

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

Kuchař – číšník
Kuchař

Forma studia:

denní, tříletý učební obor

Dosažení stupeň vzdělání:

střední vzdělání s výučním listem, kvalifikační úroveň EQF 3

Podmínky pro přijetí:

splnění povinné školní docházky a podmínek přijímacího řízení, splnění podmínky zdravotní způsobilosti uchazeče vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou

Ukončení studia:

Doklad o vzdělání:

dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list

Uplatnění absolventa:

Absolvent se uplatní při výkonu povolání kuchař 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 – KUCHAR			
Vyučovací předměty	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Český jazyk a komunikace	1	1	1
Anglický jazyk	1,5 (1,5)	1,5 (1,5)	2 (2)
Německý jazyk	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	1,5	1,5	1
Literatura a kultura	1	1	0
Tělesná výchova	1	1	1
Informatika	1 (1)	1 (1)	1 (1)
Ekonomika a podnikání	1	1	1
Technologie přípravy pokrmů	2,5 (2,5)	3 (3)	2,5 (2,5)
Speciální technologie	0	0	2
Potraviny a výživa	1,5	1,5	1,5
Zařízení a provoz	1	0	0
Stolničení	1	1	1
Společenská výchova	0	0,5	0
Odborný výcvik	15	17,5	17,5
CELKEM	32,5 (6,5)	35 (7)	35 (7)
Lyžařský kurz (v týdnech)	1	0	0

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 až 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. Nad rámec výuky jsou nabízeny odborné kurzy – barman, sommeliér, barista