



Střední škola prof. Zdeňka Matějčka, Ostrava-Poruba,
příspěvková organizace
17. listopadu 1123/70, 708 00 Ostrava-Poruba

Kód a název RVP: 29-51-E/01 Potravinářská výroba

Název ŠVP: Cukrářské práce

Délka a forma vzdělávání: 3 roky, denní forma vzdělávání

Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Účinnost ŠVP: od 1. 9. 2025, plošně pro všechny ročníky

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

29-51-E/01 CUKRÁŘSKÉ PRÁCE



OBSAH ŠVP

1	ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE	4
2	PROFIL ABSOLVENTA.....	5
3	CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU.....	7
3.1	PODMÍNKY PŘIJÍMACÍHO ŘÍZENÍ.....	7
3.2	ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ.....	7
3.3	CELKOVÉ POJETÍ VZDĚLÁVÁNÍ	8
3.3.1	<i>Koncepce školy.....</i>	8
3.3.2	<i>Výchovně vzdělávací strategie.....</i>	8
3.3.3	<i>Realizace průřezových témat.....</i>	9
3.3.4	<i>Další vzdělávací a mimovyučovací aktivity.....</i>	12
3.3.5	<i>Vzdělávání žáka se speciálními vzdělávacími potřebami a žáka nadaného.....</i>	12
3.4	ORGANIZACE TEORETICKÉHO A PRAKTICKÉHO VZDĚLÁVÁNÍ	13
3.5	HODNOCENÍ ŽÁKŮ VE VÝUCE	14
4	UČEBNÍ PLÁN.....	15
5	ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ V RVP DO ŠVP	17
6	UČEBNÍ OSNOVY	18
	ČESKÝ JAZYK A LITERATURA.....	18
	OBČANSKÁ VÝCHOVA	25
	MATEMATIKA.....	34
	TĚLESNÁ VÝCHOVA	39
	INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE	49
	SUROVINY	55
	STROJE A ZAŘÍZENÍ.....	64
	TECHNOLOGIE.....	70
	ODBORNÉ KRESLENÍ	81
	HOSPODÁŘSKÉ VÝPOČTY	85
	ODBORNÝ VÝCVIK.....	89



7	ZÁKLADNÍ PODMÍNKY PRO USKUTEČŇOVÁNÍ ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU	107
7.1	ZÁKLADNÍ MATERIÁLNÍ PODMÍNKY	107
7.2	PERSONÁLNÍ PODMÍNKY	109
7.3	ORGANIZAČNÍ PODMÍNKY	109
7.4	PODMÍNKY BEZPEČNOSTI PRÁCE A OCHRANY ZDRAVÍ PŘI VZDĚLÁVACÍCH ČINNOSTECH	111
8	SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY	112



1 ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název školy:	Střední škola prof. Zdeňka Matějčka, Ostrava – Poruba, příspěvková organizace
Adresa:	17. listopadu 1123/70, Ostrava – Poruba, 708 00
Ředitel školy:	Mgr. Ivana Jírů
Kontakty pro komunikaci se školou:	tel.: 596 909 301, 596 909 303 e-mail: skolspec@skolspec.cz , sszm@po-msk.cz www: www.sszm.cz
Koordinátoři ŠVP:	Mgr. Lenka Zapletalová, Mgr. Zuzana Švindrychová
Zřizovatel:	Moravskoslezský kraj
Adresa zřizovatele:	28. října 117, Ostrava, 702 18
Název ŠVP:	Cukrářské práce
Název RVP:	29-51-E/01 Potravinářská výroba
Stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Kvalifikační úroveň:	EQF 3
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní forma vzdělávání
Účinnost ŠVP:	od 1. září 2025, plošně pro všechny ročníky



2 PROFIL ABSOLVENTA

Absolvent se uplatní v potravinářském průmyslu při vykonávání jednoduchých činností při výrobě cukrářských výrobků, jemného pečiva, trvanlivého pečiva apod. Je připravován především pro výkon jednodušších činností při skladování surovin a pomocných látek, při přejímce, přípravě, třídění, úpravě a hodnocení surovin k technologickému zpracování, manipulaci se surovinami, polotovary a hotovými výrobky, při jejich hodnocení, balení a expedici. Uplatní se při obsluze a jednoduché údržbě strojů a zařízení v cukrářské výrobě.

Žák je v tomto oboru vzdělání veden tak, aby absolvent disponoval těmito klíčovými kompetencemi:

- kompetence k učení,
- kompetence k řešení problémů,
- komunikativní kompetence,
- personální a sociální kompetence,
- občanské kompetence a kulturní povědomí,
- kompetence k pracovnímu uplatnění,
- matematické kompetence,
- digitální kompetence,

a byl podle svých schopností a možností schopen:

- efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání,
- samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy,
- vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích,
- stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové i pracovní, pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů,
- uznávat hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovat je, jednat v souladu s udržitelným rozvojem a podporovat hodnoty národní, evropské i světové kultury,
- využívat své osobnostní a odborné předpoklady pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení,
- funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích, efektivně hospodařit s financemi,
- orientovat se v digitálním prostředí a využívat digitální technologie bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě při práci, při učení, ve volném čase i při svém zapojení do společenského života.



Žák je v tomto oboru vzdělání veden tak, aby absolvent disponoval těmito odbornými kompetencemi a byl schopen podle svých schopností a možností:

- dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci,
- usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb,
- jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje,
- přijímat a skladovat suroviny, polotovary a hotové cukrářské výrobky,
- zpracovávat suroviny a polotovary na hotové cukrářské výrobky dle technologického postupu a s ohledem na bezpečnost potravin,
- aplikovat hygienické požadavky v potravinářském provozu.

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Dosažený stupeň vzdělání je střední vzdělání s výučním listem. Dokladem o dosažení tohoto stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.



3 CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

3.1 *PODMÍNKY PŘIJÍMACÍHO ŘÍZENÍ*

Přijímání ke vzdělávání se řídí zákonem č. 561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů. Obor je určen pouze pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami. Součástí přihlášky je posudek školského poradenského zařízení o zdravotním postižení nebo zdravotním znevýhodnění uchazeče. Předpokladem pro přijetí uchazeče ke studiu je splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazeče pro daný obor vzdělání podle Nařízení vlády č. 211/2010 Sb. o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů.

Onemocnění a zdravotní obtíže, které vylučují zdravotní způsobilost uchazeče ke vzdělávání v tomto oboru vzdělání, jsou

- prognosticky závažná chronická onemocnění kůže a spojivek včetně onemocnění alergických, pokud při praktickém vyučování nelze vyloučit styk s potravinami, a je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona,
- prognosticky závažná chronická onemocnění dýchacích cest a plic včetně onemocnění alergických, pokud nelze při praktickém vyučování vyloučit dráždivé a alergizující látky, činnosti ve vysoce prašném prostředí a je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona,
- přecitlivělost na alergizující látky používané při praktickém vyučování v případě, že je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona,
- prognosticky závažné a nekompensované formy epilepsie a epileptických syndromů a kolapsové stavy, týká se činností ve výškách, s motorovou mechanizací, s rotujícími stroji, náradím nebo zařízením nebo činností, při kterých nelze vyloučit ohrožení zdraví, a je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona,
- nemoci vylučující vydání zdravotního průkazu v případě, že je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona.

Podrobné informace k přijímacímu řízení jsou každoročně zveřejněny na www.sszm.cz.

3.2 *ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ*

Vzdělávání v tomto oboru vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. -Dokladem o dosažení středního vzdělání s výučním listem je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.



3.3 CELKOVÉ POJETÍ VZDĚLÁVÁNÍ

3.3.1 Koncepce školy

„Pro žáka s jakýmkoli jménem jsme ŠKOLOU S DOBRÝM JMÉNEM!“

Celková koncepce školy koresponduje s cíli a obsahy vzdělávání vyplývajícími z rámcových vzdělávacích programů jednotlivých oborů a z vize školy.

Naše vize jako pozitivní zobrazení budoucnosti školy vychází:

- z našeho úsilí být školou moderní a praktickou – zavádět do výuky metody kritického učení a propojit teorii s praxí;
- z naší nabídky integrace, otevřenosti a pochopení; jsme školou nabízející vzdělávání také žákům se speciálními vzdělávacími potřebami, žákům s odlišnými životními podmínkami z odlišného kulturního prostředí; jsme školou otevřenou pro vzdělávání všech věkových skupin v počátečním i dalším vzdělávání; integrační program je postaven na odborné zdatnosti všech vyučujících, na spolupráci s pracovníky školního poradenského pracoviště, na dialogu propojujícím učitele, žáky a rodiče;
- z nabídky kvalitního vzdělání s důrazem na vysokou úroveň odborných kompetencí a na úsilí setrvale zvyšovat možnosti uplatnitelnosti absolventa školy na trhu práce.

Vizi školy je tedy moderní, integrující, otevřená, kvalitní a komunikující škola.

3.3.2 Výchovně vzdělávací strategie

Výchovně vzdělávací strategií školy je:

- kvalitní vzdělávání s důrazem na jeho propojení s praxí,
- činnostní pojetí vzdělávání jako účinné metody vedoucí k získávání odborných dovedností,
- vzdělávání koncipovat tak, aby umožňovalo žákovi aplikovat vědomosti při řešení praktických úkolů.

Metody, formy a aktivity výuky, které povedou k naplnění této strategie, volí vyučující vzhledem k individuálním vzdělávacím potřebám žáka, jeho schopnostem i možnostem a k charakteru předmětu. Použití konkrétních metod, forem a aktivit je rozepsáno v učebních osnovách jednotlivých předmětů. Stěžejními metodami, formami a aktivitami výuky jsou:

- frontální vyučování vedené metodou řízené diskuze,
- metoda výkladu s demonstrací či názornou ukázkou,



- metoda praktických cvičení s řešením problémů,
- práce s odbornou literaturou,
- zadávání úkolů pro samostatnou práci žáka,
- exkurze.

Škola chápe své výchovně vzdělávací strategie jako cestu, která prochází celým výchovně vzdělávacím procesem, kdy dochází k postupnému propojování teoretických vědomostí s praktickými zkušenostmi a dovednostmi žáka, a jejímž cílem je absolvent, který je vybaven odbornými kompetencemi.

Klíčové kompetence a jejich realizace patří k základním cílům vzdělávání. Jako cíle vzdělávání jsou součástí výsledků vzdělávání a jsou průběžně rozvíjeny prostřednictvím učiva všech předmětů jak teoretického, tak i praktického vzdělávání, i prostřednictvím vzdělávacích a mimo vyučovacích aktivit, jako jsou exkurze, společenské akce a soutěže.

3.3.3 Realizace průřezových témat

Cílem realizace průřezových témat je vybavit žáka kompetencemi, které se zaměřují především na vytváření a upevňování postojů a hodnot důležitých pro život člověka. Vzděláváním v tomto oboru vzdělání se prolínají čtyři průřezová témata: Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce, Informační a komunikační technologie.

Občan v demokratické společnosti

Výchova k demokratickému občanství se zaměřuje na vytváření a upevňování takových postojů a hodnotové orientace žáka, které jsou potřebné pro fungování a zdokonalování demokracie. Nejde však pouze o postoje, hodnoty a jejich preference, ale také o budování občanské gramotnosti žáka, tj. osvojení si faktické, věcné a normativní stránky jednání odpovědného aktivního občana.

Výchova k demokratickému občanství postupuje celým vzděláváním a nezbytnou podmínkou její realizace je také demokratické klima školy, otevřené k rodičům a k širší občanské komunitě v místě školy.

Za priority při naplňování průřezového tématu považujeme:

- vytvářet u žáka vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku,
- vést žáka k ochotě angažovat se nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy,
- vést žáka k dodržování zásad diskuze, naslouchání a hledání kompromisního řešení,



- vést žáka k úctě ke kulturním hodnotám, k jejich ochraně a zachování pro budoucí generace,
- vzdělávat žáka tak, aby byl schopen vyžít masová média pro své různé potřeby, orientovat se v jejich obsahu a kriticky jej posuzovat.

Potřebné vědomosti a dovednosti, které jsou nezbytné pro odpovědné občanské rozhodování a jednání, bude žák získávat zejména v těchto vyučovacích předmětech – občanská výchova, odborný výcvik a český jazyk a literatura. Toto průřezové téma se rozvíjí v třídnických hodinách, během mimoškolních akcí, akcí organizovaných metodikem prevence sociálně patologických jevů a výchovným poradcem.

Člověk a životní prostředí

Environmentální vzdělávání a výchova poskytuje žákovi znalosti a dovednosti potřebné pro pochopení principu udržitelnosti, podněcuje aktivní integrovaný přístup k realitě a ovlivňuje etické vztahy k prostředí. V souvislosti s odborným vzděláváním žáka poukazuje na vlivy pracovních činností na prostředí a zdraví a využívá moderní techniky a technologie v zájmu udržitelnosti rozvoje.

Hlavním cílem průřezového tématu Člověk a životní prostředí je výchova žáka, který cítí odpovědnost za stav životního prostředí a svou činností přispívají k jeho zlepšení, proto jsou vedeni k tomu, aby:

- pochopil zásadní význam přírody a životního prostředí pro člověka a jiné živé tvory,
- pochopil souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami,
- chápal postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život,
- měl povědomí o negativních dopadech činnosti člověka na životní prostředí,
- respektoval principy udržitelného rozvoje,
- pochopil vlastní odpovědnost a snažil se aktivně podílet na řešení problémů životního prostředí,
- aktivně přistupoval k třídění odpadů a celkové ochraně životního prostředí,
- šetrně využíval materiálové a energetické přírodní zdroje.

Průřezové téma je realizováno různými metodami a formami především v rámci odborného vzdělávání. Žák je veden ke správnému nakládání s odpady, využívání úsporných postupů, dodržování požadavků na bezpečnost a hygienu práce. Ekologická hlediska jsou uplatňována a žákovi zdůvodňována i v běžném provozu školy, který respektuje zásady úspornosti. Ve všeobecném vzdělávání je průřezové téma realizováno v předmětu občanská výchova.

Člověk a svět práce

Cílem průřezového tématu Člověk a svět práce je vybavit žáka praktickými dovednostmi a informacemi pro jeho budoucí pracovní život tak, aby byl schopen efektivně reagovat na dynamický rozvoj na trhu práce a měnící se požadavky na pracovníky. Prostřednictvím kariérního vzdělávání



si žák osvojí dovednosti pro řízení své kariéry a života, které využije pro cílené plánování a odpovědné rozhodování o svém osobním rozvoji, dalším vzdělávání a seberealizaci v profesních záměrech. Zároveň se naučí přijímat změny ve své profesní kariéře jako běžnou součást života.

Průřezovému tématu je třeba se věnovat systematicky po celou dobu vzdělávání. Prolíná se především odbornými předměty, a dále také předměty český jazyk a literatura a občanská výchova. Je realizováno rovněž formou besed a exkurzí.

Průřezové téma je rozděleno do čtyř tematických okruhů: Individuální příprava na pracovní trh, Svět vzdělávání, Svět práce a Podpora státu ve sféře zaměstnanosti.

Za priority při jeho naplňování považujeme:

- motivovat žáka k odpovědnosti za vlastní život,
- vést žáka k uvědomění si nezbytnosti celoživotního vzdělávání,
- naučit žáka vyhledávat v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzovat informace o profesních příležitostech a možnostech dalšího vzdělávání,
- naučit žáka efektivní sebezprezentaci při jednání s potenciálními zaměstnavateli,
- seznámit žáka se základními aspekty pracovního vztahu, právy a povinnostmi zaměstnanců a zaměstnavatelů i aspekty soukromého podnikání, včetně klíčových právních předpisů.

Člověk a digitální svět

Cílem tématu je začlenit digitální technologie do výuky a do života školy a propojit formální výuku se zkušenostmi žáka z jeho neformálních vzdělávacích aktivit a učení mimo školu. Důležitým předpokladem rozvoje digitálních dovedností žáka i formování jeho postojů a hodnot souvisejících s využíváním digitálních technologií je promyšlené a plánované využívání digitálních technologií ve výuce různých předmětů tak, aby měl žák dostatek příležitostí učit se s nimi bezpečně pracovat a rozpoznávat možnosti i rizika jejich využití.

Digitální kompetence, ke kterým je žák veden, jsou v dnešní době nezbytné pro zaměstnatelnost, osobní naplnění a zdraví, aktivní a odpovědné občanství i sociální začlenění každého žáka.

Hlavním cílem průřezového tématu je vybavit žáka digitálními kompetencemi. Žák je veden zejména k tomu, aby:

- se zapojoval do občanského života prostřednictvím digitálních technologií a služeb,
- využíval vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb,
- při školní práci využíval vhodné digitální technologie; ukládal si zajímavé odkazy pro další použití,
- chápal rozdíl mezi fyzickým a digitálním online světem, budoval svou digitální identitu a zajímal se o to, jak k ní přispívají ostatní,
- udržoval svá digitální zařízení zabezpečená, chránil data před zneužitím, rozpoznal a nahlásil nevhodný obsah, situace či chování v digitálním prostředí, při využívání digitálních služeb nejen v online prostředí posuzoval jejich spolehlivost a postupoval vždy s vědomím existence zásad ochrany osobních údajů a soukromí dané služby,



- při používání digitálních technologií předcházet situacím ohrožujícím tělesné i duševní zdraví,
- odlišoval vlastní a cizí digitální obsah, při práci v digitálním prostředí a při práci s osobními údaji dodržoval právní normy,
- při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jednal eticky, s ohleduplností a s respektem k ostatním,
- řešil problémy s využitím vhodných digitálních technologií,
- rozeznal provozní stav počítače / digitálního zařízení a podle toho postupovali, v případě nesnázi si vyžádal pomoc,
- vytvářel jednoduchý digitální obsah v základních digitálních formátech, kombinoval je, využíval je ke splnění stanovených cílů,
- prováděl základní změny obsahu, který vytvořil někdo jiný, s cílem přizpůsobit ho novým účelům,
- získával potřebné informace z různých digitálních zdrojů na základě vlastních kritérií pro vyhledávání; ověřil jejich spolehlivost v jiných zdrojích,
- ukládal informace tak, aby je mohl opětovně najít, použít, případně upravit,
- komunikoval pomocí digitálních technologií a s více uživateli najednou; pro konkrétní komunikační situaci vybíral vhodnou technologii,
- využíval digitální technologie ke sdílení dat, informací a obsahu se svými blízkými, spolužáky a učiteli.

3.3.4 Další vzdělávací a mimovyučovací aktivity

Součástí výchovně vzdělávacího procesu jsou i veškeré akce školy a mimovyučovací aktivity, jichž se žák účastní:

- exkurze,
- společenské akce,
- mimovyučovací aktivity,
- soutěže.

3.3.5 Vzdělávání žáka se speciálními vzdělávacími potřebami a žáka nadaného

Ke studiu tohoto oboru vzdělání jsou přijímáni pouze žáci se speciálními vzdělávacími potřebami (žáci s mentálním, tělesným, zrakovým nebo sluchovým postižením, závažnými vadami řeči, závažnými vývojovými poruchami řeči, závažnými vývojovými poruchami učení, závažnými vývojovými poruchami chování, souběžným postižením více vadami nebo autismem).

Na základě „Doporučení školského poradenského zařízení pro vzdělávání žáka se speciálními vzdělávacími potřebami ve škole“ a informovaného souhlasu zákonného zástupce žáka nebo zletilého žáka jsou žákům poskytována podpurná opatření druhého až pátého stupně. Dle ustanovení



§ 16 školského zákona Sb., ve znění pozdějších předpisů, a na žádost zákonných zástupců nebo zletilých žáků a doporučení školského poradenského zařízení mohou být žákům se speciálními vzdělávacími potřebami uzpůsobeny podmínky pro vykonání závěrečných zkoušek.

Škola věnuje zvýšenou pozornost nadaným žákům. Za nadaného žáka se podle § 27 odst. 1 vyhlášky č. 27/2016 Sb., ve znění pozdějších předpisů, považuje především žák, který při adekvátní podpoře vykazuje ve srovnání s vrstevníky vysokou úroveň v jedné či více oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech. Depistáž nadaných žáků provádí všichni vyučující v průběhu teoretického i praktického vyučování. Pracovníci školního poradenského pracoviště (především školní psycholog a školní speciální pedagog) metodicky a organizačně zajistí poskytování podpůrných opatření nadaným žákům, úzce při tom spolupracují se ŠPZ, s třídním učitelem a ostatními vyučujícími nadaného žáka.

Ředitelka školy může umožnit žákům se speciálními vzdělávacími potřebami a nadaným žákům vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu. Individuální vzdělávací plán je povolen na základě písemné žádosti zákonných zástupců žáka nebo zletilého žáka a na základě doporučení školského poradenského zařízení, ve výjimečných případech i z jiných závažných důvodů (těhotenství, úraz) na základě doporučení lékaře.

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a nadaných žáků je zajištěno učiteli, kteří splňují kvalifikační předpoklady. Učitelé využívají speciální metody, postupy, formy a prostředky vzdělávání, kompenzační, rehabilitační a učební pomůcky, speciální učebnice, didaktické materiály nebo jiné úpravy organizace vzdělávání, zohledňující především vzdělávací potřeby žáka. Při hodnocení žáka se speciálními vzdělávacími potřebami se přihlíží k povaze zdravotního postižení a k doporučení ŠPZ.

Učitelé spolupracují s pracovníky Školního poradenského pracoviště, tj. výchovným poradcem, školním speciálním pedagogem, školním psychologem a metodikem prevence. Další důležitou součástí vzdělávání těchto žáků je spolupráce s pracovníky pedagogicko-psychologických poraden a speciálně pedagogických center.

Žáci mají možnost využívat poradenskou pomoc ze strany naší školy i školního poradenského pracoviště a mají právo na bezplatné poskytování doporučených podpůrných opatření z výčtu uvedených v § 16 školského zákona Sb., ve znění pozdějších předpisů.

3.4 ORGANIZACE TEORETICKÉHO A PRAKTICKÉHO VZDĚLÁVÁNÍ

Vzdělávání v týdnu je organizováno ve střídavém cyklu dva dny teoretického vzdělávání a tři dny praktického vzdělávání.

Teoretické vzdělávání

Vzdělávání probíhá podle učebního plánu, který je součástí tohoto školního vzdělávacího programu. Součástí teoretického vzdělávání je vzdělávání v předmětech všeobecných a odborných. Výuka probíhá v kmenových učebnách nebo v učebnách multimediálních, odborných, počítačových, v terapeutických dílnách, v tělocvičně, posilovně, bazénu, na hřišti apod., záleží na obsahu a zaměření předmětu.



V průběhu vzdělávání se žák účastní různých kulturně výchovných akcí, divadelních a filmových představení, přednášek, besed, exkurzí a dalších aktivit vyplývajících z učebních osnov jednotlivých předmětů a ročního plánu školy.

Součástí všeobecného vzdělávání jsou kurzy – v 1. ročníku základní lyžařský a snowboardový kurz a ve 2. ročníku kurz cykloturistiky a sportů v přírodě. Tělesná výchova je povinná pro všechny žáky, s výjimkou uvolněných žáků. Součástí tělovýchovného vzdělávání je účast žáků ve školních sportovních soutěžích.

Praktické vzdělávání

Odborný výcvik probíhá ve školním zařízení. Vybavení dílenského zázemí je po technické a technologické stránce na vysoké úrovni a splňuje požadavky HACCP gastronomického zařízení.

