činnosti (přehlídky, rauty, trhy)	24	24	24	72

Poznámky:

- učební plán vychází z maximálně 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 200 výukovými hodinami v disponibilních týdnech včetně tělovýchovných a ekologických kurzů, 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 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 sportu a pobytu v přírodě, v 2. ročníku kurz sportovní a turistický;
- v 1. ročníku bude zařazena nabídka kurzu „Zpracování ryb“ v rozsahu 16 hodin a kurzu „které jsou doplněny vyučovacími předměty Technologie zpracování masa a Potraviny a výživa, a praktickou účastí na trzích, přehlídkách, rautech a cateringových akcích pořádaných školou v rozsahu 24 hodin, která je doplněna vyučovacími předměty Technologie zpracování masa a Potraviny a výživa;
- v 2. ročníku bude zařazena nabídka kurzu „Výroba paštik“ v rozsahu 16 hodin, kurzu „Zahraniční kuchyně“ v rozsahu 16 hodin, kurzu „Podnikání a management provozů“ v rozsahu 16 hodin a kurzu „Výroba drobných masných produktů“ v rozsahu 16 hodin, které budou doplněny výukou odborných předmětů;
- v 1-2. ročníku bude zařazena nabídka kurzu „Výroba zabíjačkových specialit“ v rozsahu 40 hodin, kurzu „Studená kuchyně“ v rozsahu 24 hodin a kurzu „Výroba domácích klobás“ v rozsahu 24 hodin, které budou doplněny výukou odborných předmětů, a povinnou praktickou účastí na trzích, přehlídkách a cateringových akcích pořádaných školou nebo smluvním partnerem školy v rozsahu 24 hodin;
- v 3. ročníku kurzu „Studená kuchyně“ v rozsahu 24 hodin a kurzu „Výroba domácích klobás“ v rozsahu 24 hodin, které budou doplněny výukou odborných předmětů, a povinnou praktickou účastí na trzích, přehlídkách a cateringových akcích pořádaných školou nebo smluvním partnerem školy v rozsahu 24 hodin;
- v 3. ročníku je zařazen kurz „Speciální bourání částí hovězích čtvrtí“ v rozsahu 24 hodin;
- 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: **Řezník-uzenář**

Název oboru vzdělání: **29-56-H/01 Řezník-uzenář**

Stupeň poskytovaného vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**

Délka a forma studia: **3 roky, denní studium**

Platnost ŠVP: **od 1. září 2025 počínaje všemi ročníky současně**

RÁMCOVÝ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM	Minimum vyučovacích hodin		ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM	Minimum vyučovacích hodin	
	týdně	celkem		týdně	celkem
Vzdělávací okruh			Předmět		
Jazykové vzdělávání	9	288	Jazykové vzdělávání	9	288
Český jazyk	3	96	Český jazyk	3	96
Cizí jazyk	6	192	Anglický jazyk	6	192
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	4	128	Matematika	5	160
Estetické vzdělávání	2	64	Literární výchova	2	64
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	96
Informatické vzdělávání	3	96	Informatika	3	96
Ekonomické vzdělávání	2	64	Ekonomické vzdělávání	4	128
			Ekonomika podniku	2	64
			Obchodní provoz	2	64
Aplikovaná biologie	4	128	Aplikovaná biologie	4,5	144
Technická a technologická příprava	10	320	Technologické vzdělávání	21	672
			Technologie zpracování masa	9	288
			Potraviny a výživa	4,5	144
			Odborný výcvik	7,5	240
Výroba a odbyt	35	1120	Odborný výcvik	40	1280
Disponibilní hodiny	18	576	Disponibilní hodiny	1	32
			Potravinářské výpočty	1	32
Navýšení hodin vzdělávání	20,5	656	+ přírodovědné vzdělávání	1	32
			+ matematické vzdělávání	1	32
			+ ekonomické vzdělávání	2	64
			+ aplikovaná biologie	0,5	16
			+ technologické vzdělávání	11	352
			+ výroba a odbyt	5	160
Celkem	96	3072		99,5	3184