

Školní vzdělávací program
29-51-E/01 POTRAVINÁŘSKÁ VÝROBA

Obsah

1. ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE	3
2. PROFIL ABSOLVENTA	4
3. CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU	5
3.1 Podmínky přijímacího řízení	5
3.2 Způsob ukončení vzdělávání	6
3.3 Celkové pojetí vzdělávání	6
Koncepce školy	6
Výchovně vzdělávací strategie	6
Realizace průřezových témat	7
Další vzdělávání a mimovyučovací aktivity	9
Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáka nadaného	10
3.4 Organizace vyučování	11
Teoretické vzdělávání	11
Praktické vzdělávání	11
3.5 Hodnocení žáků ve výuce	11
4. UČEBNÍ PLÁN	12
5. ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ RVP DO ŠVP	13
6. UČEBNÍ OSNOVY	14
Český jazyk a literatura	14
Občanská výchova	19
Matematika	26
Výchova ke zdraví	31
Tělesná výchova	35
Informační a komunikační technologie	40
Technologie	45
Suroviny	58
Odborné kreslení	69
Odborný výcvik	73
7. ZÁKLADNÍ PODMÍNKY PRO USKUTEČŇOVÁNÍ ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU	81
7.1 Základní materiální podmínky	81
7.2 Personální podmínky	83
7.3 Organizační podmínky	83
7.4 Podmínky bezpečnosti práce a ochrany zdraví při vzdělávacích činnostech	84
8. SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY	85

1. ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název zařízení:	Střední škola, Dětský domov a Školní jídelna, Velké Heraltice, příspěvková organizace
Adresa školy:	Opavská 1, 747 75 Velké Heraltice
Ředitel zařízení:	Mgr. Marie Hoftová
Kontakty:	553 663 004 e-mail: skola@ddheraltice.cz www.ddheraltice.cz
Zřizovatel:	Krajský úřad Moravskoslezského kraje
Adresa zřizovatele:	28. října 117, 702 18 Ostrava
Název ŠVP:	Potravinářská výroba
Název RVP:	29-51-E/01 Potravinářská výroba
Stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Kvalifikační úroveň:	EQF 3
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní forma studia
Účinnost ŠVP:	od 1. září 2025, plošně pro všechny ročníky
Číslo jednací:	ddh/1458/2025

Razítko a podpis ředitele školy:

2. PROFIL ABSOLVENTA

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

Absolvent po ukončení vzdělávání bude vybaven následujícími klíčovými kompetencemi:

- a) kompetence k učení,
- b) kompetence k řešení problémů,
- c) komunikativní kompetence,
- d) personální a sociální kompetence,
- e) občanské kompetence a kulturní povědomí,
- f) kompetence k pracovnímu uplatnění,
- g) matematické kompetence,
- h) digitální kompetence,

díky kterým bude podle svých schopností a možností schopen

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

Absolvent bude po ukončení studia disponovat těmito odbornými kompetencemi a bude podle svých schopností a možností:

- dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci,
- usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb,

- jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje,
- přijímat a skladovat suroviny, polotovary a hotové potravinářské výrobky,
- zpracovávat suroviny a polotovary na hotové potravinářské výrobky dle technologického postupu a s ohledem na bezpečnost potravin,
- aplikovat hygienické požadavky v potravinářském provozu.

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Dosažený stupeň vzdělání je střední vzdělání s výučním listem. Dokladem o dosaženém stupni vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

3. CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

3.1 Podmínky přijímacího řízení

Přijímání ke vzdělávání se řídí Školským zákonem 561/2004 ve znění pozdějších předpisů a vyhláškou MŠMT č. 73/2005 Sb. Ke vzdělávání ve střední škole lze přijmout uchazeče, kteří splnili povinnou školní docházku. O přijetí uchazeče ke vzdělávání rozhoduje ředitel školy.

Obor je určen pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami.

Předpokladem pro přijetí je

- posudek školského poradenského zařízení o zdravotním postižení nebo zdravotním znevýhodnění uchazeče,
- splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazeče pro daný obor vzdělání podle Nařízení vlády č. 211/2010 Sb. o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů.

Kritéria pro přijetí a výsledky přijímacích zkoušek jsou veřejně dostupné a průběžně aktualizované na webových stránkách školy.

Onemocnění nebo zdravotní obtíže vylučující zdravotní způsobilosti uchazeče ke vzdělávání v tomto oboru vzdělání jsou:

- Prognosticky závažná chronická onemocnění kůže a spojivek včetně onemocnění alergických, pokud při praktickém vyučování nelze vyloučit styk s potravinami, a je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona.
- Prognosticky závažná chronická onemocnění dýchacích cest a plic včetně onemocnění alergických, pokud nelze při praktickém vyučování vyloučit dráždivé a alergizující látky, činnosti ve vysoce prašném prostředí.
- 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.

Podrobné informace k přijímacímu řízení jsou pravidelně zveřejňovány na internetových stránkách školy.

3.2 Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Závěrečná zkouška se skládá z písemné zkoušky, praktické zkoušky a ústní zkoušky, a to z předmětů technologie, suroviny, svět práce a odborný výcvik.

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

Dosažený stupeň vzdělání je střední vzdělání s výučním listem. Dokladem o dosaženém stupni vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

3.3 Celkové pojetí vzdělávání

Koncepce školy

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.

Výchovně vzdělávací strategie

Používané metody a formy vzdělávací práce jsou voleny v souladu se stanovenými vzdělávacími cíli a přizpůsobeny specifickým jednotlivých vyučovacích předmětů, stejně jako organizačním a materiálním možnostem školy. Zásadním cílem je vést žáky k samostatnému vyhledávání, zpracování a praktickému využívání informací, k rozvoji odborných znalostí a dovedností, profesního vystupování, estetického cítění, kultivovaného projevu, konstruktivního a partnerského jednání, schopnosti spolupracovat a odpovědně se rozhodovat.

Tomu odpovídají i zvolené pedagogické postupy, které zahrnují především:

- frontální výuku s návazností na předchozí znalosti žáků,
- řízené diskuze a rozhovory,
- práci s informačními technologiemi,
- týmovou spolupráci,
- odborné exkurze,
- samostatné prezentace žáků
- metoda výkladu s demonstrací či názornou ukázkou,
- metoda praktických cvičení s řešením problémů,
- práce s odbornou literaturou

Při vzdělávání je uplatňován individuální přístup, zohledňující schopnosti, možnosti a věková specifika každého žáka. Součástí výuky jsou také motivační prvky, jako jsou hry, soutěže či simulační a situační metody, které podporují aktivní zapojení žáků do vzdělávacího procesu.

Realizace průřezových témat

Cílem začlenění průřezových témat do výuky je rozvíjet u žáků klíčové kompetence, které podporují formování a posilování hodnot a postojů důležitých pro jejich osobní i společenský

život. Vzdělávací program je v tomto směru prostoupen čtyřmi hlavními průřezovými tématy: Občan v demokratické společnosti, Člověk a životní prostředí, Člověk a svět práce a Informační a komunikační technologie.

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, 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 klást si 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 angažovat se 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.

Vědomosti a dovednosti, které jsou nezbytně potřebné pro informované a odpovědné občanské a jiné rozhodování a jednání budou žáci nejvíce získávat ve vyučovacích předmětech zaměřených na výchovu k občanství tedy v občanské výchově, dále v českém jazyce a literatuře a odborném výcviku. Realizace tohoto průřezového tématu probíhá také v třídnických hodinách, během mimoškolních akcí a na akcích konaných pod záštitou metodika prevence patologických jevů a výchovného poradce.

Člověk a životní prostředí

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 odborným vzděláváním žáků 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.

