



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

KUCHAŘ - ČÍŠNÍK

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

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 2025 počínaje všemi ročníky současně**

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Celkem 32 vyučovacích týdnů x 100,5 hodiny = 3 216 vyučovacích hodin			
	1.	2.	3.	Celkem
TÝDENNÍ POČET HODIN	33	32,5	35	100,5
VŠEOBECNÉ TEORETICKÉ VZDĚLÁNÍ	11	12	12	35
01. Český jazyk	1	1	1	3
02. Anglický jazyk	2	2	2	6
03. Ruský jazyk	-	2	2	4
04. Základy společenských věd	1	1	1	3
05. Chemie	1,5	1,5	-	3
06. Základy přírodních věd	1	-	-	1
07. Matematika	1,5	1,5	2	5
08. Literární výchova	1	-	1	2
09. Tělesná výchova	1	1	1	3
10. Informatika	1	1	1	3
11. Ekonomika podniku	-	1	1	2
ODBORNÉ TEORETICKÉ VZDĚLÁNÍ	7	5,5	5,5	18
12. Zařízení provozoven	1	-	-	1
13. Technologie přípravy pokrmů	2	2	2	6
14. Potraviny a výživa	1,5	1,5	1,5	4,5
15. Stolničení	-	2	2	4
16. Společenská výchova a komunikace	1,5	-	-	1,5
17. Potravinářské výpočty	1	-	-	1
PRAKTICKÉ VZDĚLÁNÍ	15	15	17,5	47,5
18. 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 Barmanský kurz	-	-	32	32
F2 Sommeliérský kurz	-	-	24	24
F3 Kurz studené kuchyně	-	-	24	24
F4 Kurz baristy	-	24	-	24
F5 Kurz zahraničních kuchyní	-	32	-	32
F6 Kurz vyřezávání ovoce a zeleniny	32	-	-	32
F7 Kurz podnikání a managementu hotelů	-	16	-	16
F8 Kurz výroby drobných masných produktů	-	16	-	16
Tělovýchovné a ekologické kurzy	80	40	-	120
Odborné stáže, exkurze, akce školy	64	48	16	128
Praktické činnosti (cateringy a rauty)	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 včetně praktického vyučování u smluvních partnerů, 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 „Vyřezávání ovoce a zeleniny“, který je doplněn vyučovacími předměty Technologie přípravy pokrmů a Potraviny a výživa, a praktickou účastí na rautech a cateringových akcích pořádaných školou v rozsahu 24 hodin každém ročníku, která je doplněna vyučovacími předměty Technologie přípravy pokrmů a Potraviny a výživa;
- v 1. ročníku bude výuka předmětu Zařízení provozoven v rozsahu 32 vyučovacích hodin koncipována do odborných bloků zpravidla v disponibilních týdnech s tím, že pro výuku budou využívány i partneři školy;
- v 2. ročníku bude zařazena nabídka kurzu „Barista“ v rozsahu 24 hodin, kurzu „Zahraniční kuchyně“ v rozsahu 32 hodin, kurzu „Podnikání a management provozu hotelů“ v rozsahu 16 hodin a kurzu „Výroba drobných masných produktů“ v rozsahu 16 hodin, které budou doplněny výukou odborných předmětů;
- ve 3. ročníku bude zařazena nabídka „Barmanského kurzu“ v rozsahu 32 hodin, kurzu „Studená kuchyně“ v rozsahu 24 hodin a kurzu „Sommeliérství“ v rozsahu 24 hodin, které budou doplněny výukou odborných předmětů, a povinnou praktickou účastí na rautech a cateringových akcích pořádaných školou 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: **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 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	13	416
Český jazyk	3	96	Český jazyk	3	96
Cizí jazyk	6	192	Anglický jazyk	6	192
			Ruský jazyk	4	128
Společenskovední 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	3	96	Ekonomické vzdělávání	10	320
			Ekonomika podniku	2	64
			Zařízení provozoven	1	32
			Odborný výcvik (normování)	7	224
Výroba pokrmů	10	320	Výroba pokrmů	34,5	1104
			Technologie přípravy pokrmů	6	192
			Potraviny a výživa	4,5	144
			Odborný výcvik	24	768
Odbyt a obsluha	7	224	Odbyt a obsluha	11	352
			Stolničení	4	128
			Odborný výcvik (obsluha)	7	224
Komunikace ve službách	2	64	Komunikace ve službách	3	96
			Společenská výchova a komunikace	1,5	48
			Odborný výcvik (komunikace)	1,5	48
Disponibilní hodiny	47	1504	Disponibilní hodiny	9	288
			Odborný výcvik	8	256
			Potravinářské výpočty	1	32
Navýšení hodin vzdělávání	42,5	1360	+ jazykové vzdělávání	4	128
			+ přírodovědné vzdělávání	1	32
			+ matematické vzdělávání	1	32
			+ ekonomické vzdělávání	7	224
			+ výroba pokrmů	24,5	784
			+ odbyt a obsluha	4	128
			+ komunikace ve službách	1	32
Celkem	96	3072		100,5	3216