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

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

TECHNOLOG VÝROBY 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: **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 2021 počínaje 1. ročníkem**

	Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	1.	2.	Celkem
	TÝDENNÍ POČET HODIN	**34**	**33**	**67**
	VŠEOBECNÉ TEORETICKÉ VZDĚLÁNÍ	**18**	**15**	**33**
Společná MZ 1	01. Český jazyk	3	2	5
	02. Literární výchova	2	2	4
Společná MZ 2	03. Cizí jazyk I (anglický nebo německý)	4	2	6
	04. Odborný cizí jazyk I (anglický nebo německý)	1	1	2
Společná MZ 3	05. Matematika	4	2	6
ECDL	06. Informační a komunikační technologie	2	2	4
	07. Tělesná výchova	2	2	4
	08. Seminář matematika/Seminář cizí jazyk	-	2/2	2
	ODBORNÉ TEORETICKÉ VZDĚLÁNÍ	**16**	**18**	**34**
Profilová MZ 1	09. Technologie potravin	3	3	6
Profilová MZ 1	10. Metody analýzy potravin	2	2	4
Profilová MZ 2	11. Hygiena a sanitace	0	2	2
Praktická MZ 3	12. Technická základna potravinářské výroby	4	4	8
Praktická MZ 3	13. Učební praxe (profesní průkaz, CAD systémy)	5	5	10
	14. Ekonomika podniku	2	2	4
	ODBORNÉ MODULY, KURZY, PRAXE	**200**	**80**	**280**
Povinný F1	Kurz potravinářské technologie I	14	-	14
Povinný F2	Kurz potravinářské technologie II	14	-	14
Nepovinný F3	Kurz přípravy k získání ECDL	30	24	54
Nepovinný F4	Kurz potravinářské technologie III	-	-	0
Nepovinný F5	Kurz potravinářské technologie IV	-	-	0
Povinná	Odborná individuální praxe	120	40	160
Povinné	Exkurze, odborné stáže	8	-	8
Povinná	Odborná školení a semináře (technologická)	14	-	14
Povinná	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 IKT mohou absolvovat závěrečné testy k získání certifikátu ECDL**
- **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. 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: **Technolog výroby potravin**
Kód a název oboru vzdělání /RVP/: **23-43-L/51 Provozní technika**
Stupeň poskytovaného vzdělání: **střední vzdělání s maturitní zkouškou**
Délka a forma studia: **2 roky, denní studium**
Platnost ŠVP: **od 1. září 2021 počínaje 1. ročníkem**

RÁMCOVÝ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM	Minimum vyučovacích Hodin		**ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM**	Minimum vyučovacích Hodin	
Vzdělávací okruh	týdně	Celkem	Předmět	týdně	Celkem
Jazykové vzdělávání	**7**	**224**	**Jazykové vzdělávání +**	**13**	**416**
Český jazyk	2	64	Český jazyk	5	160
Cizí jazyk/y	5	160	Anglický jazyk/Německý jazyk	6	196
			Odborný cizí jazyk AJ/NJ	2	64
Estetické vzdělávání	**3**	**96**	Literární výchova	**4**	**128**
Vzdělávání pro zdraví	**4**	**128**	Tělesná výchova	**4**	**128**
Matematické vzdělávání	**5**	**160**	Matematika	**6**	**192**
			Seminář matematika	**2**	**64**
Ekonomika a řízení	**4**	**128**	Ekonomika	**4**	**128**
Potravinářská biologie a mikrobiologie	**6**	**192**	Technologie potravin	**4**	**128**
			Hygiena a sanitace	**2**	**64**
Potravinářská technologie	**9**	**288**	Technická základna potravinářské výroby	**8**	**256**
			Učební praxe	**2**	**64**
Metody a postupy analýzy potravin	**12**	**384**	Technologie potravin	**2**	**64**
			Metody analýzy potravin	**4**	**128**
			Učební praxe	**8**	**256**
Disponibilní hodiny	**13**	**416**			
Volitelně vzdělávací oblasti	**4**	**128**	**Volitelně vzdělávací oblasti**	**4**	**128**
Vzdělávání v oblasti IKT	4	128	Informační a komun. technologie	4	128
Navýšení hodin vzdělávání	12	384	**+ doplnění jazyk. vzdělávání**	**6**	**196**
			+ doplnění matem. vzdělávání	**3**	**96**
			+ doplnění estetic. vzdělávání	**1**	**32**
Celkem	**64**	**2048**		**67**	**2144**