



Střední škola,  
Dětský domov a Školní jídelna,  
Velké Heraltice,  
příspěvková organizace

## **Školní vzdělávací program**

29-51-E/01

### **POTRAVINÁŘSKÁ VÝROBA**



Schválil: Mgr. Tomáš Široký

Datum: 30. 8. 2017



Zavedli jsme systém environmentálního řízení a auditu



## OBSAH:

ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE .....	3
PROFIL ABSOLVENTA .....	4
CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU .....	6
UČEBNÍ PLÁN .....	19
PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ PODMÍNKY .....	21
ČESKÝ JAZYK A LITERATURA .....	22
OBČANSKÁ VÝCHOVA .....	27
MATEMATIKA .....	36
FINANČNÍ GRAMOTNOST .....	41
TĚLESNÁ VÝCHOVA .....	46
INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE .....	51
TECHNOLOGIE .....	58
SUROVINY .....	68
ODBORNÉ KRESLENÍ .....	75
ODBORNÝ VÝCVIK .....	79



## ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

<b>Název zařízení:</b>	Střední škola, Dětský domov a Školní jídelna, Velké Heraltice, příspěvková organizace
Právní forma:	příspěvková organizace
IZO:	600 020 787
IČO:	47813571
<b>Adresa školy:</b>	Opavská 1, 747 75 Velké Heraltice
Ředitel zařízení:	Mgr. Tomáš Široký
Zástupce statutárního orgánu:	Ing. Gabriela Sglundová
Kontakty:	553 663 004, 553 663 016 e-mail: <a href="mailto:skola@ddheraltice.cz">skola@ddheraltice.cz</a> <a href="http://www.ddheraltice.cz">www.ddheraltice.cz</a>
<b>Zřizovatel:</b>	Krajský úřad Moravskoslezského kraje 28. října 117, 702 18 Ostrava
Právní forma:	kraj
IČO:	70890692 e-mail: <a href="mailto:posta@msk.cz">posta@msk.cz</a> <a href="http://www.kr-moravskoslezsky.cz">www.kr-moravskoslezsky.cz</a>
Datum zařazení do sítě:	13. prosince 2001
ŠVP byl schválen dne	29. 8. 2017 pod číslem jednacím ddh/975/2017
<b>Platnost ŠVP:</b>	od 31. srpna 2017 počínaje 1. ročníkem

Razítko a podpis ředitele školy: Mgr. Tomáš Široký



## ***PROFIL ABSOLVENTA***

<b>Kód a název oboru vzdělání:</b>	29 – 51 – E/01 Potravinářská výroba
<b>Název ŠVP:</b>	Cukrářská výroba
<b>Dosažený stupeň vzdělání:</b>	střední vzdělání s výučním listem
<b>Délka a forma vzdělání:</b>	3 roky, denní studium
<b>Způsob ukončení vzdělání:</b>	vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list
<b>Platnost vzdělávacího programu:</b>	od 31.8.2017

### **Pracovní uplatnění absolventa**

Absolvent v potravinářské výrobě se uplatní v menších a středně velkých výrobních cukrářských výrobků, v obchodních zařízeních zabývajících se prodejem cukrářských výrobků.

Absolvent byl připravován k vykonávání jednodušších činností při výrobě cukrářských výrobků, jemného pečiva a trvanlivého pečiva.

Absolvent, připravovaný na základě tohoto ŠVP, bude schopen zejména zpracovávat základní suroviny, pomocné látky a přísady, jejich skladování a výrobu polotovarů a cukrářských výrobků včetně dohotovování a zdobení, obsluhovat a provádět základní údržbu strojů, přístrojů a technického vybavení provozoven a vykonávat činnost související s prodejem cukrářských výrobků.

### **Výčet očekávaných kompetencí absolventa**

#### **Odborné kompetence:**

Absolvent:

- dodržuje osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovní činnosti
- uplatňuje návyky v oblasti BOZP
- uvědomuje si souvislosti profese s vlivem návykových látek a angažuje se proti jejich užívání
- prakticky využívá poznatků o různých druzích surovin, používaných strojích a technických zařízeních, technologických postupech při zhotovení cukrářských výrobků
- ovládá správný způsob uskladnění a ošetření surovin
- zvládá základní technologie přípravy těst, hmot, náplní a polev, tvarování výrobků, principy pečení a dohotovení výrobků včetně zdobení a způsoby uchovávání hotových výrobků v závislosti na jejich trvanlivost
- hospodárně využívá materiál a energii při přípravě pokrmů
- obsluhuje běžné strojní vybavení a zařízení cukrárny
- dbá o ochranu a bezpečnost a ochranu zdraví své i spolupracovníků, dodržuje předpisy požární ochrany
- nakládá s materiály, energiemi, odpady a vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem k životnímu prostředí
- při expedici dodržuje základní zásady estetiky



**Žák byl veden tak, aby absolvent:**

- znal své reálné odborné a osobní kvality, uměl zvažovat své možnosti v oblasti profesní dráhy
- měl reálnou představu o kvalitě své práce, pracoval svědomitě a pečlivě, snažil se dosahovat co nejlepších výsledků
- uměl posoudit a zjistit možnosti svého pracovního uplatnění a jim odpovídající
- potřeby dalšího vzdělávání

**Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent:**

- orientoval se v potřebných informacích a pracoval s nimi uvážlivě
- byl schopen používat prostředky informační a komunikační technologie ke komunikaci, pro získání a zpracování informací ve všech oblastech, zejména v pracovním a osobním životě
- měl aktivní přístup k životu, včetně života občanského, a k řešení problémů
- jednal a komunikoval slušně a odpovědně, vážil si vytvořených hodnot
- respektoval lidská práva a vážil si lidského života, byl kriticky tolerantní
- chránil životní prostředí v pracovním i osobním životě
- jednal hospodárně v pracovním i osobním životě
- pociťoval odpovědnost za své zdraví, usiloval o zdravý životní styl a zdokonalování své tělesné zdatnosti toleruje identitu druhých
- chránil dobré životní prostředí

**Klíčové kompetence:**

U absolventa byly rozvíjeny zejména tyto klíčové kompetence:

- vyjadřovat se v mateřském jazyce přiměřeně situaci každodenního a pracovního života
- vyjadřovat se s ohledem na své zdravotní postižení
- vysvětlovat a zdůvodňovat svůj názor, jednání a potřeby
- pomocí internetu vyhledávat informace a komunikovat elektronickou poštou
- ovládat práci se základními textovými programy
- uplatňovat základní numerické znalosti
- identifikovat běžné problémy, s nimiž se v životě setká a dokázat hledat řešení
- ovládat poskytování první pomoci při úrazu
- mít základní poznatky o tom, jak funguje multikulturní demokratická společnost
- pociťuje odpovědnost za své zdraví, usiluje o zdravý životní styl
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní, osobní a profesní identitu

**Postojové kompetence:**

Absolvent byl veden tak, aby:

- komunikoval a jednal slušně a odpovědně
- odhadl své odborné a osobní kvality, stanovil si životní a pracovní cíle
- vnímal hodnotu finančních prostředků a jiného majetku, aby se chtěl poctivě živit

**Způsob ukončení vzdělávání**

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Absolvent je připraven prohlubovat si specifické znalosti v oboru různými školeními a kurzy.



## ***Charakteristika školního vzdělávacího programu***

### **Celkové pojetí vzdělávání v daném programu**

Jedná se o tříletý obor vzdělávání, který vede k získání středního vzdělání s výučním listem.

Náplní je teoretické vyučování a praktická výuka formou odborného výcviku.

Vzdělávací strategie podle ŠVP uplatňuje provázanost mezi teoretickým vyučováním a praktickou výukou. Odborné kompetence výrazně posilují produktivní práce žáků při odborném výcviku od prvního ročníku.

Jedná se o školní vzdělávací program, jehož cílem je, aby obsah přípravy žáků tvořil organizovaný celek klíčových a odborných kompetencí s ohledem na jejich soukromý a občanský život a na požadavky trhu práce.

Cílem ŠVP je připravit pracovníky schopné vykonávat jednodušší pracovní činnosti při výrobě cukrářských výrobků, polotovarů, jemného pečiva a pečiva trvanlivého.

V daném oboru jsou vzdělávání žáci, u nichž převládá sklon k manuální práci, proto převažuje složka vzdělávání, v níž by žáci získali odborné kompetence potřebné pro uplatnění v povolání. Žák je veden tak, aby se uplatnil na trhu práce, začlenil se do společnosti a aby si vypěstoval kladný vztah k práci.

### **Stěžejní metody výuky využívané v rámci teoretického a praktického vyučování**

Metody a formy vzdělávací práce odpovídají vzdělávacím cílům a jsou specifikovány vzhledem k jednotlivým předmětům a s ohledem na možnosti školy.

Klíčovou záležitostí je vést žáky k samostatné práci s informacemi a aplikace získaných informací, získávat a rozvíjet profesní znalosti a schopnosti, profesní vystupování, estetické cítění, kultivované vyjadřování, konstruktivní a vstřícné jednání, spolupracovat a odpovědně rozhodovat.

Tomu odpovídají metodické přístupy ve výuce:

- výklad s návazností na znalost žáků
- řízený rozhovor
- práce s počítačem
- týmová práce a kooperace
- odborné exkurze
- samostatná prezentace žáků
- konzultační hodiny

Přístupovat k jednotlivým žákům diferencovaně podle individuálních možností a věkových specifik.

Z autodidaktických metod jde zejména o náročnější samostatné práce žáků, učení v životních situacích, problémové učení, týmovou práci.

V případě sociálně komunikativních aspektů učení a vyučování jde zejména o diskuse, panelové diskuse, brainstorming, brainwriting.

U metod činnostně zaměřeného vyučování se jedná zejména o praktické práce žáků především aplikačního a heuristického typu.

Škola klade důraz na motivační činitele – zařazení her, soutěží, simulačních a situačních metod.



## Rozvoj klíčových a odborných kompetencí

Vzdělávání v oboru směřuje k tomu, aby si žáci vytvořili na úrovni odpovídající jejich schopnostem a učebním předpokladům následující klíčové a odborné kompetence:

### Klíčové kompetence

#### Kompetence k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky
- využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání

#### Kompetence k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)

#### Komunikativní kompetence

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat při oficiálním jednání (např. při jednání se zaměstnavatelem, na úřadech apod.)
- formulovat své myšlenky srozumitelně
- naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti a podání na instituce, zaměstnavatelům apod., strukturovaný životopis, vyplňovat formuláře aj.)
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

#### Personální a sociální kompetence

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- stanovovat si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- ověřovat si získané poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si





vědomí důsledků nezdravého životního stylu a závislosti

- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci
- být finančně gramotný

### **Občanské kompetence a kulturní povědomí**

- jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) a oprostít se od nesnášenlivosti, xenofobie a diskriminace
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
- uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
- zajímat se o politické a společenské dění u nás a ve světě
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury

### **Kompetence k pracovnímu uplatnění**

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání  
uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru;
- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady
- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků

### **Matematické kompetence**

- správně používat a převádět běžné jednotky
- používat pojmy kvantifikujícího charakteru
- číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
- rozpoznat základní tvary předmětů a jejich vzájemnou polohu v rovině i prostoru
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích





## **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- učit se používat nové aplikace
- komunikovat elektronickou poštou
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní

## **Odborné kompetence**

**Přijímat a skladovat suroviny, polotovary a hotové potravinářské výrobky, tzn. aby absolventi:**

- prováděli kvantitativní i kvalitativní přejímku surovin, pomocných látek, polotovarů a hotových výrobků
- orientovali se v jednotlivých druzích surovin, polotovarů a hotových výrobků, při skladování zohlednili jejich vlastnosti, kvalitu a trvanlivost a skladovali je podle stanovených zásad
- vedli jednoduché záznamy ve skladové evidenci

**Zpracovávat suroviny a polotovary na hotové potravinářské výrobky**

**dle technologického postupu a s ohledem na bezpečnost potravin, tzn. aby absolventi:**

- vybrali vhodné suroviny a pomocné látky pro daný technologický postup
- připravovali, upravovali a zpracovávali suroviny podle technologického postupu ručně nebo strojově na vybrané polotovary a výrobky
- dodržovali technologický postup a technologickou kázeň
- prokazovali manuální zručnost při ručním způsobu zpracování a úpravě surovin
- obsluhovali potravinářské stroje a zařízení při přípravě, úpravě a zpracování surovin a polotovarů a při manipulaci s hotovými výrobky; prováděli jejich čištění a běžnou údržbu
- prováděli senzorické hodnocení kvality surovin a hotových potravinářských výrobků
- balili, označovali, skladovali a expedovali hotové výrobky

**Aplikovat hygienické požadavky v potravinářském provozu, tzn. aby absolventi:**

- pochopili a respektovali nezbytnost dodržování hygieny a sanitace potravinářského provozu s cílem vyrábět bezpečné potraviny
- osvojili si zásady osobní hygieny a hygieny pracovního prostředí; prováděli běžnou sanitaci potravinářského provozu
- likvidovali odpady potravinářské výroby v souladu s ekologickými principy
- seznámili se s platnými právními předpisy v potravinářství

**Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn. aby absolventi:**

- chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků)



- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví
- znali systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)
- byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snažili se poskytnout první pomoc

**Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn. aby absolventi:**

- chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana)

**Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, tzn. aby absolventi:**

- znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
- zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady
- efektivně hospodařili s finančními prostředky, nakládali s materiály, energiemi

**Přehled uplatňování klíčových kompetencí**

Vyučovací předmět	Kompetence k učení	Kompetence k řešení problémů	Komunikační kompetence	Personální a sociální kompetence	Občanské kompetence a kulturní povědomí	Matematické kompetence	Kompetence k pracovnímu uplatnění	Kompetence využívat prostředky IKT
Český jazyk a literatura	•	•	•	•	•		•	•
Anglický jazyk	•	•	•	•	•		•	•
Občanská výchova	•	•	•	•	•		•	•
Matematika	•	•	•	•	•	•	•	•
Finanční gramotnost	•	•	•	•	•	•		•
Tělesná výchova	•	•		•		•		
Informační a komunikační technologie	•	•		•		•	•	•
Technologie	•	•	•	•			•	•
Suroviny	•	•	•	•			•	•
Odborné kreslení		•	•	•				•
Odborný výcvik	•	•	•	•	•	•	•	•



## Průřezová témata

Jednotlivá průřezová témata jsou zařazována do tematických celků tak, aby svým pojetím vedly žáky k odpovědnému jednání ve vztahu k přírodě, k ekologii, k demokratické společnosti, vychovávaly žáka k zodpovědnosti, vztahu k práci a naučily je pracovat s informačními technologiemi při vyhledávání potřebných informací.

### Občan v demokratické společnosti

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

Výchova k demokratickému občanství se netýká jen společenskovední oblasti vzdělávání, v níž se nejvíce realizuje, ale prostupuje celým vzděláváním a nezbytnou podmínkou její realizace je také demokratické klima školy, otevřené k rodičům a k širší občanské komunitě v místě školy.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku
- byli připraveni si klást základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení
- hledali kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a byli kriticky tolerantní
- byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci
- dovedli se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby
- dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení
- byli ochotni se angažovat nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch lidí v jiných zemích a na jiných kontinentech
- vážili si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace

### Člověk a životní prostředí

Udržitelný rozvoj patří mezi priority EU včetně naší republiky. Nezbytným předpokladem jeho realizace je příprava budoucí generace k myšlení a jednání v souladu s principy udržitelného rozvoje, k vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí a jeho jednotlivých složek a k úctě k životu ve všech jeho formách.

Průřezové téma Člověk a životní prostředí se podílí na zvyšování gramotnosti pro udržitelnost rozvoje a přispívá k realizaci jednoho z pěti základních směrů rozvoje lidských zdrojů. Environmentální vzdělávání a výchova poskytuje žákům znalosti a dovednosti potřebné pro pochopení principu udržitelnosti, podněcuje aktivní integrovaný přístup k realitě a ovlivňuje etické vztahy k prostředí. V souvislosti s jejich odborným vzděláváním poukazuje na vlivy pracovních činností na prostředí a zdraví a využívání moderní techniky a technologie v zájmu udržitelnosti rozvoje.

Hlavním cílem průřezového tématu Člověk a životní prostředí je vést žáky k tomu, aby:

- pochopili souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy
- chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život
- porozuměli souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji
- respektovali principy udržitelného rozvoje



- získali přehled o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje
- samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí, získávali informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů
- pochopili vlastní odpovědnost za své jednání a snažili se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů
- osvojili si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání
- dokázali esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí
- osvojili si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví

## Člověk a svět práce

Průřezové téma Člověk a svět práce doplňuje znalosti a dovednosti žáka získané v odborné složce vzdělávání o nejdůležitější poznatky a dovednosti související s jeho uplatněním ve světě práce, které by mu měly pomoci při rozhodování o další profesní a vzdělávací orientaci, při vstupu na trh práce a při uplatňování pracovních práv.

## Informační a komunikační technologie

Využití ICT a internetu k dalšímu vzdělávání a získávání informací a při tvorbě vlastních zápisků, referátů, projektů a při hledání podkladů pro jejich zpracování.

## Vzdělávání a mimoškolní aktivity

Výchova a vzdělávání žáků mimo školní vyučování je nedílnou součástí výchovně-vzdělávací koncepce školy. Snažíme se předcházet negativním vlivům mezi mladou generací (sociální vylučování, drogové a jiné závislosti, násilí fyzické, ale i psychické). Právě rozvíjením pozitivních a omezováním negativních tendencí se snažíme působit na žáky volnočasovými aktivitami.

Žáci mají možnost navštěvovat sportovní kroužky, knihovnu, využívat počítače, případně hrát společenské hry. Podporovány a rozvíjeny jsou také profesní a kulturní zájmy žáků návštěvou odborných a kulturních akcí a výstav.

Sportovní zájmové zaměření

Sport má správné předpoklady a nabízí vhodné možnosti výchovně ovlivňovat rozvoj osobnosti a to nejen po stránce fyzické, ale také po stránce psychické a sociální a v neposlední řadě i po stránce zdravotní.

## Organizace výuky

Výuka je rozdělena na teoretickou a praktickou část, které se prolínají a navzájem na sebe navazují.

Teoretická výuka všeobecně vzdělávacích a odborných předmětů probíhá v kmenových třídách školy, v odborných učebnách a v učebnách s audiovizuální technikou. Vyučují se dva dny v týdnu v rozsahu 12-14 vyučovacích hodin. Klasifikace učňů probíhá dle klasifikačního řádu školy.

Odborný výcvik se vyučuje tři dny v týdnu v rozsahu 18-21 hodin. Za vykonanou produktivní práci učňů je vyplácena odměna dle „Zásad pro odměňování učňů za produktivní práci“.

Žáci se mohou zúčastňovat podle možností soutěže v odborných dovednostech, odborných exkurzích, výstavách a přednáškách.

Důležitým zdrojem získání informací je možnost využívat internet ve výuce i mimo ni.



## Hodnocení žáka

Způsob hodnocení žáků v prospěchu, chování, udělování pochval a výchovných opatření tvoří platná legislativa a klasifikační řád, který je součástí organizačního řádu školského zařízení a sjednocuje požadavky i praktického vyučování. Hlavní funkce hodnocení je informační a diagnostické. Důležité je, aby nehodnotil jen sám učitel, hodnocení musí dát perspektivu všem žákům – zvláště těm slabším a žákům s SPU. Základem pro hodnocení je partnerský, komunikativní přístup k žákům, respektování práva žáka na individuální rozvoj.

Škole záleží na tom, aby hodnocení vyznívalo pro žáky pozitivně, povzbuzovalo je v učení a aby každý z nich někdy a v něčem zažil úspěch.

- **teoretické vyučování**

Hodnocení ve všeobecně vzdělávacích předmětech a v teoretické výuce odborných předmětů se provádí formou ústní a písemnou. Písemné hodnocení je formou otevřených úloh nebo testem. Hodnotí se aktivita a celkový přístup ve výuce v daném období, porozumění tématu a učiva, schopnost využívat získané vědomosti teoreticky a prakticky, zájem žáků o obor a jejich aktivní přístup při plnění úkolů.

- **odborný výcvik**

V odborném výcviku se uplatňuje individuální hodnocení žáků. Hodnocení žáků na provozních pracovištích probíhá na základě komunikace mezi učitelem OV a instruktorem, zaměstnancem příslušné firmy.

### Způsoby a kritéria hodnocení žáků

Hodnocení a klasifikace žáka školy se řídí zákonem 561/2004 Sb., Školský zákon a vyhláška č. 400/2009 Sb., kterou se mění vyhláška č. 13/2005 Sb., o středním vzdělání a vzdělání v konzervatoři, ve znění pozdějších úprav a Klasifikačním řádem školy.

Hodnotící a klasifikační přístup každého učitele vychází z vědomostí, dovedností a osobního přístupu žáka. Předpokladem je znalost žakovy speciálně pedagogické dokumentace, doporučení školského poradenského zařízení, jeho možnosti a schopnosti učení, příčiny neúspěchů, chování atd. Při hodnocení učitel uplatňuje vůči žákovi pedagogický takt a přiměřenou náročnost. O každé klasifikaci si učitel vede evidenci, zároveň známky zapisuje do klasifikačního listu třídy a žákovi do žakovské knížky. Podklady pro hodnocení žáků získává učitel soustavným sledováním žakovy aktivity ve vyučování, z výsledků plnění samostatných prací, z domácí přípravy žáka, z ústního a písemného zkoušení, z vedení sešitů a pomůcek, ze vztahu ke vzdělávání, přičemž vždy uplatňuje speciálně pedagogický přístup ke každému žákovi.

V případě krátkodobé absence je žák povinen doučit se zameškané učivo a doplnit si zápisy v sešitech bezprostředně po absenci. Při déle trvající absenci provede vyučující příslušného vyučovacího předmětu dodatečné přezkoušení v předem určeném termínu.

Žáka nelze klasifikovat v řádném termínu pololetí v případě dlouhodobé neúčasti ve vyučování nebo v odborném výcviku, kdy se žák nemůže z časových důvodů učivo doučit v řádném termínu.

(V obou případech o hodnocení rozhoduje učitel vyučující daný předmět po poradě s ředitelem školy. Stanoví se podmínky pro dodatečnou klasifikaci žáka a případnou náhradu hodin odborného výcviku.)

Při hodnocení žáků je používáno numerické i slovní hodnocení. Kritéria hodnocení vycházejí ze Školního klasifikačního řádu. Při klasifikaci učitelé zohledňují speciální vzdělávací potřeby a možnosti žáka na základě doporučení školského poradenského zařízení.



Hodnocení žáků vyplývá z dílčí klasifikace žáka během pololetí. Příslušný vyučující učitel předmětu využívá k hodnocení znalostí žáka různé druhy zkoušek – písemné práce vypracované jednotlivci i výsledky skupinové práce, praktické práce nebo ústní zkoušení, prezentace projektů, sleduje průběžně výkon žáka, jeho aktivity při vyučování a připravenost na vyučování.

Při klasifikaci je hodnocena ucelenost, přesnost a trvalost osvojení požadovaných poznatků, kvalita a rozsah získaných dovedností, schopnost uplatňovat osvojené poznatky a dovednosti, samostatnost při řešení teoretických a praktických úkolů, schopnost využívat a zobecňovat zkušenosti a poznatky získané při praktických činnostech, aktivita, samostatnost a tvořivost.