Ve složce všeobecného vzdělávání je průřezové téma začleněno v předmětu občanská výchova, český jazyk a literatura, vzdělávání pro zdraví a v odborném výcviku. V odborné složce se průřezové téma zaměřuje zejména na materiálové a energetické zdroje, na kvalitu pracovního prostředí, vlivy pracovních činností na prostředí a na zdraví, na technické a technologické procesy a řídicí činnosti.

Člověk a svět práce

Cílem průřezového tématu Člověk a svět práce je vybavit žáka praktickými dovednostmi a informacemi pro jeho budoucí pracovní život tak, aby byl schopen efektivně reagovat na dynamický rozvoj trhu práce a měnící se požadavky na pracovníky. Prostřednictvím kariérového vzdělávání si žák osvojí znalosti a především dovednosti pro řízení své kariéry a života, které využije pro cílené plánování a odpovědné rozhodování o svém osobním rozvoji, dalším vzdělávání a seberealizaci v profesních záměrech. Zároveň se naučí přijímat změny ve své profesní kariéře jako běžnou součást života.

Uskutečňování cíle průřezového tématu předpokládá:

- vést žáka k osobní odpovědnosti za vlastní život;
- naučit žáka formulovat své profesní cíle, plánovat a cílevědomě vytvářet profesní kariéru podle svých potřeb a schopností;
- motivovat žáka k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj;
- seznámit žáka s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí;
- naučit žáka vyhledávat v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzovat informace o profesních příležitostech a možnostech dalšího vzdělávání;
- naučit žáka efektivní sebe prezentaci při jednání s potenciálními zaměstnavateli;
- seznámit žáka se základními aspekty pracovního vztahu, právy a povinnostmi zaměstnanců a zaměstnavatelů i aspekty soukromého podnikání, včetně klíčových právních předpisů;
- představit žákům služby kariérového poradenství a služby zaměstnanosti.

Toto průřezové téma je realizováno systematicky po celou dobu vzdělávání, a to hlavně v předmětech občanská výchova, český jazyk a literatura a v odborných předmětech. Mimo to je realizováno prostřednictvím besed a exkurzí.

Obsah kariérového vzdělávání je rozdělen do několika tematických okruhů:

1. Individuální příprava na pracovní trh
2. Svět vzdělávání
3. Svět práce
4. Podpora státu ve sféře zaměstnanosti

Člověk a digitální svět

Cílem tématu je začlenit digitální technologie do výuky a do života školy a propojit formální výuku se zkušenostmi žáků z jejich neformálních vzdělávacích aktivit a učení mimo školu. Důležitým předpokladem rozvoje digitálních dovedností žáků i formování jejich postojů a hodnot souvisejících s využíváním digitálních technologií je promyšlené a plánované využívání

digitálních technologií ve výuce různých předmětů tak, aby měli žáci dostatek příležitostí učit se s nimi bezpečně pracovat a rozpoznávat možnosti i rizika jejich využití.

Digitální kompetence, ke kterým jsou žáci vedeni, jsou v dnešní době nezbytné pro zaměstnatelnost, osobní naplnění a zdraví, aktivní a odpovědné občanství i sociální začlenění každého žáka. Žáci jsou vedeni zejména k tomu, aby:

- se zapojovali do občanského života prostřednictvím digitálních technologií a služeb;
- využívali vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práci a k naplnění svých potřeb;
- při školní práci využívali vhodné digitální technologie; ukládali si zajímavé odkazy pro další použití;
- chápali rozdíl mezi fyzickým a digitálním online světem, budovali svou digitální identitu a zajímali se o to, jak k ní přispívají ostatní;
- udržovali svá digitální zařízení zabezpečená, chránili data před zneužitím, rozpoznali a nahlásili nevhodný obsah, situace či chování v digitálním prostředí; při využívání digitálních služeb nejen v online prostředí posuzovali jejich spolehlivost a postupovali vždy s vědomím existence zásad ochrany osobních údajů a soukromí dané služby;
- při používání digitálních technologií předcházeli situacím ohrožujícím tělesné i duševní zdraví; – odlišovali vlastní a cizí digitální obsah, při práci v digitálním prostředí a při práci s osobními údaji dodržovali právní normy;
- při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jednali eticky, s ohleduplností a s respektem k ostatním;
- řešili problémy s využitím vhodných digitálních technologií;
- rozeznali provozní stav počítače / digitálního zařízení a podle toho postupovali, v případě nesnáží si vyžádali pomoc;
- vytvářeli jednoduchý digitální obsah v základních digitálních formátech, kombinovali je, využívali je ke splnění stanovených cílů;
- prováděli základní změny obsahu, který vytvořil někdo jiný, s cílem přizpůsobit ho novým účelům;
- získávali potřebné informace z různých digitálních zdrojů na základě vlastních kritérií pro vyhledávání; ověřili jejich spolehlivost v jiných zdrojích;
- ukládali informace tak, aby je mohli opětovně najít, použít, případně upravit;
- komunikovali pomocí digitálních technologií a s více uživateli najednou; pro konkrétní komunikační situaci vybírali vhodnou technologii;
- využívali digitální technologie ke sdílení dat, informací a obsahu se svými blízkými, spolužáky a učiteli.

Průřezového téma je rozpracováno v co nejúžší vazbě na činnosti a témata v jednotlivých vyučovacích předmětech všeobecně vzdělávací i odborné složky vzdělávání.

Další vzdělávání a mimovyučovací 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.

Škola organizuje různé akce a programy, které podporují rozvoj klíčových kompetencí žáků a doplňují výuku o praktické a zážitkové formy učení. Mezi tyto akce patří exkurze, společenské akce, soutěže, environmentální vycházky, adaptační den, zimní ozdravný pobyt, pracovní pobyty, evvo pobyt a různé školní projekty realizované v průběhu celého školního roku.

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáka nadaného

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.

Ke studiu jsou přijímáni pouze žáci se speciálními vzdělávacími potřebami na základě „Doporučení školského poradenského zařízení pro vzdělávání žáka se speciálními vzdělávacími potřebami ve škole“. Na základě „Doporučení“ a informovaného souhlasu zákonného zástupce žáka nebo zletilého žáka jsou žákovi poskytnuta podpůrná opatření druhého až pátého stupně. Na žádost zákonných zástupců a na základě doporučení školského poradenského zařízení mohou být žákům se speciálními vzdělávacími potřebami uzpůsobeny podmínky pro vykonání závěrečných zkoušek.

Škola 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. U žáků s poruchami chování pomáháme s nácvikem sociálních dovedností, vedeme žáka klidně a důsledně, zavádíme řád, stanovíme přesná pravidla chování a způsob komunikace ve škole. Vedeme jej 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.

Škola vytváří podmínky pro žáky nadané. Jedná se o žáka, který podle § 27 odst. 1 vyhlášky při adekvátní podpoře vykazuje ve srovnání s vrstevníky vysokou úroveň v jedné či více oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech. Za žáka mimořádně nadaného se pak považuje především žák, jehož rozložení schopností dosahuje mimořádné úrovně při vysoké tvořivosti v celém okruhu činností nebo v jednotlivých oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech (§ 27 odst. 2 vyhlášky). Vyhledávání těchto žáků provádějí všichni vyučující v průběhu celého vzdělávacího procesu. Při poskytování podpůrných opatření nadaným žákům úzce spolupracují školské poradenské zařízení, třídní učitel, výchovný poradce a všichni ostatní vyučující nadaného žáka.

Na základě písemné žádosti zákonných zástupců žáka nebo zletilého žáka a na základě doporučení školského poradenského zařízení, případně ve výjimečných případech ze závažných důvodů (těhotenství, úraz) a na základě doporučení lékaře, může ředitel školy umožnit vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu.