Pojetí odborného výcviku

Pojetí odborného výcviku vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Odborné vzdělávání z obsahových okruhů Technická a technologická příprava a Cukrářská výroba. Cílem odborného výcviku je vybavit žáka podle jeho schopností a možností odbornými kompetencemi pro práci pomocného pracovníka při vykonávání jednoduchých činností při výrobě cukrářských výrobků. Důraz je kladen na aplikaci získaných vědomostí na praktické dovednosti.

3.5 HODNOCENÍ ŽÁKŮ VE VÝUCE

Hodnocení žáka v jednotlivých předmětech se řídí zákonem č. 561/2004, ve znění pozdějších předpisů. Hodnocení výsledků vzdělávání žáků je podrobně rozpracováno ve školním řádu. Tento dokument je zveřejněn na internetových stránkách školy www.sszm.cz.

Podmínky pro hodnocení žáka stanovené tímto řádem jsou závazné, jsou s nimi prokazatelně seznámeni všichni žáci i jejich zákonní zástupci.



4 UČEBNÍ PLÁN

Povinné vyučovací předměty	I.	II.	III.
Český jazyk a literatura	1	1	1
Občanská výchova	1	1	1
Matematika	1	1	1
Tělesná výchova	2	2	2
Informační a komunikační technologie	1	1	1
Suroviny	2	2	1
Stroje a zařízení	1	1	1
Technologie	2	2	3
Odborné kreslení	1	0	0
Hospodářské výpočty	0	1	1
Odborný výcvik	18	21	21
Celkem hodin	30	33	33



PŘEHLED VYUŽITÍ TÝDNŮ VE ŠKOLNÍM ROCE

Činnost	I.	II.	III.
Vyučování podle rozpisu učiva	32	32	32
Základní lyžařský a snowboardový kurz	1	0	0
Kurz sportů v přírodě	0	1	0
Závěrečná zkouška	0	0	2
Časová rezerva	7	7	4
Celkem týdnů	40	40	38

Poznámky:

Výuka předmětu odborný výcvik může být dělena na skupiny, avšak dělení žáků třídy pro vzdělávání v těchto předmětech bude záviset na počtu žáků ve třídě a v daném ročníku, tak jak je stanoveno v § 2, vyhlášky č. 13/2005 Sb., o středním vzdělávání a vzdělávání v konzervatoři, ve znění pozdějších předpisů.

Vzdělávání v týdnu je organizováno ve střídavém cyklu dva dny teoretického vzdělávání a tři dny praktického vzdělávání. Odborný výcvik probíhá ve školním zařízení.



5 ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ V RVP DO ŠVP

Škola:	Střední škola prof. Zdeňka Matějčka, Ostrava – Poruba, 17. listopadu 1123, příspěvková organizace				
Kód a název RVP:	29-51-E/01 Potravinářská výroba				
Název ŠVP:	Cukrářské práce				
	RVP		ŠVP		
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet vyuč. hodin za celou dobu vzdělávání		Vyučovací předmět	Počet vyučovacích hodin za celou dobu vzdělávání	
	týdenních	celkový		týdenních	celkový
Jazykové vzdělávání:					
český jazyk	2	64	Český jazyk a literatura	2	64
Občanský vzdělávací základ	3	96	Občanská výchova	3	96
Matematické vzdělávání	3	96	Matematika	3	96
Estetické vzdělávání	1	32	Český jazyk a literatura	1	32
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	6	192
Informatické vzdělávání	3	96	Inform. a komunikační technologie	3	96
Technická a technologická příprava	24	768	Suroviny	1	32
			Stroje a zařízení	0,5	16
			Technologie	2	64
			Hospodářské výpočty	2	64
			Odborný výcvik	19	608
Cukrářská výroba	38	1216	Suroviny	4	128
			Stroje a zařízení	2,5	80
			Technologie	5	160
			Odborné kreslení	1	32
			Odborný výcvik	41	1312
Disponibilní hodiny	19	608			
Celkem	96	3072		96	3072
Kurzy	0 týdnů		Kurzy	2 týdny	



6 UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu:	ČESKÝ JAZYK A LITERATURA			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	1	1	1	3

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Obecným cílem předmětu je vychovávat žáka k přiměřenému kultivovanému jazykovému projevu podle jeho schopností a možností a rozvíjet u něj čtenářskou gramotnost.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávacích oblastí Jazykové vzdělávání a Estetické vzdělávání. Učivo je rozděleno do tří oblastí, které se vzájemně doplňují a ovlivňují:

1. Mluvnice – prohlubuje a upevňuje znalosti žáka podle jeho schopností a možností ze základní školy, rozvíjí slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti žáka, učí žáka užívat jazyka jako prostředku dorozumívání a myšlení (v kultivované mluvě i písemné podobě).
2. Sloh – zdokonaluje kulturu osobního projevu žáka podle jeho schopností a možností a rozvíjí správné, srozumitelné a věcné vyjadřování a komunikační dovednosti v běžných životních situacích.
3. Literatura – je zaměřena na rozlišování různých literárních druhů a žánrů a poznávání literárních děl české a světové literatury.

Strategie výuky

Výuka českého jazyka probíhá v 1. až 3. ročníku formou frontálního i skupinového vyučování. Stěžejními metodami vzdělávání žáka jsou výklad, řízený dialog, samostatná práce (individuální a skupinová), četba literárních textů a jejich rozbor a práce s dalšími typy textů – neumeleckými. Ve výuce se podle možností účelně využívají digitální technologie a zdroje informací. Strategii vzdělávání je rozvoj komunikačních dovedností žáka podle jeho schopností a možností a rozvoj čtenářské gramotnosti žáka.



Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Do celkového hodnocení je zařazena klasifikace dosažené úrovně výsledků vzdělání s ohledem na schopnosti a učební možnosti žáka formou individuálního i frontálního ústního zkoušení, písemných testů, slohových prací, přednesu referátu, prezentace individuálních i skupinových prací a úkolů. Hodnocení žáka bude doplňováno sebehodnocením zkoušeného žáka i hodnocením ze strany jeho spolužáků.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - ovládá práci s textem, vyhledává a zpracovává informace - s porozuměním poslouchá mluvené projevy (např. výklad), pořizuje si poznámky
Kompetence k řešení problémů
- rozumí zadání úkolu nebo rozpozná jádro problému - získává informace potřebné k řešení problému buď samostatně, nebo s vedením jiných lidí navrhuje způsob řešení - spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi
Komunikativní kompetence
- formuluje své myšlenky srozumitelně - naslouchá pozorně druhým - vyjadřuje se přiměřeně tématu diskuze - vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování
Personální a sociální kompetence
- odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích - zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí - reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí - přijímá a plní odpovědně svěřené úkoly - přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů - předchází osobním konfliktům a diskriminaci
Občanské kompetence a kulturní povědomí
- jedná odpovědně a samostatně podle svých možností a schopností



Kompetence k pracovnímu uplatnění
- je schopen podle svých možností a schopností řešit problémy a situace, které souvisí se ztrátou zaměstnání - je schopen podle svých možností a schopností vyhledat informace týkající se zaměstnanosti, nabídky a poptávky pracovních míst - je schopen sepsat svůj životopis či žádost o práci
Digitální kompetence
- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života - získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě - vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků - využívá digitální technologie, aby si usnadnil práci, zefektivnil či zjednodušil své pracovní postupy a zkvalitnil výsledky své práce - při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností respektovat a dodržovat zásady slušnosti a tolerance k druhým.
Člověk a životní prostředí
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností přispět k ochraně životního prostředí tím, že třídí odpad, šetří energií a vodu.
Člověk a svět práce
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností vykonávat svou práci kvalitně a orientovat se v nabídkách práce.
Člověk a digitální svět
Žák je veden zejména k tomu, aby byl schopen komunikovat i prostřednictvím digitálních technologií.

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně - v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu při psaní vyjmenovaných slov	Soustava českých hlásek Druhy hlásek (samohlásky, souhlásky, dvojhásky) Souhlásky tvrdé, měkké, obojetné (vyjmenovaná slova)



- vyhledává informace v nejnovějších normativních příručkách českého jazyka	Práce s Pravidly českého pravopisu
- v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu při psaní s, z v předložkách a předponách - vyhledává informace v nejnovějších normativních příručkách českého jazyka	Pravopis s, z v předložkách a předponách Pojem: předložka, předpona Správné používání předložek s, z v příslušných pádech Dvojice slov lišící se svým pravopisem a významem
- v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu při psaní u - ú- ů	Pravopis u - ú - ů Pravidla pro psaní a užívání u - ú - ů
- v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu při psaní skupin -je, -ě - skloňuje zájmeno „já“	Pravopis skupin -ě, - je Pravopisné skupiny: bje, bě, vje, vě, mě, mně, pě Skloňování zájmena „já“
- rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu - ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci - řídí se zásadami spisovné výslovnosti	Útvary národního jazyka Spisovná čeština Nespisovná čeština (obecná čeština a další nespisovné útvary)
- orientuje se v soustavě jazyků	Jazykové skupiny (rodiny) Objasnění pojmu jazyková skupina Slovanské jazyky (zejména jazyky západoslovanské)
- vyhledává potřebné informace v nejnovějších normativních příručkách českého jazyka	Základní kodifikační příručky Pravidla českého pravopisu Základní mluvnice českého jazyka
- rozpozná charakteristické rysy prostě sdělovacího stylu - vyjmenuje a rozpozná nejčastější útvary prostě sdělovacího stylu - sestaví krátký text blahopřání, pozvání a kondolence - sestaví a přednese krátký text založený na vyprávěcím postupu	Prostě sdělovací styl Typické rysy prostě sdělovacího stylu Osobní dopis (e-mail), blahopřání, pozvání, kondolence, vyprávění příhody Vyprávění zážitku či zajímavé příhody
- vyjadřuje se podle možností věcně správně, jasně a srozumitelně - řídí se zásadami správné výslovnosti - vhodně se prezentuje a přednese krátký prostě sdělovací projev (pozdrav, oslovení, blahopřání, pozvání, kondolence)	Komunikace mezi lidmi Komunikace na dálku – telefonování Komunikace ústní – pozdravy, oslovení, blahopřání, pozvání, kondolence a další běžné situace



- popíše vhodné společenské chování v dané situaci	
- rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů - rozpozná charakteristické znaky různých literárních textů na základě ukázek	Charakteristika literatury Poezie, próza, drama
- charakterizuje stručně významné osobnosti a vybraná díla - čte s porozuměním literární text - vyjádří vlastní prožitky z četby ukázek děl	Nejstarší literární památky Bible (upravená verze – dětská bible) Antické řecké a římské literární památky – Homér (Odyssea)
- charakterizuje stručně významné osobnosti a vybraná díla - čte s porozuměním literární text - vyjádří vlastní prožitky z četby ukázek děl	Vybrané osobnosti nejstarší české literatury Významné osobnosti české literatury a jejich díla – Karel IV., Jan Amos Komenský
- charakterizuje stručně významné osobnosti a vybraná díla - čte s porozuměním literární text - vyjádří vlastní prožitky z četby ukázek děl	Česká literatura 19. století Významné osobnosti české literatury 19. století – K. J. Erben, K. H. Mácha, B. Němcová Májovci – J. Neruda
- ví, kde je místní knihovna a co v ní může najít - orientuje se v nabídce kulturních institucí a jejich programu	Knihovna a kulturní instituce v regionu Služby knihovny Noviny, časopisy, Internet s nabídkou kulturních programů
2. ročník	
- v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu – shoda podmětu s přísudkem	Pravopis – shoda podmětu s přísudkem Podmět Přísudek Příčestí minulé
- orientuje se v základní terminologii - uvědomuje si proměnlivost slovní zásoby - používá adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie	Slovní zásoba a její členění Aktivní, pasivní slovní zásoba Jádro slovní zásoby Terminologie oboru
- rozliší způsoby obohacování slovní zásoby	Obohacování slovní zásoby Odvozování, skládání, zkracování Tvoření nových slov



<ul style="list-style-type: none">- rozliší v textu podstatná, přídavná jména a zájmena- rozliší v textu číslovky a slovesa- rozliší v textu neohebné slovní druhy- v písemném i mluveném projevu využívá získané poznatky z tvarosloví	Ohebné a neohebné slovní druhy Podstatná jména Přídavná jména Zájmena Číslovky Slovesa Příslovce Předložky Spojky Částice Citoslovce
<ul style="list-style-type: none">- rozpozná charakteristické rysy popisu- sestaví a přednese krátký text založený na základě slohového postupu popisného	Popis Charakteristické rysy popisu Popis prostý Tvorba textu s využitím popisného slohového postupu – popis osoby a věci
<ul style="list-style-type: none">- rozpozná charakteristické rysy prakticky odborného stylu- zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů	Odborný styl a jeho útvary Styl prakticky odborný (výklad, popis pracovního postupu) Učebnice, Internet – práce s textem a získávání informací
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje stručně významné osobnosti a vybraná díla- čte s porozuměním literární text- vyjádří vlastní prožitky z četby ukázek děl	Česká literatura přelomu 19. a 20. století Významné osobnosti české literatury přelomu 19. a 20. století – P. Bezruč
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje stručně významné osobnosti a vybraná díla- čte s porozuměním literární text- vyjádří vlastní prožitky z četby ukázek děl	Česká literatura 1. poloviny 20. století Významné osobnosti české literatury 1. poloviny 20. století – próza - J. Hašek, K. Čapek, Z. Jirotka, E. Bass Významné osobnosti české literatury 1. poloviny 20. století – poezie a drama– J. Wolker, J. Seifert, J. Voskovec, J. Werich
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje stručně významné osobnosti a vybraná díla- čte s porozuměním literární text	Světová literatura Významné osobnosti světové literatury – W. Shakespeare, V. Hugo



- vyjádří vlastní prožitky z četby ukázek děl	
3. ročník	
- orientuje se v základní terminologii syntaxe - rozpozná a určí základní větné členy - rozpozná různé typy vět podle postoje mluvčího k obsahu výpovědi - rozpozná a určí souvětí podřadné a souřadné	Větná skladba – syntax Základní větné členy – podmět a přísudek Věty podle postoje k mluvčímu – oznamovací, rozkazovací, tázací, zvolací, přací Spojky a spojovací výrazy v souvětí
- vyjmenuje a rozpozná charakteristické rysy administrativního stylu - rozezná základní útvary administrativního stylu - orientuje se výstavbě útvaru žádosti a životopisu - sestaví jednoduchý text – žádost, životopis	Administrativní styl Charakteristické rysy administrativního stylu Běžné útvary administrativního stylu (peněžní poukázka, podací lístek, dotazník, žádost a životopis)
- popíše charakteristické rysy řečnického stylu - vystoupí s krátkým prolovem - používá zásady správné výslovnosti - přiměřeně vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní a negativní	Řečnický styl Charakteristické rysy řečnického stylu Vybrané útvary řečnického stylu – krátký projev Přednesení jednoduchého projevu
- charakterizuje stručně významné osobnosti a vybraná díla - čte s porozuměním literární text - vyjádří vlastní prožitky z četby ukázek děl	Česká literatura 2. poloviny 20. století Významné osobnosti české literatury – J. Otčenášek, J. Drda, B. Hrabal, F. Hrubín, J. Suchý, J. Žáček, K. Kryl, J. Nohavica
- charakterizuje stručně významné osobnosti a vybraná díla - čte s porozuměním literární text - vyjádří vlastní prožitky z četby ukázek děl	Světová literatura Významné osobnosti světové literatury – E. Hemingway, A. Exupéry, J. London
- rozumí obsahu uměleckého textu a jeho části - vyjádří vlastní prožitky z četby ukázek děl	Práce s uměleckými texty Referáty a diskuze o přečtených knihách



Název předmětu:	OBČANSKÁ VÝCHOVA			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	1	1	1	3

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Obecným cílem předmětu je osvojení si vědomostí a dovedností důležitých pro život člověka i jako občana a spolu s těmito znalostmi a s využitím praktických zkušeností vést žáka k pozitivnímu ovlivňování jeho hodnotové orientace, slušnému chování a toleranci k lidem, k porozumění světu, v němž žijí a vytváření si vlastního úsudku na skutečnosti okolního světa bez manipulace.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávacích oblastí Občanský vzdělávací základ, Estetické vzdělávání a Vzdělávání pro zdraví. Učivo je rozděleno do pěti tematických celků. Obsahem prvního tematického celku je učivo, které poskytuje žákovi vědomosti a dovednosti z oblasti života člověka v lidském společenství a vede k pochopení rozdílů mezi lidmi ve společnosti. Druhý tematický celek je zaměřen na vědomosti a osvojování si dovedností potřebných pro člověka jako občana a osvojování si základních vědomostí o fungování demokratického státu. Učivo třetího celku poskytuje žákovi základní vědomosti o funkci práva v osobním i profesním životě, vedoucích k základům právního vědomí člověka. Obsahem čtvrtého tematického celku je učivo zaměřené na vytváření základů finanční gramotnosti žáka. Poslední tematický celek obsahuje vědomosti z problematiky soudobého světa a Evropy.

Strategie výuky

Výuka probíhá v 1. až 3. ročníku. Strategií výuky je především vést žáka k utváření postojů jako občana, propojování vědomostí s praktickými zkušenostmi žáka a aplikaci znalostí na konkrétní příklady reálného života. Výuka probíhá formou frontálního vyučování metodou řízené diskuze, skupinového vyučování metodou řešení problémových úloh praktického osobního a občanského života. Ve výuce se podle možností účelně využívají digitální technologie a zdroje informací. Pro propojení teorie s praktickým občanským i společenským životem jsou zvoleny exkurze obecního úřadu a soudního řízení.



Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Do celkového hodnocení je zařazena jak klasifikace úrovně dosažených výsledků vzdělávání formou ústního či písemného zkoušení, tak i klasifikace dosažené úrovně splnění úkolu či problému formou samostatné práce nebo práce ve skupinách podle možností a schopností žáka. Hodnocen je i přístup a zapojení žáka do jednotlivých vyučovacích aktivit a jeho orientace v aktuálním společenském dění.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - ke svému učení vyhledává informace z různých zdrojů - při práci s textem vyjadřuje hlavní myšlenky svými slovy, vysvětluje, přiřazuje, uvádí příklady - shrnuje informace - dodržuje termíny odevzdání zadané práce - zopakuje vlastními slovy obsah projevu
Kompetence k řešení problémů
- v textu či jiném záznamu najde myšlenky, které jsou vzhledem k zadanému úkolu klíčové a stručně je shrne - vyhledává informace k řešení problému - využívá svých praktických zkušeností při řešení problému - z různých zdrojů si vybere takové informace, které podle svého úsudku potřebuje k řešení problému
Komunikační kompetence
- argumentuje a obhájí svůj názor vhodným způsobem - při diskuzi dodržuje její zásady - při komunikaci dodržuje zásady kultury projevu a chování - rozlišuje, co chce sdělit, v jaké situaci to sděluje a komu to sděluje, a v závislosti na tom použije vhodné jazykové prostředky - vyjadřuje se srozumitelně - zaznamenává písemně podstatné myšlenky z výkladu
Personální a sociální kompetence
- dotahuje celý úkol do konce - nepodceňuje se, ani nepřeceňuje, je si vědom ceny vlastní práce



- plánuje si dílčí kroky k dosažení stanoveného cíle
- podává návrhy řešení úkolu
- posuzuje, jaká rizika přináší pro člověka a jeho okolí různé druhy závislosti
- posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti profesního uplatnění
- při práci v týmu dodržuje pravidla spolupráce při plnění úkolů
- při skupinové práci si zvolí úkol podle svých schopností
- při spolupráci s druhými předchází osobním konfliktům
- vhodně reaguje na hodnocení svého vystupování

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- dodržuje pravidla společenského chování
- je si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
- odmítá jakékoliv násilí, hrubé zacházení a slovní agresi
- orientuje se v politickém a společenském dění u nás
- projevuje pozitivní postoj k ochraně kulturního dědictví
- respektuje intelektové, sociální a etnické zvláštnosti druhých
- respektuje školní řád a práva a osobnost druhých spolužáků
- rozpozná a zhodnotí extrémistické projevy
- zhodnotí, proč je lidský život hoděn ochrany

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- má reálnou představu o pracovních a platových podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky
- orientuje se v nabídce úřadu práce
- na základě posouzení svých schopností a možností rozhoduje o své vzdělávací dráze a budoucí profesi
- orientuje se v náležitostech pracovní smlouvy, výpovědi a dovolené
- použije různé způsoby, jak se prezentovat na trhu práce
- reálně odhadne své možnosti, co dokáže a za jakých podmínek
- využívá poradenských a zprostředkovatelských služeb z oblasti trhu práce
- ví, jak získat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech ve svém oboru

Matematické kompetence

- čte s porozuměním jednoduché grafy



Digitální kompetence
- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života - získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě - vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků - využívá digitální technologie, aby si usnadnil práci, zefektivnil či zjednodušil své pracovní postupy a zkvalitnil výsledky své práce - při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností respektovat a dodržovat zásady slušnosti a tolerance k druhým.
Člověk a životní prostředí
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností přispět k ochraně životního prostředí tím, že třídí odpad, šetří energii a vodou a uvědomuje si význam úspory energií a vody, třídění odpadu a neplýtvání potravinami.
Člověk a svět práce
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností plnit zodpovědně zadané úkoly a orientovat se v nabídkách práce.
Člověk a digitální svět
Žák je veden k tomu, aby byl schopen využívat digitální technologie v praktickém životě: ve styku s jinými lidmi a s různými institucemi, při řešení praktických otázek svého politického a občanského rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení svých problémů osobního, právního a sociálního charakteru, při získávání a hodnocení informací z různých zdrojů.