**Klasifikace prospěchu žáků v teoretickém vyučování a odborném výcviku na vysvědčení je numerická.**

### **Klasifikace prospěchu žáků v teoretickém vyučování a odborném výcviku**

#### **1 – výborný**

žák si osvojil vědomosti v plném rozsahu učebních osnov, projevuje samostatnost, pohotovost a aktivitu, své myšlenky a vědomosti dovede vyjadřovat ústně (písemně) s jistotou, v odborné praxi je samostatný a odvádí kvalitní práci

#### **2 – chvalitebný**

žák zvládá učivo předepsané učebními osnovami, uvažuje samostatně, dovede v podstatě výstižně vyjádřit své myšlenky danou formou, avšak občas projevuje váhavost nad svojí sdělovanou skutečností, občas se dopouští malých a nepodstatných chyb, je ale snaživý a učí se, v odborné praxi je samostatný

#### **3 – dobrý**

žák v podstatě zvládá učivo předepsané učebními osnovami, projevuje však menší samostatnost a je třeba mu pomáhat otázkami, na které odpovídá pomaleji, nebo s menšími chybami, o práci jeví zájem, odbornou praxi vykonává za občasnou pomoci učitele

#### **4 – dostatečný**

žák zvládá učivo předepsané osnovami částečně, s chybami, v myšlení není samostatný, je třeba mu pomáhat otázkami, na které často váhavě nebo s chybami odpovídá, je nesamostatný a odbornou praxi vykonává pouze s pomocí učitele

#### **5 – nedostatečný**

nezvládá učivo předepsané osnovami, na otázky odpovídá nesprávně, je nesamostatný, praktické úkoly nedokáže plnit ani s pomocí učitele, znalosti nezaručují možnou návaznost na nadcházející učivo, o studium nemá zájem, v praxi je bezradný, není schopen bez pomoci plnit stanovené požadavky

### **Klasifikace chování**

a) Klasifikaci chování žáků navrhuje třídní učitel po projednání s ostatními učiteli a rozhoduje o ní ředitel po projednání v pedagogické radě.

b) Kritériem pro klasifikaci chování je dodržování pravidel chování (školní řád) včetně dodržování školního řádu školského zařízení během klasifikačního období.

c) Při klasifikaci chování se přihlíží k věku, morální a rozumové vyspělosti žáka.

d) Postihování chování žáka mimo školu. Rodiče je třeba vést k tomu, aby plně odpovídali za své děti v oblasti výchovné. Škola hodnotí a klasifikuje žáky především za jejich chování ve škole. Jsou-li však závažné a prokazatelné důvody udělit žákovi výchovné opatření vedoucí k posílení kázně, lze ve vážných případech přihlídnout k chování i mimo školu, jedná-li se o případy, jejichž projednávání se školou přímo souvisí.





e) V denní formě vzdělávání se chování žáka hodnotí stupni hodnocení:

- 1 – velmi dobré,
- 2 – uspokojivé,
- 3 – neuspokojivé

f) Kritéria pro jednotlivé stupně klasifikace chování jsou následující:

#### **Stupeň 1 (velmi dobré)**

Žák uvědoměle dodržuje pravidla chování a aktivně prosazuje ustanovení školního řádu. Má kladný vztah ke kolektivu třídy a školy, přispívá k jeho upevnování a k utváření pracovních podmínek pro vyučování. Méně závažných přestupků se dopouští ojediněle.

#### **Stupeň 2 (uspokojivé)**

Chování žáka je v podstatě v souladu s pravidly chování a ustanoveními školního řádu. Dopouští se závažnějšího přestupku, nebo se opakovaně dopouští méně závažných přestupků. Nepřispívá aktivně k upevnování kolektivu. Žák je však přístupný výchovnému působení a snaží se své chyby napravit.

#### **Stupeň 3 (méně uspokojivé)**

Žák se dopustí závažného přestupku proti pravidlům chování nebo školního řádu.

#### **Celkové hodnocení žáka se na vysvědčení vyjadřuje stupni:**

- prospěl/prospěla s vyznamenáním
- prospěl/prospěla
- neprospěl/neprospěla

Žák prospěl s vyznamenáním, není-li klasifikace v žádném povinném předmětu horší než stupeň 2 – chvalitebný, průměrný prospěch z povinných předmětů není horší než 1,50 a chování je hodnoceno jako velmi dobré.

Žák prospěl, není-li klasifikace v některém povinném předmětu vyjádřena stupněm 5 – nedostatečný.

Žák neprospěl, je-li klasifikace v některém povinném předmětu vyjádřena stupněm 5 – nedostatečný.

### **Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných**

Vzdělávání těchto žáků probíhá v souladu se zákonem č. 561/2004 Sb. a vyhláškou č. 27/2016 Sb. Ve škole se vzdělávají žáci dle § 16 školského zákona, odst. 9.: žáci s mentálním, tělesným, sluchovým postižením, závažnými vadami řeči, závažnými vývojovými poruchami učení, závažnými vývojovými poruchami chování, souběžným postižením více vadami nebo autismem.

### **Metody práce s žáky se specifickými poruchami učení, specifickou poruchou chování a žáci sociálně znevýhodněnými**

Střední škola je speciální škola, zaměřená na žáky se speciálními vzdělávacími potřebami, která připravuje a vzdělává žáky v gastronomických oborech. Velký důraz je kladen na individuální přístup k žákům, na respektování schopností a možností jednotlivých žáků, na názornou výuku. Výchovně-vzdělávacím cílem je úspěšné začlenění absolventů do společnosti a uplatnění na trhu práce.

K žákům, kteří absolvovali speciální pedagogické vyšetření v poradenském zařízení (PPP, SPC) se přistupujeme s ohledem na doporučení poradenského zařízení o volbě vhodného výchovného postupu.





U žáků s poruchami chování pomáháme s nábívkou sociálních dovedností, vedeme žáka klidně a důsledně, zavádíme řád, stanovíme přesná pravidla chování a způsob komunikace ve škole. Vedeme je k samostatné a odpovědné práci a spolupráci. Spolupracujeme s rodinou a školním etopedem.

U žáků ze sociokulturně znevýhodněného prostředí se snažíme omezit znevýhodnění, nabízíme podporu a přistupujeme k nim individuálně.

Žáky, kteří projevují mimořádné nadání, především v manuálních dovednostech spojených s oborem vzdělání, podporujeme a věnujeme jim zvláštní péči (např. mají možnost vyniknout v soutěžích).

## **Požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci, hygienu práce a požární ochranu**

Žáci jsou v průběhu každého roku seznamováni se zásadami bezpečnosti práce a ochrany zdraví (BOZP) a zásadami požární prevence. Stejně tak školní řád upravuje zákazy užívání alkoholických nápojů, návykových látek, projevů duševního či fyzického teroru, pěstování, přechovávání či distribuce návykových látek a ochranu před jinými sociálně patologickými jevy. Pravidla soužití ve škole a slušné chování na veřejnosti je zásadním předpokladem pro to, aby žáci nepřišli k úrazu, dodržovali předepsanou hygienu a bezpečnost práce.

## **Zdravotní způsobilost uchazeče**

Předpokladem přijetí uchazeče ke vzdělávání ve střední škole je rovněž splnění podmínek zdravotní způsobilosti pro daný obor vzdělání. K posouzení zdravotního stavu uchazeče je způsobilý příslušný praktický lékař. Zdravotní omezení vždy závisí na specifických požadavcích zvoleného oboru předpokládaného uplatnění.

Ke studiu mohou být přijati uchazeči s dobrým zdravotním stavem. Podmínky zdravotní způsobilosti jsou stanoveny nařízením vlády č. 211/2010 Sb. o soustavě oborů vzdělání, ve znění pozdějších předpisů (7, c, 8a, 9a, 19, 26).

Zdravotní způsobilost uchazeče – Potravinářská výroba

Onemocnění nebo zdravotní obtíže pro účely stanovení podmínek zdravotní způsobilosti uchazeče ke vzdělávání

Kategorizace

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.

Přecitlivělost na alergizující látky používané při praktickém vyučování.

Prognosticky závažné a nekompensované formy epilepsie a epileptických syndromů.

Nemoci vylučující vydání zdravotního průkazu pracovníka v potravinářství v případě, že je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona.

Po přijetí ke studiu předloží žák/žákyně při nástupu do prvního ročníku zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství. Dále se postupuje podle Zákona o specifických zdravotních službách v platném znění.



## Podmínky pro přijetí ke vzdělávání

- přijímání ke vzdělávání se řídí Školským zákonem 561/2004 ve znění pozdějších předpisů (§ 59, 60, dále § 16, 20) a vyhláškou MŠMT č. 73/2005Sb.

Ke vzdělávání ve střední škole lze přijmout uchazeče, kteří splnili povinnou školní docházku.

O přijetí uchazeče ke vzdělávání rozhoduje ředitel školy.

### **Přijímací zkoušky se nekonají.**

Pro přijímací řízení ředitel školy stanoví jednotná kritéria pro všechny uchazeče přijímané v každém jednotlivém kole přijímacího řízení do příslušného oboru vzdělání a formy vzdělávání pro daný školní rok a předpokládaný počet přijímaných uchazečů.

Přihlášky ke vzdělávání na střední škole pro první kolo přijímacího řízení podává zletilý uchazeč nebo zákonný zástupce nezletilého uchazeče řediteli, a to na tiskopisu předepsaném ministerstvem a v termínu stanoveném v § 60b. Uchazeč odevzdá přihlášku do denní formy vzdělávání řediteli školy do 1. března příslušného roku. Součástí přihlášky je nutné doporučení ke vzdělávání žáků dle §16/ zákona č. 561/2004 Sb. v platném znění vydané školským poradenským zařízením.

Součástí přihlášky jsou doklady stanovené prováděcím právním předpisem a v případě nezletilého uchazeče také jeho souhlasné vyjádření. Ředitel školy k naplnění předpokládaného stavu žáků může vyhlásit další kola přijímacího řízení, přičemž postupuje obdobně jako v prvním kole. Předpokladem přijetí uchazeče ke vzdělávání ve střední škole je rovněž splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazeče pro daný obor vzdělání.

Ředitel školy zveřejní seznam přijatých uchazečů a nepřijatým uchazečům nebo zákonným zástupcům nezletilých nepřijatých uchazečů odešle rozhodnutí o nepřijetí v termínu stanoveném prováděcím právním předpisem pro přijímací zkoušky do oborů vzdělání v denní formě vzdělávání bez talentové zkoušky.

Rozhodnutí o nepřijetí ke vzdělávání, které nelze doručit uchazeči nebo zákonnému zástupci nezletilého uchazeče, se ukládá po dobu 5 pracovních dnů, pak je považováno za doručené.

Odvolání uchazeče proti rozhodnutí ředitele školy o výsledku přijímacího řízení lze podat ve lhůtě 3 pracovních dnů od doručení rozhodnutí.

Uchazeč, nebo zákonný zástupce nezletilého uchazeče, musí po oznámení rozhodnutí potvrdit úmysl uchazeče vzdělávat se v dané střední škole způsobem podle § 60a.

K potvrzení úmyslu uchazeče stát se žákem příslušného oboru vzdělání na dané střední škole slouží zápisový lístek.

Svůj úmysl vzdělávat se v dané střední škole potvrdí uchazeč nebo zákonný zástupce nezletilého uchazeče odevzdáním zápisového lístku řediteli školy, který rozhodl o jeho přijetí ke vzdělávání, a to nejpozději do 10 pracovních dnů ode dne oznámení rozhodnutí. Zápisový lístek se také považuje za včas odevzdaný, pokud byl v této lhůtě předán k přepravě provozovateli poštovních služeb.

Nepotvrdí-li uchazeč nebo zákonný zástupce nezletilého uchazeče odevzdáním zápisového lístku úmysl vzdělávat se ve střední škole podle odstavce 6, zanikají posledním dnem lhůty podle odstavce 6 právní účinky rozhodnutí o přijetí tohoto uchazeče ke vzdělávání. Zápisový lístek může uchazeč uplatnit jen jednou, to neplatí v případě, že uchazeč chce uplatnit zápisový lístek na škole, kde byl přijat na základě odvolání.

### **Kritéria pro přijetí ke vzdělávání:**

- splnění povinné školní docházky

- splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů ke studiu daného oboru stanovených vládním nařízením

- doporučení k přijetí uchazeče do speciálního vzdělávání z pedagogicko- psychologické poradny nebo speciálně pedagogického centra

Kritéria pro přijetí ke vzdělávání jsou zveřejňována ve škole a na webových stránkách školy.



## Ukončení vzdělávání

Podle platných předpisů MŠMT je vzdělávání ukončeno závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace se řídí školským zákonem a vyhláškou o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou.

Závěrečná zkouška se skládá z písemné zkoušky, praktické zkoušky a ústní zkoušky a to z předmětů technologie, surovin a výživy, odborný výcvik.

Obsah a organizace závěrečné zkoušky a vychází z jednotného zadání závěrečných zkoušek NZZ (Nová závěrečná zkouška) v oboru.

Závěrečná zkouška se skládá ze tří částí:

- a) písemná část
- b) praktická část
- c) ústní část

**Písemná zkouška** – v souladu s jednotným zadáním stanoví ředitel minimálně 3 témata, z nichž si žák jedno téma volí. Písemná zkouška má dvě části – část popisnou, ve které žák odpovídá na položené otázky písemně či graficky a část testovou, ve které žák vybírá správnou odpověď z nabízených variant. Písemná zkouška trvá nejdéle 240 minut.

**Praktická zkouška** – ředitel školy stanoví v souladu s jednotným zadáním počet témat. Pokud je stanoveno více než jedno téma, žák si jedno téma vylosuje. Praktickou zkoušku koná žák nejdéle 3 dny. Konkrétní délku stanoví jednotné zadání. V jednom dni trvá praktická zkouška nejvýše 7 hodin.

**Ústní zkouška** – ředitel školy stanoví v souladu s jednotným zadáním počet témat v rozsahu 25 – 30. Příprava k ústní zkoušce trvá nejméně 15 minut a zkouška trvá nejdéle 15 minut. Součástí tématu ústní zkoušky je podotázka z Obecného přehledu ze světa práce. Žák může zodpovídat tuto podotázku na počátku nebo na konci ústní zkoušky. Časový limit věnovaný na jejich zodpovězení je minimálně 3 minuty, maximálně 5 minut.

Pravidla hodnocení jednotlivých zkoušek závěrečné zkoušky stanoví jednotné zadání. Podle těchto pravidel provádí klasifikaci jednotlivých zkoušek a celkové hodnocení závěrečné zkoušky zkušební komise.

Závěrečná zkouška se koná v červnu v termínu stanoveném ředitelem školy.

**Dokladem o dosažení středního vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.**



## UČEBNÍ PLÁN

**učebního oboru: Cukrářská výroba  
podle RVP 29-51-E/01 Potravinářská výroba  
denní studium**

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin				
	zkratka	1.ročník	2.ročník	3.ročník	celkem
<b>1.Předměty povinného základu</b>					
Český jazyk a literatura	ČJ	1	1	1	3
Občanská výchova	OV	0	1	1	2
Matematika	M	1	0	1	2
Tělesná výchova	TV	2	2	2	6
Informační a komunikační technologie	ICT	1	1	1	3
Technologie	TCH	4	3	4	11
Suroviny a výživa	SV	2	2	1	5
Odborné kreslení	OK	1	1	0	2
Finanční gramotnost	FG	1	1	0	2
Odborný výcvik	OV	18	21	21	60
<b>Celkem povinného základu</b>		<b>31</b>	<b>33</b>	<b>32</b>	<b>96</b>



## Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

<b>Škola:</b>	<b>Střední škola, Dětský domov a Školní jídelna, Velké Heraltice, p.o.</b>				
<b>Kód a název RVP:</b>	<b>29-51-E/01 Potravinářská výroba</b>				
<b>Název ŠVP:</b>	<b>Cukrářská výroba</b>				
<b>RVP</b>			<b>ŠVP</b>		
<b>Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy</b>	<b>Min. počet vyuč. hodin za studium</b>		<b>Vyučovací předmět</b>	<b>Počet vyučovacích hodin za studium</b>	
	<b>týdenní</b>	<b>celkový</b>		<b>týdenní</b>	<b>Celkový</b>
<b>Jazykové vzdělávání</b>	<b>2</b>	<b>64</b>			
Český jazyk a literatura	2	64	Český jazyk a literatura	2	64
Cizí jazyk	0	0	Anglický jazyk	0	0
<b>Občanský vzdělávací základ</b>	<b>3</b>	<b>96</b>	Občanská výchova	2	64
			Finanční gramotnost	1	32
<b>Matematické vzdělávání</b>	<b>3</b>	<b>96</b>	Matematika	2	64
			Finanční gramotnost	1	32
<b>Estetické vzdělávání</b>	<b>1</b>	<b>32</b>	Český jazyk a literatura	1	32
<b>Vzdělávání pro zdraví</b>	<b>3</b>	<b>96</b>	Tělesná výchova	6	192
<b>Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích</b>	<b>3</b>	<b>96</b>	Informační a komunikační technologie	3	96
<b>Technická a technologická příprava</b>	<b>24</b>	<b>768</b>	Technologie	11	352
			Suroviny a výživa	5	160
			Odborné kreslení	2	64
			Odborný výcvik	6	192
<b>Cukrářská výroba</b>	<b>38</b>	<b>1216</b>	Odborný výcvik	<b>54</b>	<b>1728</b>
<b>Disponibilní hodiny</b>	<b>19</b>	<b>384</b>		-	-
<b>Celkem</b>	<b>96</b>	<b>3072</b>		<b>96</b>	<b>3072</b>

V 1. ročníku 31 hodin týdně, ve 2. ročníku 33 hodin týdně, ve 3. ročníku 32 hodin týdně, 32 týdnů za rok

<b>Přehled využití vyučovací doby</b>			
<b>Ročník</b>	<b>1.</b>	<b>2.</b>	<b>3.</b>
Využití podle rozpisu učiva	32	32	32
Časová rezerva, opakování učiva závěrečné zkoušky	8	8	8
<b>Celkem</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>



## *PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ PODMÍNKY*

### **Personální zajištění výuky:**

Teoretické vyučování zajišťují učitelé teoretického vyučování podle platného rozvrhu vyučovacích hodin v učebnách SŠ Velkých Heralticích. Ve výuce jsou kladeny vysoké požadavky na odbornou a pedagogickou způsobilost pedagogických pracovníků a na jejich celoživotní vzdělávání.

Výuka všeobecně vzdělávacích předmětů, ale i odborných předmětů je zajišťována převážně plně aprobovanými učiteli, učiteli s vysokoškolským vzděláním s příslušným DPS a s dlouholetou praxí.

Odborný výcvik zajišťují učitelé odborného výcviku a je organizován tak, aby žáci poznali celý technologický proces a dokázali se orientovat na malých, středních i velkých provozovnách. Každý žák takto získá základní návyky v reálném pracovním prostředí a v neposlední řadě možnost uplatnění po absolvování studia.

Většina učitelů odborného výcviku splňuje požadovanou kvalifikaci. Instruktoři OV, kteří pomáhají učitelům odborného výcviku na smluvních pracovištích jsou pečlivě vybíráni, ale požadovanou kvalifikaci většinou nesplňují. Jsou však dostatečně proškoleni a úroveň jejich působení na žáky je velmi kvalitní.

### **Materiální podmínky:**

Škola je umístěna v zámecké budově. Ve vstupních prostorách zámku má každý docházející žák svou šatní skříňku, žáci s nařízenou ústavní výchovou mají šatní skříň umístěné v prostorách dětského domova. Šatny jsou uzamykatelné a jsou vybaveny prostorem pro posezení.

Učebna je vybavena novým moderním nábytkem včetně stolů a židlí s nastavitelnou výškou. V kmenové třídě slouží k výuce televize, PC, který je uzamčený ve skřínce.

Součástí školy je i moderně vybavená odborná učebna pro odborný výcvik studené i teplé kuchyně a Praktické školy dvouleté.

Škola je nadstandardně vybavena stolními počítači i notebooky a to nejen pro výuku ICT, ale PC jsou využívány i v ostatních předmětech a umožňují žákům získávat při výuce maximální množství informací. Učebna na výuku Informační a komunikační technologie je vybavena 14 počítači připojenými k rychlému internetu, tiskárnou a dalším dataprojektorem. Pro zlepšení přípravy na vyučování byly pedagogům zapůjčeny notebooky poskytnuté z projektu EU Peníze školám.

Škola má k dispozici počítačovou knihovnu.

K výuce tělesné výchovy a ke sportovním činnostem máme k dispozici účelně vybavenou tělocvičnu s přílehlými sprchami, které využíváme i pro mimoškolní zájmovou činnost. Škola má dvě posilovny – jedna je vybavena posilovacími stroji, stolním tenisem, stolním fotbalem a četným sportovním vybavením. O obě posilovny je ze strany žáků velký zájem, kroužky jsou odborně vedeny. Využíváno je také vhodné prostředí v okolí školy.

Každoročně učitelé tělesné výchovy pořádají „Sportovní dny“ a „Soutěž zdatnosti žáků“.

Stravování žáků je zajištěno při odborném výcviku přímo na jednotlivých pracovištích.

Vzhledem k tomu, že mnozí z našich žáků v souvislosti se svým postižením trpí častými zdravotními komplikacemi (epileptické záchvaty, afektivní záchvaty), je v zařízení zřízena ošetřovna.

Chodby jsou vybaveny obrazy s odbornou tematikou, květinami a odpočinkovými kouty, kde mohou žáci trávit přestávky.



## Učební osnova předmětu

# ČESKÝ JAZYK A LITERATURA

<b>Počet vyučovacích hodin týdně:</b>	I. ročník – 1/32 II. ročník – 1/32 III. ročník – 1/32
<b>Kód a název oboru vzdělání:</b>	29-51-E/01 Potravinářská výroba
<b>Název ŠVP:</b>	Cukrářská výroba
<b>Datum platnosti:</b>	od 1. 9. 2017

### Pojetí vyučovacích předmětu

#### Obecné cíle předmětů

Cíle vyučovacích předmětů český jazyk je možno dosáhnout jen propojením mluvnické, literární a slohové složky.

Cílem předmětu je naučit žáky vyjadřovat své myšlenky a názory, vyjadřovat se srozumitelně v základních životních a pracovních situacích, vyhledávat důležité informace pro osobní i profesní rozvoj a to vše v souladu s jazykovými, komunikačními a společenskými normami. Jazykové vyučování vede žáky k tomu, aby formulovali srozumitelně své myšlenky, vede žáky k prohlubování znalostí českého pravopisu, k hlubšímu pochopení tvaroslovného systému, k tomu, aby chápali funkci spisovného jazyka a rozdíl mezi spisovným a nespisovným vyjadřováním, aby uměli začlenit jazykové návyky do mimoškolních souvislostí.

Cílem slohové výuky je především rozvoj slovní zásoby a komunikačních dovedností. Učí žáky stylizovat slohové útvary, které jsou v praktickém životě nejpotřebnější. Literatura si klade za cíl seznámit žáky s různými druhy a žánry literatury, učí je orientovat se v textu, porozumět přečtenému a text interpretovat, tím rozvíjet komunikační schopnosti žáka, prohlubovat jeho duchovní život a pochopit smysl a souvislosti textu a celkově rozvíjet čtenářskou gramotnost.

#### Charakteristika učiva

Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – vzdělávání a komunikace v českém jazyce a estetické vzdělávání.

#### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dbali na kulturu svého mluveného a psaného projevu, zvláště je-li veřejný, uměli vyjádřit a také obhájit své názory a postoje, uměli vyhledat vhodné literární a dramatické ukázky pro svou zábavu i poučení.

#### Strategie výuky

V hodinách českého jazyka se používají zejména metody slovní, především práce s textem, čtení s porozuměním, výklad, frontální výuka a metody komplexní.

Aktivita žáků je podněcována samostatnou prací, výuka je doplňována videoukázkami a audioukázkami.

Součástí výuky jsou návštěvy kulturních pořadů (divadla, koncerty, výstavy) podle aktuální nabídky.

Žáci v hodinách používají učebnice a další pomůcky podle pokynů učitele (pravopisná cvičení, jazykové příručky, internet, využívají školní knihovnu).





## **Hodnocení výsledků žáků**

Hodnocení výsledků žáků se řídí „Pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků“ obsažených ve školním řádu OU.

Na typu naší školy je při hodnocení žáků preferován individuální přístup k žákům, kteří jsou prověřováni ústní i písemnou formou (testy, doplňování).

V konečném hodnocení se promítá i celkový přístup žáka ke studiu daného předmětu, připravenost na výuku, plnění zadaných úkolů, aktivita v hodinách.

## **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat**

### **Klíčové kompetence:**

#### **Kompetence k učení**

- ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat základní informace, porozumět mluvenému projevu, ovládat adekvátní techniku učení

#### **Kompetence k řešení problémů**

- porozumět zadání úkolu, získat informace potřebné k řešení problému, pod vedením učitele nebo společně s ostatními navrhnout řešení problému
- 

#### **Kompetence komunikativní**

- vyjadřovat se věcně a srozumitelně, formulovat jasně své myšlenky, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování, respektovat názory druhých, zpracovávat věcně správně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní i jiné písemnosti

#### **Kompetence personální a sociální**

- žáci jsou připraveni efektivně se učit a pracovat, využívat ke svému učení zkušenosti jiných lidí a učit se na základě zprostředkovaných zkušeností, přijímat hodnocení svých výsledků a způsoby jednání druhých, adekvátně na ně reagovat, dále se vzdělávat, odpovědně plnit svěřené úkoly, přispívat dle svých možností k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů a k odstraňování diskriminace

#### **Občanské kompetence a kulturní povědomí**

- jednat odpovědně, dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých, vytvořit si pozitivní vztah k hodnotám kultury regionální, národní, evropské

#### **Kompetence k pracovnímu uplatnění**

- žáci získají odpovědný postoj k vlastní profesi, mají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru, umí vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, jsou schopni porozumět zadání úkolu a získat informace potřebné k jeho řešení

#### **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií**

- žáci jsou počítačově gramotní, dokážou pracovat na internetu, vyhledat a zpracovat požadované informace (referáty, vyhledávání autorů a přehled jejich děl, gramatické jevy a jejich pravidla), komunikovat prostřednictvím mailu (elektronická komunikace s úřady), pracují samostatně nebo s pomocí učitele s výukovými programy zaměřenými na procvičování gramatických jevů.