Všichni učitelé pracující se žáky se speciálními vzdělávacími potřebami mají splněnou potřebnou kvalifikaci pro práci s touto cílovou skupinou. Ve výchovně vzdělávacím procesu jsou využívány speciální metody, postupy, formy a prostředky vzdělávání, kompenzační, rehabilitační a učební pomůcky didaktické materiály nebo jiné úpravy vzdělávání zohledňující potřeby žáka vycházející z doporučení školského poradenského zařízení. Škola spolupracuje s množstvím pedagogicko-psychologických poraden a speciálně pedagogických center. Podpůrná opatření z výčtu uvedeném v § 16 školského zákona Sb. ve znění pozdějších předpisů škola poskytuje žákům bezplatně.

3.4 Organizace vyučování

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 vyučovacích hodin.

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 žáků za produktivní práci“.

Teoretické vzdělávání

Teoretické vzdělávání probíhá podle učebního plánu, dále rozpracovaného v tomto školním vzdělávacím programu. V rámci teoretického vyučování probíhá výuka všeobecně vzdělávacích i odborných předmětů. Výuka je realizována v kmenových učebnách a v učebnách odborných a počítačových. Dále probíhá výuka v tělocvičně, posilovně, na hřišti, v školním parku podle obsahu a zaměření předmětu.

V průběhu školního roku se realizují různé kulturní výchovné akce, přednášky, besedy, odborné exkurze a další akce vycházející z učebních osnov a ročního plánu školy.

Součástí je i pracovní pobyt, zimní ozdravný pobyt a environmentální pobyt v přírodě. Tělesná výchova je povinná pro všechny žáky s výjimkou těch, kteří byli z tohoto předmětu uvolněni na základě žádosti zákonného zástupce a doporučení lékaře.

Praktické vzdělávání

Odborný výcvik probíhá ve školním zařízení. Vybavení dílenského zázemí splňuje technické a technologické standardy a splňuje požadavky HACCP gastronomického zařízení.

Pojetí odborného výcviku vychází z RVP Potravinářská výroba ze vzdělávací oblasti Odborné vzdělávání u obsahových okruhů Technická a technologická příprava a Cukrářská výroba. Na odborném výcviku získá žák odborné kompetence, které mu umožní vykonávat práce pomocného pracovníka a vykonávat jednodušší činnosti v cukrářské výrobě. Na odborném výcviku se klade důraz na využití vědomostí nabytých v teoretickém vyučování a jejich využití a aplikaci v praxi.

3.5 Hodnocení žáků ve výuce

Hodnocení žáků v jednotlivých předmětech se řídí školským zákonem Sb. ve znění pozdějších předpisů. Hodnocení výsledků vzdělávání žáků je rozpracován v dokumentu *Pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků SŠ*, který je veřejně přístupný na webových stránkách školy. Způsob hodnocení žáků je podle tohoto řádu závazný, žáci i zákonní zástupci byli s tímto řádem prokazatelně seznámeni.

Hlavní funkce hodnocení je informační a diagnostické. Důležité je, aby nehodnotil jen sám učitel, hodnocení musí dát perspektivu všem žákům. 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 zažil pocit úspěšnosti.

4. UČEBNÍ PLÁN

Povinné vyučovací předměty	I.	II.	III.
----------------------------	----	-----	------

Český jazyk a literatura	1	1	1
Občanská výchova	1	1	1
Matematika	1	1	1
Výchova ke zdraví	1	0	0
Tělesná výchova	2	2	2
Informační a komunikační technologie	0	1	1
Technologie	3	3	4
Suroviny	2	2	2
Odborné kreslení	1	1	0
Odborný výcvik	18	21	21
Celkem hodin	30	33	33

Přehled využití týdnů ve školním roce

Činnost	I.	II.	III.
Vyučování podle rozpisu učiva	33	33	30
Závěrečná zkouška	0	0	2
Environmentální pobyt v přírodě	1	1	0
Časová rezerva	6	6	6
Celkem týdnů	40	40	38

Poznámky:

Podle počtu žáků v daném ročníku může být výuka předmětu odborný výcvik dělena na skupiny podle §2, vyhlášky 13/2005 Sb., o středním vzdělávání a vzdělávání v konzervatoři, ve znění pozdějších předpisů.

V rámci jednoho týdne probíhá teoretická výuka i odborný výcvik, a to v poměru 2:3.

5. ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ RVP DO ŠVP

Škola:	Střední škola, Dětský domov a Školní jídelna, Velké Heraltice, p.o.				
Kód a název RVP:	29-51-E/01 Potravinářská výroba				
Název ŠVP:	Cukrářská výroba				
RVP			ŠVP		
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Min. počet vyuč. hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet vyučovacích hodin za studium	
				týdenní	Celkový
Jazykové vzdělávání	2	64			
Český jazyk a literatura	2	64	Český jazyk a literatura	2	64
Cizí jazyk	0	0	Anglický jazyk	0	0
Občanský vzdělávací základ	3	96	Občanská výchova	3	96
Matematické vzdělávání	3	96	Matematika	3	96
Estetické vzdělávání	1	32	Český jazyk a literatura	1	32
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Výchova ke zdraví	1	32
			Tělesná výchova	6	192
Informatické vzdělávání	2	64	Informační a komunikační technologie	2	64
Technická a technologická příprava	24	768	Technologie	3	96
			Suroviny	2	64
			Odborný výcvik	19	610
Cukrářská výroba	38	1216	Technologie	7	224
			Suroviny	4	128
			Odborné kreslení	2	64
			Odborný výcvik	41	1310
Disponibilní hodiny	20	640		-	-
Celkem	96	3072		96	3072

6. UČEBNÍ OSNOVY

Název předmětu	Český jazyk a literatura			
Ročník	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin	1	1	1	3

Pojetí předmětu

Obecný cíl předmětu

Obecným cílem jazykového vzdělávání je rozvíjet komunikační dovednosti žáků, začlenit jazykové návyky do mimoškolních souvislostí a rozvíjet čtenářskou gramotnost. A také působit na city a vůli žáků, a tak utvářet jejich hodnotovou orientaci.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP, vzdělávací oblast Jazykové vzdělávání a Estetické vzdělávání. Učivo je rozděleno do tří celků: mluvnice, sloh a literatura. Tyto oblasti se vzájemně doplňují a ovlivňují.

Strategie výuky

Předmět je vyučován po celou dobu studia, tj. 3 roky. Výuka probíhá formou frontální výuky, řízených diskusí, skupinové práce i individuálních cvičení. Využívají se metody aktivního učení, práce s textem a modelové situace z praxe. Digitální technologie jsou integrovány prostřednictvím interaktivních prezentací, online výukových materiálů a elektronických testů, které podporují samostatné procvičování a zpětnou vazbu. Důraz je kladen na propojení teorie s praktickými dovednostmi a rozvoj schopnosti samostatného vyhledávání a zpracování informací. Součástí předmětu je povinná účast na školních akcích a projektech, soutěžích, exkurzích nebo kulturních akcích.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení probíhá podle platného dokumentu školy *Pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků SŠ*. Žák je hodnocen na základě výsledků individuálního i frontálního ústního zkoušení, písemných testů, slohových prací, prezentace individuálních i skupinových prací s přihlédnutím k jeho schopnostem a učebním možnostem.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - ovládá práci s textem, umí vyhledávat a zpracovávat informace; - s porozuměním poslouchá mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov), pořizuje si poznámky
Kompetence k řešení problémů
- rozumí zadání úkolu nebo rozpozná jádro problému, získává informace potřebné k řešení problému a samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhne způsob řešení; - volí prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušenosti a vědomosti nabyté dříve; - spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).
Komunikativní kompetence

- vyjadřuje se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje při oficiálním jednání; - formuluje srozumitelně své myšlenky; - naslouchá pozorně druhým, tzn. vyjadřuje se přiměřeně tématu diskuse; - zpracovává věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti; - vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování.
Personální a sociální kompetence
- odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích; - reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímá radu i kritiku; - ověřuje si získané poznatky, zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí; - pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností; - přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly; - přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci.
Občanské kompetence a kulturní povědomí
- jedná odpovědně a samostatně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu
Kompetence k pracovnímu uplatnění
- uvědomuje si význam celoživotního učení a je připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám; - má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; - umí získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech; - vhodně komunikuje s potenciálními zaměstnavateli.
Digitální kompetence
- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; - získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí postupy, způsoby a prostředky, které odpovídají konkrétní situaci a účelu; - vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků; - využívá digitální technologie, aby si usnadnil práci, zautomatizoval rutinní činnosti, zefektivnil či zjednodušil své pracovní postupy a zkvalitnil výsledky své práce; - předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností jednat s lidmi na základě respektu a tolerance, aby dovedl diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení.