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně - popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z masových médií, jaké je rozvrstvení české společnosti z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení	Člověk v lidském společenství Lidská společnost a společenské skupiny Současná česká společnost, její vrstvy Sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti Kvalita mezilidských vztahů – zásady soužití v rodině i v širší komunitě



<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu...) nebo jiné skupině- demonstruje na příkladu zásady slušného chování v běžných životních situacích- uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot- uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti- sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti- rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje- navrhne, jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem- navrhne na příkladu způsoby, jak využít volné finanční prostředky- vybere na příkladu nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků- uvede příklad nejvýhodnějšího úvěrového produktu s ohledem na své potřeby a zdůvodní svou volbu- vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení- posoudí výši úrokových sazeb a na příkladu ukáže rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN (roční procentní sazba nákladů)- na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin- vysvětlí funkci hromadných sdělovacích prostředků- vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky- vybere a uvede příklady, jak reklama ovlivňuje životní způsob občanů- na příkladech v médiích, v reklamě, v politice rozezná zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti	<p>Zásady kulturnosti chování v běžných životních situacích Rozpočet jednotlivce a domácnosti Řešení krizových finančních situací Služby peněžních ústavů Institucionální pomoc při řešení problémů (Státní systém sociální pomoci v ČR) Rasy, národy a národnosti Většina a menšina ve společnosti – klady a problémy multikulturního soužití Migrace v současném světě, migranti, azylanti Svobodný přístup k informacím – funkce médií, kritický přístup k médiím – objektivita ve zpravodajství Podstata a principy reklamy Postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti Víra a ateismus, náboženství a církve Náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus</p>
--	--



<ul style="list-style-type: none">- na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování rovnosti mužů a žen- popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy- vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty a náboženská nesnášenlivost	
2. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí podstatu a funkci Ústavy ČR a lidských práv- uvede některá základní lidská práva, která jsou zakotvena v Ústavě ČR včetně práv dětí- popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena- uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost)- uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát- objasní vztah státu k občanovi – práva a povinnosti občana a státu k sobě navzájem- popíše strukturu veřejné správy- vysvětlí, v čem je rozdíl mezi obecní a krajskou samosprávou- na příkladu popíše orgány obce a jejich funkce- uvede nejvýznamnější české politické strany- vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit- popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran- uvede projevy extremismu na příkladu z mediálního zpravodajství nebo pozorováním jednání lidí kolem sebe- vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné- uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti	<p>Člověk jako občan Ústava ČR a lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání Veřejný ochránce práv, práva dětí Stát a jeho funkce, podstata státu Struktura veřejné správy – obecní a krajská samospráva Politika, politické strany, volby, právo volit Politický radikalismus a extremismus Aktuální česká extremistická scéna a její symbolika Mládež a extremismus Občanská společnost Občanské činnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití Základní hodnoty a principy demokracie</p>



<ul style="list-style-type: none">- uvede základní zásady a principy, na nich je založena demokracie- rozliší na konkrétních příkladech ze života pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi a etikou) od špatného (nedemokratického) jednání- objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky- vysvětlí, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky	
<ul style="list-style-type: none">- objasní podstatu práva a právního státu- uvede, odkdy je člověk způsobilý k právním úkonům a co to znamená- vysvětlí, co je to způsobilost mít práva a povinnosti a kdy vzniká- popíše, čím se zabývá policie, soudy, notářství, advokacie- uvede, jak by hledal příslušnou právní pomoc- popíše, jaké závazky vyplývají z vlastnického práva- zjistí práva a povinnosti vyplývající ze smlouvy – pojištění, zájezd a na příkladu ukáže možné důsledky z neplnění či neznanosti smlouvy- uvede postup, jak reklamovat koupené zboží nebo služby- vysvětlí práva a povinnosti mezi rodiči a dětmi, mezi manželi- popíše, jak by vyhledal informace a pomoc při řešení konkrétního problému v oblasti rodinného práva- objasní na příkladu trestní odpovědnost, kdy vzniká a ve kterých případech je vyloučena- popíše účel trestu, vybrané druhy trestu a co jsou to ochranná opatření- popíše úkoly orgánů činných v trestním řízení- na příkladech vysvětlí práva a povinnosti občanů v trestním řízení- popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...)	<p>Člověk a právo Právo a spravedlnost Právní stát Právní ochrana občanů Právní vztahy Soustava soudů v ČR, právníká povolání (notáři, advokáti, soudcové) Právo a mravní odpovědnost v běžném životě Vlastnictví, smlouvy, odpovědnost za škodu, práva spotřebitele Manželé a partneři, děti v rodině, domácí násilí Trestní právo Trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření Orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud) Kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech; kriminalita páchaná mladistvými</p>



3. ročník

- stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH
- vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa, období
- rozpozná na příkladu běžné cenové triky (cena bez DP) a klamavé nabídky
- demonstruje na zadaném úkolu, kde a jak by vyhledal nabídky zaměstnání
- demonstruje v modelové situaci, jak by kontaktoval případného zaměstnavatele či úřad práce a prezentoval své pracovní dovednosti a zkušenosti
- popíše, co má obsahovat pracovní smlouva
- na příkladu fiktivní pracovní smlouvy si zkontroluje, zda jeho mzda a pracovní zařazení ji odpovídají
- uvede, jak a lze ukončit pracovní poměr
- popíše, jak a kde by vyhledal poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech
- vysvětlí rozdíl mezi mzdou časovou a úkolovou
- předvede v modelové situaci, jak si zřídit peněžní účet
- popíše, jak lze sledovat pohyb peněz na svém účtu
- předvede v modelové situaci, jak směnit peníze za použití kursovní lístku
- vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na příjmy obyvatelstva, vklady a úvěry
- uvede příklady, jak se důsledkům inflace bránit
- demonstruje na zadaném úkolu, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudí, zda konkrétní služby jsou pro něho vhodné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné
- vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění

Člověk a hospodářství

- Trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, stanovení ceny)
- Hledání zaměstnání, služby úřadů práce
- Nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace
- Vznik, změna a ukončení pracovního poměru
- Povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele
- Peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk (v tuzemské a zahraniční měně)
- Inflace
- Pojištění (sociální, zdravotní a komerční)
- Mzda časová a úkolová
- Služby peněžních ústavů
- Pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům



<ul style="list-style-type: none">- popíše, jak a kde vyhledá pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci	
<ul style="list-style-type: none">- popíše rozčlenění soudobého světa – důvody- uvede příklady a lokalizuje na mapě velmoci, země vyspělé, rozvojové a země velmi chudé- uvede a lokalizuje na mapě ohniska napětí a válečné konflikty ve světě- najde ČR na mapě světa a Evropy- podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy- vyjmenuje a popíše státní symboly- popíše na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky čemu se říká globalizace- uvede hlavní problémy dnešního světa- popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům- uvede významné mezinárodní organizace (NATO, OSN, UNESCO, UNICEF)- na příkladu z médií nebo z jiných zdrojů vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem	<p>Česká republika, Evropa a svět Současný svět: bohaté a chudé země, velmoci Ohniska napětí v soudobém světě ČR a její sousedé České státní a národní symboly Globalizace Globální problémy ČR a evropská integrace Významné mezinárodní organizace Nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě</p>



	MATEMATIKA			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	1	1	1	3

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Cílem matematického vzdělávání je rozvoj myšlenkových operací žáka podle jeho možností a osvojení si schopnosti používat matematiku v každodenním životě.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Matematické vzdělávání. Žák se seznámí s číselnými množinami, naučí se řešit jednoduché lineární rovnice a výrazy, rozlišovat přímou a nepřímou úměrnost, určovat obvody a obsahy základních rovinných obrazců, povrchy a objemy jednoduchých těles a pracovat s daty.

Strategie výuky

Výuka matematiky probíhá v 1. až 3. ročníku. Základní metodou zůstává klasický frontální způsob, tj. výklad učiva. Velký důraz se klade na opakování a procvičování učiva, zejména pomocí pracovních listů. V malé míře se také využívají skupinové a samostatné práce. Ve výuce se podle možností účelně využívají digitální technologie a zdroje informací.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Klasifikaci ovlivňují především písemné testy zaměřené k aktuálně probíranému učivu, pololetní písemné práce (podle hodinové dotace v jednotlivých ročnících), ústní projev žáka a aktivní přístup žáka ve výuce. Důraz je kladen na hloubku porozumění učiva, schopnost aplikovat poznatky v praxi a samostatně pracovat a tvořit.



Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - dává znalosti do souvislostí - naslouchá s porozuměním výkladu, přednášce nebo proslovu a provádí zápis - vybírá a využívá vhodné metody učení - vyhledává a třídí informace a tyto efektivně využívá v procesu učení
Kompetence k řešení problémů
- analyzuje zadání úkolu - aplikuje své znalosti a praktické zkušenosti při řešení problému - určí jádro problému - hledá vlastní řešení předloženého problému - uplatňuje matematické myšlení při řešení problému
Komunikativní kompetence
- formuluje a vyjadřuje své myšlenky v logickém sledu - při komunikaci dodržuje zásady kultury projevu a chování - zapojuje se do diskuze a vhodně reaguje
Personální a sociální kompetence
- dotahuje celý úkol do konce - při práci v týmu dodržuje pravidla komunikace a respektuje názory druhých
Občanské kompetence a kulturní povědomí
- respektuje pravidla skupinové práce - respektuje školní řád a práva a osobnost druhých spolužáků
Kompetence k pracovnímu uplatnění
- je si vědom zodpovědnosti k vlastní profesní budoucnosti
Matematické kompetence
- dbá na správnou terminologii - odhadne přibližný výsledek daného příkladu - podle výsledku úlohy posoudí vhodnost zadání příkladu vzhledem k realitě



- správně používá a převádí jednotky délky, obsahu a objemu, hmotnosti a další fyzikální jednotky
- aplikuje vzorce pro výpočet obvodů a obsahů rovinných obrazců při řešení praktických úloh
- aplikuje vzorce pro výpočet objemů a povrchů těles při řešení praktických úloh
- využívá znalosti o vzájemné poloze bodů a přímek v rovině a o vzájemné poloze bodů, přímek a rovin v prostoru
- čte a vytváří diagramy, grafy, schémata a tabulky

Digitální kompetence

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; samostatně rozhoduje, které technologie, pro jakou činnost či řešený problém použít
- využívá digitální technologie, aby si usnadnil práci, zautomatizoval rutinní činnosti, zefektivnil či zjednodušil své pracovní postupy a zkvalitnil výsledky své práce
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Žák je veden k tomu, aby dovedl podle svých schopností a možností jednat s lidmi a hledal kompromisní řešení problémů.

Člověk a svět práce

Žák je veden k tomu, aby si podle svých schopností a možností uvědomil význam vzdělání a celoživotního učení pro život, aby byl motivován k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře.

Člověk a digitální svět

Žák je veden k tomu, aby pracoval s digitálními technologiemi při řešení běžných situací vyžadujících efektivní způsoby výpočtu, při vyhodnocování a interpretaci výsledku řešení vzhledem k realitě.

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně - provádí početní operace s přirozenými čísly	Číselné množiny



<ul style="list-style-type: none">- seznámí se s dělitelností přirozených čísel, s prvočísly a čísly složenými- rozloží jednoduchá čísla na součin prvočísel- seznámí se s výpočtem největšího společného dělitele a nejmenšího společného násobku- provádí početní operace s celými čísly- používá různé zápisy racionálního čísla- provádí aritmetické operace s desetinnými čísly- zaokrouhlí desetinné číslo- převádí jednotky délky, obsahu, objemu, hmotnosti a času- provádí aritmetické operace se zlomky- znázorní reálné číslo na číselné ose- používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu	<p>Přirozená čísla – početní operace s přirozenými čísly, dělitelnost přirozených čísel, prvočísla, čísla složená, rozklad čísla na součin prvočísel, největší společný dělitel, nejmenší společný násobek</p> <p>Celá čísla – početní operace s celými čísly</p> <p>Racionální čísla – různé zápisy racionálních čísel, početní operace s desetinnými čísly, násobení a dělení 10, 100 a 1000, zaokrouhlování desetinných čísel, převádění jednotek délky, obsahu, objemu, hmotnosti a času, početní operace s jednoduchými zlomky</p> <p>Reálná čísla – trojčlenka, přímá a nepřímá úměrnost, procenta, jednoduché úrokování, znázornění reálného čísla na číselné ose</p>
<ul style="list-style-type: none">- určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru	<p>Mocniny a odmocniny Druhá mocnina a druhá odmocnina na kalkulátoru</p>
2. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloh a problémů- sestaví trojúhelník, čtverec, obdélník a lichoběžník z daných prvků a určí jejich obvod a obsah- určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice	<p>Planimetrie Základní planimetrické pojmy Trojúhelník Čtverec, obdélník, lichoběžník Kruh, kružnice</p>
<ul style="list-style-type: none">- určí hodnotu výrazu- upravuje jednoduché výrazy	<p>Výrazy a jejich úpravy Hodnota výrazu Výrazy s proměnnými Mnohočlen</p>
<ul style="list-style-type: none">- řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé	<p>Lineární rovnice Lineární rovnice o jedné neznámé</p>



3. ročník	
- rozliší graf přímé a nepřímé úměrnosti, posoudí, kdy funkce klesá nebo roste	Funkce Přímá úměrnost Nepřímá úměrnost
- určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin v prostoru - rozlišuje základní tělesa – krychle, kvádr, válec - určí povrch a objem krychle, kvádru a válce	Stereometrie Základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru Povrch a objem těles – krychle, kvádr, válec
- vysvětlí a použije data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách	Práce s daty



Název předmětu:	TĚLESNÁ VÝCHOVA			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	2	2	2	6

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Cílem předmětu je navození kladného vztahu k pohybovým činnostem, zejména prožitkového charakteru, přiměřený rozvoj pohybových schopností a dovedností jako součást denního režimu a rozvoje zdravého životního stylu.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Vzdělávání pro zdraví. Tělesná výchova je v oblasti vzdělávání specifickým předmětem, který přispívá ke komplexnímu zvýšení úrovně pohybových dovedností s přihlédnutím k fyzickým dispozicím, zdravotnímu stavu a zájmům žáka. Obsah učiva je rozdělen do tematických celků, jejichž realizace je podmíněna sportovním a materiálním vybavením, kde je prováděna. Výuka je zaměřena na rozvoj pohybových dovedností v těchto sportovních oblastech: gymnastika, atletika, tělesná cvičení, sportovní a pohybové hry, úpoly, plavání, zdravotní tělesná výchova, lyžování, cykloturistika a sporty v přírodě, teoretické znalosti a praktické dovednosti z oblasti tělesné výchovy, první pomoc, zdravý životní styl a zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí. Výuku plavání je možné na základě organizačních a materiálních možností školy zařadit do všech ročníků. Konkretizace se projeví v učebním plánu. Obsahová náplň a formy výuky jsou přizpůsobeny zdravotnímu stavu, fyzickým a psychickým schopnostem žáka, zvláště s ohledem na handicapovaného žáka.

Strategie výuky

Výuka předmětu probíhá v 1. až 3. ročníku převážně formou činností ve specifických podmínkách tělovýchovného zařízení a přírody. Většina výuky probíhá ve sportovním areálu, tělocvičnách, bazénu a školním hřišti. Praktická část výuky je doplněna kurzy, na kterých je formou přednášek a pomocí audiovizuální techniky realizována i teoretická výuka. V 1. ročníku je to základní lyžařský a snowboardový kurz a ve 2. ročníku kurz cykloturistiky a sportů v přírodě. Tělesná výchova je povinná pro každého žáka, s výjimkou žáka uvolněného z TEV. Součástí vzdělávání je účast žáka ve školních sportovních soutěžích.



Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Přihlíží se k individuálním předpokladům, schopnostem a dovednostem žáka. Podkladem pro hodnocení a klasifikaci předmětu jsou tato kritéria:

1. postoj žáka k plnění kladených požadavků a přístup k předmětu,
2. osvojení si teoretických poznatků,
3. subjektivní i objektivní zvládnutí a zlepšení v požadovaných pohybových dovednostech a schopnostech.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none">- chybu chápe jako příležitost k nalezení správné cesty k učení- ke svému učení vyhledává informace z internetu- ke svému učení vyhledává informace z odborné literatury- plánuje, organizuje a řídí vlastní učení- posuzuje výsledky vlastního učení- průběžně posuzuje vlastní pokroky svého učení- vybírá a využívá vhodné metody učení
Kompetence k řešení problémů
<ul style="list-style-type: none">- analyzuje zadání úkolu- aplikuje své znalosti a praktické zkušenosti při řešení problému- hledá vlastní řešení předloženého problému- při řešení problému pracuje v týmu- respektuje návrhy druhých při řešení problému- uplatňuje logické myšlení při řešení problému- využívá svých praktických zkušeností při řešení problému
Komunikativní kompetence
<ul style="list-style-type: none">- argumentuje a obhájí svůj názor vhodným způsobem- naslouchá jiným- při komunikaci dodržuje zásady kultury projevu a chování



- správně formuluje obsah sdělení
- volí vhodný způsob vyjadřování v mluveném projevu podle účelu jednání a komunikační situace
- zapojuje se do diskuze a vhodně reaguje

Personální a sociální kompetence

- hodnotí své jednání a chování objektivně a bez emocí
- jedná asertivně
- ovládá a řídí své jednání a chování tak, aby dosáhl pocitu sebeuspokojení a sebeúcty
- posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti
- přijímá radu i kritiku bez negativních emocí
- při skupinové práci si zvolí úkol podle svých schopností
- při spolupráci s druhými předchází osobním konfliktům

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- aktivně pomáhá slovem i činem potřebným spolužákům, spoluobčanům i mimo školu
- dodržuje pravidla společenského chování
- je si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
- odmítá jakékoliv násilí, hrubé zacházení a slovní agresí
- respektuje pravidla skupinové práce
- respektuje školní řád a práva a osobnost druhých spolužáků
- staví se proti psychickému i fyzickému násilí
- v různých situacích, kde nejsou přesně stanovená pravidla, se chová tak, aby neobtěžoval a neškodil
- zhodnotí význam odpovědnosti za vlastní život
- zhodnotí význam zodpovědnosti za své zdraví, dodržuje zdravý životní styl

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Žák je veden k tomu, aby podle svých schopností a možností měl vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnosti morálního úsudku.

Člověk a životní prostředí

Žák je veden k tomu, aby podle svých schopností a možností pochopil postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život a osvojil si zásady zdravého životního stylu a vědomí zodpovědnosti za své zdraví.



ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách	Poučení o chování a bezpečnosti v hodinách tělesné výchovy
- zvládá základní techniku běhů, startů - dosáhne přiměřené výkonnosti při bězích - ovládá základní pravidla běžeckých závodů - aplikuje základní metodické postupy pro získání vybraných atletických dovedností	Atletika Atletická příprava Technika nácvičku běhu – průpravná cvičení pro běhy Starty – vysoký start, polovysoký start, nízký start Štafetový běh – předávka, průpravná cvičení pro štafety Základní atletická pravidla
- zvládne základní pravidla a herní činnosti přehazované - participuje na týmových herních činnostech družstva - rozliší jednání "fair play" od nesportovního jednání	Hry Přehazovaná – vrchní přihrávky, herní cvičení ve dvojicích, průpravná cvičení – chytání a odhazování míče s minimální dobou držení, spodní přihrávky, herní cvičení ve dvojicích, kombinace spodních a vrchních přihrávek ve dvojicích, herní cvičení ve skupinách Základní pravidla přehazované Hra podle pravidel
- ovládá základní pravidla pobytu na horách - dodržuje zásady bezpečného pohybu na sjezdových i běžeckých tratích - ošetří sjezdové a běžecké lyže včetně snowboardu - popíše vývoj lyží a lyžování, historii a současnost lyžařských sportů - osvojí si dovednosti alpského lyžování smykovými oblouky - osvojí si základní dovednosti carvingu na sjezdových lyžích - osvojí si dovednosti klasické a bruslařské techniky na běžeckých lyžích - osvojí si základní dovednosti snowboardingu - získá základní znalosti o pořádání sjezdových i běžeckých závodů	Lyžování (kurz) Lyžařský výcvik – sjezdové lyžování - chůze, obraty, pády na lyžích - základní dlouhý oblouk – mírná a zvýrazněná vlnovka, napojované oblouky (přenášení váhy, snižování těžiště, zatěžování lyží) - základní střední oblouk, práce paží, holí - základní krátký oblouk - oblouky v pluhu při jízdě v hlubokém sněhu, v obtížném terénu - oblouk ke svahu při překonávání svahu s větším sklonem - sjíždění terénních nerovností, sesouvání - výstroj a výbroj – průběžně



	<ul style="list-style-type: none">- bezpečnost na horách v zimě, první pomoc při úrazechLýžařský výcvik – běžecký- chůze sunem, skluzem, výstupy- sjíždění přímo, šikmo, odpichem soupaž- odšlápnutí stranou- běh střídavý dvoudobý- běh odpichem soupaž jednoduchý, dvoudobý, třídobý- pluh jednostranný brzdivý, pluh klouzavý- oblouk v pluhu, z pluhu- bruslení jednostranné s odpichem soupaž, bruslení oboustranné- péče o výzbroj a výstroj, mazání lyží – průběžně- bezpečnost při přesunu na větší vzdálenost, organizace přesunuSnowboarding- nošení snowboardu, připínání, odpínání- základní postoj, obraty- jízda odrážením jedné nohy (koloběžka) po rovině, do mírného svahu- výstupy šikmo svahem na hraně, na ploše – pády (kontrola pádů)- dlouhý oblouk čelem ke svahu, zády ke svahu- regulace rychlosti- krátké oblouky- jízda na lyžařském vleku- sjíždění různých terénních nerovností v různých sněhových podmínkách
<ul style="list-style-type: none">- ovládá základní nástupové tvary a pořadová cvičení- ovládá základní techniky kondičních a vyrovnávacích cvičení- je si vědom důležitosti přípravy organismu před pohybovou činností i po jejím ukončení	<p>Tělesná cvičení</p> <p>Pořadová cvičení</p> <ul style="list-style-type: none">- základní nástupové tvary a pořadová cvičení <p>Kondiční cvičení</p> <ul style="list-style-type: none">- cvičení pro rozvoj síly, vytrvalosti, rychlosti a pohyblivosti- cvičení na rozvoj síly s překonáváním váhy vlastního těla



	<ul style="list-style-type: none">- cvičení se zátěží Polohy a pohyby částí těla <ul style="list-style-type: none">- dolních a horních končetin, trupu a hlavy- základní názvosloví
<ul style="list-style-type: none">- zvládne základní herní činnosti ve vybraných netradičních sportech	Netradiční sporty Létající talíře – základní seznámení s náčiním a základní HČJ Ringo – základní seznámení s náčiním a základní HČJ Badminton – základní seznámení s náčiním a základní HČJ Florbal – základní seznámení s náčiním a základní HČJ Softenis – základní seznámení s náčiním a základní HČJ Stolní tenis – základní seznámení s náčiním a základní HČJ Boccia – základní seznámení s náčiním a základní HČJ
<ul style="list-style-type: none">- provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a rozliší vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni oslabení- je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit- vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací jeho zdravotního oslabení	Zdravotní tělesná výchova Speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení
<ul style="list-style-type: none">- získá základní znalosti poskytování první pomoci- ovládá zásady chování a postupy při mimořádných událostech- ovládá používání čísel tísňového volání	První pomoc a zdravý životní styl Poučení o chování a bezpečnosti v hodinách tělesné výchovy Základní postup při poskytování první pomoci <ul style="list-style-type: none">- postup zachránce při poskytování první pomoci- zevní krvácení- zástava dýchání- zástava krevního oběhu- protišoková opatření- vymknutí, zlomeniny- důležitá telefonní čísla



	<ul style="list-style-type: none">- zásady chování při mimořádných událostech ve škole i mimo školu Teorie tělesné kultury <ul style="list-style-type: none">- ochrana zdraví vzhledem k možnostem patologických závislostí jednotlivce
<ul style="list-style-type: none">- popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a života obyvatel- dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a racionálně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí	Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí Mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.) Základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace)
2. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách	Poučení o chování a bezpečnosti v hodinách tělesné výchovy
<ul style="list-style-type: none">- ovládá zásady chování v prostorách bazénu- seznámí se vodním prostředím- zvládne základní princip splývání- uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách	Plavání Bezpečnost při plaveckém výcviku Adaptace na vodní prostředí <ul style="list-style-type: none">- vstupní test- hry pro seznámení s vodou- hry pro orientaci ve vodě- hry pro dýchání Splývání
<ul style="list-style-type: none">- zvládne základní nácvik plaveckého způsobu prsa- zvládne uplavat určenou vzdálenost- komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály	Plavecký způsob prsa <ul style="list-style-type: none">- pohyb nohou- pohyb paží- dýchání- souhra Určená vzdálenost plaveckým způsobem prsa
<ul style="list-style-type: none">- zvládne základní nácvik plaveckého způsobu kraul- zvládne uplavat určenou vzdálenost- komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály- ovládá základní záchranu tonoucího	Plavecký způsob kraul <ul style="list-style-type: none">- pohyb nohou- pohyb paží- dýchání- souhra