## V předmětu jsou aplikována tato průřezová témata:

### Občan v demokratické společnosti

- žáci aplikují zásady správného jednání s lidmi, dokáží se orientovat v nabídce médií, váží si materiálních a duchovních hodnot

### Člověk a svět práce

- žáci se učí písemně i slovně prezentovat při nejrůznějších jednáních (pracovních, administrativních, společenských)

### Člověk a životní prostředí

- žáci chápou souvislosti mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy. Vytvářejí si pozitivní postoj ve vztahu k životnímu prostředí, vyjadřují a zdůvodňují své názory, zprostředkovávají informace, obhajují řešení problematiky životního prostředí a pozitivně působí na druhé.

### Informační a komunikační technologie

- Internet je využíván k dalšímu vzdělávání a získání informací v oblasti mluvnické (výukové programy ke zdokonalování jazykové i gramatické gramotnosti), literární (literární díla, čtenářské deníky, novinky v knižní oblasti, čeští i zahraniční autoři), slohové (životopis, úřední dopis, žádost).

## Mluvnice - I. ročník

### Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ	UČIVO I. ročník
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Rozliší spisovný jazyk a obecnou češtinu</li><li>- V písemném projevu uplatní znalosti českého pravopisu</li></ul>	<b>Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- národní jazyk a jeho útvary (nářečí, slang)</li><li>- evropské a světové jazyky</li><li>- obohacování slovní zásoby a tvoření slov, ústní a písemné formy společenského styku, gramatika, diktáty, opakovací cvičení, četba</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vyjádří se věcně, správně, jasně a srozumitelně</li></ul>	<b>Komunikační a slohová výchova:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- komunikační strategie, monolog, dialog, písemná forma drobných češtinářských útvarů</li></ul>



<b>VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ</b>	<b>UČIVO I. ročník</b>
<b>ŽÁK:</b> - Ví, kde je místní knihovna, a co v ní může najít	<b>Práce s textem a získávání informací:</b> - získávání informací z textu (též odborného a administrativního), četba, práce s textem
<b>ŽÁK:</b> - se vhodně prezentuje, umí se omluvit, objednat, poděkovat, oslovit cizího člověka, vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní i negativní	<b>KOMUNIKAČNÍ SITUACE, KOMUNIKAČNÍ STRATEGIE</b> - pozdrav - oslovení - omluva - telefonní rozhovor - rozloučení

### Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

<b>VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ</b>	<b>UČIVO II. ročník</b>
<b>ŽÁK:</b> - V písemném i mluveném projevu využije poznatků z tvarosloví a skladby	<b>Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností:</b> - tvarosloví a skladba - obohacování slovní zásoby a tvoření slov, ústní a písemné formy společenského styku, gramatika, diktáty, opakovací cvičení, četba
<b>ŽÁK:</b> - Použije adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie	- slovní zásoba a její rozvrstvení zvláště vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie
<b>ŽÁK:</b> - Vhodně se prezentuje	<b>Komunikační a slohová výchova:</b> - komunikační situace (pochvala, kritika), četba (rozbor textu)
<b>ŽÁK:</b> - Vyjádří postoje neutrální, pozitivní (pochvala) i negativní (kritika, polemika)	- projevy prostě sdělovací, administrativní, prakticky odborné, jejich základní znaky, postupy a prostředky (osobní dopisy, krátké informační útvary, osnova, životopis, inzerát a odpověď na něj, vyprávění, popis osoby, věci)



<b>VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ</b>	<b>UČIVO II. ročník</b>
<b>ŽÁK:</b> - Zjistí jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů	<b>Práce s textem a získávání informací:</b> - internet, knihy, časopisy - učebnice, odborné texty

### **Rozpis učiva a výsledků vzdělávání**

<b>VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ</b>	<b>UČIVO III. ročník</b>
<b>ŽÁK:</b> - Řídí se zásadami správné výslovnosti, pracuje s vybranými slovními druhy - Použije adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie - Sestaví a přednese krátký prostě sdělovací, administrativní a praktický odborný projev - Rozumí obsahu textu	<b>Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností:</b> - jazyková kultura, práce s vybranými slovními druhy - slovní zásoba a její rozvrstvení zvláště vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie <b>Komunikační a slohová výchova:</b> - grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů, tvorba slovní kultury <b>Práce s textem a získávání informací:</b> - techniky čtení, orientace v textu, jeho rozbor



## Učební osnova předmětu **OBČANSKÁ VÝCHOVA**

<b>Počet vyučovacích hodin týdně:</b>	II. ročník – 1/32 III. ročník – 1/32
<b>Kód a název oboru vzdělání:</b>	29-51-E/01 Potravinářská výroba
<b>Název ŠVP:</b>	Cukrářská výroba
<b>Datum platnosti:</b>	od 1.9.2017

### Pojetí vyučovacímho předmětu

#### Obecné cíle předmětu

Cíle předmětu jsou:

Obecným cílem vyučovacímho předmětu je připravit žáky na aktivní občanský život v demokratické společnosti. Výchova k demokratickému občanství směřuje především k pozitivnímu ovlivňování hodnotové orientace žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými aktivními občany, aby jednali odpovědně a uvážlivě nejen ku vlastnímu prospěchu, ale též pro veřejný zájem a prospěch. Učí se porozumět společnosti a světu, kde žijí a uvědomovat si vlastní identitu a nenechat se manipulovat.

#### Charakteristika učiva

Předmět občanská výchova kultivuje a vede je k tomu, aby žáci využívali svých vědomostí a dovedností v praktickém životě.

V poznatkové oblasti by měl předmět vést k lepšímu porozumění mnohotvárnosti dnešního světa, k porozumění nárokům, které na lidi život v současné době klade, a také k získání potřebných klíčových kompetencí.

Učivo zahrnuje tematické celky zařazené do:

#### II. ročníku

- Česká republika
- člověk v lidském společenství
- člověk jako občan

#### III. ročníku

- člověk a právo
- člověk a hospodářství
- Evropa a svět

#### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci:

- jednali odpovědně a žili čestně
- jednali prosociálně, tj. jako eticky vyzrálý člověk - snažili se být užiteční jinému člověku, skupině lidí nebo nějakému dobrému cíli a neočekávali za to žádnou odměnu
- projevovali občanskou aktivitu, vážili si demokracie a svobody, preferovali demokratické hodnoty a přístupy před nedemokratickými, vystupovali zejména proti korupci, kriminalitě, jednali v souladu s humanitou a vlastenectvím, s občanskými ctnostmi, respektovali lidská práva, chápali meze lidské svobody a tolerance, jednali odpovědně a solidárně



- přemýšleli o skutečnostech kolem, tvořili si vlastní úsudek, nenechali sebou manipulovat
- uznávali vysokou hodnotu lidského života, vážili a chránili jej
- na základě vlastní identity cítili identitu jiných lidí, považovali je za stejně hodnotné, jako sebe sama – tedy oprostili se ve vztahu k jiným lidem od předsudků, netolerantního jednání a nesnášenlivosti
- zlepšovali a chránili životní prostředí, jednali ekologicky
- vážili si hodnot lidské práce, jednali hospodárně, odpovědně řešili své finanční záležitosti, neničili majetek, ale pečovali o něj, snažili se zanechat po sobě něco pozitivního pro vlastní blízké lidi i pro širší komunitu

Vzdělávání směřuje k tomu, aby v poznávací oblasti žáci dovedli:

Využívat svých vědomostí a dovedností v praktickém životě: ve styku s jinými lidmi a různými institucemi, při řešení praktických otázek svého politického a občanského rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení svých problémů osobního, právního a sociálního charakteru. Získávat a hodnotit informace z různých zdrojů a využívat je.

### **Strategie výuky**

Předmět občanská výchova bude vyučován v kmenových třídách, výjimkou budou projektové hodiny a besedy, které budou přizpůsobeny obsahu výuky jako veřejné prostranství mimo školu. V několika hodinách se využije knihovna a počítačová učebna. Vyučovací hodina (skupinové i frontální vyučování, rozhovory, hlavně diskuze, výklad, reprodukce textu, samostatná práce, soutěže, didaktické testy, dramatizace, projekty, využívání PC, videa), besedy, exkurze.

Skupinová výuka bude realizovaná především u projektového vyučování, stěžejní část bude ale zaměřena na samostatnou práci.

V hodinách občanské výchovy se klade důraz nikoliv na sumu teoretických poznatků, ale na přípravu na praktický život.

### **Hodnocení výsledků žáků**

Hodnocení je prováděno průběžně, je všestranné, hodnotí se různé stránky výkonů žáka, nejen jeho získané vědomosti, ale i jeho dovednosti, pečlivost, úpravnost sešitu, aktivita a zapojení při výuce, porozumění učivu a schopnost aplikovat získané poznatky v praktickém životě. Žáci jsou hodnoceni na základě hloubky porozumění společenským jevům a procesům, schopnosti samostatně a kriticky o nich přemýšlet a své myšlenky využívat v diskusích. Při hodnocení se přihlíží ke speciálním poruchám učení (dyslexie, dyskalkulie, dysortografie, dysgrafie apod.), při zjišťování úrovně vědomostí a dovedností se volí taková forma a druh zkoušení, které odpovídají schopnostem žáka a na něž nemá porucha vliv. Verbální zkoušení, krátké didaktické učitelské testy, známkové referáty.

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat**

#### **Klíčové kompetence:**

##### **Kompetence k učení**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby byli žáci schopni učit se efektivně, vyhodnocovali dosažené výsledky, reálně si stanovili potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání, tzn. že by měli :

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- využívat k učení různé informační zdroje
- uměli aplikovat poznatky a znalosti v ostatních vyučovacích předmětech a praktickém životě



- osvojili si obecně užívané termíny, symboly a znaky v různých oborech
- uměli využívat prostředků výpočetní techniky
- uměli přijímat hodnocení výsledků jiných lidí

### **Kompetence k řešení problému**

Žáci porozumí zadání úkolu, určí jádro problému, získají informace potřebné k řešení problému, navrhnou způsob řešení ( varianty řešení ) a zdůvodní jej, vyhodnotí a ověří správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky. Uplatňují při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace, volí prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívají zkušeností a vědomostí nabytých dříve. Spolupracují při řešení problémů s jinými lidmi.

### **Kompetence komunikativní**

Žáci se vyjadřují přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentují, formulují své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně. Aktivně se účastní diskusí, formulují a obhajují své názory a postoje, respektují názory druhých. Zpracovávají jednoduché texty na běžná i odborná témata a různé pracovní materiály. Dodržují jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii. Vyjadřují se a vystupují v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

### **Kompetence sociální a personální**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni učit se a žít s ostatními, tj. umět spolupracovat s ostatními, být schopen podílet se na životě společnosti a nalézt v ní své místo, aby :

- reálně posuzovali své fyzické a duševní možnosti, odhadli výsledky svého jednání a chování v různých situacích
- stanovili si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
- odpovědně plnili svěřené úkoly
- efektivně se učili a dále se vzdělávali
- jednali odpovědně a čestně
- jednali prosociálně, tj. jako eticky vyzrálí jedinci – snažili se být užiteční jinému člověku, skupině lidí nebo nějakému dobrému cíli a neočekávali za to žádnou odměnu.
- dodržovali pravidla slušného a společenského chování

### **Kompetence občanské**

Vzdělávání usiluje o to, aby žáci :

- projevovali občanskou aktivitu, vážili si demokracie a svobody, přemýšleli o skutečnostech kolem sebe, tvořili si vlastní úsudek, uznávali, že lidský život má vysokou hodnotu, na základě vlastní identity ctíli identitu jiných lidí, zlepšovali a chránili životní prostředí, vážili si hodnot lidské práce. Podíleli se na utváření příjemné atmosféry v týmu, reagovali adekvátně na hodnocení svého vystupování a chování.
- respektovali lidská práva, chápali meze lidské svobody a tolerance, jednali odpovědně, a solidárně, oprostili se ve vztahu k jiným lidem od předsudků, netolerantního jednání a nesnášenlivosti
- zlepšovali a chránili životní prostředí, jednali ekologicky
- vážili si hodnot lidské práce, jednali hospodárně, odpovědně řešili své finanční záležitosti, neničili majetek, ale pečovali o něj, snažili se zanechat po sobě něco pozitivního pro vlastní blízké lidi i pro širší komunitu

### **Kompetence pracovní**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci :

- využívali svých vědomostí a dovedností v praktickém životě : ve styku s jinými lidmi a různými institucemi, při řešení praktických otázek svého politického a občanského





rozhodování hodnocení a jednání, při řešení svých problémů osobního, právního a sociálního charakteru

- přistupovali kriticky k výsledkům vlastní práce
- využívali prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovali s informacemi

### **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií**

- žáci jsou počítačově gramotní, dokážou pracovat na internetu, vyhledat a zpracovat požadované informace vztahující se k tématům (lidské společnosti, občanská práva a povinnosti, právní informovanost, hospodářské povědomí, význam ČR v EU), učí se komunikovat prostřednictvím mailu, Skype.

### **V předmětu jsou aplikována tato průřezová témata:**

#### **Člověk v demokratické společnosti**

Tvoří v předmětu občanská výchova oblast formulace věcných a formálně správných názorů na sociální, politické, ekonomické a etické otázky a oblast citění potřeby občanské aktivity, úsilí a zachování a zdokonalování demokracie a jednání v duchu humanity a vlastenectví. Žáci se učí písemně i slovně prezentovat při nejrůznějších jednáních, dokážou se orientovat v nabídce médií.

#### **Člověk a životní prostředí**

Tvoří v předmětu občanská výchova oblast základy obecné ekologie, se zaměřením na abiotické podmínky života organismů a oblast životního prostředí, s důrazem na likvidaci odpadů.

#### **Člověk a svět práce**

V předmětu občanská výchova jsou žáci vybavováni znalostmi a kompetencemi, které jim pomohou optimálně využít svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění na trhu práce a pro budování profesní kariéry. (Zákoník práce, pracovní poměr, pracovní smlouva, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele, mzda, její složky a výpočet, možnosti zaměstnání v zahraničí, soukromé podnikání, podstata a formy podnikání, rozdíly mezi podnikáním a zaměstnaneckým poměrem, výhody a rizika podnikání, nejčastější formy podnikání, orientace v Živnostenském a Obchodním zákoníku).

#### **Informační a komunikační technologie**

Tvoří v předmětu občanská výchova oblast využití internetu k vyhledávání podkladů ke vzdělávání. Žáci si dokážou vyhledat potřebné právní normy a vyhlášky, orientují se prostřednictvím internetu ve světě tržního hospodářství, v politickém dění u nás i v zahraničí.



## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

<b>VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ</b>	<b>UČIVO II. ročník</b>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- dovede najít ČR na mapě světa a Evropy,</li><li>- vyjmenuje sousední státy</li><li>- popíše státní symboly ČR</li></ul>	<b>ČESKÁ REPUBLIKA</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- současný svět, bohaté a chudé země</li><li>- ČR a její sousedé</li><li>české státní symboly</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z masových médií, jaké je rozvrstvení české společnosti z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení</li><li>- vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku, nebo jiné skupině</li></ul>	<b>ČLOVĚK V LIDSKÉM SPOLEČENSTVÍ</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost, její vrstvy</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích, uvede příklady sousedské spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje, navrhne jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem</li><li>- navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, vybere nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků</li><li>- vybere nejvýhodnější úvěrový produkt 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</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- rozpočet jednotlivce a domácnosti, řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů</li></ul>



<b>VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ</b>	<b>UČIVO II. ročník</b>
<b>ŽÁK:</b> - na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin - je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti	- rasy, národy a národnosti, většina a menšiny ve společnosti
<b>ŽÁK:</b> - na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti	- postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti
<b>ŽÁK:</b> - popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy - vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo náboženská nesnášenlivost	- víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus
<b>ŽÁK:</b> - vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky	<b>ČLOVĚK JAKO OBČAN</b> - svobodný přístup k informacím; média (tisk, tv, rozhlas, internet), funkce médií, kritický přístup k informacím, média jako zdroj zábavy a poučení
<b>ŽÁK:</b> - uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech, popíše kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena	- lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání, veřejný ochránce práv, práva dětí
<b>ŽÁK:</b> - uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu povinnosti	- stát a jeho funkce, ústava a politický systém ČR, struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva
<b>ŽÁK:</b> - 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	- politika, politické strany, volby, právo volit



VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ	UČIVO II. ročník
<b>ŽÁK:</b> - vysvětlí proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné, uvede příklady extremismu	- politický radikalismus a extremismus, aktuální česká extremistická scéna a její symbolika
<b>ŽÁK:</b> - uvede základní zásady a principy, na nich je založena demokracie	- základní hodnoty a principy demokracie
<b>ŽÁK:</b> - objasní jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky	
<b>ŽÁK:</b> - v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání od špatného-nedemokratického jednání	

### Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ	UČIVO III. ročník
<b>ŽÁK:</b> - popíše čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství	<b>ČLOVĚK A PRÁVO</b> - právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy
<b>ŽÁK:</b> - uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost	- soustava soudů v ČR, právnická povolání (notáři, advokáti, soudcové)
<b>ŽÁK:</b> - dovede reklamovat koupené zboží nebo služby dovede z textu smlouvy zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva a jaké jsou důsledky neznalosti smlouvy	- právo a mravní odpovědnost v životě, vlastnictví, smlouvy, odpovědnost za škodu, práva spotřebitele
<b>ŽÁK:</b> - na příkladu vysvětlí, jak uplatňovat práva spotřebitele	- manželství a partneři, děti v rodině, domácí násilí



VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ	UČIVO III. ročník
<b>ŽÁK:</b> - vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manžely, dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému	- trestní právo, trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení
<b>ŽÁK:</b> - popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání	- kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech, kriminalita páchaná mladistvými
<b>ŽÁK:</b> - stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa, období - rozpozná běžné cenové triky (cena bez DPH) a klamavé nabídky	<b>ČLOVĚK A HOSPODÁŘSTVÍ</b> - trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, stanovení ceny)
<b>ŽÁK:</b> - dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti	- hledání zaměstnání, služby úřadů práce, nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace
<b>ŽÁK:</b> - popíše co má obsahovat pracovní smlouva - dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech	- vznik, změna a ukončení pracovního poměru - povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele - druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu
<b>ŽÁK:</b> - dovede si zřídit peněžní účet a sleduje pohyb peněz na svém účtu - používá nejběžnější platební nástroje	- peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk
<b>ŽÁK:</b> - vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na příjmy obyvatelstva, vklady a úvěry - uvede příklady jak se důsledkům inflace bránit	- inflace



VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ	UČIVO III. ročník
<p><b>ŽÁK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- dovede si zřídit peněžní účet a sleduje pohyb peněz na svém účtu, používá nejběžnější platební nástroje, smění peníze za použití kursovního lístku</li><li>- vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na příjmy obyvatelstva, vklady a úvěry dlouhodobé finanční plánování a uvede příklady, jak se důsledkům inflace bránit</li><li>- dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) na základě zjištěných</li><li>- informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho vhodné ( půjčka ), nutné nebo výhodné</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- pojištění ( sociální, zdravotní, komerční )</li></ul>
<p><b>ŽÁK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- mzda časová a úkolová</li></ul>
<p><b>ŽÁK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- daně, daňové priznání</li></ul>
<p><b>ŽÁK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- dovede vyhledat pomoc očitne-li se v tíživé sociální situaci</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- služby peněžních ústavů</li><li>- pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům</li></ul>
<p><b>ŽÁK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě)</li><li>- na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace</li><li>- uvede hlavní problémy dnešního světa, lokalizuje na mapě aktuální ohniska napětí ve světě</li></ul>	<p><b>EVROPA A SVĚT</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- globalizace</li><li>- globální problémy</li></ul>
<p><b>ŽÁK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- ČR a evropská integrace</li></ul>



VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ	UČIVO	III. ročník
<b>ŽÁK:</b> - na příkladu ( z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí jakých metod používají teroristé a za jakým účelem	- nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě	

## Učební osnova předmětu

### *MATEMATIKA*

<b>Počet vyučovacích hodin týdně:</b>	I. ročník – 1/32 III. ročník – 1/32
<b>Kód a název oboru vzdělání:</b>	29-51-E/01 Potravinářská výroba
<b>Název ŠVP:</b>	Cukrářská výroba
<b>Datum platnosti:</b>	od 1. 9. 2017

## Pojetí vyučovacího předmětu

### Obecné cíle předmětu

Obecným cílem vyučovacího předmětu je poskytnout žákům základní matematické vědomosti a dovednosti, rozvoj jejich rozumových schopností, logického myšlení a naučit je samostatně aplikovat získané poznatky v různých životních situacích, vybavit je základními početními dovednostmi, které uplatní v praxi a osobním životě.

### Charakteristika učiva

Učivo je rozděleno do 1. a 3. ročníku s vzestupnou tendencí obtížnosti tak, aby žáci získali pozitivní postoj k matematice a zájem o ni a její aplikaci.

Učivo 1. ročníku je zaměřeno na zvládnutí základních početních operací s přirozenými čísly, jejich porovnávání a zaokrouhlování, řešení jednoduchých slovních úloh zaměřených na obor a praxi. Velká pozornost je věnována základním jednotkám měrové soustavy a jejich převádění. Žáci si prohlubují znalosti a dovednosti při počítání se zlomky a desetinnými čísly, počítání s mocninami, jež aplikují při řešení úloh z praxe.

Velká pozornost je věnována výpočtu procent, zaměření je opět na praxi – výpočet DPH a výtěžnost surovin. Žáci si v prvním ročníku dále prohloubí a upevní základní pojmy a znalosti z planimetrie, hlavní orientace je zaměřena na znalost základních rovinných obrazců, využití příkladů a úloh z praxe při výpočtu jejich obvodů a obsahů. Důraz je též kladen na práci s kalkulátorem, umět ho používat v praktickém životě.

Učivo 3. ročníku směřuje na prohloubení logického myšlení a poznatků z předcházejícího ročníku, užití přímé a nepřímé úměrnosti, trojčlenky, základních početních výkonů s výrazy, dosazování čísel do výrazů s proměnnou, výpočet hodnoty výrazu a hlavně řešení a úpravy jednoduchých lineárních rovnic s využitím slovních úloh z praxe. Ve stereometrii žáci získají hlubší znalosti o bodech, přímkách, rovině, jejich vzájemných polohách a přehled o základních geometrických tělesech a jejich vlastnostech. Výpočty objemů a povrchů jsou opět zaměřeny na jednoduché příklady z praxe. Pozornost je též věnována práci s daty, čtení a orientaci v tabulkách, diagramech, grafech, sestavení jednoduchých grafů.





## Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

Výuka v předmětu Matematika směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- využívat matematických poznatků a dovedností v praktickém životě
- numericky počítat a rozvíjeli paměť prostřednictvím těchto výpočtů
- používat matematický jazyk a symboliku
- používat a převádět běžně používané jednotky (délky, hmotnosti, času, objemu, povrchu, měny a pod.)
- zkoumat a řešit problémy
- orientovat se v matematickém textu a porozumět zadání matematické úlohy
- vyhodnotit a porozumět informacím získaných z různých zdrojů – tabulek, grafů, diagramů

## Strategie výuky

Předmět matematika se vyučuje jako samostatný v 1. a 3. ročníku v rozsahu 1 hodiny týdně.