Člověk a životní prostředí
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností šetřit životní prostředí tím, že třídí odpad, šetří energii apod. a aby dokázali esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí.
Člověk a svět práce
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností podávat kvalitní pracovní výkony a orientovat se v nabídkách práce, aby měl rozvinuté komunikační dovednosti a sebe prezentaci.
Člověk a digitální svět
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností komunikovat i prostřednictvím digitálních technologií a aby byl při tvořivých činnostech schopen využít potenciál, který nabízejí digitální média, a aby při digitální tvorbě a posuzování výsledků této tvorby uplatňovali estetická kritéria.

Rozpis výsledků vzdělávání učiva

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
I.ročník	
Žák/ žákyně	Útvary národního jazyka
- rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu	Spisovná čeština
- řídí se zásadami spisovné výslovnosti	Nespisovná čeština (obecná čeština a další nespisovné útvary)
- orientuje se v soustavě jazyků	Jazykové skupiny (rodiny) Objasnění pojmu jazyková skupina Slovanské jazyky
- v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu	Soustava českých hlásek Druhy hlásek (samohlásky, souhlásky, dvojhlásky)
- vyhledává potřebné informace v normativních příručkách českého jazyka	Souhlásky tvrdé, měkké, obojetné (vyjmenovaná slova) Práce s Pravidly českého pravopisu
- v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu při psaní u - ú - ů	Pravopis u - ú - ů Pravidla pro psaní a užívání u - ú - ů
- v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu při psaní skupin -je, -ě	Pravopis skupin -je, -ě Pravopisné skupiny: bje, bě, vje, vě, mě, mně, pě
- v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu při psaní s, z v předložkách a předponách	Pravopis s, z v předložkách a předponách Pojem předložka a předpona Dvojice slov lišící se svým pravopisem a významem
- vyjmenuje a rozpozná nejčastější útvary prostě sdělovacího stylu	Prostě sdělovací styl Osobní dopis (email), blahopřání, pozvání, vyprávění příhody
- sestaví krátký text blahopřání, pozvání	Vyprávění zážitku
- sestaví a přednese krátký text založený na vyprávěcím postupu	

- vyjadřuje se podle možností věcně správně, jasně a srozumitelně - vhodně se prezentuje a přednese krátký prostě sdělovací projev (pozdrav, oslovení, blahopřání, pozvání)	Komunikace mezi lidmi Komunikace na dálku - telefonování Komunikace ústní - pozdravy, uvítání, oslovení, blahopřání, pozvání, rozloučení, omluva a další běžné situace
- rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů - rozpozná charakteristické znaky různých literárních textů na základě ukázek	Charakteristika literatury Poezie, próza, drama
- charakterizuje stručně významné osobnosti a vybraná díla - čte s porozuměním	Vybrané osobnosti nejstarší české literatury Významné osobnosti české literatury a jejich díla - Karel IV., Jan Amos Komenský
- charakterizuje stručně významné osobnosti a vybraná díla	Česká literatura 19. století Významné osobnosti české literatury 19. století - K. J. Erben, K. H. Mácha, B. Němcová Májovci - J. Neruda
- ví, kde je místní knihovna a co v ní může najít	Knihovna a kulturní instituce v regionu Služby knihovny Noviny, časopisy, Internet s nabídkou kulturních programů
II.ročník	
- uvědomuje si proměnlivost slovní zásoby - používá adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie	Slovní zásoba a její členění Aktivní, pasivní slovní zásoba Terminologie oboru
- rozliší způsoby obohacování slovní zásoby	Obohacování slovní zásoby Odvozování, skládání, zkracování Tvoření nových slov
- v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu	Pravopis - shoda podmětu s přísudkem Podmět Přísudek
- rozliší v textu podstatná, přídavná jména a zájmena - rozliší v textu číslovky a slovesa - rozliší v textu neohebné slovní druhy - v písemném a mluveném projevu využívá všechny slovní druhy	Ohebné a neohebné slovní druhy Podstatná jména Přídavná jména Zájmena Číslovky Slovesa Příslovce Předložky Spojky Částice Citoslovce

- rozpozná charakteristické rysy popisu - sestaví krátký text založený na základě slohového postupu popisného	Popis Charakteristické rysy popisu Popis prostý Popis osoby a věci
- rozpozná charakteristické rysy prakticky odborného stylu	Odborný styl a jeho útvary Styl prakticky odborný (popis pracovního postupu)
- charakterizuje stručně významné osobnosti a vybraná díla - čte s porozuměním literární text	Česká literatura přelomu 19. a 20. století Významné osobnosti české literatury přelomu 19. a 20. století - P. Bezruč
- charakterizuje stručně významné osobnosti a vybraná díla - čte s porozuměním literární text	Česká literatura 1. poloviny 20. století Významné osobnosti české literatury 1. poloviny 20. století - Hašek, Čapek, J. Wolker, J. Seifert, J. Voskovec, J. Werich
- charakterizuje stručně významné osobnosti a vybraná díla - čte s porozuměním literární text	Světová literatura Významné osobnosti světové literatury - W. Shakespeare, V. Hugo
III.ročník	
- orientuje se v základní terminologii syntaxe - rozpozná a určí základní větné členy - rozpozná různé typy vět - rozpozná větu jednoduchou a souvětí	Větná skladba - syntax Základní větné členy - podmět, přísudek Druhy vět - oznamovací, rozkazovací, tázací, přací Spojky a spojovací výrazy v souvětí
- rozpozná charakteristické rysy administrativního stylu - rozezná základní útvary administrativního stylu - sestaví jednoduchý text - žádost, životopis	Administrativní styl Charakteristické rysy administrativního stylu Běžné útvary administrativního stylu (podací lístek, dotazník, žádost, životopis)
- charakterizuje stručně významné osobnosti a vybraná díla - čte s porozuměním literární text	Česká literatura 2. poloviny 20. století Významné osobnosti české literatury - J. Drda, B. Hrabal, F. Hrubín, J. Suchý, J. Žáček, J. Nohavica
- charakterizuje stručně významné osobnosti a vybraná díla - čte s porozuměním literární text	Světová literatura Významné osobnosti světové literatury - E. Hemingway, A. Exupéry, J. London
- porozumí obsahu uměleckého textu a jeho části	Práce s uměleckými texty Referáty a diskuze o knihách

Název předmětu	Občanská výchova			
Ročník	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin	1	1	1	3

Pojetí předmětu

Obecný cíl předmětu

Obecným cílem této vzdělávací oblasti v odborném školství 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 svého demokratického státu, aby jednali odpovědně a uvážlivě nejen k vlastnímu prospěchu, ale též pro veřejný zájem a prospěch.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP, vzdělávací oblast Občanský vzdělávací základ. Učivo je rozděleno do pěti tematických celků: člověk v lidském společenství, člověk jako občan, člověk a právo, člověk a hospodářství a Česká republika, Evropa a svět. Významnou úlohu má při rozvíjení finanční a mediální gramotnosti žáků.

