

Obor vzdělání: **65 – 51 – H / 01**  
Školní vzdělávací program:

**Kuchař – číšník**  
**Číšník - servírka**

**Forma studia:** denní, tříletý učební obor  
**Dosažení stupeň vzdělání:** střední vzdělání s výučním listem  
**Podmínky pro přijetí:** splnění podmínky zdravotní způsobilosti uchazeče  
**Ukončení studia:** vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou  
**Doklad o vzdělání:** dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list  
**Uplatnění absolventa:** Absolvent se uplatní při výkonu povolání číšník zejména v pozici zaměstnance. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven i na soukromé podnikání.  
**Další vzdělávání:** Absolvent je připraven ke studiu určeném pro absolventy tříletých učebních oborů, ukončené maturitní zkouškou.

UČEBNÍ PLÁN – Školní vzdělávací program – ČÍŠNÍK – SERVÍRKA			
Vyučovací předměty	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Český jazyk	1	1	1
První cizí jazyk (angličtina/němčina)	2 (2)	2 (2)	2 (2)
Druhý cizí jazyk (angličtina/němčina)	1,5 (1,5)	1,5 (1,5)	1,5 (1,5)
Základy společenských věd	1	1	1
Základy přírodních věd	1	1	1
Matematika	1	1	1
Literatura a kultura	1	1	0
Tělesná výchova	1	1	1
Práce s počítačem	1 (1)	1 (1)	1 (1)
Ekonomika a podnikání	1	1	1
Technologie přípravy pokrmů	1,5	1	1,5
Potraviny a výživa	1,5	1,5	1,5
Zařízení a provoz	1	0	0
Stolničení	2 (2)	3 (3)	4 (4)
Společenská výchova	0	0,5	0
Odborný výcvik	15	17,5	17,5
<b>CELKEM</b>	<b>32,5 (7,5)</b>	<b>35 (7,5)</b>	<b>35 (8,5)</b>

#### Poznámky :

1. Vyučování je po celou dobu studia organizováno tak, že se střídá týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku.
2. V teoretické výuce je stanoveno v 1. ročníku 34 hodin, ve 2. a 3. ročníku 35 hodin týdně.
3. V odborném výcviku je stanoveno v 1. ročníku 30 hodin týdně, ve 2. a 3. ročníku 35 hodin týdně.
4. Odborný výcvik probíhá na pracovištích školy nebo na pracovištích smluvních partnerů školy pod vedením učitele nebo instruktora odborného výcviku.
5. V rámci výuky tělesné výchovy je v prvním ročníku zařazen lyžařský kurz.
6. Nad rámec výuky jsou nabízeny odborné kurzy – barmanský, sommeliérský, baristický, vyřezávání zeleniny apod.