Hlavní metodou je výklad, vysvětlování a praktické procvičování probírané látky na vzorových příkladech a úlohách z učebnice a praxe. Využívají se vhodné názorné pomůcky a nákresy. Aktivita žáků je podněcována zadáváním samostatných úkolů při procvičování probírané látky nebo další individuální pomoci při opakovaném vysvětlování učiva slabším žákům. Při provádění složitějších výpočtů žáci používají kalkulačky. Příklady se řeší na tabuli, učitel pomáhá žákům, upozorňuje na časté chyby.

Vzdělání směřuje k upevnění a rozvíjení klíčových kompetencí tím, že vede žáky k rozvíjení paměti, logického a abstraktního myšlení, k vytváření zásoby nových pojmů a symbolů z oblasti matematiky a početních operací, k rozvíjení důvěry ve vlastní schopnosti a možnosti při řešení úloh, k rozvíjení systematičnosti, vytrvalosti, pečlivosti, přesnosti a hlavně k využití matematických poznatků a dovedností v praktických situacích z běžného života.

## Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení je prováděno průběžně, je všestranné, hodnotí se různé stránky výkonů žáka, nejen jeho získané vědomosti, ale i jeho dovednosti, pečlivost, úpravnost sešitu, aktivita a zapojení při výuce, porozumění učivu a schopnost aplikovat získané poznatky v praxi. Hodnotí se jeho projev písemný v sešitě i na tabuli, ústní projev v lavici a aktivní zapojení při výkladu a opakování učiva. Je uplatňována přiměřená náročnost, přihlíží se ke speciálním poruchám učení (dyslexie, dyskalkulie, dysortografie, dysgrafie apod.), při zjišťování úrovně vědomostí a dovedností se volí taková forma a druh zkoušení, které odpovídají schopnostem žáka a na něž nemá porucha vliv.

Pro žáky jsou připraveny průběžné menší testy, často formou doplňování znaků a krátkých výpočtů. Jsou zpracovány též čtvrtletní a pololetní písemné práce.

## Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

### Klíčové kompetence:

**Kompetence k učení** - vzdělávání směřuje k tomu, aby byli žáci schopni učit se efektivně, vyhodnocovat dosažené výsledky, reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání, tzn. že by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy, výklad, proslov
- využívat k učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
- uměli přijímat hodnocení výsledků jiných lidí
- osvojit si obecně užívané termíny, symboly a znaky v různých oborech
- naučit se plánovat si postup, úkoly a volit vhodný způsob k dosažení cíle
- uměli aplikovat poznatky a znalosti v ostatních vyučujících předmětech a praktickém životě



- uměli využívat prostředků výpočetní techniky

**Kompetence k řešení problémů** - vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy, tzn. že by měli:

- porozumět zadání úkolu, získat potřebné informace k dosažení cíle
- zvolit vhodnou metodu, techniku, správný postup pro danou aktivitu, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi

**Kompetence komunikativní** - vzdělání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni:

- užívat správnou terminologii a symboly
- komunikovat na odpovídající úrovni
- zdůvodnit vybraný matematický postup
- otevřeně vyjadřovat svůj názor podepřený argumenty

**Kompetence sociální a personální** - vzdělání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni učit se a žít s ostatními, tj. umět spolupracovat s ostatními, být schopen podílet se na životě společnosti a nalézt v ní své místo, tzn. že by měli:

- uvědomit si, že při spolupráci s ostatními lze lépe naplnit osobní i společenské cíle
- dodržovat pravidla slušného a společenského chování
- podílet se na utváření příjemné atmosféry v týmu
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a chování, přijímat radu a kritiku

**Kompetence občanské** - vzdělání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni uvědomovat si své školní povinnosti a souvislosti se zodpovědností v praktickém životě, aby uměli:

- brát ohled na druhé
- naučili se hodnotit práci a činnost druhých
- respektovat názory ostatních
- utvářet si správné volní a charakterové vlastnosti
- být zodpovědní za své rozhodnutí v dané situaci

**Kompetence pracovní** - vzdělání směřuje k tomu, aby se žáci:

- naučili bezpečně a zodpovědně používat pomůcky, kalkulátory, PC, udržovat je v pořádku tak, aby byla zajištěna jejich funkčnost
- naučili přistupovat kriticky k výsledkům vlastní práce
- dodržovat pravidla hygieny a bezpečnosti práce

**Matematická kompetence** - vzdělání směřuje k tomu, aby se žáci:

- naučili využívat matematické dovednosti, postupy, používat a převádět jednotky, provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy, číst různé formy grafického znázornění (tabulky, schémata, grafy apod.)
- používali pojmy kvantifikujícího charakteru (např. odhad, velikost, množství)
- rozpoznali základní tvary předmětů, jejich vzájemnou polohu v rovině a prostoru
- aplikovali matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžné praxi

**Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi:**

- žáci pracují s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, pracují s běžným programovým vybavením, získávají informace z otevřených zdrojů, zejména pak z internetu dalších prostředků s informacemi, a to především s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií



## V předmětu jsou aplikována tato průřezová témata:

### Člověk v demokratické společnosti

- žák je komunikativní, vstřícný při řešení nedorozumění a konfliktů, podílí se na vytváření demokratického prostředí ve třídě

### Člověk a svět práce

- žáci poznávají a rozvíjí své schopnosti i možnosti, uplatnění získaných matematických dovedností v rámci své profese i praktickém životě

### Člověk a životní prostředí

- při výuce je poukazováno na životní prostředí kolem nás, na důsledky související s rozvojem vědy, techniky, na vliv veškeré lidské činnosti. Je zdůrazňována ochrana přírody a ekologické aspekty při veškeré pracovní činnosti.

### Informační a komunikační technologie

- vzdělání směřuje k tomu, aby žáci efektivně pracovali s osobním počítačem a kalkulátorem, uměli využívat adekvátní zdroje informací. Naučili se základní komunikaci s elektronickou poštou, uměli získat potřebné informace z otevřených zdrojů, využívali celosvětové sítě Internet, zároveň si ale uvědomovali nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ	UČIVO I. ročník
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Znázorní přirozené číslo na číselné ose</li><li>- Provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly</li><li>- Znázorní reálné číslo na číselné ose</li><li>- Používá různé zápisy racionálního čísla</li><li>- Zaokrouhlí desetinné číslo</li><li>- Využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloh a problémů</li></ul>	<b>Operace s reálnými čísly</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- přirozená a celá čísla</li><li>- racionální čísla</li><li>- reálná čísla</li></ul> <b>Planimetrie</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- základní pojmy</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Sestrojí trojúhelník a rovnoběžník z daných prvků a určí jeho obvod a obsah</li><li>- Určí vzájemnou polohu bodů, přímek</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- rovnoběžníky (čtverec, obdélník)</li><li>- trojúhelník</li><li>- obvod a obsah</li><li>- základní polohové a metrické vlastnosti v rovině</li></ul>



<b>VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ</b>	<b>UČIVO I. ročník</b>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly</li><li>- Určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulačtoru</li><li>- Určí hodnotu výrazu</li><li>- Upravuje jednoduché výrazy</li><li>- Řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé</li></ul>	<b>Operace s reálnými čísly</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- racionální čísla</li><li>- mocniny a odmocniny</li></ul> <b>Výrazy a jejich úpravy, řešení lineárních rovnic</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- výrazy s proměnnou</li><li>- mnohočlen</li><li>- lineární rovnice o jedné neznámé</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Rozlišuje základní tělesa a určí objem krychle, kvádru a válce</li></ul>	<b>Výpočet povrchů a objemů těles</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru</li><li>- tělesa</li></ul>

### Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

<b>VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ</b>	<b>UČIVO III. ročník</b>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly</li><li>- Zaokrouhlí desetinné číslo</li><li>- Používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu</li></ul>	<b>Operace s reálnými čísly</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- racionální čísla</li><li>- reálná čísla</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>- procento a procentová část, jednoduché úrokování</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Rozliší graf přímé a nepřímé úměrnosti, posoudí, kdy funkce roste nebo klesá</li></ul>	<b>Funkce</b>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice</li></ul>	<b>Planimetrie</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- kružnice a kruh</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Určí povrch krychle, kvádru a válce</li></ul>	<b>Výpočet povrchů a objemů těles</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- tělesa</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vysvětlí a použije data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách</li></ul>	<b>Práce s daty</b>



## Učební osnova předmětu

# *FINANČNÍ GRAMOTNOST*

<b>Počet vyučovacích hodin týdně:</b>	I. ročník – 1/32 II. ročník – 1/32
<b>Kód a název oboru vzdělání:</b>	29-51-E/01 Potravinářská výroba
<b>Název ŠVP:</b>	Cukrářská výroba
<b>Datum platnosti:</b>	od 1. 9. 2017

### Pojetí vyučovacího předmětu

#### Obecné cíle předmětu

Cílem výuky Finanční a ekonomické gramotnosti je seznámit žáky se základními pojmy z této oblasti a plně je pochopit. Součástí výuky musí být také aplikace znalostí na situace reálného světa.

Ekonomická a finanční vzdělanost znamená takové znalosti a dovednosti, které umožní žákům finančně zabezpečit sebe a svou rodinu.

Finančně gramotný žák se orientuje v problematice peněz a cen, je schopen odpovědně spravovat osobní nebo rodinný rozpočet s ohledem na měnící se životní situace. Ekonomická gramotnost umožní žákům orientovat se v základních otázkách hospodaření státu a firem. Žáci se naučí pochopit hospodářské procesy.

#### Charakteristika učiva

Učivo naváže na znalosti a dovednosti získané žáky na základní škole.

Finanční gramotnost lze rozdělit do tří složek: gramotnost peněžní, cenová a rozpočtová.

- **Peněžní gramotnost** představují kompetence nezbytné pro správu hotovostních i bezhotovostních peněz a nástrojů k tomu určených.
- **Cenovou gramotnost** tvoří kompetence nezbytné pro porozumění cenovým mechanismům a inflaci.
- **Rozpočtovou gramotnost** představují kompetence nezbytné pro správu osobního nebo rodinného rozpočtu (např. schopnost vést rozpočet, stanovovat finanční cíle). Zahrnuje i schopnost zvládat různé životní situace z finančního hlediska. Rozpočtová gramotnost zahrnuje vedle výše popsané obecné složky také dvě složky specializované: správu finančních aktiv (např. vkladů, investic a pojištění) a správu finančních závazků (např. úvěrů nebo leasingu). To předpokládá, v obou případech, orientaci na trhu různě komplikovaných finančních produktů a služeb, schopnost mezi sebou jednotlivé produkty či služby porovnávat a volit ty nejvhodnější s ohledem na konkrétní životní situaci.

Ekonomická gramotnost představuje kompetence nezbytné pro orientaci v hospodaření státu a firmy. Žáci by měli chápat ekonomické pojmy a základní ekonomické teorie, tak aby mohli předvídat dopady státních politik na hospodaření rodiny, firmy.

#### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

Výuka se zaměřuje především na rozvíjení samostatného a zodpovědného rozhodování ve finanční oblasti, žák by si měl uvědomit, že znalost finanční problematiky mu pomáhá při řešení běžných životních situací a zvyšuje kvalitu jeho života.

Žák by měl plně pochopit, že neznalost pravidel na finančním trhu může mít negativní vliv na jeho budoucí rozhodování. To by měl být hlavní motiv k učení.



Žák by měl být schopen zhodnotit důsledky svého rozhodování, obzvláště z dlouhodobého hlediska. Žák by měl být v reálném životě flexibilní a schopný nalézt optimální možnost, jak si nejen zajistí příjem, ale jak jej co nejefektivněji využije.

## Strategie výuky

Preferují se tyto výukové metody:

- praktická cvičení
- modelové problémové úlohy
- brainstorming
- besedy a přednášky s lidmi z praxe
- diskuse
- přednášky

Při výuce je vhodné využívat aktivizující metody, diskuzi ve skupinách, vytváření a řešení problémových případů či konfliktních situací, které připravují žáky na situace běžného života.

## Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení vychází z plánovaných výsledků vzdělávání obsažených ve školním řádě SŠ.

Hodnotí se:

- vědomosti a dovednosti
- aplikace teorie do praxe
- míra angažovanosti při výuce, aktivita
- komunikační dovednosti a schopnosti
- schopnost práce v týmu
- schopnost řešit problémy samostatně
- schopnost obhajovat svůj názor

## Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

### Klíčové kompetence:

**Kompetence k učení** - vzdělávání směřuje k tomu, aby byli žáci schopni učit se efektivně, vyhodnocovat dosažené výsledky, reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání, tzn. že by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- využívat k učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí
- uměli přijímat hodnocení výsledků jiných lidí
- naučit se plánovat si postup, úkoly a volit vhodný způsob k dosažení cíle
- uměli aplikovat poznatky a znalosti v ostatních vyučujících předmětech a praktickém životě
- uměli využívat prostředků výpočetní techniky

**Kompetence k řešení problémů** - vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy, tzn. že by měli:

- porozumět zadání úkolu, získat potřebné informace k dosažení cíle
- zvolit vhodnou metodu, techniku, správný postup, využívat zkušeností a vědomostí
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi

**Kompetence komunikativní** - vzdělání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni:

- komunikovat na odpovídající úrovni
- otevřeně vyjadřovat svůj názor podepřený argumenty





**Kompetence sociální a personální** - vzdělání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni učit se a žít s ostatními, tj. umět spolupracovat s ostatními, být schopen podílet se na životě společnosti a nalézt v ní své místo, tzn. že by měli:

- uvědomit si, že při spolupráci s ostatními lze lépe naplnit osobní i společenské cíle
- dodržovat pravidla slušného a společenského chování
- podílet se na utváření příjemné atmosféry v týmu
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a chování, přijímat radu a kritiku

**Kompetence občanské** - vzdělání směřuje k tomu, aby žáci byli schopni uvědomovat si své školní povinnosti a souvislosti se zodpovědností v praktickém životě, aby uměli:

- brát ohled na druhé
- naučili se hodnotit práci a činnost druhých
- respektovat názory ostatních
- utvářet si správné volní a charakterové vlastnosti
- být zodpovědní za své rozhodnutí v dané situaci

**Matematická kompetence** - vzdělání směřuje k tomu, aby se žáci:

- naučili využívat matematické dovednosti
- aplikovali matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžné praxi

**Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi:**

- rozvoj schopnosti efektivního vyhledávání a zpracování informací
- zhodnocení získaných informací z hlediska pravdivosti a věrohodnosti.

**V předmětu jsou aplikována tato průřezová témata:**

**Člověk v demokratické společnosti**

- žák je komunikativní, vstřícný při řešení nedorozumění a konfliktů, podílí se na vytváření demokratického prostředí ve třídě

**Člověk a svět práce**

- žáci poznávají a rozvíjí své schopnosti i možnosti, uplatnění získaných matematických dovedností v rámci své profese i praktickém životě

**Člověk a životní prostředí**

- při výuce je poukazováno na životní prostředí kolem nás, na důsledky související s rozvojem vědy, techniky, na vliv veškeré lidské činnosti. Je zdůrazňována ochrana přírody a ekologické aspekty při veškeré pracovní činnosti.

**Informační a komunikační technologie**

- vzdělání směřuje k tomu, aby žáci efektivně pracovali s osobním počítačem a kalkulaátorem, uměli využívat adekvátní zdroje informací. Naučili se základní komunikaci s elektronickou poštou, uměli získat potřebné informace z otevřených zdrojů, využívali celosvětové sítě Internet, zároveň si ale uvědomovali nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů





### Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

<b>VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ</b>	<b>UČIVO I. ročník</b>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- vysvětlí předpoklady fungování tržního systému</li><li>- popíše úlohu ceny v tržní ekonomice</li><li>- objasní fungování zákona poptávky a nabídky trhu</li><li>- charakterizuje podstatu inflace a deflace</li><li>- vysvětlí dopady inflace na tržní ekonomiku a úlohu státu v ekonomice</li></ul>	<b>I. TRŽNÍ EKONOMIKA - 1</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka)</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- orientuje se v historii peněz</li><li>- charakterizuje funkci a hodnotu peněz</li><li>- popíše formy platebního styku</li><li>- orientuje se v nabídce bankovních služeb</li><li>- uvede, jak přepočítávat různé měny a čím vším je možné v současné době platit</li></ul>	<b>II. PENÍZE – 2</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- hotovostní a bezhotovostní peněžní styk</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- rozlišuje pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje domácnosti</li><li>- vypracuje a sestaví rodinný rozpočet domácnosti</li><li>- vysvětlí tok peněz v domácnosti</li><li>- vyhodnotí schodkový rozpočet</li><li>- vyhodnotí přebytkový rozpočet</li></ul>	<b>III. HOSPODAŘENÍ DOMÁCNOSTÍ – 3</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- rozpočet jednotlivce a domácnosti, řešení krizových finančních situací</li></ul>

### Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

<b>VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ</b>	<b>UČIVO II. ročník</b>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- vysvětlí rozdíl mezi spotřebou a investicí</li><li>- objasní pravidla pro spoření a investování</li><li>- orientuje se v nabídce investičních produktů</li><li>- vyhodnocuje, do jakých produktů investovat a jak vybírat nejvýhodnější</li><li>- orientuje se v pojistných produktech a vybere dle daných požadavků vhodný pojistný produkt</li></ul>	<b>I. CO S VOLNÝMI PENĚZI</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- sociální, zdravotní a komerční pojištění</li><li>- spoření a investování</li></ul>



<b>VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ</b>	<b>UČIVO II. ročník</b>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- orientuje se v zajištění a financování osobních potřeb (byt, auto)</li><li>- rozpozná a vyhodnotí nejvýhodnější úvěrové produkty a půjčky (úvěr, nákup na splátky, hypotéka, leasing)</li><li>- orientuje se v úrokových sazbách (RPSN) a podmínkách ručení pro zajištění úvěru</li><li>- objasní rizika předlužení</li></ul>	<b>II. PŮJČKY A ÚVĚRY</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- služby peněžních ústavů</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- rozpozná klamavou reklamu a obchodní triky</li><li>- popíše důsledky neznalosti smlouvy a vysvětlí, jak ochránit osobní data</li></ul>	<b>III. PRÁVA SPOTŘEBITELE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- ochrana spotřebitele, osobních dat</li><li>- reklama</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- dovede pro své potřeby používat základní poznatky z ekonomiky a hospodaření státu (růst HDP, inflace, nezaměstnanost, státní rozpočet, sociální politika, příjmy a výdaje státu, daňová soustava), např. dovede popsat, jak zjistí, na jaké formy státní podpory má nárok atd.</li></ul>	<b>IV. HOSPODÁŘSKÁ POLITIKA STÁTU</b> <ul style="list-style-type: none"><li>-podpora v nezaměstnanosti, úřad práce, rekvalifikace, hledání práce</li><li>- inflace</li><li>- daně</li><li>- vznik, změna a ukončení pracovního poměru</li></ul>



## Učební osnova předmětu **TĚLESNÁ VÝCHOVA**

<b>Počet vyučovacích hodin týdně:</b>	I. ročník – 2/64 II. ročník – 2/64 III. ročník – 2/64
<b>Kód a název oboru vzdělání:</b>	29-51-E/01 Potravinářská výroba
<b>Název ŠVP:</b>	Cukrářská výroba
<b>Datum platnosti:</b>	od 1.9.2017

### Pojetí vyučovacím předmětu

#### Obecné cíle předmětu

Cíle předmětu jsou:

- naučit žáky cítit potřebu celoživotní odpovědnosti za vlastní zdraví, plánovat a vést uvědoměle zdravý způsob života a vyhodnocovat vlastní pohybové aktivity s cílem dosáhnout profilu všestranně kultivovaného člověka;
- naučit žáky kultivovat pohybové stereotypy a získávat pohybové dovednosti a schopnosti vedoucí k optimálnímu pohybovému rozvoji každého jedince;
- naučit žáky provádět pohybové aktivity pro radost a osobní uspokojení a objektivně posuzovat důsledky vlivu masmédií na život a zdraví jednotlivce a zaujmout k nim kritický odstup.

#### Charakteristika učiva

Učivo naváže na znalosti a dovednosti získané žáky na základní a škole. Do učiva budou zařazeny pohybové dovednosti a schopnosti vedoucí k optimálnímu pohybovému rozvoji každého jedince.

Žáci se budou učit dodržovat organizační, hygienické a bezpečnostní zásady při provádění vhodné a bezpečné pohybové aktivity. Budou vedeni k racionálnímu jednání v situacích ohrožujících život jednotlivce i skupin.

Učivo a učební situace jsou voleny tak, aby rozvíjely u každého žáka morálně volní vlastnosti a jednání v duchu fair play.

#### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a jejich preferencí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby vyhledávali pro sebe vhodné pohybové aktivity a sporty, dodržovali zásady bezpečnosti, cítili potřebu pečovat o své zdraví a chránit i zdraví svých spolužáků nebo spoluhráčů, chovali se při sportovních a jiných aktivitách ohleduplně k životnímu prostředí

#### Strategie výuky

Vyučování probíhá ve školní tělocvičně, posilovně a na venkovním hřišti, určeném pro míčové sporty v samostatných hodinových jednotkách. Výuka se uskutečňuje formou skupinovou na stanovištích, frontální při nácviku a hromadnou při opakování nacvičených prvků. Výukové metody jsou voleny tak, aby byli žáci získáni pro pohybové aktivity a aby se zdokonalovali jejich tělesně pohybové dovednosti.

#### Hodnocení výsledků žáků

- kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu
- slovní a numerické hodnocení

Hodnotí se:

- aktivní a plnohodnotné zapojení žáka do procesu tělesné výchovy
- zapojení žáka do soutěží a sportovních aktivit v rámci školy, města nebo republiky
- znalost a dodržování pravidel jednotlivých sportovních aktivit



- průběžná kontrolní měření výkonnosti
- samostatnost a zvyšování osobní úrovně
- znalost a dodržování pravidel hygieny a bezpečnosti

## **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat**

### **Kompetence k učení:**

- žáci si osvojují jednotlivé dílčí pohybové aktivity, které postupně v průběhu pohybového učení spojují v požadovaný pohybový celek (výkon). Dále si osvojují teoretické poznatky a pravidla jednotlivých sportovních odvětví (čtení a vyhledávání informací v odborné literatuře, sportovních časopisech, internetu).

### **Personální a sociální kompetence:**

- žáci jsou připraveni reálně posuzovat své fyzické a duševní možnosti, přijímat kritiku, odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých sportovních situacích a pečovat o své fyzické a duševní zdraví. Dále aktivně spolupracují mezi sebou za účelem dosažení daného cíle (vítězství ve hře).

### **Matematické kompetence**

- žáci jsou schopni zapisovat výsledky/ výkony (měření výkonů v běhu, hodů a skoku a jejich porovnávání) racionálními čísly, používají kalkulátor, stopky a jinou měřicí techniku.

### **Kompetence k řešení problémů**

- žáci přemýšlejí o problému při provádění cviku, sportovního prvku a hledají tréninkové cesty k jeho řešení, hledají vhodné taktiky v individuálních i kolektivních sportech a optimální řešení situací při sportovních hrách.

## **V předmětu jsou aplikována tato průřezová témata:**

### **Občan v demokratické společnosti:**

- dodržování pravidel her a soutěží, kooperace v rámci týmu, navazování vstřícných mezilidských vztahů, sebedůvěra a odhad vlastních možností, schopnost obětovat se ve prospěch celku.

### **Člověk a životní prostředí:**

- zásady a dobrá praxe soužití člověka s přírodou při sportovních aktivitách probíhajících v terénu mimo školu.

### **Člověk a svět práce:**

- schopnost spolupracovat v rámci skupiny při plnění úkolu a nést odpovědnost za své jednání.

### **Informační a komunikační technologie:**

- používání moderních technologií při organizaci a řízení sportovních aktivit, při vyhledávání novinek v oblasti zdravého životního stylu, plánování a vedení sportovních aktivit.



## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ	UČIVO I. ročník
<p><b>ŽÁK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- zdůvodní význam zdravého životního stylu</li><li>- objasní vliv tělesných cvičení na funkci orgánů a orgánových soustav a vliv nedostatku pohybu na organismus</li><li>- dovede uvědoměle zlepšovat pohybové dovednosti</li><li>- osvojí si zásady správného držení těla a chůze</li><li>- vysvětlí význam a účinky pohybových činností</li><li>- umí kombinovat naučené pohybové dovednosti a vytvářet vlastní sestavy</li><li>- vede rozcvičení, využívá strečink</li><li>- rozhoduje a řídí hru podle pravidel</li><li>- ovládá techniku pasivní a aktivní relaxace</li><li>- popíše potravní pyramidu a řídí se zásadami zdravé výživy</li></ul>	<p><b>1. ZDRAVÝ ŽIVOTNÍ STYL</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- funkce orgánových soustav (kosterní, svalové, dýchací, kardiovaskulární, trávicí aj.)</li><li>- pohybové dovednosti, koordinace, kloubní pohyblivost, rovnováha, ohebnost</li><li>- pohybové aktivity:<ul style="list-style-type: none"><li>- gymnastika – zdokonalování cvičení na náradí formou vlastních sestav</li><li>- rytmická gymnastika – cvičení bez náčiní a s náčiním</li><li>- sportovní hry – rozvíjení činností jednotlivce, zdokonalování herních systémů a rozhodování v basketbalu, fotbalu, florbalu, volejbalu a házené</li><li>- atletika – dálka, výška, koule, oštěp, běhy, starty</li><li>- pohybové hry – sportovní, drobné</li><li>- sporty v přírodě – petanque, frisbee, kriket, lezení, outdoorové hry</li></ul></li><li>- kompenzace psychické a fyzické zátěže</li><li>- racionální výživa</li></ul>
<p><b>ŽÁK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- dodržuje pravidla bezpečnosti při pohybových aktivitách</li><li>- poskytuje první pomoc sobě i jiným</li></ul>	<p><b>2. BEZPEČÍ ČLOVĚKA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- rizikové faktory</li><li>- úrazová prevence</li><li>- první pomoc</li></ul>
<p><b>ŽÁK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- komunikuje při pohybových činnostech</li><li>- kooperuje s vrstevníky při různých činnostech týmu, rozhoduje a řeší problémy</li></ul>	<p><b>3. KVALITZA MEZILIDSKÝCH VZTAHŮ</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- komunikace</li><li>- sociální soudržnost</li></ul>
<p><b>ŽÁK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- vybírá si vhodné pohybové činnosti odpovídající jeho tělesnému oslabení</li></ul>	<p><b>4. ZDRAVOTNÍ TĚLESNÁ VÝCHOVA</b> <b>(na základě doporučení lékaře)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- pohybové aktivity prospěšné zdravému tělesnému rozvoji</li><li>- speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení</li></ul>



## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ	UČIVO II. ročník
<p><b>ŽÁK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil i vzhledem k sedavému způsobu života a požadavkům budoucího povolání</li><li>- uvede různé relaxační techniky</li><li>- navrhne a zdůvodní vhodný osobní režim zdravého způsobu života</li><li>- umí si ověřit intenzitu a objem tělesného zatížení měřeními (TF, DF), popisuje důsledky snižování a zvyšování zátěže</li><li>- umí kombinovat naučené pohybové dovednosti a vytvářet vlastní sestavy</li><li>- vede rozcvičení, využívá strečink</li><li>- rozhoduje a řídí hru podle pravidel</li></ul>	<p><b>1. ZDRAVÝ ŽIVOTNÍ STYL</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- kompenzace psychické a fyzické zátěže</li><li>- regenerace</li><li>- testování tělesné zdatnosti</li><li>- pohybové aktivity:<ul style="list-style-type: none"><li>- gymnastika – zdokonalování cvičení na nářadí formou vlastních sestav</li><li>- sportovní hry – rozvíjení činností jednotlivce, zdokonalování herních systémů a rozhodování v basketbalu, fotbalu, florbalu, volejbalu, korfbalu, nohejbalu, tenisu, stolního tenisu a házené</li><li>- atletika – dálka, výška, koule, oštěp, běhy, starty</li><li>- sporty v přírodě – petanque, frisbee, kriket, lezení, outdoorové hry</li><li>- - úpoly – základy sebeobran, úpolové hry</li></ul></li></ul>
<p><b>ŽÁK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- poskytuje první pomoc sobě i jiným</li><li>- kriticky posoudí mediální informace týkající se péče o zdraví</li></ul>	<p><b>2. BEZPEČÍ ČLOVĚKA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- zásady jednání v situacích ohrožujících život jednotlivce a při živelných pohromách</li></ul>
<p><b>ŽÁK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- komunikuje při pohybových činnostech</li><li>- kooperuje s vrstevníky při různých činnostech týmu, rozhoduje a řeší problémy</li></ul>	<p><b>3. Kvalita mezilidských vztahů</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- komunikace</li><li>- sociální soudržnost</li></ul>
<p><b>ŽÁK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- vybírá si vhodné pohybové činnosti odpovídající jeho tělesnému oslabení</li><li>- je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního zlepšování z nabídky pohybových aktivit</li></ul>	<p><b>4. ZDRAVOTNÍ TĚLESNÁ VÝCHOVA (na základě doporučení lékaře)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- pohybové aktivity prospěšné zdravému tělesnému rozvoji</li><li>- speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení</li><li>- kontraindikované pohybové aktivity</li></ul>



## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ	UČIVO III. ročník
<p><b>ŽÁK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil i vzhledem k sedavému způsobu života a požadavkům budoucího povolání</li><li>- popíše různé relaxační techniky</li><li>- navrhne a zdůvodní vhodný osobní režim zdravého způsobu života</li><li>- umí si ověřit intenzitu a objem tělesného zatížení měření</li><li>- (TF, DF), popisuje důsledky snižování a zvyšování zátěže</li><li>- umí kombinovat naučené pohybové dovednosti a vytvářet vlastní sestavy</li><li>- vede rozcvičení, využívá strečink</li><li>- rozhoduje a řídí hru podle pravidel</li></ul>	<p><b>1. ZDRAVÝ ŽIVOTNÍ STYL</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- kompenzace psychické a fyzické zátěže</li><li>- regenerace</li><li>- testování tělesné zdatnosti</li><li>- pohybové aktivity:<ul style="list-style-type: none"><li>- gymnastika – zdokonalování cvičení na nářadí formou vlastních sestav</li><li>- sportovní hry – rozvíjení činností jednotlivce, zdokonalování herních systémů a rozhodování v basketbalu, fotbalu, florbalu, volejbalu, korfbalu, nohejbalu, tenisu, stolního tenisu a házené</li><li>- atletika – dálka, výška, koule, oštěp, běhy, starty</li><li>- - úpoly – základy sebeobrany</li><li>- sporty v přírodě – petanque, frisbee, kriket, lezení, outdoorové hry</li></ul></li></ul>
<p><b>ŽÁK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- poskytuje první pomoc sobě i jiným</li><li>- kriticky posoudí mediální informace týkající se péče o zdraví</li></ul>	<p><b>2. BEZPEČÍ ČLOVĚKA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- zásady jednání v situacích ohrožujících život jednotlivce a při živelných pohromách</li></ul>
<p><b>ŽÁK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- komunikuje při pohybových činnostech</li><li>- kooperuje s vrstevníky při různých činnostech týmu, rozhoduje a řeší problémy</li></ul>	<p><b>3. KVALITA MEZILIDSKÝCH VZTAHŮ</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- komunikace</li><li>- sociální soudržnost</li></ul>
<p><b>ŽÁK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- vybírá si vhodné pohybové činnosti odpovídající jeho tělesnému oslabení</li><li>- je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního zlepšování z nabídky pohybových aktivit</li></ul>	<p><b>4. ZDRAVOTNÍ TĚLESNÁ VÝCHOVA</b> <b>(na základě doporučení lékaře)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- pohybové aktivity prospěšné zdravému tělesnému rozvoji</li><li>- speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení</li><li>- kontraindikované pohybové aktivity</li></ul>





## Učební osnova předmětu

# *INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE*

<b>Počet vyučovacích hodin týdně:</b>	I. ročník – 1/32 II. ročník – 1/32 III. ročník – 1/32
<b>Kód a název oboru vzdělání:</b>	29-51-E/01 Potravinářská výroba
<b>Název ŠVP:</b>	Cukrářská výroba
<b>Datum platnosti:</b>	od 1.9.2017

## Pojetí vyučovacého předmětu

### Obecné cíle předmětů

Cíle předmětu jsou:

- porozumění práci s informací – vznik, uložení, přenos, zpracování, vyhledávání, praktické využití;
- využívání moderních informačních a komunikačních technologií;
- schopnost ověřit věrohodnost získané informace využitím více zdrojů;
- schopnost formulovat svůj požadavek;
- výpočetní techniku a výukový software využívat ke zvýšení efektivity učení;
- dokázat prezentovat výsledky své práce s využitím vhodného softwaru;
- respektování práv duševního vlastnictví;
- zaujetí odpovědného přístupu k nevhodným obsahům vyskytujícím se na internetu nebo jiných médiích;
- šetrná práce s výpočetní technikou.

### Charakteristika učiva

Vyučovací předmět Informační a komunikační technologie realizuje obsah vzdělávacího oboru Informační a komunikační technologie RVP ZV, dále část vzdělávacího obsahu oboru Člověk a svět práce RVP ZV – okruhu Využití digitálních technologií.

Vzdělávací oblast Informační a komunikační technologie umožňuje všem žákům získat základní dovednosti v ovládnutí výpočetní techniky, orientovat se ve světě informací, zpracovat získané informace a využít je v dalším vzdělávání i v praktickém životě.

Získané dovednosti jsou nezbytným předpokladem uplatnění na trhu práce, podmínkou k profesnímu růstu rozvíjení zájmové činnosti.

Zvládnutí výpočetní techniky, vyhledávání informací na internetu a jejich zpracování umožňuje realizovat metodu „učení kdekoliv a kdykoliv“, umožňuje využití mnohonásobně většího počtu dat a informací bez zatížení paměti a vhodně doplňuje běžné učební texty a pomůcky.

Dovednosti získané v tomto vzdělávacím oboru umožňují žákům aplikovat výpočetní techniku ve všech oblastech celého základního vzdělávání a stávají se jejich součástí.

Učivo zahrnuje tematické celky zařazené do:

#### I.ročníku

- základy práce s počítačem
- zpracování a využití informací
- vyhledávání informací a komunikace



## **II.ročníku**

- základy práce s počítačem
- zpracování a využití informací
- vyhledávání informací a komunikace

## **III.ročníku**

- zpracování a využití informací
- počítačová grafika
- digitální technika
- tvorba prezentací
- vyhledávání informací a komunikace

## **Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot**

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci:

- pečlivě a kriticky sbírali a třídili informace ze zdrojů dostupných prostřednictvím internetu;
- byli si vědomi nutnosti toho, aby dovedli, zpracovali vyhledané informace do požadované podoby;
- uvědomovali si neustálou potřebu zdokonalovat se v používání IKT, jejich vývoj je rychlý a klade na lidi vysoké požadavky.

## **Strategie výuky**

Žák má od začátku školního roku přidělen jeden počítač, kde si vytváří své složky a ukládá hotové i rozpracované práce.

Při výuce se používají výkladové hodiny s ukázkami (počítač, video, projektor), samostudium, referáty, přednášky, samostatná cvičení. Realizace výstupů tematického okruhu. Využití digitálních technologií vzdělávací oblasti Člověk a svět práce probíhá formou přednášek a samostatných cvičení.

Snažíme se, aby výuka probíhala stylem zadání úkolu, vyhodnocení nejlepšího řešení u každého žáka individuálně a porovnání s ostatními způsoby. Žákům je nastolen problém a vyhledávají nejlepší řešení. Pomocí tohoto způsobu výuky podporujeme analyticko-syntetické myšlení a tvůrčí přístup k řešení problémů. U každého problému existuje více cest řešení, hledání a vyhodnocení s porovnáním jednotlivých způsobů.

## **Hodnocení výsledků žáků**

U žáků bude převažovat hodnocení jejich praktických cvičení a samostatných prací, které budou realizovat na základě učitelem předložených zadání v ústní či písemné formě. U těchto prací bude hodnoceno nejen splnění zadání, ale také zdatnost při získávání vstupních informací nutných k řešení úloh, logické úvahy a konstrukce řešení, samostatnost, způsob zpracování výstupu práce ve formě prezentace, grafická úroveň a celková úprava výstupů. Ústní zkoušení žáků budou prováděna v průběhu jejich samostatné práce přímo na jejich pracovním místě a budou se týkat především předvedení znalostí používání aplikace, se kterou žák právě pracuje. Nedílnou součástí hodnocení jsou testy ověřující základní znalosti.

## **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat**

### **Klíčové kompetence:**

#### **Kompetence k učení**

- učíme různým metodám přístupu a zpracování informací. Žáci je zpracovávají z hlediska validity a důležitosti. Samostatně zpracovávají postup řešení a vyhodnocují na základě efektivnosti.



### **Kompetence k řešení problémů**

- rozpoznávání a vnímání problémové situace a přemýšlení o příčinách jejich vzniku. Jednotlivá řešení porovnávají mezi sebou a Internet se snaží brát jako zdroj pro vyhodnocení a porovnávání.

### **Kompetence komunikativní**

- vedeme žáky přesnému popisování situace a zdroje problému. Učitel často jen naznačí jeden způsob a na žácích je správně tomu porozumět a vyhodnotit.

### **Kompetence sociální a personální**

- mezi sebou si mohou často pomáhat a vzájemně se domluvit na nejlepší možné variantě. Rovněž v některých situacích žáci pracují jako pomocní učitelé a pomáhají ostatním.

### **Kompetence občanské**

- vedeme k poznání možnosti rozvoje i zneužití výpočetní techniky a učíme odpovědnosti za své chování.

### **Kompetence pracovní**

- učíme optimálně plánovat a rozvíjet pracovní schopnosti. Žáci využívají pracovních zásad a postupů získaných v životě na situace v IT. Snažíme se učit ne programy, ale pracovní postupy.

### **Matematické kompetence**

- žáci jsou schopni funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích, analyzovat pracovní postupy, číst různé formy grafického znázornění, (tabulky, grafy), dále provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy.

### **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi:**

- žáci pracují s osobním počítačem a dalšími prostředky IKT, pracují s běžným základním a aplikačním programovým vybavením, učí se používat nové aplikace, komunikovat elektronickou poštou, získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak celosvětové sítě internet a uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím.

### **V předmětu jsou aplikována tato průřezová témata:**

Průřezová témata ve vzdělávací oblasti **Informační a komunikační technologie** jsou realizována především při práci s internetem (vyhledání informace, ověření její věrohodnosti, následné zpracování), při práci v textovém, grafickém editoru i tabulkovém procesoru, při prezentaci práce.

Dovednost ovládat široké možnosti výpočetní techniky žáci využijí při zpracování samostatných prací, referátů, projektů zaměřených na průřezová témata zadaná v ostatních vyučovacích předmětech.

### **V průřezovém tématu *Občan v demokratické společnosti* jsou obsažena následující výchovné oblasti:**

Výchova k myšlení v evropských a globálních souvislostech

- získání informací o zemích Evropa a světa, o jejich životě a událostech
- orientace v nabídce vzdělávacích, pracovních, kulturních příležitostí, navazování kontaktů

Multikulturní výchova

- vzájemné vztahy mezi příslušníky různých národů a etnických skupin

Mediální výchova

- využívá různých zdrojů informací
- ověřování jejich věrohodnosti
- věnování pozornosti věcné správnosti a přesnosti sdělení
- vlastní tvorba textu
- zpravodajství na internetu



- bezpečnost osobních údajů a používání IKT

**V průřezovém tématu Člověk a životní prostředí jde zejména o:**

- zjišťování aktuálních informací o stavu životního prostředí ve světě i v blízkém okolí
- hledání způsobů řešení ekologických problémů

**Průřezové téma Člověk a svět práce je zaměřeno především na:**

- vyhledávání nabídek práce a zjišťování možnosti uplatnění pro daný obor, žáci si ověřují nutné požadavky pro přijetí do pracovního procesu, učí se sepisovat životopis a další potřebné dokumenty potřebné k pracovnímu uplatnění.

**Rozpis učiva a výsledků vzdělávání**

VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ	UČIVO I. ročník
<p><b>ŽÁK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá a obsluhuje počítač a jeho nejběžnější periferie na uživatelské úrovni</li> <li>- získává správné návyky při práci s výpočetní technikou</li> <li>- orientuje se na české klávesnici</li> <li>- ovládá nabídku školního výukového softwaru</li> <li>- respektuje pravidla práce na PC a v počítačové pracovně</li> <li>- dodržuje základní bezpečnostní a hygienická pravidla a předpisy při práci s digitální technikou</li> </ul>	<p><b>ZÁKLADY PRÁCE S POČÍTAČEM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opakování a synchronizace učiva ze základní školy</li> <li>- hardware, software</li> </ul> <p>Základy práce s počítačem</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládání myši – správné držení, klik, dvojklik, tah</li> <li>- použití významných kláves – Delete, Bks, Enter, mezerník</li> <li>- nácvik základní orientace na klávesnici</li> <li>- přihlášení do školní počítačové sítě, správné vypnutí počítače</li> <li>- orientace v nabídce Start</li> <li>- využití výukového softwaru</li> <li>- seznámení se zdravotními riziky spojenými s využíváním výpočetní techniky</li> <li>- základy práce s operačním systémem</li> <li>- hygiena a bezpečnost při práci s počítačem</li> <li>- autorská práva</li> </ul>
<p><b>ŽÁK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá práci s textovým editorem</li> <li>- uplatňuje základní estetická a typografická pravidla pro práci s textem a obrazem</li> <li>- pracuje s informacemi v souladu se zákony o duševním vlastnictví</li> <li>- zpracuje a prezentuje na uživatelské úrovni informace v textové podobě</li> </ul>	<p><b>ZPRACOVÁNÍ A VYUŽITÍ INFORMACÍ</b></p> <p>Textový editor Word</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- úvod do textových editorů</li> <li>- popis prostředí</li> <li>- česká klávesnice</li> <li>- základy editace textu</li> <li>- operace s bloky</li> <li>- formát odstavce – odstavec, zarovnání</li> <li>- práce se souborem</li> <li>- základní editace textových dokumentů a jejich tisk</li> </ul>



<b>VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ</b>	<b>UČIVO I. ročník</b>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- využívá informace z různých informačních zdrojů</li><li>- pracuje s informacemi v souladu se zákony o duševním vlastnictví</li><li>- komunikuje pomocí internetu či jiných běžných komunikačních zařízení</li></ul>	<b>VYHLEDÁVÁNÍ INFORMACÍ A KOMUNIKACE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- základy práce v počítačové síti</li><li>- základní orientace v prostředí internetu</li><li>- vyhledávání pomocí klíčového slova ve fulltextu</li><li>- prohlížení webových stránek</li><li>- vyhledávání a ověřování informací</li><li>- základní práce s elektronickou poštou</li><li>- informační etika</li><li>- další možnosti komunikace (chat)</li></ul>

### Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

<b>VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ</b>	<b>UČIVO II. ročník</b>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- využívá základní funkce počítače a jeho běžné periferie</li><li>- respektuje pravidla bezpečné práce na PC, postupuje poučeně v případě jejich závady</li><li>- chrání data před poškozením, ztrátou, zneužitím</li></ul>	<b>ZÁKLADY PRÁCE S POČÍTAČEM</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- informace, jednotka informace</li><li>- systémové a uživatelské programy</li><li>- Uživatelské prostředí WINDOWS</li><li>- základní sestava počítače</li><li>- základní jednotka – základní deska, procesor, sběrnice</li><li>- paměti</li><li>- vstupní a výstupní zařízení – klávesnice, myš, monitor, tiskárny</li><li>- viry a antiviry</li><li>- řešení základních problémových situací</li><li>- zásady práce na počítači a prevence zdravotních rizik</li></ul> <p>Pozn: Jednotlivá témata zařazovat v souvislosti s praktickými dovednostmi. Např: paměť počítače v souvislosti s ukládáním souborů, tiskárny před prvním tiskem dokumentu.</p>



<b>VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ</b>	<b>UČIVO II. ročník</b>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- pracuje s textem a obrázkem v textovém a grafickém editoru</li></ul>	<b>ZPRACOVÁNÍ A VYUŽITÍ INFORMACÍ</b> <p>Bitmapový grafický editor Malování</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- úvod do grafických editorů, popis prostředí, jednoduché kreslicí nástroje, geometrické útvary, psaní textu, úpravy obrázků, výřezy a operace s nimi, přenos obrázku do textového editoru, práce se souborem</li></ul> Textový editor Word <ul style="list-style-type: none"><li>- formát odstavce – tabulátory, odsazení</li><li>- vložení obrázku do textu, formát obrázku</li><li>- vložení symbolu do textu</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- při vyhledávání na internetu používá jednoduché a vhodné cesty</li><li>- vyhledává informace na portálech, v knihovnách, encyklopediích</li><li>- komunikuje pomocí internetu</li></ul>	<b>VYHLEDÁVÁNÍ INFORMACÍ A KOMUNIKACE</b> <p>Sítě</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- princip přenosu informace, princip práce v síti, hardware, důvěryhodnost, ochrana osobních dat</li></ul> Elektronická pošta <ul style="list-style-type: none"><li>- adresa, registrace, vytvoření schránky, nová zpráva, odpověď odesílateli, adresář, příloha, viry, ochrana osobních dat</li></ul> Další zdroje informací <ul style="list-style-type: none"><li>- encyklopedie, knihovny</li></ul>

### Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

<b>VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ</b>	<b>UČIVO III. ročník</b>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- uplatňuje základní typografická a estetická pravidla při práci s textem a obrázkem</li><li>- zpracuje a prezentuje informace v textové, grafické a multimediální formě</li><li>- pracuje s informacemi v souladu se zákony o duševním dědictví</li></ul>	<b>ZPRACOVÁNÍ A VYUŽITÍ INFORMACÍ</b> <p>Textový editor Word</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- formát odstavce – ohraničení, stínování, odrážky, sloupce</li><li>- tabulka</li><li>- další objekty – Wordart, textové pole, automatické tvary</li></ul> Tabulkový procesor Excel <ul style="list-style-type: none"><li>- základní pojmy, editace dat v buňce, formát buňky, oblast, přesun, kopie, řádek, sloupec – vložit, odstranit, formát, posloupnosti a řady, uspořádání dat, jednoduché vzorce, přenos tabulky do textového editor, graf</li></ul>



<b>VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ</b>	<b>UČIVO III. ročník</b>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- ovládá základní příkazy grafického editoru</li><li>- uplatňuje základní estetická pravidla</li><li>- zvládá jednoduché úpravy dig. fotografií</li></ul>	<b>POČÍTAČOVÁ GRAFIKA</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- základní pojmy počítačové grafiky</li><li>- úvod do vektorové a rastrové grafiky</li><li>- základy práce s rastrovým grafickým editorem</li><li>- práce s digitálním fotoaparátem</li><li>- základní úpravy fotografií a obrázků</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- ovládá základní funkce digitální techniky</li><li>- diagnostikuje a odstraňuje základní problémy při provozu dig. techniky</li><li>- komunikuje pomocí daných komunikačních zařízení</li></ul>	<b>DIGITÁLNÍ TECHNIKA</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- práce s digitální technikou (skener, digitální fotoaparát, CD, DVD apod.)</li><li>- závady/problémy a jejich odstraňování</li><li>- mobilní služby</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- ovládá práci s textovým, grafickým i tabulkovým editorem</li><li>- ovládá program na tvorbu prezentací</li><li>- zpracuje a prezentuje informace v textové, grafické a multimediální formě</li></ul>	<b>TVORBA PREZENTACÍ</b> PowerPoint <ul style="list-style-type: none"><li>- šablona, snímek, textové pole, obrázek, Wordart, diagram, tabulka, časování, efekty, přechod mezi snímky</li><li>- prezentace na zvolené téma</li><li>- předvedení prezentace s komentářem</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- získané dovednosti využívá v hodinách informatiky i v běžných vyučovacích předmětech, při zpracování domácích úkolů, referátů, projektů</li></ul>	<b>VYHLEDÁVÁNÍ INFORMACÍ A KOMUNIKACE</b> Sítě <ul style="list-style-type: none"><li>- princip přenosu informace, princip práce v síti, hardware, důvěryhodnost, ochrana osobních dat</li></ul>





## Učební osnova předmětu **TECHNOLOGIE**

<b>Počet vyučovacích hodin týdně:</b>	I. ročník – 4/128 II. ročník - 3/96 III. ročník- 4/128
<b>Kód a název oboru vzdělání:</b>	29-51-E/01 Potravinářská výroba
<b>Název ŠVP:</b>	Cukrářská výroba
<b>Datum platnosti:</b>	od 1. 9. 2017

### Pojetí vyučovacímho předmětu

#### Obecné cíle předmětů

Cílem předmětu je poskytnout žákům znalosti o správné úpravě a přípravě surovin, jejich využití při přípravě cukrářských hmot a těst, náplní, zmrzlin, ručním a strojovém tvarování výrobků, pečení, dohotovování cukrářských výrobků včetně estetického ztvárnění. Do výuky jsou zařazeny základní informace o používání strojů a zařízení při výrobě cukrářských výrobků, které poskytnou žákům znalosti o funkce, ovládání a běžné údržbě strojů, zařízení a nástrojů s důrazem na bezpečnost práce.