	Určená vzdálenost plaveckým způsobem kraul Dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího
<ul style="list-style-type: none">- získá znalosti a zkušenosti s organizováním her v přírodě- popíše označení turistických cest a dopravní značení v naší republice- zvládá práci s mapou, orientuje se podle mapy i podle přírodních úkazů- absolvuje orientační závod- charakterizuje zásady jízdy na kole na veřejné komunikaci- dodržuje zásady bezpečnosti a správného chování v silničním provozu při jízdě na kole i při jízdě na kole ve skupině- popíše vybavení pro cykloturistiku z hlediska dodržení pravidel silničního provozu- ovládá techniku jízdy na kole na vozovce i v terénu- zvládá základní údržbu jízdního kola, zásady jízdy na lodi (kánoi, pramici, raftu) a zásady bezpečnosti při sjíždění vodních toků- zvládá základní techniku na in-line bruslích	Cykloturistika a sporty v přírodě (kurz) Pobyt v přírodě tematicky zaměřený na cykloturistiku: <ul style="list-style-type: none">- vybavení pro cykloturistiku- bezpečnost při činnosti- značení cykloturistických cest, mapy- technika jízdy na kole- veřejné komunikace, silniční provoz, pravidla silničního provozu (zákon)- odborně technické poznatky- orientace v přírodním terénu- zásady první pomoci- péče o přírodní prostředí- jízda vpřed, vzad, změna směru, zastavení na in-line bruslích
3. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách- zvládne základní cviky a jednoduché sestavy v akrobacii- seznámí se s kondičními a tanečními programy jako jsou aerobic a jeho formy, rytmická gymnastika	Poučení o chování a bezpečnosti v hodinách tělesné výchovy Gymnastika Základní názvosloví v gymnastice – pohyby a obraty, kotoul vpřed Basic aerobic Postupné seznamování se základními kroky a signály, důraz na správné provedení Body forma a strečink Seznámení s různými druhy cviků ve stoji na zemi (zpevňování svalstva celého těla bez použití zátěže) a strečink (zatěžování jednotlivých svalových skupin) – důraz na techniku správného provedení Step aerobic



	Seznámení s typem cvičení využívající stěpy (stupínek, bedna) Nácvik základních kroků, technické provedení Seznámení s různými druhy a styly aerobiku s hudebním doprovodem
- zvládne základní herní činnosti ve vybraných netradičních sportech	Netradiční sporty Opakování herních činností jednotlivce, dvojic, skupin ve zvoleném sportu na venkovním hřišti nebo v tělocvičně Létající talíře – základní seznámení s náčiním, základní HČJ, hody na přesnost, freestyle, hody na dálku, hra ultimate Ringo – základní seznámení s náčiním, základní HČJ, počítání bodů Badminton – základní seznámení s náčiním, základní HČJ, nácvik podání Softenis – základní seznámení s náčiním, základní HČJ, forhend, postoj, bekhend, postoj Stolní tenis – základní seznámení s náčiním, základní HČJ, úderová technika pohybová technika Boccia – základní HČJ Florbal – základní seznámení s náčiním a základní HČJ
- zvládne základní pravidla a herní činnosti košíkové - ovládá základní pravidla a herní činnosti košíkové, organizuje a řídí jednoduché soutěže a utkání - ovládá základní pravidla a herní činnosti vybraných sportovních her	Hry Opakování herních činností jednotlivce, dvojic, skupin ve zvoleném sportu na venkovním hřišti nebo v tělocvičně Košíková – nácvik přípravy košů, úklid, driblink na místě, v pohybu, přihrávky obouřuč, nácvik trestného hodu – 6 m, driblink v pohybu, nácvik dvojtaktu, hra bez driblinku, zjednodušená pravidla, dvojtakt zakončený střelbou, přihrávka jednoruč v pohybu Hra podle základních nebo uzpůsobených pravidel ve vybrané sportovní hře
- ovládá jednoduché úpolové hry	Úpoly Jednoduché úpolové hry



<ul style="list-style-type: none">- ovládá základní techniky koordinačních, kompenzačních a relaxačních cvičení- vysvětlí význam pohybových činností pro udržení zdraví jako jednoho z možných prostředků nápravy zdravotního stavu- charakterizuje význam soustředění, individuálního tempa a prožívání cviků- zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního stavu- připraví si jednoduchý kondiční nebo relaxační program- uvědomuje si význam pohybových aktivit a relaxace pro tělesné a duševní zdraví jedince	<p>Tělesná cvičení</p> <p>Koordinační cvičení</p> <ul style="list-style-type: none">- jednoduché cvičební tvary rozvíjející nervosvalovou koordinaci- hry pro rozvoj koordinace <p>Kompenzační a relaxační cvičení</p> <ul style="list-style-type: none">- cvičení na správné držení těla- dýchací cvičení- cviky na uvolnění celého těla- cvičení na velkých míčích <p>Teorie tělesné kultury</p> <ul style="list-style-type: none">- význam soustředění, individuálního tempa a prožívání cviků- cvičení ke korekci svého zdravotního stavu <p>technika rozcvičení a zahřátí organismu</p> <p>Kondiční trénink</p> <ul style="list-style-type: none">- zásady kondičního tréninku- příklady jednoduchého kondičního tréninku- příklady jednoduchého kruhového tréninku <p>Relaxace a význam pohybových aktivit pro tělesné a duševní zdraví</p> <ul style="list-style-type: none">- cvičení na velkých míčích
<ul style="list-style-type: none">- provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a rozliší vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni oslabení- je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit- vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací jeho zdrav. oslabení	<p>Zdravotní tělesná výchova</p> <p>Speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení</p>



Název předmětu:	INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	1	1	1	3

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Cílem předmětu je naučit žáka pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií, efektivně používat základní a aplikační programové vybavení počítače, pracovat s Internetem, vyhledávat informace, pracovat s nimi a vytvářet požadované výstupy.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích. Učivo je rozloženo do sedmi tematických celků: práce s počítačem a operační systém, lokální síť a Internet, textový editor, prezentace, počítačová grafika, tabulkový procesor a služby Internetu. Součástí výuky je průběžné seznamování s aktualitami v oblasti informačních a komunikačních technologií.

Strategie výuky

Výuka probíhá v 1. až 3. ročníku ve specializovaných učebnách vybavených potřebnými technickými a programovými prostředky. Každý žák má k dispozici vlastní počítač. Počítače jsou zapojeny do školní sítě s možností připojení Internetu. Seznámení s učivem probíhá metodou výkladu s možností vizualizace pomocí dataprojektoru s následným procvičováním učiva na praktických příkladech. Při plnění úkolů je žák veden k samostatné i týmové práci.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Prověřování znalostí je prováděno formou testů a kontrolou vypracovaných úkolů. Zohledňuje se také aktivita v hodinách.



Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - dává znalosti do souvislostí - dodržuje termíny odevzdání zadané práce - hodnotí význam učení a vzdělávání pro svůj osobní a profesní život - na základě svých znalostí a zkušeností posuzuje rozdílnou věrohodnost mediálních informací - průběžně posuzuje vlastní pokroky svého učení
Kompetence k řešení problémů
- aplikuje své znalosti a praktické zkušenosti při řešení problému - využívá vhodný studijní materiál – učebnice, odborná literatura a časopisy, Internet - z různých zdrojů si vybere takové informace, které podle svého úsudku potřebuje k řešení problému
Komunikativní kompetence
- formuluje a vyjadřuje své myšlenky kultivovaně a v logickém sledu - volí vhodný způsob vyjadřování v mluveném projevu podle účelu jednání a komunikační situace - zapojuje se do diskuze a vhodně reaguje
Personální a sociální kompetence
- dotahuje celý úkol do konce - nezaujatě zvažuje návrhy druhých - podává návrhy řešení úkolu - postupuje systematicky při plnění svěřeného úkolu - přijímá radu i kritiku bez negativních emocí
Občanské kompetence a kulturní povědomí
- respektuje školní řád a práva a osobnost druhých spolužáků
Kompetence k pracovnímu uplatnění
- zhodnotí nutnost celoživotního učení
Matematické kompetence
- aplikuje znalosti z matematiky a dalších přírodovědných předmětů při řešení praktických úloh - čte a vytváří grafy



- čte a vytváří tabulky
Digitální kompetence
- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života - využívá digitální technologie, aby si usnadnil práci, zautomatizoval rutinní činnosti, zefektivnil či zjednodušil své pracovní postupy a zkvalitnil výsledky své práce - předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým - získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě - vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech - vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Člověk a svět práce
Žák je veden k tomu, aby se podle svých schopností a možností naučil vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu.
Člověk a digitální svět
Žák je veden k tomu, aby hlouběji porozuměl principům, na kterých pracují digitální technologie a rozvíjel informatické myšlení, které uplatní při řešení i neinformatických problémů.

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně - ovládá bezpečnostní předpisy pro práci s PC - získává správné návyky a praktiky při práci s prostředky IT z ergonomického, bezpečnostního i zdravotního hlediska - aktivně používá základní pojmy z ICT	Základy práce s počítačem Bezpečnostní pravidla při používání PC a školní síť Ergonomie práce s PC Uživatelské účty a práce ve školní síti MS Office 365 (Outlook, Teams, OneDrive) Základní pojmy ICT



<ul style="list-style-type: none">- pracuje se základními prostředky správy lokálních operačních systémů- rozlišuje operační systém, předinstalované a další aplikace- ovládá správu souborů a adresářů – tvorbu adresářové struktury, ukládání, otevírání, kopírování, přejmenování, mazání a vyhledávání souborů, zjištění a nastavení vlastností souborů, přenos souborů pomocí schránky- respektuje ochranu vlastnictví informací- při tvorbě a úpravách textu respektuje typografická pravidla- podle druhu textu používá vhodné způsoby formátování- s porozuměním používá různé textové formáty a ovládá konverzi mezi nimi- vytváří vhodné prezentace- vhodným způsobem využívá nástroje umělé inteligence a LLM pro práci s textem i grafickými formáty, respektuje omezení a rizika AI- aplikuje zásady pro správnou tvorbu grafických dokumentů- s porozuměním používá různé grafické formáty a ovládá konverzi mezi nimi	<p>Operační systém – jeho funkce a typy, prostředí, způsoby ovládání</p> <p>Soubory a složky – struktura složek, zástupce, soubor, typy souborů</p> <p>Souborový manažer, práce s daty – místní disk, síťový disk, cloud</p> <p>Autorská práva, právní normy, ochrana vlastnictví informací</p> <p>Typografie</p> <p>Práce s textem</p> <p>Základy práce s textovým editorem</p> <p>Textové soubory a konverze mezi nimi</p> <p>Prezentace</p> <p>Pravidla prezentace</p> <p>Základy práce s programem na tvorbu prezentací</p> <p>Umělá inteligence a velké jazykové modely</p> <p>Počítačová grafika</p> <p>Základní pojmy, rastrová a vektorová grafika</p> <p>Grafické formáty</p>
<ul style="list-style-type: none">- uvede příklady dat ve svém okolí a ve svého oboru; uvede příklady zdrojů dat a informací; vyslovuje odpovědi na základě dat- rozliší data obrázku, textu, zvuku apod. dle přípony souboru a používá různé datové typy s ohledem na nároky na uložení a sdílení- vlastními slovy popíše konkrétní problém, určí, co k němu již ví a jaké informace bude potřebovat k jeho řešení, k popisu používá grafické znázornění- rozpozná různé modely, které reprezentují tutéž skutečnost, najde chybu v modelu a ve vlastním modelu chybu opraví	<p>Data a informace</p> <p>Získávání, vyhledávání a ukládání dat obecně a v počítači</p> <p>Chyby v interpretacích dat</p> <p>Kódování a přenos dat</p> <p>Velikost souboru, bity a bajty</p> <p>Záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě</p> <p>Modelování</p> <p>Model jako zjednodušení reality (schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa)</p>



2. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- vytváří tabulku a upraví její formát- importuje a exportuje data- vizualizuje data vhodně zvolenými grafy	Základy práce s počítačem Tabulkový procesor Základy práce s tabulkovým procesorem Vzorce a funkce Tvorba a úprava grafů
<ul style="list-style-type: none">- pojmenuje jednotlivá digitální zařízení- vysvětlí význam propojení digitálních zařízení v sítích, uvede příklady sítí a rozpozná způsob propojení digitálních zařízení do počítačové sítě- rozpozná podezřelé chování digitálních zařízení a požádá o pomoc- uvědomuje si možná nebezpečí a chápe omezení nutná pro minimalizaci rizik při práci s digitálními technologiemi, dodržuje řád a pravidla stanovená pro práci s digitálními technologiemi, kde pracuje, respektuje bezpečnostní nastavení ve svých digitálních zařízeních	Digitální technologie Současná výpočetní zařízení, základní komponenty Vstupní a výstupní zařízení, periferie, porty Typy počítačových sítí Bezpečnost v digitálním prostředí Základní prvky ochrany (např. aktualizace softwaru, antivir) Sociometrické metody útoků na uživatele, bezpečné chování a nastavení prostředí (např. práce s hesly) Digitální identita, elektronický podpis, egovernment a státní informační systémy Digitální stopa – vědomá a nevědomá, cookies a narušení soukromí při využívání technologií Sledování uživatele, algoritmy sociálních sítí a personalizace obsahu
<ul style="list-style-type: none">- přečte textový nebo symbolický zápis algoritmu a vysvětlí jeho jednotlivé kroky- rozdělí problém ze svého oboru na jednotlivé části, navrhne a popíše kroky k jejich řešení- rozpozná, že dva různé algoritmy mohou vyřešit stejný problém; upraví navržený postup pro obdobný problém- ověří správnost jím upraveného postupu, otestuje program; rozpozná a opraví v něm chybu- v blokově orientovaném programovacím jazyce sestaví program; používá opakování a větvení programu	Vývoj, testování a provoz software Návrh programu Formulace úlohy, vstup, výstup, podmínky řešení; rozdělení problému na části, identifikace opakujících se vzorů a míst pro rozhodování Různé zápisy posloupnosti příkazů (algoritmu) k řešení problému z praxe, jednotlivé kroky a jejich návaznost Základy tvorby programu Návrh jednoduchého a přehledného programu Hledání chyb ve vlastním programu Autorství a licence programu



3. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí účel informačních systémů, které používá, a identifikuje jejich jednotlivé (systémové) prvky a vztahy mezi nimi- určí svou uživatelskou roli v informačním systému, který používá, specifikuje svoje činnosti- pro vymezený problém sestaví tabulku- vyhledává, vkládá, upravuje data přes uživatelské rozhraní; řadí a filtruje (v jednoduchých případech) záznamy v tabulce- identifikuje chyby v evidovaných datech a opraví je	<p>Informační systémy Informační systémy využívané v oboru – účel, jeho uživatelé a jejich oprávnění Tabulka, její struktura – vlastní data (záznamy) a jejich typ a popis (atributy) Řazení a filtrování dat při hledání odpovědi na položené otázky Postup tvorby tabulky pro vlastní potřebu a pro potřeby týmu Tvorba evidence dat</p>
<ul style="list-style-type: none">- efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle	<p>Digitální technologie Aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti (např.: textový procesor, tabulkový procesor, software pro tvorbu prezentací, grafický software, software pro oblast 3D technologií)</p>



Název předmětu:	SUROVINY			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	2	2	1	5

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Cílem předmětu je osvojení si znalostí o základních surovinách, polotovarech a přídatných látkách používaných v cukrářské a potravinářské výrobě.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Odborné vzdělávání z obsahových okruhů Technická a technologická příprava a Cukrářská výroba. Žák si průběžně osvojuje znalosti o surovinách živočišného i rostlinného původu, polotovarech, přídatných látkách používaných v cukrářské výrobě, o jejich složení, vlastnostech a použití. Seznamuje se s jejich výrobou, úpravou, s podmínkami skladování, prodlužováním trvanlivosti a způsobem hodnocení jakosti surovin. Osvojuje si hygienické a bezpečnostní předpisy Seznámí se s fyziologií výživy a výživovými hodnotami potravin a pochopí tak vzájemné souvislosti mezi výživou a zdravím člověka. Žák je veden také k tomu, aby sledoval a získával další poznatky i o nových surovinách s ohledem na moderní trendy ve výživě, odrážející se v cukrářské výrobě.

Strategie výuky

Výuka probíhá v 1. až 3. ročníku klasickým způsobem, který představuje frontální způsob výuky, tj. výklad učiva, jenž bývá doplněn vzájemným dialogem. Výklad je spojen s názornými ukázkami surovin a schématy. Ve výuce se podle možností účelně využívají digitální technologie a zdroje informací. Také se využívá didaktická technika, pomocí níž je vhodně výklad doplněn. Součástí teoretické výuky je i účast žáka na odborných exkurzích.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Do celkového hodnocení je zařazena klasifikace úrovně dosažených výsledků vzdělávání formou ústního či písemného zkoušení. Součástí hodnocení je i schopnost samostatné práce a aktivita žáka v hodinách, porozumění textu, znalost odborné terminologie, úroveň vyjadřování.



Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - má pozitivní vztah k učení a vzdělávání - sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímá hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí - při vyhledávání informací využívá poznatků z jiných předmětů - s porozuměním poslouchá mluvené projevy (např. výklad), pořizuje si poznámky
Kompetence k řešení problémů
- spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) - volí prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušeností a vědomostí nabyté dříve
Komunikativní kompetence
- formuluje srozumitelně své myšlenky - vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování
Personální a sociální kompetence
- posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích - přijímá radu i kritiku - přijímá a plní odpovědně svěřené úkoly
Občanské kompetence a kulturní povědomí
- jedná odpovědně a samostatně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu
Kompetence k pracovnímu uplatnění
- má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru - má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti
Matematické kompetence
- správně používá a převádí běžné jednotky - čte různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
Digitální kompetence
- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života - vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků



- využívá digitální technologie, aby si usnadnil práci

Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí

Žák/žákyně

- zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevenci
- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace
- orientuje se v jednotlivých druzích surovin, polotovarů a hotových výrobků, při skladování zohlední jejich vlastnosti, kvalitu a jejich trvanlivost, skladuje je podle stanovených zásad
- vybere vhodné suroviny a pomocné látky pro daný technologický postup
- hodnotí kvalitu vstupních surovin, meziproduktů a hotových výrobků podle příslušných norem
- pochopí a respektuje nezbytnost dodržování hygieny a sanitace potravinářského provozu s cílem vyrábět bezpečné potraviny

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností respektovat a dodržovat zásady slušnosti a tolerance k druhým.

Člověk a životní prostředí

Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností přispět k ochraně životního prostředí tím, že třídí odpad, šetří energii a vodou a osvojit si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním i profesním jednání.

Člověk a digitální svět

Žák je veden k tomu, aby byl schopen využít potenciál, který nabízejí digitální média, vhodně využíval digitální technologie a ukládal si zajímavé odkazy pro další použití tak, aby je mohl opětovně najít, použít, případně upravit.

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně <ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje a charakterizuje jednotlivá odvětví potravinářského průmyslu- vyjmenuje suroviny rostlinného a živočišného původu- uvede platné právní předpisy v potravinářství	Potravinářský průmysl Odvětví Zemědělství – suroviny rostlinného a živočišného původu Právní předpisy – úkoly potravinářského průmyslu



<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí úkoly potravinářského průmyslu	
<ul style="list-style-type: none">- popíše rozdělení poživatin, objasní význam a rozdíl mezi potravinami, pochutinami a nápoji- uvede příklady potravin rostlinného a živočišného původu- rozdělí a charakterizuje pochutiny, jejich vlastnosti a význam- popíše složení potravin, vyjmenuje jednotlivé živiny, jejich charakteristické vlastnosti, význam a funkci	Potraviny a výživa Poživatiny – potraviny, pochutiny, nápoje Živiny Bílkoviny Tuky Sacharidy Minerální látky Vitamíny Voda
<ul style="list-style-type: none">- popíše schéma trávicí soustavy, způsob mechanického a chemického trávení, charakterizuje funkci enzymů a uvede příklady- charakterizuje jednotlivé druhy výživy, vysvětlí význam správné výživy a důsledek nesprávných stravovacích návyků- vysvětlí pojem výživová hodnota potravin a rozdíl mezi biologickou a energetickou hodnotou potravin- vyhledá energetickou hodnotou potravin v tabulkách- na příkladu objasní význam léčebné výživy, druhy diet, poznatky aplikuje na výživové pyramidě- uvede příklady cizorodých látek v potravinách, způsoby kontaminace a vliv na zdraví člověka- vysvětlí možnost vzniku nákazy z potravin, její nebezpečí a prevenci	Trávicí soustava Trávicí soustava – její význam a funkce Zásady správné výživy Výživová pyramida Výživové hodnoty potravin Biologická a energetická hodnota potravin Druhy výživy Racionální výživa, léčebná výživa Alternativní způsob stravování/výživy Alimentární náklady Cizorodé látky, kontaminanty
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu- provádí senzorické hodnocení surovin a vyjmenuje faktory ovlivňující jejich jakost- vyjmenuje zásady skladování různých druhů potravinářských surovin a uvede možnosti předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování	Jakost potravin, skladování a konzervování potravin Jakost potravin Metody zjišťování jakosti potravin Příčiny znehodnocování potravin Skladování Zásady správného skladování Záruční lhůty potravin



<ul style="list-style-type: none">- přijímá, třídí a uskladňuje suroviny s ohledem na jejich trvanlivost a objasní využitelnost v konkrétním potravinářském odvětví- vysvětlí význam konzervování potravin, popíše jednotlivé druhy konzervace potravin	Přijímání a ošetřování potravin Konzervace potravin
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje sacharidy- popíše vlastnosti, způsoby skladování, význam a využití cukru a ostatních sladidel v cukrářské výrobě- vysvětlí princip výroby cukru z cukrové řepy- popíše složení medu, jeho druhy, možné vady a jeho skladování- vysvětlí, kdy se v cukrářské výrobě používají náhradní sladidla- charakterizuje javorový sirup, uvede jeho získávání a použití v cukrářské výrobě- uvede příklady použití přírodních i umělých sladidel v cukrářské výrobě	Suroviny v cukrářské výrobě Sladidla přírodní a umělá Vznik sacharidů v přírodě Charakteristika sacharidů – třtinový a řepný cukr Výroba cukru, výroba konečných produktů (druhy cukru) a vlastnosti cukru Použití cukru v cukrářské výrobě Skladování cukru Med – složení, druhy, vady Skladování medu Použití medu v cukrářské výrobě Náhradní sladidla Javorový sirup
<ul style="list-style-type: none">- popíše vlastnosti, způsoby skladování, význam a využití obilovin v cukrářské výrobě- uvede příklady použití jednotlivých obilovin- popíše jejich vady- vyjmenuje jednotlivé druhy obilovin- popíše stavbu obilného zrna- popíše zpracování obilovin	Obiloviny Charakteristika obilovin a význam z hlediska výživy Druhy obilovin Stavba obilovin, obilné zrna Skladování, jakost a vady obilovin
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí princip výroby mouky- popíše vlastnosti, způsoby skladování, význam a využití mouky v cukrářské výrobě- smyslově rozpozná jednotlivé druhy a kvalitu mouky- uvede příklady použití jednotlivých druhů mouky	Mouka Výroba mouky Druhy mouky a její složení Kvalita mouky Použití mouky a její skladování



