

Učební plán

Škola	SOŠ obchodu a služeb, Olomouc, Štursova 14, Štursova 14, 779 00 OLOMOUC		
Název ŠVP	Gastronomie		
Platnost	1.9.2016	Délka studia v letech:	4.0
Kód a název oboru	RVP 65-41-L/01 Gastronomie	Forma vzdělávání	denní forma vzdělávání

Učební plán ročníkový

Povinné předměty

1. ročník 2. ročník 3. ročník 4. ročník

	1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník	
Český jazyk	1	1	1	2	5
Hlavní cizí jazyk	3	3	3	3	12
Vedlejší cizí jazyk	1	1	1	1	4
Občanská nauka	-	1	1	1	3
Dějepis	1	1	-	-	2
Fyzikální vzdělávání C	1	1	-	-	2
Chemické vzdělávání B	1	1	-	-	2
Matematika	3	3	2	2	10
Estetické výchova	1	1	1	2	5
Tělesná výchova	2	2	2	2	8
Práce s počítačem	2	2	-	-	4
Ekonomika podniku	1	1	1	3	6
Účetnictví	-	2	2	2	6
Potraviny a výživa	2	2	2	2	8
Technologie	2	2	2	2	8
Stolníčení	2	2	1	1	6
Hotelový a restaurační provoz	1	1	1	-	3
Písemná elektronická komunikace	-	-	1	1	2
Společenská výchova	1	-	-	-	1
Odborný výcvik	6	7	14	7	34
Celkem základní dotace	31	34	35	31	131
Celkem disponibilní dotace	0	0	0	0	0
Celkem v ročníku	31	34	35	31	131

Volitelné předměty

1. ročník

Hlavní cizí jazyk

Anglický jazyk	3
Německý jazyk	3

Vedlejší cizí jazyk

Anglický jazyk - volitelný	1
Německý jazyk - volitelný	1
Ruský jazyk - volitelný	1

2. ročník

Hlavní cizí jazyk

Anglický jazyk	3
Německý jazyk	3

Vedlejší cizí jazyk

Anglický jazyk - volitelný	1
Německý jazyk - volitelný	1
Ruský jazyk - volitelný	1

3. ročník

Hlavní cizí jazyk

Anglický jazyk	3
Německý jazyk	3

Vedlejší cizí jazyk

Anglický jazyk - volitelný	1
Německý jazyk - volitelný	1
Ruský jazyk - volitelný	1

4. ročník

Hlavní cizí jazyk

Anglický jazyk	3
Německý jazyk	3

Vedlejší cizí jazyk

Anglický jazyk - volitelný	1
Německý jazyk - volitelný	1
Ruský jazyk - volitelný	1

Přehled využití týdnů

	1. ročník	2. ročník	3. ročník	4. ročník
Výuka dle rozpisu učiva	34	34	35	29
Odborná praxe	2	2	2	
Maturitní zkouška				8
Lyžařský kurz	1			
Výběrový sportovní kurz		1		
Celkem:	37	37	37	37

- Odborná praxe

Žáci v průběhu čtyřletého studia absolvují odbornou praxi na smluvních pracovištích pod vedením učitelů odborného výcviku a instruktorů.

Délka odborné praxe:

- 1. ročník – 2 týdny*
- 2. ročník – 2 týdny*
- 3. ročník – 2 týdny*

V průběhu praxe si žáci osvojí a prohloubí:

- *základní dovednosti při přípravě hotových pokrmů a menu, přípravu minutek a možnosti jejich využití při různých příležitostech*
- *jednoduchou a složitou obsluhou, jednotlivé způsoby a techniky obsluhy*
- *přípravu slavnostních tabulí, rautů a banketů*
- *komunikaci se zahraniční klientelou*

Význam praxe pro žáky:

- *prohloubení zájmu o studovaný obor*
- *zlepšení pracovních návyků a studijních výsledků*
- *zvýšení manuální zručnosti a samostatnosti v oboru*
- *zlepšení komunikace při styku s hostem*

Předměty Anglický jazyk a Německý jazyk čerpají hodinovou dotaci z předmětu Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce z RVP.

Předměty Anglický jazyk - volitelný, Německý jazyk - volitelný a Ruský jazyk - volitelný čerpají hodinovou dotaci z předmětu Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce z RVP.

Předměty Dějepis a Občanská nauka čerpají hodinovou dotaci z předmětu Společenskovední vzdělávání z RVP.

Předměty Chemické vzdělávání a Fyzikální vzdělávání čerpají hodinovou dotaci z předmětu Přírodovědné vzdělávání z RVP.

Předměty Účetnictví a Ekonomika podniku čerpají hodinovou dotaci z předmětu Ekonomické vzdělávání z RVP.

Předměty Stolničení, Technologie, Hotelový a restaurační provoz a Odborný výcvik čerpají hodinovou dotaci z předmětu Výroba a odbyt v gastronomii z RVP.

Předměty Společenská výchova a Písemná a elektronická komunikace čerpají hodinovou dotaci z předmětu Komunikace ve službách z RVP.