#### Charakteristika učiva

Předmět Technologie vychází ze vzdělávací oblasti Technická a technologická příprava. Vyučuje se ve všech ročnících studia. Počet týdenních vyučovacích hodin za studium je 11 hod. Výuka probíhá ve všech třech ročnících : v prvním a třetím ročníku 4 vyučovací hodiny týdně a ve druhém ročníku 3 vyučovací hodiny týdně, celkem 352 vyučovacích hodin.

Učivo zahrnuje tematické celky zařazené do:

##### I.ročníku

- hygiena a sanitace v cukrářské výrobě, úprava cukru vaření, náplně, polevy, pevná těsta, pálená hmota, listové těsto, šlehané hmoty, stroje: na výrobu fondánu, šlehací stroje, máčecí, rozvalovací a mísící stroje, strojní rozkrajování korpusů, varné zařízení, roztírače plátů a linka na listové těsto a odborné výpočty.

##### II.ročníku

- třeňé hmoty, jádrové hmoty, smetanové náplně a výrobky, ozdoby, speciální výrobky, kynuté a listové kynuté těsto, restaurační moučníky, zařízení cukrářských provozů, stroje: třecí, trezírovací, na zdobení dortů, dělicí a plnicí, zařízení chladicí a mrazicí, výrobník šlehačky, rozkrajovač korpusů, smažící zařízení, pece a konvektomaty a odborné výpočty.

##### III.ročníku

- oplatky, dietní výrobky, zmrzliny, medové těsto, jakost cukr. výrobků, balení, skladování a přeprava polotovarů a výrobků, upotřebitelný odpad, stroje: oplatkové kleště, výrobník zmrzliny a odborné výpočty.

#### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci:

- aby žáci zejména dodržovali zásady, pravidla a předpisy o hygieně, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární ochraně.,
- aby si uvědomovali souvislosti mezi výživou a zdravím,
- usilovali o co nejvyšší kvalitu své práce a výrobků a byli za ně odpovědní,
- aby co nejúspěšněji hospodařili s materiály, energiemi a vodou , a s ohledem na životní prostředí nakládali s odpady a dalšími látkami.



## Strategie výuky

Při výuce předmětu technologie jsou využívány metody a formy práce, které zajišťují propojení a návaznost učiva dalších odborných předmětů, např. suroviny, odborné kreslení a zejména je důležitá vazba na odborný výcvik.

Výuka je vedena formou výkladu, řízeného rozhovoru s návazností na znalost žáků, dále jsou využívány názorné pomůcky jako fotografie výrobků, videotechnika s cukrářskou tematikou, vzorky výrobků a různé náčiní a pomůcky používané ve výrobě. Do výuky jsou také zařazeny hodiny, ve kterých žáci mají možnost degustace a smyslového hodnocení probíraných cukrářských polotovarů a výrobků. Ve výuce jsou využívány možnosti návštěv potravinářských výstav, muzeí a exkurze.

Součástí výuky je i internetové vyhledávání zejména novinek v oboru a nebo zajímavostí k probíranému tématu. Získané vědomosti jsou prohlubovány a upevňovány pomocí neustálého ústního a písemného opakování.

## Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení žáků vychází z plánovaných výsledků vzdělávání, kdy je uplatňován přístup k žákům se specifickými potřebami vzdělání.

Žáci jsou hodnoceni v souladu s Pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků obsažených ve Školním řádu střední školy.

K hodnocení výsledků vzdělávání se využívá tradiční pětistupňové škály.

Žáci jsou hodnoceni za aktivní přístup k výuce/ zájem o obor, aktivita při hodinách, úpravnost a pečlivost, vedení sešitu, domácí příprava /.

Vědomosti žáků jsou prověřovány ústní / formou diskuze a rozhovoru / a písemnou formou, / testy, doplňovačky / .

Při hodnocení učitel známku vždy zdůvodní, žáci mají právo se ke známce vyjádřit.

Vždy se zohledňuje individualita žáka, jeho schopnosti i možnosti. Přihlíženo je k přístupu žáka přijmout kritiku, opravit nepodařené a zlepšit svůj výkon.

## Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

### Klíčové kompetence

Z hlediska klíčových kompetencí předmět rozvíjí a poskytuje především:

#### Kompetence k učení:

- žák je motivován k aktivitě při učení a k samostatnosti;
- žák využívá ke svému učení různých informačních zdrojů včetně zkušeností svých i jiných lidí.

#### Kompetence k řešení problémů:

- žák řeší běžné technologické problémy, zvažuje možnosti jeho řešení, vybírá a navrhuje optimální možnost řešení;
- žák spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi.

#### Komunikativní kompetence:

- žák se přiměřeně vyjadřuje v určité situaci v ústním i písemném projevu;
- žák používá odbornou terminologii v písemné i ústní formě projevu;
- žák se aktivně účastní diskusí na různá odborná témata,
- žák argumentuje a respektuje názor druhých.

#### Personální a sociální kompetence:

- žák reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí,



- žák je schopen přijímat radu i kritiku;
- žák si osvojuje zásady dobré týmové spolupráce.

#### **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií:**

- žák při vyhledávání informací o nových technologiích a dalších novinkách v cukrářském a potravinářském oboru se žáci naučí pracovat s počítačem a dále získávat informace nejen z internetu ale i dalších zdrojů – odborné literatury, časopisů.

#### **Kompetence k pracovnímu uplatnění:**

- žáci získávají přehled o možnostech pracovního uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání prostřednictvím exkurzí na pracovištích, učí se přizpůsobovat se pracovním podmínkám – obnova a modernizace provozoven, vývoj technologií pracovních postupů - mají reálnou představu o platových, pracovních a jiných podmínkách v oboru.

#### **V předmětu jsou aplikována tato průřezová témata:**

##### **Občan v demokratické společnosti**

- v předmětu technologie je realizováno formou diskuze o dostupnosti, jakosti a kvalitě nejen cukrářských výrobků ale i dalších potravin vůči spotřebitelům a o dodržování norem a hygienických předpisů.

##### **Informační a komunikační technologie**

- tvoří v předmětu technologie tvoří neméně důležitou část výuky a to zejména využití internetu k dalšímu vzdělávání a získávání informací a hledání podkladů k obohacení znalostí a vědomostí v cukrářském oboru.

##### **Člověk a svět práce**

- předmět Technologie celým svým obsahem vede žáka k uplatnění na trhu práce.

##### **Člověk a životní prostředí**

- žáci se zabývají problematikou koncentrace škodlivých látek v potravním řetězci, zaměřují se na racionální výroby. Jsou vedeni k tomu, aby znali používání vhodných technologií a technických zařízení, které nezatěžují přírodu, a dovedli je používat, osvojili si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání, věděli, jak zacházet s odpady, znali způsoby jejich recyklace.



## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

<b>VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ</b>	<b>UČIVO I. ročník</b>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- vyjmenuje zásady hygieny v provozu, zásady osobní hygieny a zásady surovin a výrobků</li><li>- uvede platné hygienické předpisy v potravinářství</li><li>- popíše povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</li><li>- uvede příklady rizik při zanedbání předpisů BOZP a PO</li><li>- vysvětlí optimální podmínky pro uchování a skladování cukr.výrobků</li><li>- vysvětlí princip kritických bodů</li></ul>	<b>HYGIENA A SANITACE V CUKRÁŘSKÉ VÝROBĚ</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- hygiena a sanitace v cukrářském provozu</li><li>- HACCP – kritické body</li><li>- bezpečnost práce a ochrana zdraví a požární ochrana</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- vyjmenuje ruční zkoušky při vaření cukru</li><li>- určí jednotlivé druhy cukerných hmoty a popíše jejich výrobu a použití</li><li>- objasní metody určování hustoty cukerných rozvarů teploměrem, hustoměrem a refraktometrem</li><li>- popíše stroj na výrobu fondánu</li></ul>	<b>ÚPRAVA CUKRU VAŘENÍM</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- úprava cukru vařením</li><li>- zásady při vaření cukru</li><li>- měření hustoty</li><li>- ruční zkouška</li><li>- cukerné hmoty</li><li>- tabulovací stroj</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- popíše charakter a vysvětlí význam náplní</li><li>- vyjmenuje rozdělení náplní do skupin dle trvanlivosti</li><li>- určí příklady a umí je správně zařadit</li><li>- popíše technologické postupy</li><li>- popíše šlehací stroj</li></ul>	<b>NÁPLNĚ</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- náplně<ul style="list-style-type: none"><li>- trvanlivé</li><li>- trvanlivější</li><li>- méně trvanlivé</li><li>- pro rychlou spotřebu</li><li>- na pečení</li></ul></li><li>- šlehací stroje, mixery</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- vyjmenuje druhy plev a určí jejich zařazení dle použitých surovin</li><li>- popíše jejich charakter a význam</li><li>- popíše výrobu plev a jejich použití</li><li>- dokáže popsat přípravu jednotlivých plev k potahování</li><li>- popíše princip máčecího stroje</li></ul>	<b>POLEVY</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- polevy<ul style="list-style-type: none"><li>- druhy:<ul style="list-style-type: none"><li>- cukrové</li><li>- čokoládové</li><li>- tukové</li><li>- želé</li></ul></li></ul></li><li>- máčecí stroj</li></ul>



<b>VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ</b>	<b>UČIVO I. ročník</b>
<p><b>ŽÁK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- popíše výběr a úpravu surovin pro pevná těsta</li><li>- uvede jednotlivé technologické postupy ruční a strojní výroby</li><li>- umí určit druhy těst a popsat jejich odlišnosti</li><li>- vysvětlí výrobní postupy výrobků</li><li>- objasní příčinu vad a jejich nápravu</li><li>- vybere správnou teplotu k pečení</li><li>- popíše charakteristiku a rozdělení čajového pečiva</li><li>- popíše druhy pařížského pečiva</li><li>- dokáže výrobní postup třeného lineckého a výrobků z něj</li><li>- popíše rozvalovací stroj</li><li>- popíše mísící stroj</li></ul>	<p><b>PEVNÁ TĚSTA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- pevná těsta a výrobky<ul style="list-style-type: none"><li>- rozdělení těst</li><li>- výběr a úprava surovin</li><li>- linecké těsto, výrobky</li><li>- vaflové těsto, výrobky</li><li>- křehké, slané těsto</li></ul></li><li>- vady lineckého těsta</li><li>- čajové a pařížské pečivo</li><li>- třené linecké a výrobky</li><li>- druhy třeného lineckého – základní<ul style="list-style-type: none"><li>- kakaové</li><li>- kokosové</li><li>- máslové</li></ul></li><li>- stroje na výrobu a tvarování pevných těst</li></ul>
<p><b>ŽÁK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- uvede charakteristiku pálené hmoty, popíše suroviny a jejich úpravu,</li><li>- vysvětlí technologický postup výroby klasickým způsobem i ze směsi</li><li>- definuje pojem restování</li><li>- popíše tvarování a určí teplotu při pečení</li><li>- vyjmenuje náplně do výrobků</li><li>- popíše strojní rozkrajování korpusů</li><li>- popíše vařič a varnou stoličku</li></ul>	<p><b>PÁLENÁ HMOTA</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- pálená hmota, výrobky</li><li>- příprava pálené hmoty</li><li>- tvarování</li><li>- pečení</li><li>- vady</li><li>- výrobky</li><li>- rozkrajovač korpusů, varné zařízení /vařiče a varné stoličky /</li></ul>
<p><b>ŽÁK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- určí suroviny a jejich úpravu</li><li>- objasní důležitost lepku v mouce při přípravě těsta</li><li>- popíše jednotlivé fáze výroby</li><li>- objasní vady a jejich příčiny</li><li>- pojmenuje výrobky a jejich technologické postupy</li><li>- popíše linku na listové těsto</li></ul>	<p><b>LISTOVÉ TĚSTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- listové těsto – technologický postup</li><li>- výrobky</li><li>- výběr a úprava surovin, technologický postup, tvarování, pečení</li><li>- vady listového těsta</li><li>- výrobní linky na listové těsto</li></ul>



<b>VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ</b>	<b>UČIVO I. ročník</b>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- vyjmenuje rozdělení šlehaných hmot do skupin a uvede příklady</li><li>- popíše jednotlivé výrobní postupy hmot a výrobky z nich</li><li>- objasní příčinu vad a jejich odstranění</li><li>- vysvětlí vlivy nahřívání</li><li>- objasní princip použití rychlošlehací pasty</li><li>- popíše technologické postupy určených výrobků</li><li>- vysvětlí pravidla při pečení</li><li>- popíše roztírač plátů</li></ul>	<b>ŠLEHANÉ HMOTY</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- šlehané hmoty - rozdělení<ul style="list-style-type: none"><li>- lehké šlehané hmoty a výrobky</li><li>- těžké šlehané hmoty a výrobky</li><li>- nahřívané a s RP a výrobky</li><li>- speciální šlehané hmoty a výrobky</li></ul></li><li>- stroje na tvarování hmot a roztírače plátů</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- řeší technologické výpočty</li></ul>	<b>ODBORNÉ VÝPOČTY</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- propočet surovinových norem</li></ul>

### Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

<b>VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ</b>	<b>UČIVO II. ročník</b>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- popíše výběr a úpravu surovin</li><li>- objasní princip tření a uvede rozdíly mezi třením a šleháním hmot</li><li>- umí popsat technologický postup výroby třených hmot a výrobků z nich</li><li>- objasní teplotní spád při pečení</li><li>- pojmenuje druhy vad a objasní jejich příčinu a jejich nápravu</li><li>- je seznámen s použitím sypkých směsí a rychlošlehací pastou při výrobě třených hmot v průmyslové výrobě,</li><li>- popíše trezírovací stroj</li></ul>	<b>TŘENÉ HMOTY</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- charakteristika třených hmot</li><li>- základní technologický postup</li><li>- vady, tvarování a pečení</li><li>- výrobky z třených hmot</li><li>- strojní zpracování třených hmot</li></ul>



<b>VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ</b>	<b>UČIVO II. ročník</b>
<p><b>ŽÁK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- objasní úpravu a výběr surovin</li><li>- popíše rozdělení jádrových hmot</li><li>- vysvětlí technologické postupy jednotlivých jádrových hmot a jejich výrobků</li><li>- objasní důležitost odležení hmot a zkoušky pečivosti</li><li>- zná dohotovení výrobků</li><li>- popíše třecí stroj a princip mixerů</li></ul>	<p><b>JÁDROVÉ HMOTY</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- jádrové hmoty a výrobky</li><li>- charakteristika, výrobky</li><li>- výrobní postup, suroviny</li><li>- odležení, pečení, vady</li><li>- jádrová hmota nepečená</li><li>- hmota na marokánky</li><li>- hmota na griliážové trubičky</li><li>- hmota na kokosky</li><li>- výrobky z jednotlivých hmot</li><li>- třecí stroj</li><li>- mixery</li></ul>
<p><b>ŽÁK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- umí rozlišit jednotlivé druhy náplní</li><li>- popíše zásady při šlehání smetany</li><li>- rozliší různé druhy šlehaček</li><li>- popíše různými druhy ztužovačů a přísad do smetanových náplní</li><li>- vysvětlí technologické postupy výrobků</li><li>- objasní vady a jejich příčiny</li><li>- popíše chladicí zařízení</li><li>- popíše mrazicí zařízení</li><li>- popíše princip výrobníku šlehačky</li></ul>	<p><b>SMETANOVÉ VÝROBKÝ A NÁPLNĚ</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- smetanové výrobky a náplně</li><li>- charakteristika, vlastnosti smetany</li><li>- druhy náplní, zásady při šlehání</li><li>- druhy šlehaček, výrobky ze smetanovými náplněmi.</li><li>- mrazicí a chladicí zařízení</li><li>- výrobníky šlehaček</li></ul>
<p><b>ŽÁK:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- objasní výběr a úpravu surovin pro přípravu modelovacích hmot</li><li>- je seznámen s novinkami v oblasti zdobení a ozdob</li><li>- pojmenuje druhy ozdob jejich rozdělení a uvede příklady</li><li>- popíše technologické postupy výroby hmot a jednotlivých ozdob</li><li>- popíše technologické postupy modelovaných výrobků</li><li>- dokáže rozeznat a popsat jednotlivé pomůcky na modelování, techniku barvení</li><li>- popíše stroj na zdobení dortů</li><li>- popíše rozkrajovač korpusů</li></ul>	<p><b>OZDOBY</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- ozdoby a jejich příprava</li><li>- význam ozdob</li><li>- příprava modelovacích hmot</li><li>- pomůcky k modelování</li><li>- technika barvení</li><li>- rozdělení ozdob a použití</li><li>- ozdoby z modelovacích hmot</li><li>- ozdoby z karamelu, griliáše, z glazury, z máslového krému, čokolády, ovoce</li><li>- velké modelované výrobky</li><li>- pomůcky na zdobení dortů</li><li>- stroj na zdobení dortů</li><li>- rozkrajovač dortových korpusů</li></ul>





<b>VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ</b>	<b>UČIVO II. ročník</b>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- vyjmenuje jednotlivé druhy výrobků a rozdělí do skupin</li><li>- objasní význam a charakteristiku</li><li>- popíše vybrané technologické postupy</li><li>- popíše smažicí zařízení</li></ul>	<b>SPECIÁLNÍ VÝROBKY</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- speciální výrobky</li><li>- rozdělení</li><li>- výrobky orientálního charakteru</li><li>- jemné smetanové výrobky</li><li>- ostatní nepečené výrobky</li><li>- čokoládové bonbony</li><li>- varné a smažicí zařízení</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- objasní výběr a úpravu surovin</li><li>- umí popsat oba technologické postupy při výrobě těsta</li><li>- popíše druhy kynutého těsta dle použitých surovin a určí výrobky</li><li>- popíše technologické postupy výrobků</li><li>- vysvětlí vady a jejich příčiny</li><li>- popíše technologický postup výroby kynutého listového těsta a jeho výrobků</li><li>- popíše dělicí stroj</li><li>- popíše plnicí stroj</li></ul>	<b>KYNUTÉ A LISTOVÉ KYNUTÉ TĚSTO</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- kynuté těsto a kynuté listové těsto, plundrové</li><li>- charakteristika, druhy kynutých těst</li><li>- výroba kynutého a listového těsta</li><li>- tvarování, dělení a pečení</li><li>- výrobky z kynutých a listového kynutého těsta</li><li>- stroje na zpracování kynutých těst</li><li>- děličky, plničky a tužící stroje</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Popíše běžné stroje a zařízení na přípravu těst a hmot v cukrářské výrobě</li></ul>	<b>ZAŘÍZENÍ PROVOZOVEN</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- typy cukrářských provozoven</li><li>- rozdělení a vybavení cukrářských provozů</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- provádí technologické výpočty</li></ul>	<b>ODBORNÉ VÝPOČTY</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- propočítá surovinových norem</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- umí pojmenovat různé technologickými způsoby přípravy restauračních moučníků</li><li>- umí vyjmenovat různé druhy dle způsobu zpracování</li><li>- popíše jednotlivé druhy RM</li><li>- vysvětlí jednotlivé technologické postupy RM</li><li>- orientuje se v jejich přípravě a podávání</li><li>- popíše princip pecí a konvektomatů</li></ul>	<b>RESTAURAČNÍ MOUČNÍKY</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- restaurační moučnky (RM)<ul style="list-style-type: none"><li>- vařené, pečené, smažené</li><li>- ve vodní lázni, ovocné speciality</li><li>- ovocné polévky, sorbety, poháry</li><li>- způsoby přípravy RM</li></ul></li><li>- pece a konvektomaty</li></ul>



## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

<b>VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ</b>	<b>UČIVO III. ročník</b>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- je seznámen s výběrem a úpravou surovin</li><li>- umí rozeznat jednotlivé druhy oplatek</li><li>- popíše technologické postupy a zásady výroby oplatek</li><li>- popíše konečnou úpravu a jejich použití</li><li>- popíše oplatkové kleště</li></ul>	<b>OPLATKY</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- charakteristika</li><li>- hnědé oplatky</li><li>- bílé oplatky</li><li>- ploché a duté oplatky</li><li>- výroba a použití</li><li>- oplatkové kleště</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- popíše jednotlivé druhy diet dle onemocnění</li><li>- dovede určit suroviny, které lze použít při výrobě dia výrobků</li><li>- zná jednotlivé druhy výrobků dle diet</li><li>- dokáže popsat technologické postupy těchto výrobků</li></ul>	<b>DIETNÍ VÝROBKÝ</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- výrobky pro diabetiky</li><li>- výrobky pro bezlepkovou dietu</li><li>- výrobky pro redukční dietu</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- popíše způsoby hodnocení výrobků</li><li>- vysvětlí zásady členění</li><li>- výrobků dle trvanlivosti</li><li>- popíše údaje na obalech</li></ul>	<b>HODNOCENÍ JAKOSTI CUKRÁŘSKÝCH VÝROBKŮ</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- požadavky na jakost</li><li>- členění do skupin dle trvanlivosti</li><li>- údaje na obalech</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- popíše různé druhy obalů</li><li>- objasní příčiny stárnutí výrobků</li><li>- popíše jakým způsobem lze prodloužit jejich trvanlivost</li><li>- zná podmínky správné přepravy výrobků</li></ul>	<b>BALENÍ, SKLADOVÁNÍ A PŘEPRAVA POLOTOVARŮ A VÝROBKŮ</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- balení výrobků</li><li>- příčina stárnutí výrobků</li><li>- způsoby prodlužování trvanlivosti</li><li>- balicí stroje</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- vysvětlí jak objednat suroviny</li><li>- jak převzít zásoby do skladu</li><li>- popíše princip skladové evidence a co je inventarizace</li><li>- způsoby plateb při prodeji</li><li>- umí vypsát doklady o prodeji</li></ul>	<b>ZPŮSOBY EVIDENCE VE SKLADU A PRODEJ ZBOŽÍ</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- evidence při prodeji zboží</li><li>- způsoby placení, doklady</li><li>- způsoby skladové evidence, inventarizace</li></ul>



<b>VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ</b>	<b>UČIVO III. ročník</b>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- popíše a určí výběr a úpravu surovin</li><li>- vysvětlí hygienické a jakostní požadavky na výrobu zmrzliny</li><li>- popíše technologické postupy jednotlivých druhů zmrzlin</li><li>- popíše různé speciality</li><li>- určí rozdíly mezi mraženými krémy a zmrzlinami</li><li>- popíše výrobek zmrzliny</li></ul>	<b>ZMRZLINY</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- zmrzliny<ul style="list-style-type: none"><li>- ovocné</li><li>- mléčné</li><li>- smetanové</li></ul></li><li>- mražené krémy</li><li>- výrobky zmrzlin</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- objasní výběr a úpravu surovin</li><li>- určí jednotlivé druhy těst</li><li>- vysvětlí pojem invertní cukr</li><li>- popíše základní fáze přípravy těsta</li><li>- objasní důležitost odležení těsta</li><li>- popíše jednotlivé výrobky a způsoby jejich dohotovení</li></ul>	<b>MEDOVÉ TĚSTO</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- medové těsto a výrobky</li><li>- výběr a úprava surovin</li><li>- příprava těsta</li><li>- odležení, pečení, tvarování</li><li>- vady a výrobky</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- provádí technologické výpočty</li></ul>	<b>ODBORNÉ VÝPOČTY</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- propočítá surovinových norem</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- určí druhy odpadů</li><li>- popíše co je upotřebitelný odpad</li><li>- určí jednotlivé druhy upotřebitelného odpadu</li><li>- popíše jejich zpracování</li><li>- zohlední požadavky na upotř. odpad</li></ul>	<b>NAKLÁDÁNÍ S ODPADY</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- druhy odpadu v cukrářské výrobě</li><li>- druhy upotřebitelného odpadu</li><li>- zpracování upotřebitelného odpadu</li><li>- požadavky na upotřebitelný odpad</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- viz. vzdělávací cíle uvedené výše</li></ul>	<b>PŘÍPRAVA ŽÁKŮ K ZÁVĚREČNÝM ZKOUŠKÁM</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- opakování učiva (systematizace a upevňování učiva)</li></ul>



## Učební osnova předmětu ***SUROVINY a VÝŽIVA***

<b>Počet vyučovacích hodin týdně:</b>	I. ročník – 2/64 II. ročník - 2/64 III. ročník – 1/32
<b>Kód a název oboru vzdělání:</b>	29-51-E/01 Potravinářská výroba
<b>Název ŠVP:</b>	Cukrářská výroba
<b>Datum platnosti:</b>	od 1.9.2017

### Pojetí vyučovacího předmětu

#### Obecné cíle předmětů

Cílem předmětu suroviny a výživa je osvojení si znalostí a dovedností souvisejících s výrobou a přípravou surovin a pomocných látek používaných v potravinářském průmyslu a zejména v cukrářské výrobě a s jejich ošetřováním a skladováním. Žáci se zde také seznámí s jakostí, složením surovin, se zásadami racionální výživy a fyziologií lidského organismu a jeho potřebami. Získají vědomosti o tom, jak kombinovat suroviny, aby odpovídali zásadám zdravé výživy.