<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje škůdce mouky a vady mouky	Vady mouky a její škůdci
<ul style="list-style-type: none">- popíše vlastnosti, způsoby skladování, význam a využití škrobů v cukrářské výrobě- rozliší jednotlivé druhy škrobů- vysvětlí princip výroby škrobů a objasní použití krémového prášku v cukrářské výrobě- vyjmenuje výrobky ze škrobů- objasní použití škrobového sirupu v cukrářské výrobě	Škroby Charakteristika škrobů Druhy škrobů a jejich vlastnosti Výroba škrobů, krémový prášek – charakteristika, vlastnosti, použití Použití a skladování škrobů Škrobový sirup – charakteristika, vlastnosti, použití
2. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- popíše vlastnosti, způsoby skladování, konzervování, význam a využití vajec v cukrářské výrobě- popíše chemické složení, třídění a označování vajec- objasní vliv kvality vajec na jakost cukrářských výrobků- dodržuje hygienu vajec- popíše vady vajec- uvede příklady použití vajec	Suroviny v cukrářské výrobě Vejce Charakteristika vajec, vlastnosti vajec Stavba vajec a jejich chemické složení Konzumní druhy vajec a jejich označení Skladování skořápkových vajec Konzervování vajec, vaječná melanž Použití vajec a vaječné hmoty Hygiena vajec Vady vajec
<ul style="list-style-type: none">- popíše vlastnosti, způsoby skladování, význam a využití mléka a mléčných výrobků v cukrářské výrobě- popíše složení mléka- popíše způsoby úpravy mléka- vysvětlí kontrolu jakosti mléka a jeho ošetření- vyjmenuje druhy mléka- rozlišuje jednotlivé druhy mléčných výrobků, popíše jejich charakteristiku a vysvětlí princip výroby- popíše konzervování mléka a mléčných výrobků- uvede příklady použití fermentovaných mléčných výrobků	Mléko a mléčné výrobky Charakteristika mléka Složení mléka Jakost mléka, mlékárenská úprava mléka Tržní druhy mléka Konzervace mléka – sušení, kondenzování Použití mléka a jeho skladování Smetana – charakteristika, složení, druhy, vlastnosti Výroba sladké a zakysané smetany Konzervace smetany



<ul style="list-style-type: none">- popíše vady mléka a mléčných výrobků	<p>Použití smetany, skladování</p> <p>Tvaroh – charakteristika, druhy tvarohu a jejich výroba, použití a skladování</p> <p>Sýry – charakteristika, druhy, výroba sýrů, použití sýrů v cukrářské výrobě, skladování</p> <p>Fermentované (kysané) mléčné výrobky – jogurty, kysaná mléka</p>
<ul style="list-style-type: none">- popíše vlastnosti, způsoby skladování, význam a využití tuků v cukrářské výrobě- charakterizuje tuky, popíše jejich složení- rozlišuje jednotlivé druhy tuků, vysvětlí princip jejich výroby- popíše vady tuků a žluknutí tuků	<p>Tuky</p> <p>Charakteristika tuků, jejich složení</p> <p>Rostlinné tuky – tekuté a tuhé</p> <p>Výroba olejů</p> <p>Živočišné tuky – máslo, sádlo, rybí tuk, lůj</p> <p>Máslo – výroba, druhy, složení, vady, konzervace, použití másla, skladování</p> <p>Upravené tuky – druhy, použití v cukrářské výrobě</p> <p>Ztužený pokrmový tuk – výroba, vlastnosti</p> <p>Emulgované tuky – výroba, vlastnosti</p> <p>Vady tuků, žluknutí tuků, skladování tuků</p> <p>Použití tuků v cukrářské výrobě</p>
<ul style="list-style-type: none">- popíše vlastnosti, způsoby skladování, význam a využití ovoce a ovocných výrobků v cukrářské výrobě- vyjmenuje jednotlivé druhy ovoce a jejich složení- popíše způsoby konzervace ovoce a vady- vyjmenuje jednotlivé ovocné výrobky, vysvětlí princip jejich výroby	<p>Ovoce a výrobky z ovoce</p> <p>Charakteristika ovoce</p> <p>Chemické složení ovoce</p> <p>Rozdělení ovoce – ovoce mírného pásma, jižní a exotické, charakteristika druhů ovoce</p> <p>Konzervace ovoce</p> <p>Ovocné výrobky</p> <p>Použití ovoce a ovocných výrobků v cukrářské výrobě</p> <p>Zelenina s vlastnostmi ovoce</p> <p>Skladování ovoce a ovocných výrobků</p>



<ul style="list-style-type: none">- popíše vlastnosti, způsoby skladování, význam a využití jádroulin a olejnatých semen v cukrářské výrobě- charakterizuje jádrouliny- vyjmenuje jednotlivé druhy jádroulin a jejich složení- popíše jejich způsob úpravy- popíše vady jádroulin a olejnatých semen	Jádrouliny a olejnatá semena Charakteristika jádroulin a jejich druhy Složení jádroulin Úprava jádroulin Použití jádroulin v cukrářské výrobě Skladování jádroulin Olejnatá semena – druhy, úprava, použití
<ul style="list-style-type: none">- popíše vlastnosti, způsoby skladování, význam a využití kakaa, čokolády a čokoládových výrobků v cukrářské výrobě- popíše zpracování kakaových bobů- vysvětlí, princip výroby základní kakaové hmoty, kakaového prášku a čokolády- vyjmenuje jednotlivé druhy čokolády,- popíše vady kakaa, čokolády a čokoládových výrobků	Kakao a čokoláda Charakteristika a druhy kakaových bobů Zpracování kakaových bobů Výroba základní kakaové hmoty Výroba kakaového prášku Výroba čokolády a její druhy Použití kakaa, čokolády a čokoládových výrobků v cukrářské výrobě Skladování kakaa, čokolády a čokoládových výrobků
3. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje pochutiny- definuje výraz „pochutiny povzbudivé“- popíše vlastnosti, způsoby skladování, význam a jejich využití- vysvětlí význam koření v cukrářské výrobě- vyjmenuje alkoholické nápoje vhodné pro použití v cukrářské výrobě- uvede příklady použití kávy, čaje, alkoholických nápojů a koření v cukrářské výrobě	Pochutiny Pochutiny povzbudivé – káva, čaj Koření – charakteristika, rozdělení, druhy, vady, skladování, využití v cukrářské výrobě Alkoholické nápoje používané v cukrářské výrobě Ostatní pochutiny – aromata, ocet, sůl
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje druhy nových surovin, uvede významné zástupce a jejich použití v cukrářské výrobě- zdůvodní použití nových druhů surovin s ohledem na technologický postup- charakterizuje želírovací látky a uvede jejich společné vlastnosti	Nové druhy surovin v cukrářské výrobě Želírovací prostředky Charakteristika želírovacích látek Druhy a vlastnosti želírovacích látek Použití želírovacích látek v cukrářské výrobě



<ul style="list-style-type: none">- rozliší jednotlivé druhy želírovacích látek- uvede příklady použití želírovacích látek v cukrářské výrobě	
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí způsoby kypření a jejich využití v cukrářské výrobě- charakterizuje kypřící prostředky a vyjmenuje jednotlivé druhy kypřících prostředků- popíše vlastnosti, způsoby skladování, význam a uvede příklady použití droždí a chemických kypřících prostředků v cukrářské výrobě- popíše vady kypřících látek	Kypřící látky Druhy kypření Droždí – vlastnosti, druhy, vady Chemické kypřící prostředky – kypřící prášek do pečiva, soda bikarbona
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje druhy nových surovin- zdůvodní použití nových druhů surovin s ohledem na technologický postup- vysvětlí funkci a použití emulgátorů, stabilizátorů a rychlošlehacích přípravků v cukrářské výrobě- vysvětlí využití surovinových směsí a přípravků, uvede jejich výhody- orientuje se v jednotlivých druzích surovinových směsí- vysvětlí přednosti vyplývající z použití sypkých směsí	Nové druhy surovin v cukrářské výrobě Rychlošlehací přípravky Surovinové směsi a přípravky Přípravky na výrobu zmrzlin Stabilizátory, emulgátory Modifikované škroby
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje přídavné látky a jejich použití v cukrářské výrobě	Chemické látky Přídavné látky Význam a použití přídavných látek v cukrářské výrobě Kategorie přídavných látek
<ul style="list-style-type: none">- uvede příklady cukrářských výrobků s použitím potravinářských barviv	Potravinářská barviva Přírodní barviva Umělá barviva Význam barvení v cukrářské výrobě
<ul style="list-style-type: none">- popíše význam obalů a charakterizuje druhy obalů používané zejména v cukrářské výrobě	Obalové materiály Význam a druhy obalů Obalové materiály v cukrářské výrobě



Název předmětu:	STROJE A ZAŘÍZENÍ			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	1	1	1	3

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Cílem předmětu je seznámit žáka se základním strojním vybavením v cukrářské výrobě, s pravidly bezpečnosti práce a poskytnout základní znalosti o obsluze a údržbě strojů a zařízení.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Odborné vzdělávání z obsahových okruhů Technická a technologická příprava a Cukrářská výroba. Učivo navazuje na jednotlivé tematické celky v předmětu technologie. Žák se seznámí s funkcemi, ovládním, seřizováním a běžnou údržbou strojů, zařízení a výrobních linek, s jejich využitím v cukrářské výrobě. Důraz je kladen na dodržování technologické kázně a bezpečnosti a ochrany zdraví při práci.

Strategie výuky

Výuka probíhá v 1. až 3. ročníku. Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, samostatné i skupinové práce žáků. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s využitím různých pomůcek a didaktické techniky. Ve výuce se podle možností účelně využívají digitální technologie a zdroje informací. Nezbytnou součástí teoretické výuky je i účast žáka na odborných exkurzích.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Do celkového hodnocení předmětu je zahrnuta klasifikace písemných prací a ústního zkoušení. Hodnocena je i schopnost samostatného plnění svěřených úkolů, spolupráce i aktivní práce v týmu a přístup žáka k předmětu.



Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - má pozitivní vztah k učení a vzdělávání - využívá ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí - sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímá hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí
Kompetence k řešení problémů
- porozumí zadání úkolu nebo rozpozná jádro problému, získá informace potřebné k řešení problému a samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhne způsob řešení - volí prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit - využívá zkušenosti a vědomosti nabyté dříve - spolupracuje při řešení problému s jinými lidmi (týmové řešení)
Komunikativní kompetence
- formuluje srozumitelně své myšlenky - naslouchá druhým, tzn., že vyjadřuje se přiměřeně tématu diskuse - vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování
Personální a sociální kompetence
- ověřuje si získané poznatky, zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí - pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností - přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly
Občanské kompetence a kulturní povědomí
- jedná odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu - chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje
Kompetence k pracovnímu uplatnění
- má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání; uvědomuje si význam celoživotního učení a být připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
Matematické kompetence
- aplikuje matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích



Digitální kompetence

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života
- vytváří digitální obsah v různých formách
- vyjadřuje se pomocí digitálních prostředků
- využívá digitální technologie, aby si usnadnil a zkvalitnil výsledky své práce

Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí

Žák/žákyně je veden tak, aby byl schopen podle svých schopností a možností:

- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace
- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
- obsluhovat potravinářské stroje a zařízení při přípravě, úpravě a zpracování surovin a polotovarů a při manipulaci s hotovými výrobky, provádět jejich čištění a běžnou údržbu
- dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
- usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
- jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností respektovat a dodržovat zásady slušnosti a tolerance k druhým.

Člověk a životní prostředí

Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností přispět k ochraně životního prostředí tím, že třídí odpad, šetří energii a vodou a osvojit si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním i profesním jednání.

Člověk a svět práce

Žák je veden k tomu, aby se dokázal prosadit na trhu práce i v osobním životě.

Člověk a digitální svět

Žák je veden k tomu, aby byl schopen využít potenciál, který nabízejí digitální média, vhodně využíval digitální technologie a ukládal si zajímavé odkazy pro další použití tak, aby je mohl opětovně najít, použít, případně upravit.



ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
<p>Žák/žákyně</p> <ul style="list-style-type: none">- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy- uvede nejčastější příčiny úrazu a jejich prevenci- umí poskytnout první pomoc- uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu- vysvětlí význam ochrany zdraví v souvislosti s pracovní činností člověka	<p>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</p> <p>Bezpečnost při práci na strojním zařízení v cukrářském provozu Přehled nejčastějších úrazů – mechanické úrazy, úrazy způsobené ohněm, chemickými látkami a elektrickým proudem První pomoc Hygiena práce</p>
<ul style="list-style-type: none">- popíše způsoby dopravy surovin- popíše jednotlivé druhy skladů a objasní podmínky skladování surovin- orientuje se v druzích mechanických dopravních zařízení- popíše praktické použití vah při zpracování surovin- vysvětlí význam a princip funkce prosévacích strojů	<p>Stroje a zařízení pro skladování, dopravu a úpravu surovin</p> <p>Doprava surovin Skladování surovin Mechanická dopravní zařízení Váhy Prosévací stroje</p>
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí význam a princip funkce hnětačů, šlehačů, mixerů, třecích strojů a tabulovacích strojů- objasní jejich využití v cukrářské výrobě- popíše jejich obsluhu a údržbu	<p>Stroje a zařízení na přípravu těst a hmot</p> <p>Hnětače Šlehače, přídavná zařízení ke šlehacím strojům Mixery Třecí stroje Tabulovací stroj</p>



2. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí význam a princip funkce strojů a zařízení na zpracování těst a hmot- objasní jejich využití v cukrářské výrobě- popíše jejich obsluhu a údržbu	Stroje a zařízení na zpracování těst a hmot Dělicí a tužicí stroje Odřezávací stroje Trezírovací stroje Roztírač plátů na šlehané hmoty Dávkovací stroj Plnicí zařízení
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí význam a princip funkce strojů a zařízení na zpracování korpusů a dohotovení výrobků- objasní jejich využití v cukrářské výrobě- popíše jejich obsluhu a údržbu- vyjmenuje pomůcky, které se používají na dohotovení výrobků- vysvětlí význam balení cukrářských výrobků- charakterizuje obalové materiály a uvede jejich použití- popíše způsoby balení a expedici cukrářských výrobků	Stroje a zařízení na zpracování korpusů a dohotovení výrobků Potahovací stroje Mazací stroje Rozkrajovače a řezací stroje Výrobníky šlehačky Pomůcky na dohotovení výrobků Balicí stroje
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje zařízení pro tepelnou úpravu a jejich využití v cukrářské výrobě- objasní jejich význam a princip funkce, jejich obsluhu a údržbu	Zařízení pro tepelnou úpravu Varná zařízení Smažicí zařízení Pečicí zařízení
3. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí význam a princip funkce zařízení pro úpravu vzduchu- objasní jejich využití v cukrářské výrobě- vysvětlí význam kynáren	Zařízení pro úpravu vzduchu Klimatizační zařízení Filtrační zařízení Zařízení na kynutí vytvarovaných těst
<ul style="list-style-type: none">- uvede druhy chlazení- vysvětlí pojmy chlazení a mražení- popíše princip funkce chladicích a mrazicích zařízení- uvede konkrétní chladicí zařízení z praxe	Chladicí zařízení a výrobníky zmrzlin Chladicí látky a druhy chlazení Chladicí a mrazicí zařízení Zařízení na výrobu zmrzliny a mražených krémů



- objasní funkci a obsluhu zmrzlinových výrobníků	
- zdůvodní význam plně mechanizované výroby - orientuje se v jednotlivých druzích výrobních linek a popíše jejich funkci	Komplexně mechanizované výrobní linky Význam a druhy mechanizovaných výrobních linek Mechanizovaná linka na výrobu koblih Mechanizovaná linka na výrobu perníků Mechanizované linky na zpracování šlehaných hmot Mechanizované linky na výrobu listového těsta a plundrového těsta
- orientuje se v nových typech strojního zařízení, což vede ke snižování energetické náročnosti a šetrnosti k životnímu prostředí	Vývoj a perspektiva strojního zařízení



Název předmětu:	TECHNOLOGIE			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	2	2	3	7

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Cílem předmětu je poskytnout žákovi soubor vědomostí a dovedností týkajících se přípravy a úpravy surovin i pomocných látek používaných v cukrářské výrobě.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Odborné vzdělávání z obsahových okruhů Technická a technologická příprava a Cukrářská výroba. Žák získá základní vědomosti o zpracování surovin v potravinářské výrobě, o technologických postupech při ruční a průmyslové výrobě. Získá přehled o různých způsobech zpracování jednotlivých druhů surovin, osvojí si základní techniky a technologické postupy při přejímce, přípravě, úpravě a zpracování surovin. Dále se seznamuje s přípravou cukrářských polotovarů – těst a hmot, náplní, polev a zmrzlin, způsoby tvarování, pečení a dohotovování cukrářských výrobků. Osvojí si konkrétní technologické postupy pro zpracování běžných druhů cukrářských výrobků, jemného pečiva, restauračních moučníků, výrobu zmrzlin klasickým i moderním způsobem. Naučí se hodnotit jakosti surovin, polotovarů a hotových výrobků, balení, skladování a expedici. Důraz se klade na dodržování hygienických požadavků, předpisů bezpečnosti práce i požární prevenci, efektivní využívání surovin a energií a ochranu životního prostředí. Nedílnou součástí je praktická příprava žáka k výkonu kvalifikované práce v cukrářské výrobě. Žák je veden k dodržování technologické kázně včetně předpisů BOZP. V rozpisu výsledků vzdělávání a učiva jsou zapracovány změny platné od školního roku 2023/2024 na základě závěrů projektů Erasmus+ č. 2020-1-CZ01-KA102-077420 a č. 2022-1-CZ01-KA121-VET-000060616.

Strategie výuky

Výuka probíhá v 1. až 3. ročníku. Základní metodou zůstává klasický frontální způsob, tj. výklad učiva. Využívá se také samostatná práce žáka – vytváření prezentace v PowerPointu. Při výuce je využívána řada učebních pomůcek a didaktické techniky (odborná literatura, normy, ukázky výrobků, schémata). Podle možností se účelně využívají digitální technologie a zdroje informací. Nezbytnou součástí teoretické výuky je i účast žáka na odborných exkurzích.



Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Do celkového hodnocení předmětu je zahrnuta klasifikace písemných prací a ústního zkoušení. Hodnocena je i schopnost samostatného plnění svěřených úkolů, spolupráce i aktivní práce v týmu a přístup žáka k předmětu.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - má pozitivní vztah k učení a vzdělávání - ovládá adekvátní techniku učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky - využívá ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí - sleduje a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímá hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí - zná možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
Kompetence k řešení problémů
- porozumí zadání úkolu nebo určí jádro problému, získá informace potřebné k řešení problému, navrhuje způsoby řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodní je, vyhodnotí a ověří správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky - volí prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušenosti a vědomosti nabyté dříve
Komunikační kompetence
- formuluje srozumitelně své myšlenky - naslouchá pozorně druhým, tzn., vyjadřuje se přiměřeně tématu diskuse
Personální a sociální kompetence
- adaptuje se na měnící se životní a pracovní podmínky a je připraven řešit své sociální i ekonomické záležitosti - pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností - přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly - je finančně gramotný
Občanské kompetence a kulturní povědomí
- jedná odpovědně a samostatně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu



- chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje
Kompetence k pracovnímu uplatnění
- má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání - uvědomuje si význam celoživotního učení a je připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám - má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru
Matematické kompetence
- správně používá a převádí běžné jednotky - čte různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
Digitální kompetence
- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života - vytváří digitální obsah v různých formách - vyjadřuje se pomocí digitálních prostředků - využívá digitální technologie, aby si usnadnil a zkvalitnil výsledky své práce

Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí

<p>Žák/žákyně je veden tak, aby byl schopen podle svých schopností a možností:</p> <ul style="list-style-type: none">- chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků)- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení- vybírat vhodné suroviny a pomocné látky pro daný technologický postup- dodržovat technologický postup a technologickou kázeň- dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci- usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb- jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje
--



Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností respektovat a dodržovat zásady slušnosti a tolerance k druhým.
Člověk a životní prostředí
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností přispět k ochraně životního prostředí tím, že třídí odpad, šetří energií a vodou a osvojit si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním i profesním jednání.
Člověk a svět práce
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností vykonávat svou práci kvalitně a orientovat se v nabídkách práce.
Člověk a digitální svět
Žák je veden k tomu, aby byl schopen využít potenciál, který nabízejí digitální média, vhodně využíval digitální technologie a ukládal si zajímavé odkazy pro další použití tak, aby je mohl opětovně najít, použít, případně upravit.

