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

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
ODBORNÉ TEORETICKÉ VZDĚLÁNÍ	**16**	**18**	**34**
10. Potravinářská biologie	3	3	6
11. Technická výroby potravin	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 potraviny 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**