#### Charakteristika učiva

Předmět Suroviny a výživa vychází ze vzdělávací oblasti Technická a technologická příprava. Vyučuje se v 1., 2. a 3. ročníku studia.

Počet týdenních vyučovacích hodin za studium je 5 hodin. Výuka probíhá takto: v prvním ročníku 2 a ve druhém ročníku 2 vyučovacích hodiny týdně, ve třetím ročníku 1 vyučovacích hodina, celkem 160 hodin. Mezipředmětové vztahy jsou s předměty technologie a odborný výcvik.

Učivo zahrnuje tematické celky zařazené do:

#### **I.ročníku**

- složení a vlastnosti potravin
- metabolismus živin
- jakostní znaky potravin
- skladování a ošetřování
- sladidla
- škroby
- obiloviny
- mouka
- vejce
- mléko a mléčné výrobky
- želírovací prostředky
- kypřící prostředky

#### **II.ročníku**

- tuky
- ovoce a ovocné výrobky
- jádroviny a olejnatá semena, kakao a čokoláda
- pochutiny
- chemické látky a potravinářská barviva
- nové druhy surovin
- nápoje, voda



## Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žák:

- preferoval zdravý způsob přípravy cukrářských výrobků
- přistupoval odpovědně k jejich kvalitě
- cítil potřebu co nejlépe se připravit na povolání a celoživotně se učit

## Strategie výuky

Předmět Suroviny a výživa poskytuje žákům potřebné znalosti, vědomosti a prohlubuje u nich zájem o daný obor. Při výuce jsou využívány metody a formy práce, které zajišťují propojení a návaznost učiva dalších odborných předmětů, např. technologie, odborný výcvik.

Výuka je vedena formou výkladu, řízeného rozhovoru s návazností na znalost žáků, dále jsou využívány názorné pomůcky jako vzorky různých druhů surovin, videotechnika s tematikou výroby či využití různých surovin. Do výuky jsou také zařazeny hodiny, ve kterých žáci mají možnost degustace a smyslového hodnocení probíraných cukrářských surovin a výrobků. Ve výuce jsou využívány možnosti návštěv potravinářských výstav, muzeí a exkurze.

Součástí výuky je i internetové vyhledávání zejména alternativních surovin v oboru a nebo zajímavostí k probíranému tématu. Získané vědomosti jsou prohlubovány a upevňovány pomocí neustálého ústního a písemného opakování

## Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení žáků vychází z plánovaných výsledků vzdělávání, kdy je uplatňován přístup k žákům se specifickými potřebami vzdělání. Žáci jsou hodnoceni v souladu se směrnici: Klasifikační řád SŠ. K hodnocení výsledků vzdělávání se využívá tradiční pětistupňové škály. Žáci jsou hodnoceni za aktivní přístup k výuce, /zájem o obor, aktivita při hodinách, úpravnost a pečlivost, vedení sešitu, domácí příprava/. Vědomosti žáků jsou prověřovány ústní /formou diskuze a rozhovoru/ a písemnou formou, /testy, doplňovačky/. Při hodnocení učitel známku vždy zdůvodní, žáci mají příležitost se ke známce vyjádřit. Vždy se zohledňuje individualita žáka, jeho schopnosti i možnosti. Přihlíženo je k přístupu žáka přijmout kritiku, opravit nepodařené a zlepšit svůj výkon.

## Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

### Klíčové kompetence

#### Kompetence k učení:

- žák je motivován k aktivitě při učení a k samostatnosti
- žák využívá ke svému učení různých informačních zdrojů včetně zkušeností svých i jiných lidí.

#### Kompetence k řešení problémů:

- žák řeší běžné technologické problémy, zvažuje možnosti jeho řešení, vybírá a navrhuje optimální možnost řešení
- žák spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi.

#### Komunikační kompetence:

- žák přiměřeně se vyjadřuje v určité situaci v ústním i písemném projevu
- žák používá odbornou terminologii v písemné i ústní formě projevu
- žák aktivně se účastní diskusí na různá odborná témata
- žák argumentuje a respektuje názor druhých.

#### Personální a sociální kompetence:

- žák reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí



- žák je schopen přijímat radu i kritiku
- žák osvojuje si zásady dobré týmové spolupráce

#### **Kompetence k pracovnímu uplatnění:**

- žák získává přehled o možnostech pracovního uplatnění na trhu práce v odvětvích potravinářské výroby prostřednictvím exkurzí a prezentací firem. Učí se přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám.

#### **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií:**

- žák při vyhledávání informací o nových technologiích a dalších novinkách v cukrářské a potravinářském oboru se žáci naučí pracovat s počítačem a dále získávat informace nejen z internetu, ale i dalších zdrojů – odborné literatury, časopisů.

#### **V předmětu jsou aplikována tato průřezová témata:**

##### **Občan v demokratické společnosti**

- v předmětu Suroviny a výživa je realizováno formou diskuze o dostupnosti, jakosti a kvalitě nejen cukrářských výrobků ale i dalších potravin vůči spotřebitelům a o dodržování norem a hygienických předpisů. Tím je žák veden k odpovědnosti.

##### **Informační a komunikační technologie**

- tvoří v předmětu Suroviny a výživa tvoří neméně důležitou část výuky a to zejména využití internetu k dalšímu vzdělávání a získávání informací a hledání podkladů k obohacení znalostí a vědomostí v cukrářském oboru.

##### **Člověk a svět práce**

- předmět Suroviny a výživa celým svým obsahem vede žáka k uplatnění na trhu práce. Žáci jsou vedeni tak, aby si vypěstovali aktivní vztah k práci, k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře ve svém oboru. Učí se hodnotit a charakterizovat obsah své profese. Žáci jsou motivováni k zjišťování informací v reálných pracovních podmínkách/exkurze na pracovištích. Seznamují se s alternativními profesními uplatněními.

##### **Člověk a životní prostředí**

- žáci se zabývají problematikou koncentrace škodlivých látek v potravním řetězci, zaměřují se na bio potraviny. Jsou vedeni k tomu aby aplikovali vhodné obalové materiály při skladování různých surovin, které nezatěžují přírodu, osvojili si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání, věděli, jak zacházet s odpadky, znali způsoby jejich recyklace.



## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

<b>VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ</b>	<b>UČIVO I. ročník</b>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- vysvětlí co je prvovýroba a potravinářský průmysl</li><li>- vysvětlí co jsou poživatiny</li><li>- objasní jejich rozdělení a charakteristiku</li><li>- popíše složení potravin a jejich složky</li><li>- objasní , co jsou živiny a umí popsat jejich charakteristiku a význam pro výživu</li><li>- popíše druhy hodnot potravin</li></ul>	<b>SLOŽENÍ A VLASTNOSTI POTRAVIN</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- potravinářský průmysl</li><li>- suroviny živočišného a rostlinného původu</li><li>- rozdělení poživatin</li><li>- živiny</li><li>- biologická a energetická hodnota</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- popíše trávicí soustavou a její funkce</li><li>- určí látky potřebné k životu</li></ul>	<b>METABOLISMUS ŽIVIN</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- látky potřebné pro lidský organismus</li><li>- trávení a vstřebávání</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- popíše jednotlivé metody zjišťování jakosti</li><li>- dokáže objasnit příčiny znehodnocení surovin</li><li>- popíše zásady správného skladování</li><li>- určí jednotlivé druhy konzervace potravin</li></ul>	<b>JAKOSTNÍ ZNAKY POTRAVIN, SKLADOVÁNÍ A OŠETŘOVÁNÍ</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- jakostní znaky surovin</li><li>- konzervování surovin</li><li>- zásady správného skladování</li><li>- příčiny znehodnocování potravin</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- popíše charakteristiku a vlastnosti přírodních sladidel</li><li>- popíše výrobu , použití a skladování řepného cukru a včelího medu</li><li>- vysvětlí rozdíly mezi přírodními a umělými sladidly</li><li>- určí jednotlivé druhy sladidel</li></ul>	<b>SLADIDLA</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- přírodní sladidla, charakteristika</li><li>- výroba řepného cukru, druhy a použití</li><li>- med – vlastnosti, druhy, použití</li><li>- umělá sladidla, druhy, význam</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- objasní charakteristiku škrobů</li><li>- popíše výrobu , vlastnosti , druhy</li><li>- objasní pojem škrobový sirup a krémový prášek, a jejich použití</li><li>- popíše podmínky skladování</li></ul>	<b>ŠKROBY</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- charakteristika a význam</li><li>- druhy a výroby</li><li>- vlastnosti, skladování</li><li>- škrobový sirup</li><li>- krémový prášek</li></ul>





<b>VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ</b>	<b>UČIVO I. ročník</b>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- objasní charakteristiku a význam obilovin</li><li>- popíše jednotlivé druhy obilovin</li><li>- objasní složení a vady</li><li>- popíše podmínky skladování</li><li>- popíše výrobu mouky</li><li>- určí její druhy , složení</li><li>- objasní vady a způsob uskladnění</li></ul>	<b>OBILOVINY, MOUKA</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- obiloviny, charakteristika, význam</li><li>- druhy a složení, vady, skladování</li><li>- mouka – výroba, druhy, složení, vady a skladování</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- objasní složení vejce</li><li>- charakterizuje jeho jakostní znaky</li><li>- popíše třídění a konzervaci</li><li>- objasní vady a použití</li><li>- objasní nákazy z vajec</li><li>- popíše podmínky skladování</li></ul>	<b>VEJCE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- vejce – charakteristika , složení</li><li>- jakostní znaky, skladování a konzervace</li><li>- vady, nákazy z vajec</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- popíše vlastnosti, složení a charakteristiku mléka</li><li>- objasní postupy úprav a ošetření mléka</li><li>- popíše druhy, konzervaci a podmínky skladování</li><li>- vysvětlí výrobu smetany, tvarohu a sýrů</li><li>- popíše jednotlivé druhy</li><li>- popíše podmínky skladování a použití</li></ul>	<b>MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- mléko, charakteristika , význam</li><li>- složení, úpravy mléka, druhy, konzervace</li><li>- smetana – výroba , druhy, konzervace, použití</li><li>- tvaroh – výroba druhy, použití</li><li>- kysané výrobky – druhy, použití</li><li>- sýry – druhy, použití</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- určí druhy a rozdělení dle původu</li><li>- popíše vlastnosti a charakter jednotlivých druhů</li><li>- popíše jejich použití</li></ul>	<b>ŽELÍROVACÍ PROSTŘEDKY</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- agar – původ, vlastnosti, použití</li><li>- želatina – původ , vlastnosti, použití</li><li>- pektin, tragant, škroby</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- objasní principy kypření</li><li>- určí druhy kypření</li><li>- popíše výrobu droždí, vlastnosti</li><li>- popíše použití, skladování</li></ul>	<b>KYPŘÍCÍ PROSTŘEDKY</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- kypření – fyzikální, chemické, biologické</li><li>- droždí – výroba, skladování, vady, použití</li></ul>



## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

<b>VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ</b>	<b>UČIVO II. ročník</b>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- objasní význam tuků</li><li>- určí druhy tuků podle původu a konzistence</li><li>- určí druhy rostlinných tuků a popíše jejich výrobu a použití</li><li>- určí druhy živočišných tuků a popíše jejich výrobu a použití</li><li>- popíše výrobu a použití upravených tuků</li></ul>	<b>TUKY</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- význam tuků, rozdělení a konzistence</li><li>- rostlinné oleje a tuhé tuky</li><li>- živočišné tuky – máslo, sádlo, lůj</li><li>- výroba, úpravy a použití</li><li>- upravené tuky – margariny a ztužený potravní tuk – výroba, použití</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- objasní význam ovoce</li><li>- určí jednotlivé druhy ovoce</li><li>- objasní způsoby konzervování</li><li>- objasní rozdíly mezi džemem a marmeládou</li><li>- popíše využití a způsoby skladování</li></ul>	<b>OVOCE A OVOCNÉ VÝROBKY</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- charakteristika, význam, druhy</li><li>- konzervace ovoce</li><li>- výrobky z ovoce<ul style="list-style-type: none"><li>- kompoty</li><li>- mošty</li><li>- protlaky a sirupy</li><li>- džemy a marmelády</li><li>- použití a skladování</li></ul></li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- určí jednotlivé druhy jádřovin</li><li>- popíše jejich složení</li><li>- objasní jejich využití a skladování</li></ul>	<b>JÁDŘOVINY A OLEJNATÁ SEMENA</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- druhy jádřovin</li><li>- složení</li><li>- použití a skladování</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- objasní původ kakaa, popíše kakaové boby a jejich úpravy</li><li>- určí druhy, složení</li><li>- popíše výrobu kakaového prášku</li><li>- popíše jeho použití a skladování</li><li>- určí druhy čokolády,</li><li>- objasní princip výroby</li><li>- popíše složení a použití a skladování</li></ul>	<b>KAKAO A ČOKOLÁDA</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- kakao<ul style="list-style-type: none"><li>- charakteristika, původ</li><li>- druhy, složení, úprava bobů</li><li>- výroba kakaového prášku</li><li>- skladování, použití</li></ul></li><li>- čokoláda<ul style="list-style-type: none"><li>- druhy, složení, použití</li><li>- výroba, skladování</li></ul></li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- objasní charakteristiku a význam pochutin</li><li>- určí druhy a rozdělení pochutin</li><li>- objasní princip výroby kávy</li><li>- objasní princip výroby čaje</li><li>- popíše druhy koření a jeho použití</li><li>- popíše výrobu octa, jeho druhy a použití</li><li>- vyjmenuje druhy alkoholu</li><li>- popíše druhy a použití trstí v cukr.výrobě</li></ul>	<b>POCHUTINY</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- charakteristika a rozdělení<ul style="list-style-type: none"><li>- povzbudivé pochutiny /káva,čaj/</li><li>- koření – rozdělení a význam, skladování</li><li>- ocet druhy a použití</li><li>- alkoholické a nealkoholické nápoje</li><li>- trstí a aroma</li><li>- voda pitná</li></ul></li></ul>



<b>VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ</b>	<b>UČIVO II. ročník</b>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- popíše druhy organických kyselin a jejich použití ve výrobě</li><li>- určí druhy konzervačních látek a jejich použití</li><li>- uvede charakteristiku a použití arabské gumy</li><li>- určí původ a druhy barviv</li><li>- popíše použití ve výrobě</li></ul>	<b>CHEMICKÉ LÁTKY</b> <b>POTRAVINÁŘSKÁ BARVIVA</b> <b>A</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- organické kyseliny</li><li>- konzervační látky</li><li>- arabská guma</li><li>- barviva přírodní, syntetická</li><li>- sůl kuchyňská</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- vyjmenuje druhy a principy RP</li><li>- vyjmenuje druhy moučných směsí</li><li>- určí druhy a popíše využití směsí na výrobu náplní</li><li>- popíše zmrzlinové směsi</li><li>- objasní princip stabilizátoru</li><li>- uvede druhy a použití emulgátorů</li><li>- objasní pojem fortifikace</li><li>- uvede, co jsou modifikované škroby</li></ul>	<b>NOVÉ DRUHY SUROVIN</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- rychlošlehací prostředky</li><li>- moučné směsi</li><li>- směsi na výrobu náplní</li><li>- zmrzlinové směsi</li><li>- stabilizátory</li><li>- emulgátory</li><li>- fortifikace cukr.výrobnků</li><li>- modifikované škroby</li></ul>



## Učební osnova předmětu ***ODBORNÉ KRESLENÍ***

<b>Počet vyučovacích hodin týdně:</b>	I. ročník – 1/32 II. ročník – 1/32
<b>Kód a název oboru vzdělání:</b>	29-51-E/01 Potravinářská výroba
<b>Název ŠVP:</b>	Cukrářská výroba
<b>Datum platnosti:</b>	od 1.9.2017

### Pojetí vyučovacího předmětu

#### Obecné cíle předmětů

Cílem předmětu je naučit žáky základním znalostem a dovednostem v oblasti dekorativního umění jehož znalost je v cukrářské výrobě nezbytná.

Odborné kreslení rozvíjí tvořivou představivost žáků, jejich smysl pro harmonii barev a estetické cítění, vede je k přesnosti a čistotě a umožňuje jim získat potřebnou odbornou průpravu důležitou pro zhotovení nákresu určitého cukrářského výrobku včetně barevné úpravy podle vlastní představivosti.

Získané vědomosti a dovednosti si žáci upevňují při odborném výcviku při dohotovování a zdobení výrobků. Kromě odborných cukrářských kompetencí předmět učí žáky užívat písmo a pracovat s tiskopisy i v běžném životě.

#### Charakteristika učiva

Předmět Odborné kreslení vychází ze vzdělávací oblasti Technická a technologická příprava.

Celkový počet vyučovacích hodin za studium je 64 hodin a vyučuje se v prvním a druhém ročníku. Počet týdenních hodin je 1 vyučovací hodina týdně .

Učivo navazuje zejména na předměty Technologie a Odborný výcvik a částečně na předmět Občanská výchova.

Učivo zahrnuje tematické celky zařazené do:

##### **I.ročníku**

- nácvik jednotahových linií
- sestavování ozdobných linek a pásků
- nauka o barvách

##### **II.ročníku**

- nácvik písma
- dělení plochy

#### Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

Výuka směřuje k tomu , aby :

- žáci zvládali kreslířské dovednosti a techniky při dekorování cukrářských výrobků
- dovedli vyjádřit vkusnou ozdobou účel výrobku
- prokazovali manuální zručnost při aplikaci ozdob v konečné fázi dohotovení
- zároveň se vyznali v problematice vyplňování různých formulářů a tiskopisů,nezbytných pro osobní život.



## Strategie výuky

Ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které zajišťují propojenost a návaznost na související odborné předměty. Výuku tvoří výklad učiva, který je doprovázen praktickými ukázkami. Na teoretický výklad navazuje samostatná práce. Vyučující klade důraz na samostatnost, přesnost a čistotu výkresů.

Jsou využívány názorné pomůcky a ukázky náčrtů a výkresů.

Probrané učivo si žáci upevňují pomocí domácích úkolů.

K hlubšímu osvojení dosažených poznatků přispívají návštěvy výstav a odborné exkurze.

## Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení žáků vychází z plánovaných výsledků vzdělávání, kdy je uplatňován přístup k žákům se specifickými potřebami vzdělání .

Žáci jsou hodnoceni v souladu se směrnici: Klasifikační řád SŠ. K hodnocení výsledků vzdělávání se využívá tradiční pětistupňové škály. Žáci jsou hodnoceni za aktivní přístup k výuce, /zájem o obor, aktivita při hodinách, úpravnost a pečlivost, vedení sešitu, domácí příprava/.

Dovednosti a vědomosti žáků jsou prověřovány na základě samostatných prací v sešitech a zadání ve vyučovacích hodinách. Na základě pečlivosti zpracování, čistotě a přesnosti jednotlivých výkresů.

Při hodnocení učitel známku vždy zdůvodní, žáci mají právo se ke známce vyjádřit. Vždy se zohledňuje individualita žáka, jeho schopnosti i možnosti. Přihlíženo je k přístupu žáka přijmout kritiku, opravit nepodařené a zlepšit svůj výkon.

## Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

### Klíčové kompetence

#### Kompetence k učení :

- žák je motivován k aktivitě při učení a k samostatnosti
- žák využívá ke svému učení různých informačních zdrojů včetně zkušeností svých i jiných lidí.

#### Kompetence k řešení problémů:

- žák řeší běžné technologické problémy, zvažuje možnosti jeho řešení, vybírá a navrhuje optimální možnost řešení
- žák spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi.

#### Komunikativní kompetence:

- žák se přiměřeně vyjadřuje v určité situaci v ústním i písemném projevu
- žák používá odbornou terminologii v písemné i ústní formě projevu
- žák se aktivně účastní diskusí na různá odborná témata
- žák argumentuje a respektuje názor druhých.

#### Personální a sociální kompetence:

- žák reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí
- žák je schopen přijímat radu i kritiku
- žák si osvojuje zásady dobré týmové spolupráce.

#### Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií:

- při vyhledávání informací o nových technologiích a dalších novinkách v cukrářské a potravinářském oboru se žáci naučí pracovat s počítačem a dále získávat informace nejen z internetu ale i dalších zdrojů – odborné literatury, časopisů.



## V předmětu jsou aplikována tato průřezová témata:

### Občan v demokratické společnosti

- v předmětu technologie je realizováno formou diskuze o dostupnosti, jakosti a kvalitě nejen cukrářských výrobků ale i dalších potravin vůči spotřebitelům a o dodržování norem a hygienických předpisů.

### Informační a komunikační technologie

- tvoří v předmětu technologie tvoří neméně důležitou část výuky a to zejména využití internetu k dalšímu vzdělávání a získávání informací a hledání podkladů k obohacení znalostí a vědomostí v cukrářském oboru.

### Člověk a svět práce

- předmět Odborné kreslení celým svým obsahem vede žáka k uplatnění na trhu práce.

### Člověk a životní prostředí

- předmět odborné kreslení vede žáky k tomu, aby chápali interaktivní vztah mezi přírodou a zdravím obyvatelstva, znali používání vhodných surovin a přídatných látek na přípravu hmot vhodných ke zdobení, které nebudou ohrožovat zdraví spotřebitelů, osvojili si principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí.

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ	UČIVO I. ročník
<b>ŽÁK:</b> - ovládá volnou rukou jednoduché linie	<b>NÁCVIK JEDNOTAHOVÝCH LINIÍ</b> - jednotahové linie - linie vodorovné, kolmé, šikmé - kombinace linií - oblé, křivky a vlnovky
<b>ŽÁK:</b> - sestaví podle předlohy ozdobné linky a pásy s různými motivy - vybere vhodnou linku (pásek) k dané ozdobě	<b>SESTAVOVÁNÍ OZDOBNÝCH LINEK A PÁSKŮ</b> - ozdobné linky a pásy s různými motivy kvítků, lístků a figurek
<b>ŽÁK:</b> - prakticky a teoreticky využívá zákonitosti barev pro sestavování vhodných ozdob - zdobí výrobky vkusně, čistě a barevně sladěné, tak aby byli lákavé pro zákazníky	<b>NAUKA O BARVÁCH</b> - základní barvy - podvojně barvy - soulad a kontrast - harmonie barev



## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

<b>VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ</b>	<b>UČIVO II. ročník</b>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- ovládá hůlkové a psací písmo velké a malé abecedy a číslice</li><li>- dovede rozestavit písmo a číslice do dané plochy</li><li>- dovede vyplnit různé tiskopisy potřebné v běžném životě</li></ul>	<b>NÁCVIK PÍSMO</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- písmo<ul style="list-style-type: none"><li>- hůlkové</li><li>- psací</li><li>- sestavování slov v textu</li><li>- vyplňování tiskopisů /pasy, občanský průkaz, dotazníky/</li></ul></li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- rozdělí stejnoměrně plochu dortů</li><li>- kulatých, čtvercových a obdélníkových</li><li>- vysvětlí zásady symetrického a asymetrického dělení ploch</li><li>- připraví návrh skladby písma do uvedené plochy</li></ul>	<b>DĚLENÍ PLOCHY</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- dělení ploch různých tvarů</li><li>- asymetrické a symetrické dělení ploch</li><li>- skladba písma do uvedených ploch</li></ul>





## Učební osnova předmětu **ODBORNÝ VÝCVIK**

<b>Počet vyučovacích hodin týdně:</b>	I. ročník – 18/576 II. ročník – 21/672 III. ročník – 21/672
<b>Kód a název oboru vzdělání:</b>	29-51-E/01 Potravinářská výroba
<b>Název ŠVP:</b>	Cukrářská výroba
<b>Datum platnosti:</b>	od 1.9.2017

### Pojetí vyučovacího předmětu

#### Obecné cíle předmětů

Obecným cílem předmětu Odborný výcvik je propojení odborných vědomostí a praktických dovedností směřujících ke schopnosti vykonávat konkrétní pomocnou práci ve vybraných oblastech cukrářské výroby, dodržovat kvalitu cukrářských výrobků včetně polotovarů, nabízet a prodávat cukrářské výrobky. Je integrujícím předmětem, jeho cílem je prohloubit a upevnit odborné vědomosti žáků získané v ostatních odborných předmětech /technologie, suroviny a výživa, odborné kreslení/ učít žáky aplikovat tyto vědomosti při praktické činnosti, osvojovat si odborné dovednosti, návyky k vykonávání pomocných činností v cukrářském provozu při dodržování právních norem.