Strategie výuky

Výuka tohoto předmětu probíhá od 1. do 3. ročníku. Prostřednictvím tohoto předmětu se u žáka vytvářejí postoje a hodnoty člověka jako občana, znalosti a vědomosti jsou aplikovány na příkladech z reálného života. Forma výuky: frontální vyučování metodou řízené diskuze, skupinové vyučování metodou řešení problémových úloh, situační metody. V průběhu vzdělávání se účelně využívá digitální technologie a zdroje informací. Součástí předmětu je povinná účast na školních akcích a projektech, soutěžích, exkurzích nebo kulturních akcích.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení probíhá podle platného dokumentu školy *Pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků SŠ*. Žák je hodnocen na základě výsledků individuálního i frontálního ústního zkoušení, písemných testů, prezentace individuálních i skupinových prací, aktivity i orientace v současném společenském dění.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - s porozuměním poslouchá mluvené projevy, pořizuje si poznámky; - vyhledává a porovnává informace o aktuálním dění ve společnosti, rozpoznává důvěryhodné zdroje a dokáže tyto informace využít při tvorbě vlastního názoru; - chápe základní principy demokracie, práva a povinnosti občanů, orientuje se v politickém systému ČR a dokáže aplikovat tyto poznatky v každodenním životě; - rozumí základním finančním pojmům a nástrojům.
Kompetence k řešení problémů
- umí rozpoznat problémovou situaci ve společnosti, zhodnotit příčiny a důsledky, rozlišit fakta od názorů; - navrhuje různé způsoby řešení problému, porovnává jejich výhody a nevýhody, zvažuje dopady na různé skupiny lidí; - rozumí svým právům a povinnostem, zná způsoby, jak se může aktivně podílet na řešení společenských problémů;

- ověřuje zdroje informací, rozpozná manipulaci, dezinformace a předsudky, dokáže argumentovat na základě ověřených dat; - spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).
Komunikativní kompetence
- formuluje své myšlenky srozumitelně a přiměřeně situaci, volí vhodný jazyk a styl podle publika a kontextu; - aktivně naslouchá druhým, respektuje odlišné názory, klade doplňující otázky a věcně reaguje; zapojuje se do diskuse kultivovaným způsobem; - dokáže svůj názor podpořit věcnými argumenty, přiznat chybu, přijmout oprávněnou kritiku a konstruktivně diskutovat i v konfliktní situaci.
Personální a sociální kompetence
- posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích; - stanovuje si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek; - adaptuje se na měnící se životní a pracovní podmínky a být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti; - pracuje v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností; - přijímá a zodpovědně plní svěřené úkoly; - přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci; - je finančně gramotný.
Občanské kompetence a kulturní povědomí
- jedná zodpovědně a samostatně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu; - dodržuje zákony, respektuje práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) a je oproštěn od nesnášenlivosti, xenofobie a diskriminace; - jedná v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívá k uplatňování hodnot demokracie; - uvědomuje si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých; - zajímá se o politické a společenské dění u nás a ve světě; - uznává hodnotu života, uvědomuje si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních; - uznává tradice a hodnoty svého národa; - podporuje hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury.
Kompetence k pracovnímu uplatnění
- má reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umí je srovnávat se svými představami a předpoklady; - umí získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenské a zprostředkovatelské služby jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání; - umí vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli; - zná obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.
Matematické kompetence
- čte s porozuměním jednoduché grafy.

Digitální kompetence
- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; - získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí postupy, způsoby a prostředky, které odpovídají konkrétní situaci a účelu; - vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy; - předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; - při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností dodržovat zásady tolerance a respektu k jiným osobám a aby hledal kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a byl kriticky tolerantní.
Člověk a životní prostředí
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností přispívat k ochraně životního prostředí tím, že neplýtvá energiemi, třídí odpad a aby pochopil souvislost mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy.
Člověk a svět práce
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností plnit svěřené úkoly a orientovat se v nabídkách pracovních příležitostí a byl otevřen celoživotnímu učení.
Člověk a digitální svět
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností využívat digitální technologie v praktickém životě: ve styku s jinými lidmi a s různými institucemi, při řešení praktických otázek svého politického a občanského rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení svých problémů osobního, právního a sociálního charakteru, při získávání a hodnocení informací z různých zdrojů.

Rozpis výsledků vzdělávání učiva

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
I. ročník	
Žák/žákyně - orientuje se v historii peněz - charakterizuje funkci a hodnotu peněz - popíše formy platebního styku - orientuje se v nabídce bankovních služeb	Peníze - historie peněz - funkce a hodnota peněz

- uvede, jak přepočítávat různé měny a čím vším je možné v současné době platit	
- vysvětlí předpoklady fungování tržního systému - popíše úlohu ceny v tržní ekonomice - objasní fungování zákona poptávky a nabídky trhu	Tržní ekonomika - fungování tržního systému - poptávka a nabídka - slevy - jak se orientovat
- rozlišuje pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje domácnosti - vypracuje a sestaví rodinný rozpočet domácnosti - vysvětlí tok peněz v domácnosti - vyhodnotí schodkový či přebytkový rozpočet	Hospodaření domácnosti - znalost cen základních potravin a služeb - sestavení rodinného rozpočtu - rizika v průběhu čerpání rozpočtu - řešení krizových situací
- rozpozná klamavou reklamu a obchodní triky - popíše důsledky neznalosti smlouvy a vysvětlí jak ochrání své osobní data	Práva spotřebitele - ochrana spotřebitele - ochrana osobních dat - reklamace
- ví jak funguje úřad práce a kde ho najde v místě svého bydliště - ví kde požádat o příspěvek nebo dávku - seznámí se s funkcemi a možnostmi neziskových organizací, které mohou pomoci v tíživé situaci	Pomoc státu - Úřad práce - dávky a příspěvky - neziskové organizace
II. ročník	
- vysvětlí podstatu a funkci Ústavy ČR a lidských práv - uvede některá základní lidská práva, která jsou zakotvena v Ústavě ČR včetně práv dětí - popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena - uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost) - uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát - objasní vztah státu k občanovi - práva a povinnosti občana a státu k sobě navzájem - popíše strukturu veřejné správy	Člověk jako občan Ústava ČR a lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání Veřejný ochránce práv, práva dětí Stát a jeho funkce, podstata státu Struktura veřejné správy – obecní a krajská samospráva Politika, politické strany, volby, právo volit Politický radikalismus a extremismus Aktuální česká extremistická scéna a její symbolika Mládež a extremismus Občanská společnost Občanské činnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití Základní hodnoty a principy demokracie

- vysvětlí, v čem je rozdíl mezi obecní a krajskou samosprávou, na příkladu popíše orgány obce a jejich funkce - uvede nejvýznamnější české politické strany - vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit - popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran - uvede projevy extremismu na příkladu z mediálního zpravodajství nebo pozorováním jednání lidí kolem sebe - vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné - uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti - uvede základní zásady a principy, na nichž je založena demokracie - rozliší na konkrétních příkladech ze života pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi a etikou) od špatného (nedemokratického) jednání - objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky - vysvětlí, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky	
- objasní podstatu práva a právního státu - uvede, odkdy je člověk způsobilý k právním úkonům a co to znamená - vysvětlí, co je to způsobilost mít práva a povinnosti a kdy vzniká - popíše, čím se zabývá policie, soudy, notářství, advokacie - uvede, jak by hledal příslušnou právní pomoc - popíše, jaké závazky vyplývají z vlastnického práva - zjistí práva a povinnosti vyplývající ze smlouvy – pojištění, zájezd a na příkladu ukáže možné důsledky z neplnění či neznalosti smlouvy	Člověk a právo Právo a spravedlnost Právní stát Právní ochrana občanů Právní vztahy Soustava soudů v ČR, právnická povolání (notáři, advokáti, soudcové) Právo a mravní odpovědnost v běžném životě Vlastnictví, smlouvy, odpovědnost za škodu, práva spotřebitele Manželé a partneři, děti v rodině, domácí násilí Trestní právo Trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření

- uvede postup, jak reklamovat zakoupené zboží nebo služby - vysvětlí práva a povinnosti mezi rodiči a dětmi, mezi manželi - popíše, jak by vyhledal informace a pomoc při řešení konkrétního problému v oblasti rodinného práva - objasní na příkladu trestní odpovědnost, kdy vzniká a ve kterých případech je vyloučena - popíše účel trestu, vybrané druhy trestu a co jsou to ochranná opatření - popíše úkoly orgánů činných v trestním řízení - na příkladech vysvětlí práva a povinnosti občanů v trestním řízení - popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...)	Orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud) Kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech; kriminalita páchaná mladistvými
III.ročník	
- stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH - vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa, období - rozpozná na příkladu běžné cenové triky (cena bez DP) a klamavé nabídky - demonstruje na zadaném úkolu, kde a jak by vyhledal nabídky zaměstnání - demonstruje v modelové situaci, jak by kontaktoval případného zaměstnavatele či úřad práce a prezentoval své pracovní dovednosti a zkušenosti - popíše, co má obsahovat pracovní smlouva - na příkladu fiktivní pracovní smlouvy si zkontroluje, zda jeho mzda a pracovní zařazení ji odpovídají - uvede, jak a lze ukončit pracovní poměr - popíše, jak a kde by vyhledal poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech - vysvětlí rozdíl mezi mzdou časovou a úkolovou	Člověk a hospodářství Trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, stanovení ceny) Hledání zaměstnání, služby úřadů práce Nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace Vznik, změna a ukončení pracovního poměru Povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele Peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk (v tuzemské a zahraniční měně) Inflace Pojištění (sociální, zdravotní a komerční) Mzda časová a úkolová Služby peněžních ústavů Pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným

- předvede v modelové situaci, jak si zřídit peněžní účet - popíše, jak lze sledovat pohyb peněz na svém účtu - předvede v modelové situaci, jak směnit peníze za použití kursovní listku - vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na příjmy obyvatelstva, vklady a úvěry - uvede příklady, jak se důsledkům inflace bránit - demonstruje na zadaném úkolu, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudí, zda konkrétní služby jsou pro něho vhodné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné - vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění - popíše, jak a kde vyhledá pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci	
- popíše rozčlenění soudobého světa – důvody - uvede příklady a lokalizuje na mapě velmoci, země vyspělé, rozvojové a země velmi chudé - uvede a lokalizuje na mapě ohniska napětí a válečné konflikty ve světě - najde ČR na mapě světa a Evropy - podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy - vyjmenuje a popíše státní symboly - popíše na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky čemu se říká globalizace - uvede hlavní problémy dnešního světa - popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům - uvede významné mezinárodní organizace (NATO, OSN, UNESCO, UNICEF) - na příkladu z médií nebo z jiných zdrojů vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem	Člověk a svět Česká republika, Evropa a svět Současný svět: bohaté a chudé země, velmoci Ohniska napětí v soudobém světě ČR a její sousedé České státní a národní symboly Globalizace Globální problémy ČR a evropská integrace Významné mezinárodní organizace Nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě

Název předmětu	Matematika			
Ročník	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin	1	1	1	3

Pojetí předmětu

Obecný cíl předmětu

Obecným cílem matematického vzdělávání je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v osobním životě, budoucím zaměstnání i v dalším vzdělávání).

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP, vzdělávací oblast Matematické vzdělávání. Žák bude provádět operace s reálnými čísly, seznámí se s výrazy, lineárními rovnicemi, bude rozlišovat přímou a nepřímou úměrnost, určovat obvody a obsahy základních rovinných obrazců, povrchy a objemy jednoduchých těles a pracovat s daty.

Strategie výuky

Výuka probíhá v 1. až 3. ročníku nejvíce frontálním výkladem s důrazem na procvičování a opakování. Účelně budou zařazovány samostatné nebo skupinové práce a bude využívána didaktická technologie. Součástí předmětu je povinná účast na školních akcích a projektech, soutěžích, exkurzích nebo kulturních akcích.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení výsledků vychází z platného dokumentu školy *Pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků SŠ*. Hodnocení vychází z průběžného sledování práce žáka, jeho aktivity, samostatnosti a schopnosti aplikovat získané poznatky při řešení praktických úloh. Důraz je kladen nejen na správnost výsledků, ale i na způsob řešení, logické uvažování a přesnost matematického vyjadřování.

Žáci jsou hodnoceni formativně i sumativně – pomocí ústních odpovědí, písemných prací, domácích úkolů, projektů a testů. Při hodnocení se přihlíží k individuálním možnostem žáka a jeho pokroku v učení.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - propojuje matematické poznatky s ostatními oblastmi; - dokáže posoudit správnost svého postupu, reflektuje vlastní chyby a hledá způsoby, jak se zlepšit; - aktivně pracuje s matematickými zdroji a nástroji.
Kompetence k řešení problémů
- rozpozná problémovou situaci a zvolí vhodný postup řešení – analyzuje zadání, hledá různé možnosti postupu a vybírá efektivní strategii řešení matematického problému; - uplatňuje logické a matematické myšlení – při řešení úloh využívá znalosti, dovednosti a matematické principy, přemýšlí kriticky a ověřuje si správnost svého výsledku; - nebojí se chyb, zkouší alternativní cesty, spolupracuje při řešení problémů a hledá souvislosti mezi úlohami.

Komunikativní kompetence
- srozumitelně vysvětluje své matematické postupy a výsledky – používá správné matematické pojmy, symboly a jazyk, formuluje své myšlenky logicky a přehledně při ústním i písemném projevu; - aktivně naslouchá matematickému vysvětlení druhých – chápe zadání úloh, pokyny učitele i návrhy spolužáků, klade doplňující otázky a reaguje věcně a s respektem; - komunikuje při řešení matematických úloh ve skupině – sdílí své myšlenky, obhájí vlastní postupy, porovnává různé způsoby řešení a spolupracuje na hledání správného a efektivního postupu.
Personální a sociální kompetence
- přijímá radu a zpětnou vazbu při práci s matematickými úlohami – dokáže reflektovat hodnocení učitele i spolužáků a využít ho ke zlepšení svého výkonu; - učí se efektivně organizovat svou práci v matematice – rozvrhuje si čas, plní úkoly samostatně i ve skupině, soustředí se na cíl a dokončuje zadanou práci; - přispívá k pozitivní atmosféře při matematické výuce – chová se ohleduplně, podporuje ostatní, dodržuje pravidla spolupráce a pomáhá při společném řešení problémů.
Občanské kompetence a kulturní povědomí
- chová se zodpovědně a spravedlivě při spolupráci na matematických úlohách – dodržuje pravidla práce ve skupině, respektuje různý přístup ostatních k řešení a podílí se na vytváření férového prostředí; - chápe význam matematiky pro fungování společnosti – rozpoznává, jak se matematika uplatňuje v každodenním životě, ekonomice, dopravě, architektuře nebo technologiích, a uvědomuje si její praktický přínos.
Kompetence k pracovnímu uplatnění
- uvědomuje si význam matematiky pro různá povolání a obory – rozpoznává, kde se matematika využívá v praxi (např. stavebnictví, obchod, finance, technologie), a chápe její roli v profesním uplatnění.
Matematické kompetence
- správně používá a převádí běžné jednotky; - používá pojmy kvantifikujícího charakteru; - čte různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.); - provádí reálný odhad výsledku řešení dané úlohy; - rozpozná základní tvary předmětů a jejich vzájemnou polohu v rovině i prostoru; - aplikuje vzorce pro výpočet obvodů a obsahu rovinných obrazců při řešení praktických úloh; - aplikuje vzorce pro výpočet objemů a povrchů těles při řešení praktických úloh; - aplikuje matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích.
Digitální kompetence
- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; samostatně rozhoduje, které technologie, pro jakou činnost či řešení problémů použít; - využívá digitální technologie, aby si usnadnil práci, zautomatizoval rutinní činnosti, zefektivnil či zjednodušil své pracovní postupy a zkvalitnil výsledky své práce;

- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností jednat s lidmi a hledat kompromisní řešení a aby byl schopen odolávat myšlenkové manipulaci.
Člověk a svět práce
Žák je veden k tomu, aby byl motivován k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj.
Člověk a digitální svět
Žák je veden k tomu, aby byl schopen pracovat s digitálními technologiemi při řešení běžných situací vyžadujících efektivní způsoby výpočtu, při vyhodnocování a interpretaci výsledku řešení vzhledem k realitě.

