



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM TECHNOLOG VÝROBY POTRAVIN

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

UČEBNÍ PLÁN

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

Zřizovatel: **Královéhradecký kraj**

Název školního vzdělávacího programu: **Technolog výroby 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 2025 počínaje všemi ročníky současně**

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Celkem 32 vyučovacích týdnů x 67 hodin = 2 144 vyučovacích hodin		
	1.	2.	Celkem
TÝDENNÍ POČET HODIN	34	33	67
VŠEOBECNÉ TEORETICKÉ VZDĚLÁNÍ	18	15	33
01. Český jazyk	3	2	5
02. Anglický jazyk	4	2	6
03. Odborný anglický jazyk	1	1	2
04. Seminář anglický jazyk	-	0/2	0/2
05. Matematika	4	2	6
06. Seminář matematika	-	0/2	0/2
07. Literární výchova	2	2	4
08. Tělesná výchova	2	2	4
09. Ekonomika podniku	2	2	4
ODBOBNÉ TEORETICKÉ VZDĚLÁNÍ	16	18	34
10. Technologie potravin	3	3	6
11. Technická základna potravinářské výroby	4	4	8
12. Hygiena a sanitace	0	2	2
13. Metody analýzy potravin	2	2	4
14. Aplikovaná informatika	2	2	4
15. Učební praxe	5	5	10
TÝDENNÍ POČET HODIN	34	33	67

Přehled využití disponibilních týdnů v rámci školního roku

Počet disponibilních týdnů (5/2)	5	2	
Odborné kurzy, praxe	200	80	280
F1 Kurz potravinářské technologie I	16	-	16
F2 Kurz potravinářské technologie II	16	-	16
F3 Kurz přípravy k získání ECDL	-	24	24
F4 Kurz potravinářské technologie III	16	-	16
F5 Kurz potravinářské technologie IV	16	-	16
Odborná individuální praxe	120	40	160
Exkurze, odborné stáže	-	-	-
Odborná školení a semináře (technologická)	16	-	16
Odborná školení a semináře (právní, výrobní)	-	16	16

Poznámky:

- obor je určen pro absolventy oborů středního vzdělání s výučním listem Kuchař-číšník, Pekař, Cukrář, Řezník-uzenář, Výrobce potravin 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 200 výukovými hodinami v disponibilních týdnech, v 2. ročníku maximálně s 80 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 120 hodin, v 2. ročníku u smluvních partnerů školy v rozsahu nejméně 40 hodin, povinný zpracovaný výstup z této individuální praxe je podmínkou závěrečné klasifikace z předmětu Učební praxe;
- v 2. ročníku žáci na základě realizované přípravy v předmětu Aplikovaná informatika mohou absolvovat závěrečné testy k získání certifikátu ECDL START nebo CORE;
- kurzy budou orientovány dále na získání určených speciálních odborných kvalifikací (technologické kurzy výroby potravin, technická a ekonomická školení, právní školení, odborné stáže atd.);

SPOLEČNÁ ČÁST MATURITNÍ ZKOUŠKY

1. Český jazyk a literatura
2. Cizí jazyk (Anglický jazyk) +
3. Matematika +

+ bude realizováno podle aktuálního znění zákonné normy, v případě Anglického jazyka je možnost nahradit školní část zkoušky certifikátem CAMBRIDGE

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 - zpracování a obhajoba maturitní práce na stanovené téma Technologie výroby potravin, realizace výrobního postupu potravin v rámci zadaného tématu

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: **Technolog výroby potravin**

Kód a název oboru vzdělání /RVP/: **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 2025 počínaje všemi ročníky současně**

RÁMCOVÝ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM	Minimum vyuč. hodin		ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM	Minimum vyuč. hodin	
Vzdělávací okruh	týdně	celkem	Předmět	týdně	celkem
Jazykové vzdělávání	9	288	Jazykové vzdělávání	15	480
Český jazyk	3	96	Český jazyk	5	160
Cizí jazyk	6	192	Anglický jazyk	6	192
			Odborný Anglický jazyk	2	64
			Seminář Anglický jazyk	2	64
Matematické vzdělávání	5	160	Matematické vzdělávání	8	256
			Matematika	6	192
			Seminář Matematika	2	64
Estetické vzdělávání	3	96	Literární výchova	4	128
Vzdělávání pro zdraví	4	128	Tělesná výchova	4	128
Ekonomické vzdělávání	2	64	Ekonomika podniku	4	128
Potravinářská biologie a mikrobiologie	6	192	Technologie potravin	6	192
Potravinářská technologie	9	288	Technologické vzdělávání	10	320
			Technická základna potravinářské výroby	8	256
			Hygiena a sanitace	2	64
Metody analýzy potravin	12	384	Analytické vzdělávání	14	448
			Metody analýzy potravin	4	128
			Učební praxe	10	320
Disponibilní hodiny	14	448	Aplikovaná informatika	4	128
Navýšení hodin vzdělávání	15	480	+ jazykové vzdělávání	6	192
			+ matematické vzdělávání	3	96
			+ estetické vzdělávání	1	32
			+ ekonomické vzdělávání	2	64
			+ technologické vzdělávání	1	32
			+ analytické vzdělávání	2	64
Celkem	64	2048		67	2144