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně - seznámí se s historií cukrářské výroby	Historie cukrářské výroby
- popíše pravidla hygieny a sanitace - vysvětlí nezbytnost dodržování hygienických předpisů při práci se surovinami, polotovary a hotovými výrobky - vysvětlí význam opatření týkajících se kritických bodů ve výrobě a sleduje systém kontroly kritických bodů, např. systém HACCP	Hygiena a sanitace v potravinářském provozu Hygiena a sanitace Hygiena surovin, polotovarů a hotových výrobků Systém kontroly kritických bodů v potravinářské výrobě
- popíše přípravu a použití cukerného rozvaru - popíše, jakými způsoby určujeme v cukrářské výrobě koncentraci cukerných roztoků - vysvětlí princip výroby cukerných hmot - vyjmenuje druhy a vady cukerných hmot	Úprava cukru vařením Vaření cukerných rozvarů Určování koncentrace cukerných rozvarů Jednotlivé vavy cukrových roztoků Cukerné hmoty Použití cukerných hmot a rozvarů Vady cukerných hmot



<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí význam náplní v cukrářské výrobě- rozdělí náplně podle trvanlivosti- zvolí vhodné suroviny pro přípravu náplní- popíše postupy přípravy jednotlivých druhů náplní a jejich vad	<p>Náplně Charakteristika, význam a rozdělení náplní Trvanlivé náplně Méně trvanlivé náplně Náplně pro rychlou spotřebu Náplně určené na pečení Vady náplní</p>
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí význam plev v cukrářské výrobě- rozdělí polevy- zvolí vhodné suroviny pro přípravu plev- popíše postupy přípravy jednotlivých druhů plev a jejich vad	<p>Polevy Charakteristika, význam a rozdělení plev Polevy cukrové Polevy čokoládové Polevy rosolovité Vady plev</p>
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje a rozdělí pevná tuková těsta- zvolí vhodné suroviny pro přípravu těst- vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů pevných tukových těst- popíše, jaké výrobky se vyrábějí z jednotlivých druhů pevných tukových těst- uvede vady pevných tukových těst	<p>Výroba běžných druhů cukrářských výrobků Pevná tuková těsta Charakteristika pevných tukových těst Výběr a úprava surovin pro jejich výrobu Rozdělení pevných tukových těst Zadělávání a tvarování ruční a strojová výroba pevných tukových těst Pečení výrobků z pevných tukových těst Linecká těsta, výrobky z lineckých těst Vaflové těsto, výrobky z vaflového těsta Křehké těsto, výrobky z křehkého těsta Slané a sýrové těsto, výrobky ze slané a sýrového těsta Vady pevných tukových těst Třená linecká těsta Výroba, tvarování a pečení třených lineckých těst Rozdělení třených lineckých těst Výrobky z třeného lineckého těsta Vady třených lineckých těst</p>



<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje čajové pečivo- zvolí vhodné suroviny pro přípravu čajového pečiva- vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů čajového pečiva- charakterizuje pařížské pečivo- zvolí vhodné suroviny pro přípravu pařížského pečiva- vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů pařížského pečiva	Čajové a pařížské pečivo Charakteristika čajového pečiva Výrobky z čajového pečiva Charakteristika pařížského pečiva Výrobky z pařížského pečiva
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje pálenou hmotu- zvolí vhodné suroviny pro přípravu pálených hmot- vysvětlí přípravu pálené hmoty a její další zpracování- vysvětlí postupy výroby jednotlivých výrobků z pálené hmoty- objasní vady pálené hmoty, jejich příčinu a možnou nápravu	Pálená hmota Charakteristika pálených hmot Výběr a úprava surovin pro výrobu pálených hmot Příprava pálené hmoty a její zpracování Výrobky z pálené hmoty Vady korpusů a jejich příčiny
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje perníkové těsto- zvolí vhodné suroviny pro výrobu perníkového těsta- vysvětlí výrobu perníkového těsta- objasní dohotovení výrobků z perníkového těsta- uvede vady korpusů a jejich příčiny	Perníkové těsto Charakteristika perníkového těsta Výběr a úprava surovin pro výrobu perníkového těsta Výroba perníkového těsta, tvarování a pečení Výrobky z perníkového těsta Vady korpusů a jejich příčiny
2. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje listové těsto- zvolí vhodné suroviny pro přípravu listového těsta- vysvětlí technologický postup výroby listového těsta- popíše způsoby tvarování a pečení listového těsta- popíše postupy dohotovování výrobků z listového těsta- uvede vady výrobků z listového těsta	Listové těsto Charakteristika listového těsta Výběr a úprava surovin pro výrobu listového těsta Technologický postup výroby listového těsta Tvarování a pečení listového těsta Výrobky z listového těsta Vady výrobků z listového těsta
<ul style="list-style-type: none">- rozlišuje různé druhy koloidních roztoků a jejich použití v cukrářské výrobě- popíše tvorbu pěny	Koloidy Koloidní roztoky a jejich použití v cukrářské výrobě Pěna a její tvorba



<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje sortiment šlehaných hmot- uvede rozdělení šlehaných hmot- zvolí vhodné suroviny pro přípravu šlehaných hmot- popíše výrobní postupy šlehaných hmot- popíše tvarování a pečení výrobků ze šlehaných hmot- ke každé hmotě přiřadí správný druh výrobků- popíše příčiny a možnosti napravení vad- vyjmenuje a popíše výrobu jednotlivých výrobků a jejich dohotovení	<p>Příprava základních druhů cukrářských hmot</p> <p>Šlehané hmoty Charakteristika a rozdělení šlehaných hmot Výběr a úprava surovin šlehaných hmot</p> <p>Lehké šlehané hmoty Pečení výrobků z lehkých šlehaných hmot Vady lehké šlehané hmoty Korpusy a výrobky z lehkých šlehaných hmot Italské piškoty Savoirdi</p> <p>Nahřívání šlehané hmoty Kategorie korpusů z nahřívání šlehaných hmot Výrobní postup nahřívání šlehaných hmot Tvarování a pečení nahřívání šlehaných hmot Vady korpusů z nahřívání šlehaných hmot Výrobky z nahřívání šlehaných hmot – dortové korpusy Výrobky z nahřívání šlehaných hmot – roládové pláty Šlehané hmoty s použitím RP a moučných směsí – charakteristika, příprava, tvarování, pečení, vady</p> <p>Těžké šlehané hmoty Charakteristika, rozdělení, příprava, tvarování, pečení, vady Výrobky z těžkých šlehaných hmot</p> <p>Speciální šlehané hmoty Charakteristika, druhy, příprava, tvarování, pečení, vady Výrobky ze speciální šlehané hmoty</p>
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje tředné hmoty- zvolí vhodné suroviny pro přípravu tředných hmot- vysvětlí postupy výroby tředné hmoty- popíše způsoby tvarování a pečení tředných hmot- uvede postupy výroby jednotlivých výrobků z tředné hmoty	<p>Tředné hmoty Charakteristika tředných hmot Výběr a úprava surovin pro výrobu tředných hmot Technologický postup výroby tředných hmot Tvarování a pečení tředných hmot Výrobky z tředných hmot</p>



<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje a rozdělí jádrové hmoty- zvolí vhodné suroviny pro přípravu jádrových hmot a jejich úpravu před zpracováním- rozdělí jádrové hmoty- vysvětlí postupy výroby jádrových hmot- rozliší hlavní rozdíly v přípravě, tvarování a pečení jádrových hmot- vysvětlí příčiny vad jádrových hmot a popíše vhodný způsob jejich napravení- vyjmenuje a popíše výrobu jednotlivých hotových výrobků	Jádrové hmoty Charakteristika a rozdělení jádrových hmot Výběr a úprava surovin pro výrobu jádrových hmot Příprava, tvarování, pečení jádrových hmot Druhy jádrových hmot Výrobky z jádrových hmot – jádrové výrobky plněné Jádrové čajové pečivo Jádrové výrobky kombinované s lineckým těstem Marokánky
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje smetanové výrobky a náplně- objasní rozdíly mezi živočišnou a rostlinnou smetanou- vysvětlí podmínky šlehatelnosti smetany- popíše jednotlivé výrobní postupy vařených a nevařených smetanových náplní- uvede nové druhy surovin k přípravě a stabilizaci smetanových náplní- popíše výrobu jednotlivých smetanových výrobků	Smetanové výrobky a náplně Charakteristika a rozdělení smetanových výrobků Druhy smetany Šlehání smetany Druhy smetanových náplní – vařené, nevařené Prodlužování trvanlivosti smetanových náplní, vady Smetanové výrobky
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí význam ozdob při estetickém ztvárnění cukrářských výrobků- vyjmenuje jednotlivé druhy ozdob- popíše technologický postup při výrobě ozdob- vyjmenuje druhy pomůcek pro modelování- uvede postupy dohotovování cukrářských výrobků včetně estetického ztvárnění	Výroba ozdob Význam zdobení cukrářských výrobků Rozdělení ozdob Ozdoby z modelovacích hmot Ozdoby z karamelu Ozdoby z griliážové hmoty Ozdoby z bílkové glazury Ozdoby z máslového krému Ozdoby z čokolády Ozdoby z jádrovin Ozdoby z ovoce Pomůcky potřebné k modelování



3. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje kynuté těsto- zvolí vhodné suroviny pro přípravu kynutého těsta- vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů těst – kynutého těsta- objasní pojmy kynutí a přetužování- popíše stroje a zařízení pro úpravu polotovarů- popíše způsoby tvarování a pečení kynutého těsta- uvede druhy výrobků z kynutého a plundrového těsta- objasní vady těst a výrobků jejich příčiny a možnosti napravení- popíše technologický postup výroby plundrového těsta- vyjmenuje výrobky z plundrového těsta	Výroba jemného cukrářského pečiva Kynuté těsto Charakteristika kynutého těsta Výběr a úprava surovin pro výrobu kynutého těsta Výrobní postup kynutého těsta – na zaráz, na kvásek Stroje a zařízení v cukrářské výrobě Druhy kynutého těsta Příprava a zrání kvásku, mísení, tvarování a pečení výrobků z kynutého těsta Výrobky z kynutých těst Vady výrobků a jejich příčiny Plundrové těsto Charakteristika plundrového těsta Výrobky plundrového těsta
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje způsoby přípravy restauračních moučníků- popíše význam restauračních moučníků z hlediska správné výživy- uvede druhy technologických příprav restauračních moučníků- rozdělí restaurační moučníky- zná výrobní postupy jednotlivých restauračních moučníků- využívá nové technologie při přípravě cukrářských výrobků- uvede typy úprav a dohotovení jednotlivých moučníků	Výroba restauračních moučníků Charakteristika restauračních moučníků Technologické postupy při přípravě restauračních moučníků Rozdělení restauračních moučníků Moučníky vařené Moučníky pečené (i na pánvi) Pasticciotti Moučníky smažené Moučníky ovocné Moučníky speciální Moučníky slané a sýrové
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje oplatky- zvolí vhodné suroviny pro přípravu oplatkového těsta před zpracováním	Oplatky Charakteristika oplatek Výběr a úprava surovin pro výrobu oplatek



<ul style="list-style-type: none">- popíše výrobu oplatek, pečení a dohotovení- vyjmenuje výrobky z oplatkového těsta	Výroba oplatek – příprava oplatkového těsta, pečení, konečná úprava Oplatky bílé a hnědé
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje speciální výrobky- vysvětlí jejich rozdělení- uvede a popíše výrobní postupy jednotlivých výrobků- objasní tvarování a dohotovení speciálních výrobků	Speciální výrobky Charakteristika speciálních výrobků Rozdělení speciálních výrobků Výrobky charakteru orientálních cukrovinek Jemné smetanové výrobky Ostatní nepečené výrobky
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje základní druhy zmrzlin a způsoby uchovávání- zvolí vhodné suroviny a úpravu před zpracováním- vyjmenuje hygienické předpisy při výrobě a prodeji zmrzliny- objasní prevenci vzniku alimentárních nákaz u vybraných cukrářských výrobků a zmrzlin- popíše výrobní postupy jednotlivých druhů zmrzlin- objasní příčiny vzniku vad- charakterizuje zmrzlinové výrobky	Výroba zmrzliny a zmrzlinových specialit Charakteristika a rozdělení zmrzlin Jakost zmrzlin Výběr a úprava surovin pro výrobu zmrzlin Předpisy pro výrobu a prodej zmrzlin Rozdělení zmrzlin Výroba zmrzlin – zmrzliny připravované ze základních surovin, zmrzliny z tekutých směsí, zmrzliny připravované z práškových směsí Vady zmrzlin Zmrzlinové výrobky Zmrzlinové speciality Mražené krémy
<ul style="list-style-type: none">- uvede jednotlivé druhy diet a jejich charakteristiku- vysvětlí odlišnost dia výrobků od běžných cukrářských výrobků, uvede příklady- zdůvodní, komu je určena bezlepková dieta a jak jsou označovány bezlepkové výrobky- vyjmenuje výrobky vhodné pro redukční dietu- objasní, co je žlučnicková dieta- vyjmenuje druhy moučníků vhodných pro žlučnickovou, redukční a bezlepkovou dietu	Dietní výrobky Zásady pro výrobu dietních výrobků Výrobky pro diabetiky Výrobky pro bezlepkovou dietu Výrobky pro redukční dietu Výrobky vhodné pro žlučnickovou dietu



<ul style="list-style-type: none">- zdůvodní význam hodnocení jakosti cukrářských výrobků- vysvětlí jakostní znaky a rozdělení výrobků do jakostních skupin- hodnotí senzoričky polotovary a hotové výrobky, popíše vady výrobků a možnosti prevence- objasní systém kontroly kritických bodů	Hodnocení a vady výrobků Význam hodnocení jakosti cukrářských výrobků Způsoby hodnocení jakosti cukrářských výrobků Kontrola jakosti cukrářských výrobků Vady cukrářských výrobků Systém kontroly kritických bodů – HACCP
<ul style="list-style-type: none">- uchovává výrobky s ohledem na jejich jakost a trvanlivost- rozlišuje obalové materiály a uvede jejich využití- vysvětlí význam použití obalů- vysvětlí pravidla označování balených výrobků a expedici	Uchovávání, trvanlivost, balení, označování a expedice výrobků Význam a způsob balení cukrářských výrobků Obalové materiály a balicí technika Označování cukrářských výrobků a expedice



Název předmětu:	ODBORNÉ KRESLENÍ			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	1	0	0	1

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Obecným cílem předmětu je seznámit žáka s dekorativním uměním a upevnit jeho odborné vědomosti potřebné k výkonu jednodušších činností při zdobení cukrářských výrobků.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Odborné vzdělávání z obsahových okruhů Technická a technologická příprava a Cukrářská výroba. Učivo je rozděleno do čtyř tematických celků a vychází od nácviku jednotahových linií přes nácvik písma, dělení plochy až po techniku zdobení. Odborné kreslení připravuje žáka tak, aby v praxi dovedl vytvářet cukrářské výrobky podle vlastní představivosti, vkusně, čistě a barevně sladěné a vyjádřil tak ozdobou účel výrobku. Při dohotovování žák rozvíjí svou manuální zručnost, kreativitu a estetické cítění.

Strategie výuky

Výuka probíhá v 1. ročníku. Základní metodou zůstává klasický frontální způsob, tj. výklad učiva, kdy učitel vysvětlí postup při provádění náčrtů. Žák je veden k samostatné práci, kdy nacvičuje dekorování cukrářských výrobků. Ve výuce se podle možností účelně využívají digitální technologie a zdroje informací. Nezbytnou součástí teoretické výuky je i účast žáka na odborných exkurzích.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Do celkového hodnocení je zahrnuta klasifikace úrovně zvládnutí odborných dovedností v rámci odborného kreslení. Součástí celkového hodnocení je samostatná práce žáka, schopnost spolupracovat a pracovat v týmu.



Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - má pozitivní vztah k učení a vzdělávání - využívá ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí
Kompetence k řešení problémů
- volí prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušenosti a vědomosti nabyté dříve
Komunikativní kompetence
- formuluje srozumitelně své myšlenky - naslouchá pozorně druhým, tzn., vyjadřuje se přiměřeně tématu diskuse
Personální a sociální kompetence
- stanoví si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek - reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsob jednání ze strany jiných lidí, přijímá radu i kritiku - ověřuje si získané poznatky, zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí - přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly
Občanské kompetence a kulturní povědomí
- chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje
Kompetence k pracovnímu uplatnění
- má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání - uvědomuje si význam celoživotního učení a je připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám - má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru
Matematické kompetence
- rozpoznává základní tvary předmětů a jejich vzájemnou polohu v rovině i prostoru
Digitální kompetence
- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života - využívá digitální technologie, aby si usnadnil práci - vytvářeli jednoduchý digitální obsah v základních digitálních formátech; využívali je ke splnění stanovených cílů; ukládali informace tak, aby je mohli opětovně najít, použít, upravit



Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí

Žák/žákyně je veden tak, aby byl schopen podle svých schopností a možností: <ul style="list-style-type: none">- chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků)- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení- vybrat vhodné suroviny a pomocné látky pro daný technologický postup

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností respektovat a dodržovat zásady slušnosti a tolerance k druhým.
Člověk a životní prostředí
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností přispět k ochraně životního prostředí tím, že třídí odpad, šetří energii a vodou a osvojit si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním i profesním jednání.
Člověk a svět práce
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností vykonávat svou práci kvalitně a orientovat se v nabídkách práce.
Člověk a digitální svět
Žák je veden k tomu, aby byl schopen při tvořivých činnostech využít potenciál, který nabízejí digitální media, a aby při digitální tvorbě a posuzování výsledků této tvorby uplatňoval estetická kritéria.

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně <ul style="list-style-type: none">- osvojí si kreslířské dovednosti při provádění jednotahových linií- vytváří jednoduché ozdobné prvky	Výtvarná příprava Nácvik jednotahových linií Cvičení jednotahových vodorovných, kolmých a šikmých linií Sestavování ozdobných pásků



	Sestavování ozdobných motivů Ozdobné pásy široké z listů, květin, vánoční, velikonoční a svatební motivy
<ul style="list-style-type: none">- zvládá techniku hůlkového písma- zvládá techniku psacího písma- využívá různých typů písma v souladu s navrženou kompozicí- vybere vhodný typ písma pro daný typ výrobku- rozvrhne plochu výrobku a navrhne správné umístění vizitky	Nácvik písma Hůlkového písma Psací písma Číslice Vizitky
<ul style="list-style-type: none">- ovládá princip symetrického a asymetrického dělení kruhových ploch- ovládá dělení a zdobení čtvercových ploch- navrhne vkusné dělení a zdobení dortu libovolného tvaru- ovládá zdobení tematických dortů symetricky i asymetricky- navrhuje sestavení pater dortů a rozvržení ozdobných ornamentů	Dělení plochy Dělení a zdobení kruhové plochy (symetrické a asymetrické) Dělení a zdobení čtvercové plochy Tematické dorty (symetrické a asymetrické) Patrové dorty
<ul style="list-style-type: none">- navrhuje dekorativní prvky na zdobení vrchní plochy i bočních stran dortu- vytváří stylizační kresby- vytváří jednoduché figurální kresby- ovládá přípravu stylizačních i plastických figurálních ozdob- využívá cit pro harmonii barev a esteticky ztvárňuje a zdobí cukrářské výrobky- navrhuje ztvárnění výrobku podle zadání, vlastních nákresů, rozvíjí vlastní kreativitu- ovládá a aplikuje běžné zdobící techniky, např. tužkou, sáčkem, štětcem	Zdobení Jednoduché zdobení bočních stran dortu Stylizační kresba Jednoduché stylizované ozdoby Jednoduchá figurální kresba Zdobící techniky tužkou, sáčkem, štětcem Dortová ozdoba s volitelným námětem Zdobení perníčků



Název předmětu:	HOSPODÁŘSKÉ VÝPOČTY			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	0	1	1	2

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Cílem předmětu je upevňování a prohlubování početní paměti a vytvoření dovedností a návyků potřebných při kalkulacích v provozu.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Odborné vzdělávání z obsahového okruhu Stravovací služby. Žák získává početní jistotu a hbitost, počítá s pojmenovanými čísly, procenty, přepočítává surovinové normy, provádí výpočty cen pokrmů a výpočty mezd. Učivo je koncipováno tak, aby žák byl schopen využívat získaných poznatků v praktickém životě.

Strategie výuky

Výuka probíhá ve 2. a 3. ročníku formou frontálního i skupinového vyučování metodou výkladu, vysvětlování, řízeného rozhovoru a individuálního přístupu. Aktivita žáka je podporována samostatnou a skupinovou prací. Ve výuce se podle možností účelně využívají digitální technologie a zdroje informací.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Do celkového hodnocení žáka je zařazena jak klasifikace úrovně dosažených výsledků vzdělávání formou ústního či písemného zkoušení, tak i hodnocení dosažené úrovně splnění úkolu či problému, schopnost samostatné práce nebo práce ve skupinách.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - ovládá práci s textem, vyhledává a zpracovává informace



- s porozuměním poslouchá mluvené projevy (např. výklad), pořizuje si poznámky
Kompetence k řešení problémů
- získává informace potřebné k řešení problému buď samostatně, nebo s vedením jiných lidí - spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi
Komunikativní kompetence
- formuluje své myšlenky srozumitelně - vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování
Personální a sociální kompetence
- ověřuje si získané poznatky, zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí - pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností
Občanské kompetence a kulturní povědomí
- jedná v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování
Kompetence k pracovnímu uplatnění
- má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru
Matematické kompetence
- správně používá a převádí běžné jednotky - provádí reálný odhad výsledku řešení dané úlohy - aplikuje matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích
Digitální kompetence
- využívá digitální technologie, aby si usnadnil práci, zautomatizoval rutinní činnosti, zefektivnil či zjednodušil své pracovní postupy a zkvalitnil výsledky své práce - při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým

Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí

- Žák/žákyně je veden tak, aby byl schopen podle svých schopností a možností:
- usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
 - jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje



Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností respektovat a dodržovat zásady slušnosti a tolerance k druhým.
Člověk a životní prostředí
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností přispět k ochraně životního prostředí tím, že třídí odpad, šetří energií a vodou a osvojit si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním i profesním jednání.
Člověk a svět práce
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností vykonávat svou práci kvalitně a orientovat se v nabídkách práce.
Člověk a digitální svět
Žák je veden k tomu, aby v odborné oblasti efektivně využíval digitální nástroje potřebné nebo vhodné pro odborné činnosti.

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
2. ročník	
Žák/žákyně - provádí výpočet základních početních operací z paměti - provádí početní operace písemně a pomocí kalkulačtoru - zaokrouhlí celé i desetinné číslo - určí aritmetický průměr - odhaduje výsledek početní operace a provádí kontrolu výpočtu	Prohloubení a upevnění numerického počítání Základní početní operace – sčítání, odčítání, násobení, dělení Zaokrouhlování čísel Aritmetický průměr
- používá správné měrné jednotky a převádí je - řeší příklady z praxe	Pojmenovaná čísla Jednotky soustavy SI Základní početní operace s pojmenovanými čísly
- zná peněžní jednotky ČR i sousedních států - na příkladu předvede převody a propočty peněžní jednotky včetně měnových jednotek cizích států	Peněžní jednotky Peněžní jednotky ČR Peněžní jednotky jiných států
- provádí běžné výpočty s využitím procentového počtu	Procentový počet Procento Výpočet procentové části



	Výpočet počtu procent Výpočet procentového základu
3. ročník	
- normuje jednu porci - počítá spotřebu surovin na různý počet porcí	Surovinové normy Normování jedné porce Výpočet spotřeby surovin na různý počet porcí dle receptur pokrmů
- používá výpočet energetické hodnoty pokrmů a aplikuje je při určení doporučených dávek	Energetická hodnota potravin Výpočet jedlého podílu Výpočet energetické hodnoty potravin Doporučené dávky
- určí procento výtěžnosti surovin	Výtěžnost Výtěžnost surovin Výpočet procenta výtěžnosti
- určí nákupní a prodejní cenu pokrmu - vypočítá kalkulační přírážku	Ceny pokrmů Cenový systém Výpočet nákupní ceny surovin Výpočet kalkulační ceny pokrmů (kalkulační přírážka) Výpočet prodejní ceny pokrmů
- orientuje se v prvotní evidenci zásob, materiálu a zboží - chápe inventuru jako nástroj kontroly hospodaření	Zásoby Normy přirozených ztrát zásob Inventura, inventarizace Příklady operativní evidence Vyplňování skladových dokladů
- orientuje se v jednotlivých složkách mzdy - počítá hrubou a čistou mzdu	Výpočet mzdy Složky mzdy Výpočet čisté mzdy Výpočet hrubé mzdy



Název předmětu:	ODBOBNÝ VÝCVIK			
Ročník:	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin:	18	21	21	60

POJETÍ PŘEDMĚTU

Obecný cíl předmětu

Cílem odborného výcviku je osvojení si praktických dovedností, správných hygienických a technologických návyků a upevnění odborných vědomostí potřebných k výkonu jednoduchých prací v cukrářské výrobě.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Odborné vzdělávání z obsahových okruhů Technická a technologická příprava a Cukrářská výroba. Žák podle svých schopností a možností provádí jednoduché technologické výpočty a základní operace. Osvojuje si technologické postupy při přípravě běžných cukrářských těst, hmot, náplní, polev i při přípravě jednotlivých polotovarů a hotových výrobků. Tvarováním a dohotovováním cukrářských výrobků rozvíjí svou manuální zručnost, kreativitu a estetické cítění. Při výrobě využívá a obsluhuje stroje a zařízení pro cukrářskou výrobu. Zároveň provádí jejich běžnou údržbu. Žák vypočítá potřebnou normu, připravuje a zpracovává dané suroviny, podílí se na výrobě standardního sortimentu cukrářských výrobků. Hodnotí jejich kvalitu a také vykonává činnosti spojené s nabídkou a odbytem cukrářských výrobků. Žák hospodárně využívá suroviny a energetické zdroje, osvojí si hygienické návyky a dodržuje hygienické a bezpečnostní předpisy při práci v cukrářském provozu. Nedílnou součástí je praktická příprava žáka ve vhodných pracovních podmínkách, kde získá potřebné praktické dovednosti v cukrářské výrobě a zkušenosti, jak uchovávat suroviny a hotové cukrářské výrobky s ohledem na jejich jakost a trvanlivost. Důraz se klade i na práci s provozními odpady v souladu s ekologickými principy. V rozpisu výsledků vzdělávání a učiva jsou zapracovány změny platné od školního roku 2023/2024 na základě závěrů projektů Erasmus+ č. 2020-1-CZ01-KA102-077420 a č. 2022-1-CZ01-KA121-VET-000060616.