Rozpis výsledků vzdělávání učiva

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
I.ročník	
Žák/ žákyně - žák dokáže čísla seřadit podle velikosti, porovnat dvojice čísel - ovládá zaokrouhlování - provádí početní operace s přirozenými čísly - seznámí se s kritérii dělitelnosti, pozná prvočíslo a číslo složené - rozloží složené číslo na součin prvočísel - pozná celé číslo, zapíše jen na číselné ose - umí zapsat rac.číslo různými způsoby - provádí početní operace s des.čísly - zaokrouhlí desetinné číslo - vypočítá část celku - ovládá početní operace se zlomky, krátí zlomky a porovnává je - převádí desetinné zlomky na desetinná čísla - zná základní jednotky délky, obsahu, objemu, hmotnosti a času	Číselné množiny Přirozená čísla - porovnávání,zaokrouhlování - početní operace s přirozenými čísly - prvočísla, složená čísla, - rozklad čísel na součin prvočísel - kritéria dělitelnosti Celá čísla - provádí početní operace s celými čísly Racionální čísla - desetinná čísla a zlomky - početní operace s rac.čísly - porovnávání a zaokrouhlování, - násobení a dělení 10, 100, 1000 - převody jednotek
- zná základní polohové a metrické vlastnosti bodů, přímk, úseček, úhlů - sestrojí trojúhelník - vypočítá obvod a obsah trojúhelníku	Planimetrie - základní pojmy - základní polohové a metrické vlastnosti v rovině

	- trojúhelník - obvod a obsah trojúhelníku
II.ročník	
- určí na kalkulačce druhou mocninu i odmocninu - pomocí trojčlenky spočítá praktické úlohy na určení základu, části i počtu procent	Reálná čísla - druhá mocnina a odmocnina - procentový počet
- dosadí do výrazu za proměnnou a vypočítá jeho hodnotu - upraví jednoduché výrazy - sčítá a odčítá mnohočleny - násobí mnohočlen přirozeným číslem	Výrazy a jejich úpravy - výrazy s proměnnou - mnohočlen - hodnota výrazu
- vysvětlí pojem rovnost - provádí základní ekvivalentní úpravy rovnic - řeší jednoduché lineární rovnice s jednou neznámou a provádí zkoušku - řeší slovní úlohy pomocí lineárních rovnic	Lineární rovnice - lineární rovnice o jedné neznámé - základní úprava rovnic s jednou neznámou - jednoduché slovní úlohy
- sestaví čtverec a obdélník, vypočítá jejich obvod a obsah - zná základní polohové a metrické vlastnosti kruhu a kružnice - určí vzájemnou polohu přímky a kružnice	Planimetrie - rovnoběžníky (čtverec, obdélník) - obvod a obsah - kruh a kružnice
III.ročník	
- sestaví graf přímé úměrnosti - sestaví graf nepřímé úměrnosti - rozezná funkci rostoucí nebo klesající - řeší slovní úlohy na přímou a nepřímou úměrnost pomocí trojčlenky	Funkce - graf - funkce - slovní úlohy
- pozná různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků - dokáže spočítat jejich obvod a obsah	Planimetrie - mnohoúhelníky- metrické vlastnosti
- pozná krychli, kvádr a válec - vypočítá jejich objem a povrch	Stereometrie - základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru - kvádr, krychle, válec

- řeší jednoduché praktické slovní úlohy	- objem a povrch
- orientuje se v datech vyjádřených v diagramech, grafech a tabulkách - sestaví z údajů graf, tabulku a diagram	Práce s daty - graf - tabulka - diagram

Název předmětu	Výchova ke zdraví			
Ročník	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin	1	0	0	1

Pojetí předmětu

Obecný cíl předmětu

Cíl předmětu je vybavit žáky dovednostmi a znalostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o duševní a tělesné zdraví a bezpečnost.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP, vzdělávací oblast Vzdělání pro zdraví. Obsah předmětu vede žáky k tomu, aby se vyznali v tom, jak působí výživa, životní prostředí, pohybové aktivity, jednostranné činnosti, pozitivní emoce, harmonické mezilidské vztahy a jiné vlivy na zdraví. Důraz se klade na výchovu proti závislostem (na alkoholu, tabákových výrobcích, drogách, nevhodných doplňcích výživy, hracích automatech, internetu aj.), proti médiu vnucovanému ideálu tělesné krásy mladých lidí a na výchovu k odpovědnému přístupu k sexu. Předmět se zaměřuje také na dovednosti potřebné pro obranu a ochranu proti nim, tj. pro chování při vzniku mimořádných událostí.

Strategie výuky

Výuka předmětu probíhá v prvním ročníku. Výuka je založena na aktivním a participativním přístupu, který motivuje žáky k osobní odpovědnosti za vlastní zdraví. Učitelé využívají různé metody, jako jsou diskuse, skupinové projekty nebo praktická cvičení, aby podpořili porozumění teoretickým poznatkům a jejich aplikaci v reálném životě. Výuka je doplněna o práci s informačními zdroji a spolupráci s odborníky, čímž se zvyšuje relevance učiva a připravuje žáky na odpovědné jednání v oblasti péče o zdraví. Součástí předmětu je povinná účast na školních akcích a projektech, soutěžích, exkurzích nebo kulturních akcích.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení probíhá na základě platného dokumentu školy *Pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků SŠ*. Hodnocení žáků je založeno na komplexním posouzení jejich znalostí, dovedností a postojů souvisejících se zdravým životním stylem. Kromě ověřování teoretických poznatků je kladen důraz na aktivní zapojení do diskuzí, schopnost aplikovat naučené principy v praktických situacích. Hodnotí se také samostatnost, iniciativa, komunikace a schopnost řešit problémy v oblasti zdraví. Formou hodnocení mohou být testy, referáty, projektové práce, praktické úkoly a sebehodnocení žáků. Cílem hodnocení je podpora dalšího rozvoje žáků a motivace k udržování a zlepšování zdravého životního stylu.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - vyhledává a třídí informace o zdraví, výživě a prevenci nemocí z různých zdrojů; - chápe souvislosti mezi životním stylem a zdravím, propojuje teoretické poznatky s praxí; - sleduje vlastní pokroky ve zdravém životním stylu a upravuje své návyky; - rozvíjí schopnost samostatně řešit problémy spojené se zdravím a prevencí.
Kompetence k řešení problémů
- rozpoznává rizikové situace ohrožující zdraví a hledá vhodná řešení;

