

# Učební plán

## 4.1. Identifikační údaje

<b>Název školy:</b>	Střední škola gastronomie a služeb, Nová Paka
<b>Název ŠVP:</b>	Hotelnictví a turizmus
<b>Kód a název oboru vzdělávání:</b>	65–42–M/01 Hotelnictví
<b>Stupeň poskytovaného vzdělání:</b>	střední vzdělání s maturitní zkouškou
<b>Délka vzdělávání:</b>	4 roky
<b>Forma vzdělávání:</b>	denní
<b>Platnost ŠVP:</b>	od 1. 9. 2022, počínaje 1. ročníkem

## 4.2. Učební plán

Názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních hodin v jednotlivých ročnících				
	I.	II.	III.	IV.	celkem
<b>Všeobecné předměty</b>					
Český jazyk	2	2	1	2	7
I. Cizí jazyk	3	3	3	3	12
II. cizí jazyk	4	4	4	3	15
Konverzace v I. cizím jazyce	1	1	1	1	4
Dějepis	2	0	0	0	2
Občanská nauka	0	1	0	0	1
Právo	0	0	2	0	2
Základy přírodních věd	2	1	1	0	4
Matematika	3	2	2	3	10
Literární výchova	1	1	2	1	5
Tělesná výchova	2	2	2	2	8
Informační a komunikační technologie	1	1	1	1	4
<b>Odborné předměty</b>					
Ekonomika	1	1	0	2	4
Management a marketing	0	0	2	0	2
Účetnictví	0	0	2	0	2
Technologie přípravy pokrmů	2	3	1	1	7
Technika obsluhy a služeb	2,5	2,5	1	1	7
Gastronomická cvičení	1,5	1,5	0	0	3
Nauka o výživě	2	0	0	0	2
Hotelový provoz	0	0	1	1	2
Učební praxe	1	3	3	1	8
Zeměpis cestovního ruchu	0	1	1	1	3
Cestovní ruch	0	0	2	2	4
Průvodcovství	0	0	1	0	1
Lázeňství	0	0	0	1	1
Písemná a elektronická komunikace	1	0	0	0	1
Obchodní korespondence	0	1	0	0	1
Společenská výchova a komunikace	1	0	0	0	1
Odborné projekty	0	1	1	0	2
Odborný maturitní seminář	0	0	0	1	1
Matematický seminář/ Seminář z cizího jazyka	0	0	0	1	1
Seminář z českého jazyka	0	0	0	1	1
<b>Celkem</b>	<b>33</b>	<b>32</b>	<b>34</b>	<b>29</b>	<b>128</b>

### 4.3. Poznámky k učebnímu plánu:

1. Učební plán počítá se 33 týdny ke splnění časové dotace hodin jednotlivých vyučovacích předmětů v prvním, druhém a třetím ročníku a s 29 týdny ve třetím ročníku, zbývající týdny jsou disponibilní a jsou určeny pro realizaci kurzů, odborné praxe a časovou rezervu.
2. V 1. ročníku bude zařazen lyžařský výcvikový kurz, ve 3. ročníku sportovně turistický kurz.
3. V každém ročníku je vyčleněn 1 týden na organizaci odborných kurzů – barmanský kurz, someliérský kurz, kurz čepování a ošetřování piva, kurz cukrářský, kurz studené kuchyně, kurz průvodce cestovního ruchu,... (viz tabulka Rozpis kurzů).
4. Na odbornou praxi a gastronomická cvičení jsou žáci rozděleni do skupin, zejména s ohledem na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienické požadavky podle platných předpisů. Počet žáků na 1 učitele odborné praxe je stanoven v souladu s vládním nařízením.
5. K posílení odborných vědomostí a dovedností žáků je do každého školního roku zařazena odborná praxe, rozsah praxe viz tabulka Přehled využití týdnů ve školním roce
6. Při výuce cizích jazyků, tělesné výchovy, IKT, PEK, Obchodní korespondence a v části výuky odborných předmětů (Gastronomická cvičení, Odborné projekty) dochází k dělení do skupin v souladu s platnou právní úpravou s ohledem na ekonomické možnosti školy.
7. Ve 4. ročníku si žáci volí z předmětů Seminář z cizího jazyka a Matematický seminář, podle toho, k jakému předmětu se v rámci společné části maturitní zkoušky se přihlásili.
8. Ve 4. ročníku si žáci volí z předmětů Odborný maturitní seminář – cestovní ruch a Odborný maturitní seminář - gastronomie, podle toho, z jakého předmětu budou konat praktickou maturitní zkoušku.
9. Seminář z českého jazyka má statut povinně volitelného předmětu, slouží k přípravě žáků k MZ a žáci se v tomto semináři nedělí.

### 4.4. Přehled využití týdnů ve školním roce:

Činnost	Počet týdnů v ročníku			
	I.	II.	III.	IV.
Vyučování dle rozpisu učiva	33	33	33	29
Lyžařský výchovně výcvikový kurz	1	-	-	-
Odborný kurz	1	1	1	1
Sportovně turistický kurz	-	-	1	-
Odborná praxe	2	2	1	1
Maturitní zkouška	-	-	0	1
Časová rezerva (opakování učiva, projektové dny, exkurze, výchovně-vzdělávací akce)	3	4	4	8
<b>Celkem</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>