#### Charakteristika učiva

Předmět Odborný výcvik vychází ze vzdělávací oblasti Technická a technologická příprava. Vyučuje se ve všech ročnících studia. Počet týdenních vyučovacích hodin za studium je 60 hodin. Rozsah denní pracovní doby je 6 hodin v 1. ročníku, ve 2. ročníku a ve 3. ročníku je 7 hodin. Výuka je založena na aplikaci vědomostí získaných v teoretickém vyučování odborných předmětů. Důležitá je návaznost a propojení učiva jednotlivých tematických celků s předměty Suroviny a výživa, Odborné kreslení a Technologie.

Učivo zahrnuje tematické celky zařazené do:

#### I.ročníku

- seznámení s organizací a pracovištěm odborného výcviku
- osvojení pravidel o BOZP, hygienických předpisů a HCCP v praxi
- seznámení se surovinami
- rozlišování jednotlivých surovin
- hospodaření se surovinami
- vážení a měření surovin
- seznámení s obsluhou strojů
- úprava cukru vařením
- cvičné práce z hmoty na stříkání
- příprava náplní a polev
- příprava pevných tukových těsta a jejich zpracování
- příprava a zpracování pálené hmoty
- příprava a zpracování listového těsta
- nahřívání šlehané hmoty a hmoty s RP



## II.ročníku

- příprava šlehaných hmot lehkých
- těžkých a speciálních a jejich zpracování
- příprava a zpracování třených hmot
- jádrových hmot
- příprava smetanových výrobků a náplní
- příprava hmot k modelování
- příprava a zpracování kynutých těst
- příprava a zpracování medového těsta

## III.ročníku

- příprava dia výrobků
- příprava restauračních moučníků
- příprava čajového pečiva
- výroba a zdobení dortů
- výpočty surovinových norem
- hodnocení jakosti cukrářských výrobků
- způsoby evidence ve skladu a prodej zboží
- příprava ke ZZ

## Výsledky vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí hodnot

Výuka je směřována k tomu:

- aby žáci dokonale pečovali o osobní hygienu, čistotu a o pořádek na pracovišti
- dodržovali zásady, pravidla a předpisy o hygieně a ochraně zdraví při práci
- dodržovali zásady požární prevence a ochrany životního prostředí
- užíval odbornou potravinářskou terminologii při vlastní práci
- osvojil si základní etická pravidla chování a vystupování a uplatňovat zásady společenského jednání,
- plnil svěřené úkoly, byl dochvilný a poctivý ve vztahu ke svěřeným hodnotám.

## Strategie výuky

Výuka je vedena formou názorného praktického předvádění spojeného s výkladem, jsou využívány takové metody, které zajišťují propojenost a návaznost učiva jednotlivých odborných předmětů, zejména technologie. Používání skupinové a individuální výuky s důrazem na individuální přístup k jednotlivým žákům a závislosti na jejich manuálních a duševních schopnostech.

Další metodou jsou exkurze do potravinářských závodů a odborné výstavy .

Žáci mají k dispozici veškeré strojní zařízení a inventář školní cukrářské dílny.

## Hodnocení výsledků žáků

Hodnocení žáků vychází z plánovaných výsledků vzdělávání, kdy je uplatňován přístup k žákům se specifickými potřebami vzdělávání. Žáci jsou hodnoceni v souladu se směrnici: Klasifikační řád SŠ. K hodnocení výsledků vzdělávání se využívá tradiční pětistupňové škály.

Při hodnocení učitel známku vždy zdůvodní, žáci mají právo se ke známce vyjádřit. Vždy se zohledňuje individualita žáka, jeho schopnosti i možnosti. Přihlíženo je k přístupu žáka k zadaným úkolům, samostatnosti, ke snaze uspět, přijmout kritiku, opravit nepodařené a zlepšit svůj výkon.

Při zjišťování výsledků vzdělávání se používá především praktická forma zkoušení, ale i forma ústní, písemná - praktické předvedení, zkušební test, ústní ověření v návaznosti teorie na praxi, průběžná klasifikace dílčích prací, prezentace výrobku, sebehodnocení, společné hodnocení.

Žáci jsou hodnoceni i na základě ústního zkoušení technologického postupu zadaného výrobku, hodnocení správného sledu operací, klasifikace cvičení dílčích úkonů a hotových



výrobků. Posuzuje se kvalita provedené práce, pracovní přístup, schopnost spolupráce, průběžně jsou kontrolovány písemné úkoly – propočítávání receptur, které žák samostatně vypracovává. Nedílnou součástí hodnocení je dodržování zásad bezpečnosti a hygieny práce.

Důraz je kladen na aplikaci teoretických znalostí v praxi, na dodržování technologických postupů, estetický vzhled výrobku. Hodnocení a klasifikace vychází s osobnostních a odborných znalostí žáka s přihlédnutím k jeho schopnostem učení.

## **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat**

### **Klíčové kompetence**

#### **Kompetence k učení:**

- žák je motivován k aktivitě při učení a k samostatnosti;
- žák využívá ke svému učení různých informačních zdrojů včetně zkušeností svých i jiných lidí.

#### **Kompetence k řešení problémů:**

- žák řeší běžné technologické problémy, zvažuje možnosti jeho řešení, vybírá a navrhuje optimální možnost řešení,
- žák spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi.

#### **Komunikativní kompetence:**

- žák se přiměřeně vyjadřuje v určité situaci v ústním i písemném projevu;
- žák používá odbornou terminologii v písemné i ústní formě projevu;
- žák se aktivně účastní diskusí na různá odborná témata,
- žák argumentuje a respektuje názor druhých.

#### **Personální a sociální kompetence:**

- žák reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí,
- žák je schopen přijímat radu i kritiku;
- žák si osvojuje zásady dobré týmové spolupráce.

#### **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií:**

- při vyhledávání informací o nových technologiích a dalších novinkách v cukrářské a potravinářském oboru se žáci naučí pracovat s počítačem a dále získávat informace nejen z internetu ale i dalších zdrojů – odborné literatury, časopisů.

#### **Kompetence k pracovnímu uplatnění:**

- žáci získávají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání, mají reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru, znají práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.

#### **Matematické kompetence:**

- při propočítávání receptur na zadané výrobky žáci uplatňují matematické postupy, naučí se prakticky používat a převádět jednotky váhy a objemu, reálně odhadují množství surovin.

#### **Občanské kompetence a kulturní povědomí:**

- žáci jsou vedeni k poznávání národních a kulturních tradic, k tolerantnímu přístupu k jiným lidem, k odpovědnosti za vlastní život a zabezpečení ochrany života a zdraví druhých lidí. Jsou vedeni k šetrnému způsobu chování k životnímu prostředí.



## V předmětu jsou aplikována tato průřezová témata:

### Občan v demokratické společnosti

- v předmětu technologie je realizováno formou diskuze o dostupnosti, jakosti a kvalitě nejen cukrářských výrobků ale i dalších potravin vůči spotřebitelům a o dodržování norem a hygienických předpisů.

### Informační a komunikační technologie

- v předmětu technologie tvoří neméně důležitou část výuky a to zejména využití internetu k dalšímu vzdělávání a získávání informací a hledání podkladů k obohacení znalostí a vědomostí v cukrářském oboru.

### Člověk a svět práce

- předmět Odborný výcvik celým svým obsahem vede žáka k uplatnění na trhu práce.

### Člověk a životní prostředí

- žáci diskutují o problematice koncentrace škodlivých látek v potravinách. Využívají znalostí klimatických podmínek a jejich vlivu na kvalitu obilovin a potravin, ochranu přírody, prostředí a krajiny. Racionálně nakládají s obaly a odpady od potravinářských výrobků a čistících prostředků, jsou vedeni k hospodaření s vodou a energií – používání nízkoenergetických strojů a zařízení.

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ	UČIVO I. ročník
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- dodržuje zásady osobní a provozní hygieny v cukrářské výrobě</li><li>- zná zásady bezpečnosti při práci v provozu</li><li>- orientuje se ve v jednotlivých druzích váhových jednotek a vah</li><li>- navažuje a odměřuje potřebné množství surovin</li><li>- rozezná a určí jednotlivé suroviny</li></ul>	<b>ÚVODNÍ TÉMA</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- seznámení se ze základními ustanoveními právních norem o BOZP, s hygienou sanitací v cukrářské výrobě</li><li>- cvičení ve vážení surovin a měření běžnými mírami,</li><li>- seznámení s pracovištěm</li><li>- seznámení se surovinami</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- přijímá a ukládá suroviny do skladu</li><li>- dodržuje podmínky skladování jednotlivých surovin</li><li>- zná způsoby evidence skladu a evidence výroby</li><li>- vypočítává potřebné množství surovin</li><li>- charakterizuje kritické body HACCP</li></ul>	<b>ZÁSADY HOSPODAŘENÍ SE SUROVINAMI</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- vedení skladu, příjem a výdej surovin</li><li>- kritické body HACCP</li><li>- praktické výpočty surovin dle receptury</li><li>- manipulace se surovinami na dílně</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- orientuje se v jednotlivých druzích váhových jednotek a vah</li><li>- navažuje a odměřuje potřebné množství surovin</li></ul>	<b>VÁŽENÍ A MĚŘENÍ</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- seznámení s druhy vah a jejich používání</li><li>- cvičení ve vážení surovin</li><li>- měření běžnými dutými mírami</li></ul>



<b>VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ</b>	<b>UČIVO I. ročník</b>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- orientuje se v cukrářských strojích a zařízení</li><li>- zná jejich použití</li><li>- umí je obsluhovat</li><li>- provádí jejich pravidelnou údržbu</li></ul>	<b>SEZNÁMENÍ S OBSLUHOU STROJŮ</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- obsluha šlehacích, třecích strojů</li><li>- obsluha ostatních zařízení</li><li>- obsluha pecí a tepelných spotřebičů</li><li>- sázení a obracení plechů do pece</li><li>- čištění strojů</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- určí druhy rozvarů cukru</li><li>- předvede jednotlivé ruční zkoušky</li><li>- názorně předvede přípravu rozvaru a ošetření během varu</li><li>- umí připravit karamel ,griláž ,kulér.</li></ul>	<b>ÚPRAVA CUKRU VAŘENÍM</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- příprava cukru</li><li>- druhy rozvarů</li><li>- měření koncentrace cukerných roztoků</li><li>- ruční zkoušky</li><li>- teploměr</li><li>- druhy cukerných hmot</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- ovládá výrobu papírových kornoutků a balení ráfků</li><li>- umí použít cukrářský sáček</li><li>- umí stříkat jednotlivé druhy ozdob</li><li>- umí omazat dort</li><li>- umí roztírat plát</li></ul>	<b>CVIČNÉ PRÁCE Z HMOTY NA STŘÍKÁNÍ</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- výroba papírových kornoutků</li><li>- balení dortových ráfků</li><li>- příprava cvičné hmoty</li><li>- manipulace se sáčkem (plnění, držení a čištění)</li><li>- stříkání různými typy trubiček</li><li>- omazávání dortů /pomůcek/</li><li>- roztírání plátů</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- ovládá rozdělení náplní a polev</li><li>- uvede surovinové složení náplní a polev</li><li>- umí připravit jednotlivé druhy náplní podle technologických postupu</li><li>- umí připravit polevy k potahování</li></ul>	<b>PŘÍPRAVA NÁPLNĚ A POLEVY</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- rozdělení náplní a polev</li><li>- náplně – trvanlivé, trvanlivější, méně trvanlivé, pro rychlou spotřebu, na pečení</li><li>- polevy : cukrové, čokoládové, tukové, želé</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- určí a popíše suroviny pro přípravu těst</li><li>- vysvětlí pravidla při přípravě těst a jaké vady mohou vzniknout a jak jim zabránit</li><li>- předvede ruční i strojní zpracování těst</li><li>- dokáže pracovat s válečkem, vypichovači a dalšími pomůckami</li><li>- zvládá tvarování sáčkem</li></ul>	<b>PŘÍPRAVA PEVNÝCH TUKOVÝCH TĚST A JEJICH ZPRACOVÁNÍ</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- výroba těst – linecké, vaflové, třené linecké, tvarohové, křehké a sýrové</li><li>- výroba čajového pečiva</li><li>- náplně a polevy</li></ul>



<b>VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ</b>	<b>UČIVO I. ročník</b>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- určí potřebné suroviny</li><li>- připraví pálenou hmotu</li><li>- objasní vady a jejich nápravu</li><li>- tvaruje sáčkem jednotlivé korpusy</li><li>- popíše průběh pečení</li><li>- umí zpracovat jednotlivé výrobky a jejich dohotovení</li></ul>	<b>PŘÍPRAVA PÁLENÉ HMOTY</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- příprava pálené hmoty</li><li>- tvarování a pečení korpusů</li><li>- vady pálené hmoty</li><li>- příprava náplní, polev a dohotovení výrobků</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- popíše charakteristické znaky listového těsta</li><li>- provede zkoušku na lepek a popíše jeho důležitost</li><li>- ovládá přípravu tukové cihly,</li><li>- umí zadělat volánek</li><li>- dokáže zabalení a provalování těsta</li><li>- vysvětlí význam rozvalování těsta</li><li>- uvede způsoby tvarování</li><li>- stanoví teplotu pečení</li><li>- objasní vady a jejich příčiny</li></ul>	<b>LISTOVÉ TĚSTO</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- příprava surovin</li><li>- příprava těsta</li><li>- pečení, dohotovení výrobků</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <p>ovládá výrobu šlehaných hmot ovládá tvarování a pečení umí použít jednotlivé náplně a polevy do jednotlivých výrobků</p>	<b>ŠLEHANÉ HMOTY</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- šlehané hmoty:<ul style="list-style-type: none"><li>- nahřívané</li><li>- s rychlošlehacím přípravkem /RP/</li></ul></li></ul>

### Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

<b>VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ</b>	<b>UČIVO II. ročník</b>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- osvojil si zásady bezpečnosti práce a zásady první pomoci</li><li>- dodržuje zásady osobní a provozní hygieny</li><li>- určí suroviny a popíše způsob jejich zpracování při výrobě : pálené hmoty, listového těsta a jednotlivých šlehaných hmot</li><li>- popíše jednotlivé výrobky</li><li>- připraví náplně, polevy</li></ul>	<b>OPAKOVÁNÍ Z 1. ROČNÍKU</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- bezpečnost práce, hygiena, HACCP</li><li>- sanitace v cukrářské výrobě</li><li>- seznámení s novinkami na pracovišti</li><li>- pálená hmota.</li><li>- listové těsto</li><li>- šlehané hmoty nahřívané</li></ul>



<b>VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ</b>	<b>UČIVO II. ročník</b>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- ovládá výrobu lehkých šlehaných hmot, buflérů a piškot</li><li>- ovládá tvarování a pečení</li><li>- popíše jednotlivé odlišnosti těchto hmot</li><li>- umí vyrobit a dohotovit výrobky z korpusu buflérů</li><li>- ovládá výrobu těžké šlehané hmoty</li><li>- umí vyrobit ,upéct a dohotovit sachr dorty</li></ul>	<b>PŘÍPRAVA ŠLEHANÝCH HMOT</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- lehká šlehaná hmota– bufléry, piškoty</li><li>- těžká šlehaná hmoty – sachr dorty</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- ovládá výrobu a šlehaných korpusů</li><li>- popíše rozdíly mezi nahřivanou a hmotou s RP</li><li>- umí vyrobit a dohotovit výrobky ze speciálních šlehaných hmot /laskonky, štafetky a vaničky/</li></ul>	<b>PŘÍPRAVA ŠLEHANÝCH HMOT</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- nahřivané a šlehané hmoty s RP</li><li>- korpusy dortů, kapslů, pláty</li><li>- speciální šlehané hmoty</li><li>- bezé pláty, laskonky, hmota na vaničky</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- popíše rozdíl mezi šleháním a třením</li><li>- dokáže připravit a upravit suroviny k přípravě hmoty</li><li>- dokáže objasnit a napravit vzniklé vady</li><li>- zná technologické postupy výroby biskupského chlebíčku a bábovky</li><li>- umí připravit formy na tvarování</li><li>- ovládá druhy tvarování a pečení</li><li>- popíše a provede výrobu plněných výrobků, jejich pečení a sesazování</li><li>- určí vhodné náplně</li></ul>	<b>PŘÍPRAVA TŘENÉ HMOTY</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- třené hmoty<ul style="list-style-type: none"><li>- výroba neplněných výrobků</li><li>- výroba plněných výrobků</li></ul></li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- umí rozlišit jednotlivé druhy jádovin</li><li>- dokáže je upravit pro použití</li><li>- ovládá zadělávání a tření jednotlivých hmot</li><li>- popíše princip odležení hmot</li><li>- popíše vady a jejich příčiny, zná řešení jejich nápravy</li><li>- dokáže dohotovení jednotlivých výrobků</li></ul>	<b>PŘÍPRAVA JÁDROVÝCH HMOT</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- druhy jádrových hmot</li><li>- jádrová hmota nepečená</li><li>- marokánky</li><li>- kokosky</li></ul>





<b>VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ</b>	<b>UČIVO II. ročník</b>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- umí připravit jednotlivé druhy smetanových náplní</li><li>- popíše zásady při šlehání náplní</li><li>- umí sesadit jednotlivé výrobky a určí které náplně do nich patří</li></ul>	<b>PŘÍPRAVA SMETANOVÝCH VÝROBKŮ A NÁPLNÍ</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- smetanové výrobky a náplně</li><li>- nevařené a vařené smetanové náplně</li><li>- výrobky<ul style="list-style-type: none"><li>- karamelové větrníky</li><li>- vaničky se šlehačkou</li><li>- dorty /Harlekýn, Havana/</li><li>- bezé rolády, šodo chlebičky</li></ul></li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- umí připravit modelovací mléčnou hmotu, modelovací čokoládu</li><li>- umí zpracovat ,barvit a modelovat z různých druhů hmot /marcipán, gumpastu, potahový fondán/</li><li>- vyrobí a zpracuje na ozdoby bílkovou hmotu,</li><li>- pracuje se sáčkem a používá různé druhy trubiček na máslové ozdoby</li><li>- využívá různé šablony</li></ul>	<b>PŘÍPRAVA HMOT K MODELOVÁNÍ</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- ozdoby z různých surovin<ul style="list-style-type: none"><li>- modelování z model.hmot</li><li>- čokoládové ozdoby</li><li>- glazurové ozdoby</li><li>- sypané přes šablony</li><li>- z máslového krému</li></ul></li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- zvládá přípravu kvásku a zadělání všech druhů kynutých těst</li><li>- vyrobí jednotlivé druhy výrobků</li><li>- připraví odpovídající náplně</li><li>- popíše teplotu při kynutí a při pečení</li><li>- dohotovuje výrobky</li></ul>	<b>PŘÍPRAVA KYNUTÉHO TĚSTA</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- kynuté těsto<ul style="list-style-type: none"><li>- příprava surovin , kvásku</li><li>- mísení těsta</li><li>- tvarování, kynutí</li><li>- příprava náplní</li><li>- pečení</li><li>- dohotovení</li></ul></li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- připraví suroviny a provede jejich úpravu před zpracováním</li><li>- zadělá těsto z medu</li><li>- zpracuje hotové těsto vyvalováním a tvarováním</li><li>- připraví výrobky k pečení</li><li>- dohotovuje upečené výrobky</li></ul>	<b>PŘÍPRAVA MEDOVÉHO TĚSTA</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- medové těsto</li><li>- příprava surovin</li><li>- zadělávání těsta</li><li>- tvarování</li><li>- pečení</li><li>- dohotovování výrobků</li></ul>



## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

<b>VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ</b>	<b>UČIVO III. ročník</b>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- osvojil si zásady bezpečnosti práce a zásady první pomoci</li><li>- dodržuje zásady osobní a provozní hygieny</li></ul>	<b>OPAKOVÁNÍ</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- bezpečnost práce ,hygiena, HCCP</li><li>- sanitace v cukrářské výrobě</li><li>- seznámení s novinkami na pracovišti</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- charakterizuje význam dietních výrobků v cukrářské výrobě</li><li>- umí vyrobit korpusy a náplně pro diabetiky, pro bezlepkovou dietu</li><li>- včetně jejich dohotovení</li></ul>	<b>PŘÍPRAVA DIA VÝROBKŮ</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- dia výrobky</li><li>- příprava surovin</li><li>- výroba hmot a náplní</li><li>- dohotovení</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- příprava moučníků z listového těsta</li><li>- příprava moučníků z kynutého těsta</li><li>- příprava litých moučníků</li></ul>	<b>PŘÍPRAVA RESTAURAČNÍCH MOUČNÍKŮ</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- restaurační moučníky</li><li>- listové záviny, jablka v županu</li><li>- kynuté smažené, pečené</li><li>- lité – bublanina, perník, koláče</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- umí připravit jednotlivé druhy pevných těst</li><li>- zpracuje a tvaruje jednotlivé výrobky</li><li>- tvaruje a peče</li><li>- sesazuje a dohotovuje</li><li>- vyrábí různé druhy náplní</li></ul>	<b>PŘÍPRAVA ČAJOVÉHO PEČIVA</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- čajové pečivo</li><li>- linecké těsto</li><li>- vaflové těsto</li><li>- třené linecké</li><li>- slané a sýrové</li><li>- trvanlivé náplně</li><li>- polevy</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- tvaruje ozdoby modelováním vypichováním, a stříkáním</li><li>- sesazuje korpusy dortů</li><li>- připravuje náplně</li><li>- potahuje čokoládou, modelovací hmotou</li></ul>	<b>VÝROBA A ZDOBENÍ DORTŮ</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- ozdoby z mléčné modelovací hmoty</li><li>- ozdoby z modelovací čokolády</li><li>- ozdoby z gumpasty a potahovacího fondánu</li><li>- čokoládové ozdoby</li><li>- ozdoby z bílkové glazury</li><li>- ozdoby z máslového krému</li><li>- náplně, polevy</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- ovládá technologické výpočty</li></ul>	<b>VÝPOČTY SUROVINOVÝCH NOREM</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- propočítá surovinových norem</li></ul>



<b>VÝSLEDKY VZDĚLÁVÁNÍ</b>	<b>UČIVO III. ročník</b>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- popíše způsoby hodnocení výrobků</li><li>- vysvětlí zásady členění výrobků dle trvanlivosti</li><li>- popíše údaje na obalech</li><li>- uchovává výrobky s ohledem na jejich jakost a trvanlivost</li><li>- balí a označuje výrobky v souladu s platnými předpisy</li></ul>	<b>HODNOCENÍ JAKOSTI CUKRÁŘSKÝCH VÝROBKŮ</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- požadavky na jakost</li><li>- členění do skupin dle trvanlivosti</li><li>- údaje na obalech</li><li>- uchovávání ,balení,označování a expedice výrobků</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- vysvětlí jak objednat suroviny</li><li>- vysvětlí jak převzít zásoby do skladu</li><li>- popíše princip skladové evidence a co je inventarizace</li><li>- vysvětlí způsoby plateb při prodeji</li><li>- umí vypsát doklady o prodeji</li></ul>	<b>ZPŮSOBY EVIDENCE VE SKLADU A PRODEJ ZBOŽÍ</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- způsoby evidence ve skladu a prodej zboží</li><li>- zásoby – evidence ve skladu, dílčí inventarizace</li><li>- prodej – způsoby platby. doklad</li></ul>
<b>ŽÁK:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- zná technologické postupy hmot a těst</li><li>- ovládá přípravu korpusů,náplní,polev</li><li>- ovládá základní prvky zdobení hotových výrobků</li><li>- tvaruje peče výrobky</li><li>- uchovává výrobky s ohledem na jejich trvanlivost</li></ul>	<b>SOUHRNNÉ PRÁCE – PŘÍPRAVA K ZZ</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- šlehané hmoty</li><li>- jádrové hmoty</li><li>- třené hmoty</li><li>- smetanové výrobky</li><li>- pálená hmota</li><li>- medové těsto</li></ul>