Strategie výuky

Výuka probíhá v 1. až 3. ročníku v odborných učebnách školy pod vedením učitele odborného výcviku. Nejčastěji se využívá metoda předvádění úkonu s aktivním podněcováním ke spolupráci, doprovázená vhodným a srozumitelným vysvětlováním postupu práce. Žák pracuje podle svých schopností a možností samostatně i v týmu. Praktické zkušenosti žáka získané v odborném výcviku navazují na vědomosti, které získá



v odborných předmětech. Ve výuce se podle možností účelně využívají digitální technologie a zdroje informací. V rámci odborného výcviku se žák zúčastňuje odborných exkurzí, ve třetím ročníku i soutěže dovedností.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka vychází z klasifikačního řádu školy. Hodnotí se kvalita provedené práce, přístup k práci i k úkolům, schopnost spolupracovat v týmu, dodržovat společenská pravidla, uplatnit teoretické informace v praxi, a to s ohledem na možnosti a schopnosti žáka. Upřednostňuje se individuální přístup k hodnocení žáka. Podle množství a kvality vykonané práce je žák hodnocen i formou finanční odměny. Ta je podmíněna také dosažením určité úrovně stanovených kritérií a množstvím odpracovaných produktivních hodin.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - má pozitivní vztah k učení a vzdělávání - využívá ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí - zná možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání
Kompetence k řešení problémů
- porozumí zadanému úkolu, získá informace k řešení problému a samostatně nebo pod vedením jiných lidí navrhne způsob řešení - spolupracuje s týmem při řešení problémů, respektuje názory druhých
Komunikativní kompetence
- při komunikaci dodržuje zásady kultury projevu a chování
Personální a sociální kompetence
- pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností - přijímá a plní odpovědně svěřené úkoly
Občanské kompetence a kulturní povědomí
- dodržuje pravidla společenského chování
Kompetence k pracovnímu uplatnění
- je si vědom zodpovědnosti k vlastní profesní budoucnosti - má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru



- má reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umí je srovnat se svými představami a předpoklady - zná obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků
Matematické kompetence
- správně používá a převádí běžné jednotky - aplikuje své matematické znalosti v praxi
Digitální kompetence
- využívá digitální technologie, aby si usnadnil práci, zautomatizoval rutinní činnosti, zefektivnil či zjednodušil své pracovní postupy a zkvalitnil výsledky své práce - při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým

Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí

<p>Žák/žákyně je veden tak, aby byl schopen podle svých schopností a možností:</p> <ul style="list-style-type: none">- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence- dodržovat stanovené normy a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popřípadě společenské ohodnocení- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí- provádět kvantitativní i kvalitativní přejímku surovin, pomocných látek, polotovarů a hotových výrobků- orientovat se v jednotlivých druzích surovin, polotovarů a hotových výrobků, při skladování zohlednit jejich vlastnosti, kvalitu a trvanlivost a skladovat je podle stanovených zásad- vést jednoduché záznamy ve skladové evidenci- vybrat vhodné suroviny a pomocné látky pro daný technologický postup- připravovat, upravovat a zpracovávat suroviny podle technologického postupu ručně nebo strojově na vybrané polotovary a výrobky- dodržovat technologické postupy a technologickou kázeň- prokazovat manuální zručnost při ručním způsobu zpracování a úpravě surovin- obsluhovat potravinářské stroje a zařízení při přípravě, úpravě a zpracování surovin a polotovarů a při manipulaci s hotovými výrobky, provádět jejich čištění a běžnou údržbu- provádět sensorické hodnocení kvality surovin a hotových potravinářských výrobků- balit, označovat, skladovat a expedovat hotové výrobky
--



- pochopit a respektovat nezbytnost dodržování hygieny a sanitace potravinářského provozu s cílem vyrábět bezpečné potraviny
- osvojit si zásady osobní hygieny a hygieny pracovního prostředí; provádět běžnou sanitaci potravinářského provozu
- likvidovat odpady potravinářské výroby v souladu s ekologickými principy
- seznámit se s platnými právními předpisy v potravinářství
- dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci
- usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb
- jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Žák je veden k tomu, aby podle svých schopností a možností dodržoval zákony a respektoval práva a osobnost druhých.
Člověk a životní prostředí
Žák je veden k tomu, aby podle svých schopností a možností zacházel zodpovědně se surovinami, jednal s nimi hospodárně z hlediska ekonomického i ekologického.
Člověk a svět práce
Žák je veden k tomu, aby se podle svých schopností a možností dokázal prosadit na trhu práce i v osobním životě.
Člověk a digitální svět
Žák je veden k tomu, aby efektivně využíval digitální nástroje potřebné nebo vhodné pro odbornou činnost, získával potřebné informace z různých digitálních zdrojů a využíval digitální technologie ke sdílení dat, informací a obsahu se svými blízkými, spolužáky a učiteli.

ROZPIS VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A UČIVA

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
1. ročník	
Žák/žákyně <ul style="list-style-type: none">- vysvětlí pravidla správné výrobní a hygienické praxe- dodržuje základní hygienické požadavky a předpisy- provádí běžný úklid a sanitaci potravinářského provozu- dodržuje zásady osobní a provozní hygieny	Hygiena a sanitace v potravinářském provozu Hygienické předpisy v potravinářském provozu Zásady hygieny a sanitace provozu Osobní hygiena Provozní hygiena Hygiena surovin a polotovarů



<ul style="list-style-type: none">- sleduje a zapisuje kritické body HACCP s cílem zajistit bezpečnost cukrářských výrobků	Kritické body HACCP
<ul style="list-style-type: none">- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy- uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu- používá osobní ochranné pracovní prostředky- zná bezpečnostní rizika na pracovišti a předchází jim	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Pracovněprávní problematika BOZP Bezpečnost technických zařízení Seznámení s organizačním uspořádáním pracoviště Vybavení provozovny Význam OOPP Rozdělení úrazů a první pomoc Povinnosti pracovníka a zaměstnavatele
<ul style="list-style-type: none">- vyjmenuje zásady skladování různých druhů potravinářských surovin- provádí senzorické hodnocení surovin a vyjmenuje faktory ovlivňující jejich jakost- přijímá, třídí a uskladňuje suroviny s ohledem na jejich trvanlivost a objasní využitelnost v konkrétním potravinářském odvětví- vysvětlí způsoby přípravy surovin pro technologické zpracování- provede příjem, přípravu a úpravu surovin a pomocných látek pro dané technologické zpracování v dostatečném množství- efektivně hospodaří se surovinami- vypočítá potřebné množství surovin pro daný technologický postup- váží suroviny na různých typech vah	Příprava surovin pro potravinářskou výrobu Skladování Rozdělení skladů Přejímka surovin Příprava a úprava surovin Hospodaření se surovinami Vážení na různých vahách Měření a příprava surovin pro výrobu
<ul style="list-style-type: none">- připraví si cvičnou hmotu- ovládá plnění a správné držení cukrářského sáčku a jeho čištění- pomocí hladké a řezané trubičky stříká různé tvary- zhotoví papírové kornoutky a pomocí nich stříká různé tvary (filigránky)- pracuje s cvičnou hmotou na modelování a vytváří základní tvary	Cvičné práce Práce s cvičnou hmotou Příprava cvičné hmoty Ruční plnění, správné držení a čištění cukrářského sáčku Tvarování hladkou a řezanou trubičkou Výroba papírových kornoutků



- balí dortové ráfky	Nácvik zdobení Balení dortových ráfků
- připraví pracoviště pro danou technologickou operaci - využívá nové technologie při přípravě cukrářských výrobků - obsluhuje jednoduché stroje a zařízení v cukrářské výrobě, popíše jejich funkci a provádí jejich běžnou údržbu - provádí jednoduché technologické výpočty	Příprava pracoviště Stroje a zařízení v cukrářské výrobě
- vykonává jednoduché operace ve výrobě v souladu s technologickým postupem - dodržuje technologickou kázeň - provádí senzorické hodnocení kvality hotových výrobků, ověřuje trvanlivost - dodržuje základní pravidla nakládání s odpady v potravinářské výrobě v souladu s principy ochrany životního prostředí - efektivně využívá strojní zařízení a energetické zdroje v cukrářském provozu	Základy potravinářské výroby Nakládání s odpady Energetické zdroje Odpadové hospodářství
- připravuje a využívá základní cukerné rozvary - měří koncentraci cukerných roztoků teploměrem - provádí ruční zkoušku - taví cukr - vyrábí griliáš, karamel a kulér - dodržuje tepelnou úpravu cukerného rozvaru pro dané použití	Úprava cukru vařením Vaření cukrového roztoku Určování koncentrace cukerných roztoků, tavení cukru, ruční zkoušky Výroba griliáše, karamelu a kuléru
- připravuje a využívá základní a nové druhy náplní a polev pro cukrářské účely - volí vhodné suroviny pro přípravu náplní - zná podmínky skladování před použitím smetany - navažuje a odměřuje suroviny pro výrobu náplní - dodržuje tepelnou úpravu určitých náplní - připravuje základní druhy náplní podle receptury	Náplně Výběr a úprava surovin Příprava náplní a použití Využití náplní podle trvanlivosti – trvanlivé, méně trvanlivé, náplně pro rychlou spotřebu a na pečení Využití náplní k pečení a plnění Plnění výrobků



<ul style="list-style-type: none">- ovládá plnění výrobků sáčkem s řezanou i hladkou trubičkou- ovládá práci s roztíracím nožem- při plnění výrobku dodržuje předepsanou hmotnost náplně- rozpozná vady náplní a určí jejich příčinu	Vady náplní
<ul style="list-style-type: none">- připravuje a využívá základní a nové druhy náplní a polev pro cukrářské účely- volí vhodné suroviny pro přípravu polev- navažuje a odměřuje suroviny pro výrobu polev- dodržuje tepelnou úpravu polev- připravuje základní druhy polev podle receptury- volí správnou polevu podle druhu výrobku- potahuje zvolené výrobky- rozpozná vady polev a určí jejich příčinu	Polevy Výběr a úprava surovin Příprava polev, jejich použití Cukrové polevy Čokoládové polevy Želé polevy Potahování výrobků Vady polev
<ul style="list-style-type: none">- pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává základní druhy těst a hmot podle receptury a technologického postupu- tvaruje a peče cukrářské výrobky- vybírá a upravuje suroviny pro výrobu lineckých těst- navažuje suroviny pro výrobu lineckých těst- připravuje těsto podle receptury- zadělává těsto a určuje správný stupeň vymísení těsta- tvaruje těsto ručně nebo strojově- volí vhodnou teplotu a dobu pečení- kontroluje průběh pečení- určuje stupeň propečení výrobků- plní výrobky podle druhu- dohotovuje a zdobí výrobky dle obvyklých zvyklostí (případně podle svého návrhu)- rozpozná vady lineckého těsta a určí jejich příčinu	Technologie Výroba běžných druhů cukrářských výrobků Pevná tuková těsta a výrobky Výběr a úprava surovin příprava těst podle receptur Linecká těsta Zadělávání lineckých těst strojově i ručně Tvarování lineckých těst Pečení Výrobky z lineckých těst Plnění výrobků Dohotovení výrobků Vady lineckého těsta



<ul style="list-style-type: none">- vybírá a upravuje suroviny pro výrobu vaflového těsta- navažuje a odměřuje suroviny pro výrobu vaflového těsta- připravuje těsto podle receptury- zadělává těsto a určuje správný stupeň vymísení těsta- tvaruje těsto ručně nebo strojově- volí vhodnou teplotu a dobu pečení- kontroluje průběh pečení- určuje stupeň propečení výrobků- plní výrobky podle druhu- dohotovuje a zdobí výrobky dle obvyklých zvyklostí	Vaflové těsto Zadělávání vaflového těsta strojově i ručně Tvarování vaflového těsta Pečení Výrobky z vaflového těsta Plnění výrobků z vaflového těsta Dohotovování výrobků
<ul style="list-style-type: none">- vybírá a upravuje suroviny pro výrobu křehkého těsta- navažuje a odměřuje suroviny pro výrobu křehkého těsta- připravuje těsto podle receptury- zadělává těsto a určuje správný stupeň vymísení těsta- tvaruje těsto ručně nebo strojově- volí vhodnou teplotu a dobu pečení- kontroluje průběh pečení- určuje stupeň propečení výrobků- plní výrobky podle druhu- dohotovuje a zdobí výrobky dle obvyklých zvyklostí (případně podle svého návrhu)	Křehké těsto Zadělávání křehkého těsta strojově i ručně Tvarování křehkého těsta Plnění a pečení výrobků Dohotovování výrobků Výrobky z křehkého těsta
<ul style="list-style-type: none">- vybírá a upravuje suroviny pro výrobu slané a sýrového těsta- navažuje a odměřuje suroviny pro výrobu slané a sýrového těsta- připravuje těsto podle receptury- zadělává těsto a určuje správný stupeň vymísení těsta- tvaruje těsto ručně nebo strojově- volí vhodnou teplotu a dobu pečení- kontroluje průběh pečení- určuje stupeň propečení výrobků- dohotovuje a zdobí výrobky dle obvyklých zvyklostí	Slané a sýrové těsto Zadělávání slané těsta strojově i ručně Tvarování slané těsta Zadělávání sýrového těsta strojově i ručně Tvarování sýrového těsta Pečení výrobků Výrobky ze slané a sýrového těsta



<ul style="list-style-type: none">- vybírá suroviny pro výrobu třeňého lineckého těsta- navažuje a odměřuje suroviny pro výrobu třeňého lineckého těsta- připravuje těsto podle receptury a technologického postupu- tvaruje těsto pomocí sáčků s řezanou trubičkou- volí požadovanou teplotu pro pečení- kontroluje průběh a dobu pečení- plní korpusy podle druhu náplněmi a dohotovuje je pomocí polev- dohotovuje a zdobí výrobky dle obvyklých zvyklostí (případně podle svého návrhu)- rozpozná vady třeňého lineckého těsta a určí jejich příčinu	<p>Třeňé linecké těsto</p> <p>Výběr surovin pro výrobu třeňého lineckého těsta Příprava těsta podle receptury Tvarování pomocí sáčků s řezanou trubičkou Pečení a plnění výrobků Dohotovení výrobků Vady třeňého lineckého těsta</p>
<ul style="list-style-type: none">- vybírá a upravuje suroviny pro výrobu čajového a pařížského pečiva- navažuje a upravuje suroviny pro přípravu jednotlivých těst podle receptury- připravuje a vyrábí těsta strojově nebo ručně- tvaruje těsta rozvalováním válečkem nebo roztíráním přes šablony- volí správnou teplotu a dobu pečení- kontroluje průběh pečení a stanoví propečení tvarů pečiva- plní jednotlivé druhy pečiva správou náplní, dohotovuje je polevou a zdobí- rozpozná vady pečiva a stanoví jejich příčinu- balí čajové a pařížské pečivo	<p>Čajové a pařížské pečivo</p> <p>Druhy čajového a pařížského pečiva Výběr a úprava surovin Příprava těst podle receptury Výroba těsta strojová a ruční Ruční tvarování těst Pečení a plnění výrobků Dohotovení výrobků Vady čajového pečiva Balení čajového a pařížského pečiva</p>
<ul style="list-style-type: none">- vybírá a upravuje suroviny pro výrobu pálené hmoty- navažuje a odměřuje suroviny pro výrobu pálené hmoty- připravuje hmotu podle technologického postupu- tvaruje hmotu pomocí sáčků s řezanou trubičkou- zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením- volí vhodnou teplotu a dobu pečení- kontroluje průběh pečení- určuje stupeň propečení korpusů- plní korpusy podle druhu	<p>Pálená hmota</p> <p>Výběr a úprava surovin Příprava hmoty tradičním způsobem Zpracování hmoty strojově Pálená hmota ze směsí Tvarování pomocí sáčků s řezanou trubičkou Pečení korpusů Dohotovení výrobků, příprava náplní, polev Vady pálené hmoty a výrobků</p>



<ul style="list-style-type: none">- dohotovuje a zdobí výrobky dle obvyklých zvyklostí (případně podle svého návrhu)- rozpozná vady pálené hmoty a určí jejich příčinu	
<ul style="list-style-type: none">- pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává těsto podle receptury a technologického postupu- tvaruje a peče cukrářské výrobky- vybírá a upravuje suroviny pro výrobu perníkového těsta- navažuje a odměřuje suroviny pro výrobu perníkového těsta- připravuje těsto podle receptury na vhodném strojovém zařízení- tvaruje těsto ručně- kontroluje průběh a dobu pečení- rozpozná vady perníkového těsta a určí jejich příčinu- vyrobí náplně a dohotoví výrobky- dohotovuje a zdobí výrobky dle obvyklých zvyklostí (případně podle svého návrhu)- využívá různé techniky zdobení	Perníkové těsto Výběr a úprava surovin Zpracování těsta strojově Odležení těsta Ruční tvarování a pečení Vady perníkového těsta Dohotovování jednoduchých výrobků Zdobení výrobků Plněný perník Balení výrobků
2. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí pravidla správné výrobní a hygienické praxe- dodržuje základní hygienické požadavky a předpisy- provádí běžný úklid a sanitaci potravinářského provozu- sleduje a zapisuje kritické body HACCP s cílem zajistit bezpečnost cukrářských výrobků	Hygiena a sanitace v potravinářském provozu Hygienické předpisy v potravinářském provozu Zásady hygieny a sanitace provozu Kritické body HACCP
<ul style="list-style-type: none">- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy- uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Pracovněprávní problematika BOZP Bezpečnost technických zařízení



<ul style="list-style-type: none">- pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává základní druhy těsta a hmot podle receptury a technologického postupu- vybírá a upravuje suroviny pro výrobu listového těsta- navažuje a odměřuje suroviny pro výrobu listového těsta- zpracovává těsto ručně- rozvaluje těsto a překládá- tvaruje těsto podle druhu výrobků- kontroluje průběh a dobu pečení- určuje stupeň propečení těsta- rozpozná vady listového těsta- vyrábí náplně a dohotovuje výrobky vhodnými náplněmi	<p>Technologie Výroba jemného cukrářského pečiva</p> <p>Listové těsto Výběr a úprava surovin Ruční zpracování listového těsta Tvarování a pečení výrobků z listového těsta Vady listového těsta Výrobky z listového těsta Dohotovování výrobků</p>
<ul style="list-style-type: none">- pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává hmoty podle receptury a technologického postupu- orientuje se v rozdělení šlehaných hmot- vybírá a upravuje suroviny pro výrobu lehkých šlehaných hmot- navažuje a odměřuje suroviny pro výrobu lehkých šlehaných hmot- připravuje lehké šlehané hmoty podle receptury a dodržuje správné technologické postupy- ovládá různé druhy tvarování lehkých šlehaných hmot- ovládá práci s cukrářským sáčkem- zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením- kontroluje průběh a dobu pečení- určuje stupeň propečení těsta- rozpozná vady hmoty a určí jejich příčinu- vyrábí náplně a plní výrobky z lehkých šlehaných hmot	<p>Šlehané hmoty Lehké šlehané hmoty Výběr a úprava surovin Zpracování hmot Tvarování a pečení Vady lehkých šlehaných hmot Výrobky z lehkých šlehaných hmot Dohotovení výrobků Italské piškoty Savoiardí</p>
<ul style="list-style-type: none">- pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává hmoty podle receptury a technologického postupu- vybírá a upravuje suroviny pro výrobu nahříváných šlehaných hmot- navažuje a odměřuje suroviny pro výrobu nahříváných šlehaných hmot	<p>Nahříváné šlehané hmoty Výběr a úprava surovin Zpracování hmot Nahřívání a šlehání hmoty Tvarování a pečení</p>



<ul style="list-style-type: none">- připravuje nahřívané šlehané hmoty podle receptury a dodržuje správné technologické postupy- rozpozná správný stupeň našlehání hmoty- ovládá různé druhy tvarování šlehaných hmot- ovládá roztírání hmot roztíracím nožem- ovládá práci s cukrářským sáčkem- zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením- kontroluje průběh a dobu pečení- určuje stupeň propečení těsta- rozpozná vady hmoty a určí jejich příčinu- vybírá náplně a plní výrobky z nahříváných šlehaných hmot- dohotovuje a zdobí výrobky dle obvyklých zvyklostí (případně podle svého návrhu)	Vady nahříváných šlehaných hmot Výrobky z nahříváných šlehaných hmot Dohotovení výrobků
<ul style="list-style-type: none">- pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává hmoty podle receptury a technologického postupu- vybírá a upravuje suroviny pro výrobu těžkých šlehaných hmot- navažuje a odměřuje suroviny pro výrobu těžkých šlehaných hmot- připravuje těžké šlehané hmoty podle receptury a dodržuje správné technologické postupy- rozpozná správný stupeň našlehání hmoty- zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením- kontroluje průběh a dobu pečení- určuje stupeň propečení těsta- rozpozná vady hmoty a určí jejich příčinu- vybírá náplně a plní výrobky z těžkých šlehaných hmot- dohotovuje a zdobí výrobky dle obvyklých zvyklostí (případně podle svého návrhu)	Těžké šlehané hmoty Výběr a úprava surovin Zpracování hmoty Tvarování a pečení Vady těžkých šlehaných hmot Výrobky z těžkých šlehaných hmot Dohotovení výrobků
<ul style="list-style-type: none">- pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává hmoty podle receptury a technologického postupu	Speciální druhy šlehaných hmot Výběr a úprava surovin Zpracování hmot



<ul style="list-style-type: none">- vybírá a upravuje suroviny pro výrobu speciálních druhů šlehaných hmot- navažuje a odměřuje suroviny pro výrobu speciálních druhů šlehaných hmot- připravuje šlehané hmoty podle receptury a dodržuje správné technologické postupy- ovládá různé druhy tvarování šlehaných hmot- ovládá roztírání hmot roztíracím nožem- ovládá práci s cukrářským sáčkem- zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením- kontroluje průběh a dobu pečení- určuje stupeň propečení hmot- vyrábí náplně a plní výrobky ze speciálních druhů šlehaných hmot- dohotovuje a zdobí výrobky dle obvyklých zvyklostí (případně podle svého návrhu)- balí polotovary ze speciálních druhů šlehaných hmot	<p>Tvarování a pečení Vady speciálních druhů šlehaných hmot Výrobky ze speciálních druhů šlehaných hmot Dohotovení výrobků Balení polotovarů ze speciálních druhů šlehaných hmot</p>
<ul style="list-style-type: none">- pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává hmoty podle receptury a technologického postupu- vybírá a upravuje suroviny pro výrobu šlehaných hmot z moučných směsí- navažuje a odměřuje suroviny pro výrobu šlehaných hmot z moučných směsí- připravuje šlehané hmoty z moučných směsí podle receptury a dodržuje správné technologické postupy- ovládá různé druhy tvarování hmot- ovládá roztírání hmot roztíracím nožem- ovládá práci s cukrářským sáčkem- zvolí správný stupeň předehřátí pece před pečením- kontroluje průběh a dobu pečení- určuje stupeň propečení těsta	<p>Šlehané hmoty s použitím rychlošlehacích přípravků a moučných směsí Výběr a úprava surovin Zpracování těsta strojově Tvarování, dávkování a pečení Dohotovení výrobků</p>



<ul style="list-style-type: none">- vyrábí náplně a plní výrobky ze šlehaných hmot- dohotovuje a zdobí výrobky dle obvyklých zvyklostí (případně podle svého návrhu)	
<ul style="list-style-type: none">- pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává základní druhy hmot podle receptury a technologického postupu- vybírá a upravuje suroviny pro výrobu třeňých hmot- navažuje a odměřuje suroviny pro výrobu třeňých hmot- připravuje třeňé hmoty podle receptury a dodržuje správný technologický postup- zpracovává těsto strojově- třeňou hmotu vyrábí z klasických surovin nebo ze sypkých směsí- používá různé formy k pečení třeňé hmoty- zvolí správný stupeň přehřátí pece před pečením- kontroluje průběh a dobu pečení- dohotovuje a zdobí výrobky dle obvyklých zvyklostí (případně podle svého návrhu)- balí výrobky z třeňých hmot	Třeňé hmoty Výběr a úprava surovin Zpracování těsta strojově Výroba hmoty z RP přípravků a moučných směsí Tvarování, dávkování do tvořítek a pečení třeňých hmot Dohotovení výrobků Balení výrobků
<ul style="list-style-type: none">- pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává hmoty podle receptury a technologického postupu- vybírá a upravuje suroviny pro výrobu jádrových hmot- navažuje a odměřuje suroviny pro výrobu jádrových hmot- připravuje jádrové hmoty podle receptury a dodržuje správný technologický postup- obsluhuje třecí i šlehačí stroj- uvědomuje si důležitost odležení hmoty- tvaruje výrobky z jádrové hmoty- volí vhodnou teplotu a dobu pečení- kontroluje průběh a dobu pečení- zvolí správný postup a pomůcky při tvarování po upečení- rozpozná vady hmoty a určí jejich příčinu	Jádrové hmoty Výběr a úprava surovin Technologický postup výroby jádrové hmoty, odležení Strojové zpracování hmot Nahřívání hmoty, tvarování, pečení Vady jádrových hmot Výrobky z jádrových hmot Dohotovení výrobků



<ul style="list-style-type: none">- plní korpusy podle druhu vhodnými náplněmi a dohotovuje je pomocí polev	
<ul style="list-style-type: none">- vybírá a upravuje suroviny pro výrobu smetanových náplní- navažuje a odměřuje suroviny pro výrobu smetanových náplní- připravuje smetanové náplně podle receptury a dodržuje správný technologický postup- dohotovuje výrobky, plní korpusy podle druhu vhodnými smetanovými náplněmi a dohotovuje pomocí polev, ovoce, různých posypů	Smetanové výrobky Druhy smetanových náplní Výběr a úprava surovin Technologický postup výroby vařených smetanových náplní Technologický postup výroby nevařených smetanových náplní Vady smetanových náplní Smetanové výrobky Plnění a zdobení výrobků
<ul style="list-style-type: none">- vyrábí a používá ozdoby z různých druhů surovin- správně zvolí a upraví suroviny na výrobu cukrářských ozdob- vyrábí jednoduché ozdoby a používá je ke zdobení cukrářských výrobků- navrhuje ztvárnění výrobku podle zadání, rozvíjí vlastní kreativitu- ovládá a aplikuje běžné zdobící techniky, např. tužkou, sáčkem, štětcem- navrhne, nakreslí a podle návrhu i vyrábí cukrářskou ozdobu- zdobí výrobek podle své fantazie a estetického cítění- orientuje se v nabídce dostupných dekorací (cukrové posypy, dražé bonbóny, makronky)- volí vhodnou ozdobu i z nejedlých materiálů (svíčky, zápichy)	Výroba ozdob Výběr a úprava surovin Pomůcky potřebné k modelování Výroba mléčné modelovací hmoty Ozdoby z modelovacích hmot Barvení modelovacích hmot Výroba a ozdoby z bílkové glazury Výroba a ozdoby z máslového krému Výroba a ozdoby z čokolády Výroba a ozdoby z jádrovin Ozdoby z karamelu Ozdoby z ovoce Návrhy cukrářských ozdob Ozdoby z cukrovinkářského průmyslu
3. ročník	
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí pravidla správné výrobní a hygienické praxe- dodržuje základní hygienické požadavky a předpisy- provádí běžný úklid a sanitaci potravinářského provozu	Hygiena a sanitace v potravinářském provozu Hygienické předpisy v potravinářském provozu Zásady hygieny a sanitace provozu Kritické body HACCP



- sleduje a zapisuje kritické body HACCP s cílem zajistit bezpečnost cukrářských výrobků	
- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence Pracovněprávní problematika BOZP Bezpečnost technických zařízení
- vybírá a upravuje suroviny pro výrobu kynutého těsta - navažuje a odměřuje suroviny pro výrobu kynutého těsta - připravuje kvásek a mísí těsto - sleduje průběh kynutí a provádí přetužování - vyrobí náplně k pečení - ručně tvaruje a plní výrobky - podle druhu výrobku používá různá tvořítka nebo formy - podle druhu výrobku volí způsob zdobení před pečením - kontroluje průběh a dobu pečení nebo smažení - určuje stupeň propečení těsta - dohotovuje výrobky - rozpozná vady kynutého těsta a určí jejich příčinu	Technologie Kynuté těsto Výběr a úprava surovin Zpracování těsta strojově Kynutí, přetužování Příprava náplní k pečení Tvarování a plnění výrobků z kynutého těsta Pečení a dohotovení výrobků Vady kynutého těsta Smažení výrobků z kynutého těsta Dohotovení výrobků
- vybírá a upravuje suroviny pro výrobu kynutého těsta a tukové kostky - navažuje a odměřuje suroviny pro výrobu kynutého těsta - navažuje a odměřuje suroviny pro výrobu tukové kostky - zpracovává těsto strojově - sleduje průběh kynutí, rozvaluje těsto a překládá - vyrobí náplně k pečení - ručně tvaruje a plní výrobky - kontroluje průběh a dobu pečení	Plundrové těsto Výběr a úprava surovin Zpracování těsta strojově Příprava kynutého těsta Příprava tukové kostky Kynutí, balení a překládání Příprava náplní k pečení Tvarování a plnění výrobků z kynutého těsta Pečení a dohotovení výrobků



<ul style="list-style-type: none">- určuje stupeň propečení těsta- dohotovuje výrobky	
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje způsoby přípravy restauračních moučníků- připraví běžný moučník podle technologického postupu- vybírá a upravuje suroviny pro výrobu restauračních moučníků- navažuje a odměřuje suroviny pro výrobu moučníků- připravuje vařené, smažené, pečené a ovocné moučníky- dohotovuje výrobky- připravuje nové moderní druhy moučníků	Výroba restauračních moučníků Výběr a úprava surovin Příprava vařených restauračních moučníků Příprava smažených restauračních moučníků Příprava pečených restauračních moučníků Pasticciotti Příprava ovocných moučníků Příprava speciálních druhů restauračních moučníků (krajové speciality)
<ul style="list-style-type: none">- navažuje a odměřuje suroviny pro výrobu zmrzliny- vybírá a upraví suroviny pro výrobu zmrzliny- dodržuje hygienické předpisy při výrobě zmrzliny- připravuje jednotlivé druhy zmrzlin ze základních surovin a ze zmrzlinových směsí, vychlazuje je a zamrazuje- připravuje a zdobí zmrzlinové poháry	Výroba zmrzliny a zmrzlinových specialit Výběr a úprava surovin Hygiena při přípravě zmrzlin Příprava tekuté zmrzliny a její vychlazení Mrazení zmrzliny Zmrzlinové poháry
<ul style="list-style-type: none">- volí vhodné suroviny pro přípravu speciálních výrobků- navažuje a odměřuje suroviny pro výrobu speciálních výrobků- u daných výrobků měří koncentraci cukerných roztoků- připravuje a vyrábí hmoty pro výrobu speciálních výrobků ručně nebo strojově a dodržuje správný technologický postup- tvaruje hmoty ručně i pomocí cukrářského sáčku- ovládá práci s modelovací hmotou- dohotovuje výrobky pomocí různých druhů polev- balí speciální výrobky- zná podmínky pro skladování speciálních výrobků	Speciální výrobky Výběr a úprava surovin Orientální cukrovinky Jemné smetanové výrobky Nepečené výrobky Zpracování hmot strojově a ručně Tvarování pomocí cukrářského sáčku Dohotovení výrobků Balení speciálních výrobků
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí odlišnost dietních výrobků od běžných cukrářských výrobků- vybírá vhodné suroviny pro výrobu těsta a náplní na výrobu dietních výrobků	Dietní výrobky Výběr a úprava surovin Diabetické výrobky



<ul style="list-style-type: none">- má povědomí o nutnosti dodržování dietních pravidel při výrobě	Příprava dia náplní Bezlepkové výrobky
<ul style="list-style-type: none">- volí vhodné suroviny pro přípravu oplatek- tvaruje těsto a peče oplatky- balí výrobky	Oplatky Výběr a úprava surovin Příprava oplatkového těsta Pečení a balení
<ul style="list-style-type: none">- senzory hodnotí polotovary a hotové výrobky, popíše vady výrobků a možnosti prevence- provádí smyslové hodnocení cukrářských výrobků- kontroluje finální výrobky- uchovává výrobky s ohledem na jejich jakost a trvanlivost- balí a označuje cukrářské výrobky v souladu s platnými předpisy	Hodnocení a vady výrobků Hodnocení jakosti cukrářských výrobků Uchovávání a trvanlivost Balení, označování a expedice výrobků
<ul style="list-style-type: none">- popíše způsoby, zásady a podmínky uchovávání a skladování potravinářských výrobků- volí vhodné obalové materiály podle druhu výrobků, balí a skladuje balené výrobky- obsluhuje jednodušší stroje a zařízení pro balení, označování a expedici výrobků- připravuje výrobky k expedici a zaznamenává jejich množství- volí vhodné obalové materiály balených výrobků a opatřuje je etiketou- skladuje, uchovává a připravuje výrobky na expedici	Balení a expedice potravinářských výrobků Skladování výrobků Balení výrobků, obalové materiály Význam a způsoby balení cukrářských výrobků Trvanlivost balených cukrářských výrobků Stroje a zařízení Evidence výrobků Etiketování balených výrobků
<ul style="list-style-type: none">- eviduje nebo pomáhá při evidenci surovin a výrobků v cukrářském provozu	Provozní evidence Evidence zásob a surovin
<ul style="list-style-type: none">- uvede, jaké zásady a předpisy je třeba dodržovat při prodeji potravinářských výrobků- vykonává běžné činnosti při prodeji potravinářských výrobků- připravuje sortiment výrobků pro prezentaci	Prodej potravinářských výrobků Prodej výrobků Evidence v prodejně



7 ZÁKLADNÍ PODMÍNKY PRO USKUTEČŇOVÁNÍ ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

7.1 ZÁKLADNÍ MATERIÁLNÍ PODMÍNKY

UČEBNY	POČET	VYBAVENÍ UČEBEN
Kmenové třídy	2	<ul style="list-style-type: none">– školní tabule– nový školní nábytek– v obou učebnách jsou dataprojektory a PC– výukové nástěnné obrazy– prosklená skříň pro surovinové vzorky
Odborné učebny ICT	4	<ul style="list-style-type: none">– OS Windows– MS Office– tiskárny– dataprojektory– připojení k síti, Internet
Odborná učebna 3D tisku a robotiky	1	<ul style="list-style-type: none">– notebooky– 3D tiskárny– ozoboty, bee-boty– dataprojektor– školní nábytek
Multimediální učebny	2	<ul style="list-style-type: none">– notebooky, tablety– interaktivní tabule– interaktivní software– dataprojektor– DVD, videotechnika– nový školní nábytek



Tělocvičny	2	– vybavení pro výuku tělesné výchovy
Posilovna	1	– vybavení posilovny
Bazén	1	– vybavení bazénu
Školní hřiště	1	– multifunkční sportovní hřiště pro výuku tělesné výchovy
Přednáškový sál (prostor pro přednášky, semináře, besedy, školení a konference nejen v rámci školy, ale také pro zájemce z řad veřejnosti)	1	– televize, dataprojektor, DVD přehrávač – zvukové reproduktory
Školní jídelna	1	
Domov mládeže	1	– pokoje se společným sociálním zařízením
Školní restaurace (s možností pořádat společenské akce)	1	– stoly, židle – bar (lednice, výrobek ledu, výčepní zařízení) – pomocné vozíky – základní a speciální inventář (porcelánový, skleněný, kovový, textilní, dřevěný a ostatní) na úseku obsluhy
Společenský sál (s možností pořádání společenských akcí – divadelní představení, akademie, koncerty, plesy, přednášky atd.)	1	– podium – hlediště s možností variabilního uspořádání nábytku – místnost pro občerstvení
GASTROCENTRUM		
Dílna	1	– profesionální stolní šlehače, digitální váhy, nerezový varný a přípravný blok, indukční sporák, chladicí skříň, elektrický konvektomat, hnětač s vyjímatelnou díží a výklopnou hlavou – nerezový regál s policemi, nerezový vozík, nerezové stoly s policemi, nerezová výlevka se zabudovaným umyvadlem, nerezový dřez s umyvadlem
Výtlupek vajec	1	– nerezové stoly s policemi, nerezový dřez s umyvadlem, chladicí skříň, nerezový regál s policemi
Multimediální učebna	1	– interaktivní tabule



		– interaktivní software – dataprojektor
--	--	--

Další prostory: kabinety učitelů, šatna pro odkládání oděvů a obuvi, prostory pro osobní hygienu, pomocné prostory pro zajištění chodu školy.

7.2 PERSONÁLNÍ PODMÍNKY

Pedagogičtí pracovníci splňují kvalifikační předpoklady pro výkon své pedagogické činnosti v souladu se zákonem č. 563/2004 Sb. o pedagogických pracovnících, ve znění pozdějších předpisů a v souladu vyhláškou č. 317/2005 Sb. o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků, akreditační komisi a kariérním systému pedagogických pracovníků ve znění pozdějších předpisů.

Vzdělávací a výchovné činnosti pedagogických pracovníků jsou v souladu s cíli vzdělávání stanovenými v rámcovém vzdělávacím programu.

Pedagogové si rozšiřují a prohlubují svou kvalifikaci dalším akreditovaným vzděláváním, jako jsou jazyková vzdělávání, rozvoj ICT kompetencí, studium speciální pedagogiky a sledování nových trendů v oblasti pedagogiky a metodiky středoškolského vzdělávání, ale také v daném oboru. Vzdělávání probíhá v souladu se schváleným plánem DVPP na příslušný školní rok.

7.3 ORGANIZAČNÍ PODMÍNKY

Organizace a průběh středního vzdělávání se řídí platnými předpisy školské legislativy, zejména školským zákonem č. 561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů, vyhláškou č. 13/2005 Sb. o středním vzdělávání a vzdělávání v konzervatoři, ve znění pozdějších předpisů a Školním řádem školy.

Vzdělávání probíhá podle učebního plánu, který je součástí tohoto školního vzdělávacího programu. Součástí teoretického vzdělávání je vzdělávání v předmětech všeobecných a odborných. Výuka probíhá v kmenových učebnách nebo v učebnách multimediálních, odborných, počítačových, v terapeutických dílnách, v tělocvičně, posilovně, bazénu, na hřišti apod., záleží na obsahu a zaměření předmětu.

V průběhu vzdělávání se žák účastní různých kulturně výchovných akcí, divadelních a filmových představení, přednášek, besed, exkurzí a dalších aktivit vyplývajících z učebních osnov jednotlivých předmětů a ročního plánu školy.

Součástí všeobecného vzdělávání jsou kurzy – v 1. ročníku základní lyžařský a snowboardový kurz a ve 2. ročníku kurz cykloturistiky a sportů v přírodě. Tělesná výchova je povinná pro všechny žáky, s výjimkou uvolněných žáků. Součástí tělovýchovného vzdělávání je účast žáků ve školních sportovních soutěžích.

Odborný výcvik probíhá v odborných učebnách školy a na pracovištích sociálních partnerů školy. Konkrétní pracoviště pro daný školní rok jsou uvedena v dokumentu školy „Organizační zabezpečení školního roku“.



Výchova ke zdraví

Požadavky, které klade národní program Zdraví 21, jsou realizovány jak prostřednictvím školou vytvořené koncepce strategie primární prevence formou různých prožitkových programů, besed, přednášek a humanitárních akcí, tak i prostřednictvím vzdělávání ve všeobecně vzdělávacích i v odborných předmětech a v odborném výcviku. Žák je při vzdělávání veden k odpovědnosti za své zdraví a seznamován s možnými dopady na zdraví při nezdravém životním stylu. Dále si osvojuje zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, ochrany životního a pracovního prostředí. Konkrétní realizace požadavků na výchovu ke zdraví:

- prevence šikany – prožitkové programy, předměty občanská výchova, tělesná výchova,
- zdravá výživa – předměty občanská výchova a odborné předměty,
- návykové látky – prožitkové programy,
- pohybové aktivity – předmět tělesná výchova, lyžařský výcvikový kurz, cyklistický kurz,
- výchova zdraví – v koncepci strategie primární prevence – přednášky, besedy, výchovné DVD filmy, humanitární akce – Červená stužka, Světluška, Svátek s Emilem, předměty tělesná výchova, občanská výchova, odborné předměty,
- první pomoc – předměty tělesná výchova, občanská výchova, odborné předměty.

Problematika ochrany člověka za mimořádných situací v souladu s právními předpisy pro krizové řízení a civilní nouzové plánování je zařazena do výuky předmětu tělesná výchova.

Environmentální vzdělávání

Realizace požadavků na rozvoj vzdělávání v oblasti životního prostředí vychází ze Státního programu environmentálního vzdělávání, výchovy a osvěty. Cílem tohoto programu je naučit žáka žít podle principů trvale udržitelného rozvoje, zdůrazňovat souvislosti mezi poznatky a důsledky jednání a chování na stav životního prostředí. Environmentální vzdělávání se prolíná celým vzdělávacím procesem a jeho cíle jsou implementovány především do obsahu předmětu občanská výchova a odborných předmětů nebo jsou realizovány formou tematických besed a exkurzí.

Finanční gramotnost

Jedním z cílů Školské reformy na základě usnesení vlády č. 1594 je rozvoj finanční gramotnosti, jejíž tři složky – gramotnost peněžní, cenová a rozpočtová – jsou v ŠVP implementovány do obsahu a cílů vzdělávání předmětu občanská výchova. Cílem realizace je rozvoj a zvyšování úrovně finanční gramotnosti žáka, zaměřený na prevenci osobního/rodinného bankrotu.



7.4 PODMÍNKY BEZPEČNOSTI PRÁCE A OCHRANY ZDRAVÍ PŘI VZDĚLÁVACÍCH ČINNOSTECH

Žák i jeho zákonný zástupce jsou na začátku školního roku prokazatelně seznámeni třídním učitelem se školním řádem, provozním řádem školní šatny, dokumenty z oblasti rizikového chování a poučení o pravidlech a povinnostech v oblasti BOZP a PO v souladu s osnovou vypracovanou smluvním partnerem, firmou REDCOCK, a. s. Zákonný zástupce žáka/zletilý žák v 1. ročníku vyplňuje formuláře „Souhlasy GDPR“, zda souhlasí se zřízením a využíváním mailového účtu žáka k zajištění výuky a předávání informací po dobu trvání studia a s prezentací žáka v tištěných materiálech, na webových stránkách školy a na školní sociální síti Facebook, a to po dobu 3 let po ukončení studia.

V rámci praktického vyučování jsou žáci každoročně prokazatelně poučeni o chování na pracovišti se zápisem do Zápisníku o bezpečnosti práce. Organizace mimoškolních akcí se řídí vnitřní směrnici ředitele školy č. 1/2014 včetně příloh a dodatků.

Škola zajišťuje dozory o přestávkách v průběhu vyučování a dozor při odborném výcviku. Pozornost je zaměřena na dodržování pravidel bezpečnosti a ochrany zdraví na jednotlivých pracovištích. Stav objektů, technických a ochranných zařízení je nezávadný, pravidelně probíhají technické kontroly a revize, popřípadě údržba. Škola je bezbariérová, dbá na označení nebezpečných předmětů a částí využívaných prostor školy v souladu s příslušnými normami.

Pravidelně jednou za dva roky probíhá školení všech zaměstnanců školy v oblasti BOZP a PO.

Časová náročnost vzdělávání podle ŠVP a počet povinných vyučovacích hodin stanovených v rámcovém vzdělávacím programu, který respektuje fyziologické a psychické potřeby žáků, podmínky a obsah vzdělávání, jsou v souladu.

Prevenzi násilí a šikany zajišťuje výchovný poradce a školní metodik prevence sociálně patologických jevů u dětí a mládeže. Jednou z hlavních součástí Minimálního preventivního programu je práce s klimatem jednotlivých tříd a celé školy, která je považována za nejefektivnější formu primární prevence šikanování. Základem je monitoring a screening vztahů ve třídních kolektivech a práce s jeho výsledky. Cílem je vytváření dobré školní atmosféry a rozvíjení pozitivních vztahů mezi žáky ve škole. Školní metodik se zabývá také prevencí a řešením výukových a výchovných obtíží, sociálně patologickými jevy (šikana a jiné formy agresivního chování, zneužívání návykových látek) a dalšími problémy souvisejícími se vzděláváním a s motivací k překonávání problémových situací. Realizace školní preventivní strategie probíhá formou dotazníků, besed, prožitkových programů, konzultací s preventistou, zřízením schránky pro dotazy a distribuce propagačního materiálu.



8 SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY

Prioritním sociálním partnerem školy je zřizovatel školy – Moravskoslezský kraj. Jedním z nejdůležitějších partnerů školy při vzdělávání žáků jsou rodiče našich žáků, respektive osoby pečující o naše žáky.

Škola v souvislosti s naplňováním školního vzdělávacího programu spolupracuje se Statutárním městem Ostrava, zejména pak s Městskou částí Ostrava-Poruba, s organizacemi pečujícími o handicapované děti a mládež, včetně registrovaných spolků působících přímo ve škole.

Samozřejmostí je spolupráce se školami a školskými zařízeními nejen s obdobnou vzdělávací nabídkou, jež působí na území Moravskoslezského kraje, se školskými poradenskými zařízeními, s úřadem práce a zařízeními pro další vzdělávání pedagogických pracovníků.

V zájmu propojení vzdělávání žáků s jejich budoucím uplatněním na trhu práce škola spolupracuje s organizacemi, výrobními podniky a podnikatelskými sdruženími působícími v oblastech, k nimž se vztahuje oborová vzdělávací nabídka školy.

Odborný výcvik probíhá v odborných učebnách školy, na odloučených pracovištích a na pracovištích sociálních partnerů školy. Konkrétní pracoviště pro daný školní rok jsou uvedena v dokumentu „Organizační zabezpečení školního roku“.

V oblasti péče o žáky se speciálními vzdělávacími potřebami škola spolupracuje se zahraničními asociacemi ve Francii a v Itálii.