- využívá získané informace k prevenci a zvládání stresu či závislostí; - dokáže rozhodovat o vhodném chování v krizových situacích (např. první pomoc, náhlé onemocnění); - aplikuje osvojené dovednosti při řešení osobních i společenských zdravotních problémů.
Komunikativní kompetence
- umí efektivně komunikovat o tématech souvisejících se zdravím a životním stylem; - naslouchá druhým, respektuje jejich názory a konstruktivně diskutuje; - dokáže vysvětlit zásady prevence a zdravého chování ostatním; - využívá vhodné verbální i neverbální prostředky k předávání informací o zdraví.
Personální a sociální kompetence
- uvědomuje si odpovědnost za své zdraví i zdraví ostatních; - rozvíjí schopnost sebeovládání a zvládání stresových situací; - spolupracuje s ostatními na podpoře zdravého životního stylu ve škole i mimo ni; - respektuje odlišnosti a podporuje pozitivní mezilidské vztahy v kontextu zdraví.
Občanské kompetence a kulturní povědomí
- dodržuje společenská pravidla a zásady etiky v oblasti zdraví a péče o tělo; - respektuje práva a povinnosti ve vztahu ke svému zdraví i ke zdraví druhých; - chápe význam ochrany životního prostředí pro zdraví člověka; - váží si kulturních rozdílů v přístupu ke zdraví a zdravému životnímu stylu.
Kompetence k pracovnímu uplatnění
- osvojuje si odpovědnost a spolehlivost při plnění zadaných úkolů souvisejících se zdravím a bezpečností; - dokáže plánovat a organizovat vlastní režim péče o zdraví s ohledem na pracovní a osobní život; - využívá získané znalosti ke zlepšení své pracovní výkonnosti a odolnosti vůči stresu; - rozvíjí schopnost spolupracovat s kolegy při prosazování zdravého a bezpečného pracovního prostředí.
Digitální kompetence
- vyhledává, hodnotí a využívá online informace o zdraví a prevenci kriticky a zodpovědně; - používá digitální nástroje (např. aplikace pro sledování zdravotního stavu, fitness, výživy) k podpoře zdravého životního stylu; - komunikuje a sdílí informace o zdraví bezpečně a eticky v digitálním prostředí; - rozvíjí digitální gramotnost pro efektivní samostatné vzdělávání v oblasti zdraví.

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Žák je veden k tomu, aby si podle svých schopností a možností vážil materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažil se je chránit a zachovat pro budoucí generace.
Člověk a životné prostředí
Žák je veden k tomu, aby podle svých schopností a možností chápal postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život.
Člověk a svět práce

Žák je veden k tomu, aby byl schopen identifikovat a formulovat vlastní priority a cíle a byl schopen efektivní komunikace, spolupráce a řešení problémů v pracovních situacích, což je klíčové pro týmovou práci a adaptaci na měnící se požadavky trhu práce.

Člověk a digitální svět

Žák je veden k tomu, aby kriticky vyhledával, hodnotil a bezpečně využíval digitální informace a nástroje související se zdravím a prevencí a zároveň je vybaven znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost při používání digitálních technologií.

Rozpis výsledků vzdělávání učiva

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
I.ročník	
Žák/ žákyně - vysvětluje na příkladech jak životní prostředí a životní styl ovlivňuje zdraví (civilizační choroby) - uvádí hlavní zásady zdravé výživy a možnosti změny stravovacích návyků - vysvětluje způsob prevence a podpory zdraví	Zdraví, činitelé zdraví - životní prostředí - životní styl - pracovní podmínky - pohybové aktivity - odpovědnost za zdraví - podpora a prevence
- uvádí příklady zdravých stravovacích návyků - vyjmenuje rizikové faktory poškozující zdraví - objasní důsledky sociálně patologických jevů na život jednotlivce, rodiny a společnosti - uvede příklady prevence závislostí	Životní styl, závislosti - výživa a stravovací návyky - rizikové faktory - prevence závislostí
- vyjmenuje příklady, které ovlivňují duševní zdraví - hledá způsoby řešení a kompenzace nežádoucího jednání - vysvětluje vliv práce, pracovních podmínek a rodinného prostředí na duševní zdraví	Duševní zdraví - psychická zátěž - dospívání - sexuální chování - partnerská vztahy - nemoci - práce a rodina
- orientuje se v poskytnutí první pomoci sobě a jiným - umí ošetřit drobné poranění - ví co je šokový stav - ví co je stabilizovaná poloha - vyjmenuje obsah lékárničky	První pomoc - lékárnička - zásady první pomoci - úrazy a náhlé zdravotní příhody - stavy bezprostředně ohrožující život
- vyjmenuje druhy mimořádných událostí - dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a racionálně reagovat - popíše úlohu státu a místních samospráv při ochraně obyvatelstva	Mimořádné události - základní úkoly ochrany obyvatelstva - havárie - živelné pohromy - krizové situace

- vysvětlí základní úkoly ochrany obyvatelstva - vyjmenuje jednotlivé součásti Integrovaného záchranného systému	Ochrana obyvatelstva - varování, evakuace - Integrovaný záchranný systém

Název předmětu	Tělesná výchova			
Ročník	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin	2	2	2	6

Pojetí předmětu

Obecný cíl předmětu

V tělesné výchově jsou žáci vedeni k pravidelnému provádění pohybových činností a ke kompenzování negativních vlivů způsobu života. Tělesná výchova by měla být přitažlivá pro všechny žáky, měla by působit na jejich vnitřní motivaci a pomocí přiměřených prostředků je všestranně pohybově kultivovat.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP, vzdělávací oblast Vzdělání pro zdraví. Učivo tělesné výchovy je zaměřeno na rozvoj pohybových dovedností, tělesné zdatnosti, zdravého životního stylu a pozitivního vztahu k pravidelné pohybové aktivitě. Obsah zahrnuje sportovní a pohybové hry, atletiku, gymnastiku, turistiku a další pohybové aktivity, které přispívají k rozvoji fyzické kondice, spolupráce a fair play. Důraz je kladen na všestrannost, bezpečnost, prevenci úrazů a respekt k individuálním schopnostem žáků. Součástí výuky je také teoretické poznání zásad zdravého životního stylu a péče o tělo.

Strategie výuky

Výuka probíhá ve všech třech ročnících. Ve výuce tělesné výchovy je uplatňován především zážitkový a praktický styl učení s důrazem na aktivní zapojení všech žáků. Strategie výuky vychází z principů motivace, individuálního přístupu a podpory spolupráce. Důležitou součástí je vytváření pozitivního vztahu k pohybu a zdravému životnímu stylu. Výuka probíhá v různých prostředích – v tělocvičně, na venkovních sportovištích i v přírodě – a zahrnuje jak řízené činnosti, tak prostor pro samostatnou a tvořivou aktivitu žáků. Součástí předmětu je povinná účast na školních akcích a projektech, soutěžích, exkurzích nebo kulturních akcích.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení vychází z platného dokumentu školy *Pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků SŠ*. Hodnocení žáků zohledňuje nejen výkonnost, ale především snahu, aktivní přístup a zlepšení individuální úrovně s přihlédnutím k individuálním možnostem a schopnostem žáka.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení	
Žák/žákyně	- vyhledává a využívá informace o zdravém životním stylu, pohybových aktivitách a principech tréninku, propojuje teoretické poznatky s praktickou činností; - plánuje, organizuje a vyhodnocuje vlastní pohybové aktivity, stanovuje si osobní cíle a sleduje jejich plnění; - se učí z vlastních zkušeností, chyb a úspěchů, přijímá zpětnou vazbu a využívá ji ke zlepšení svých výkonů a dovedností; - uplatňuje získané poznatky a dovednosti v nových situacích, rozvíjí vlastní pohybový repertoár a hledá vhodné formy pohybových činností pro aktivní životní styl.
Kompetence k řešení problémů	

- rozpoznává problémové situace v pohybových činnostech (např. při týmové hře, organizaci aktivity nebo zranění), přemýšlí o možných řešeních a jedná s ohledem na bezpečnost a pravidla; - hledá a navrhuje různé způsoby, jak překonat pohybové obtíže nebo zlepšit svůj výkon, využívá při tom vlastní zkušenosti i informace z výuky; - pružně reaguje na změny podmínek (např. počasí, prostorové možnosti, složení týmu) a přizpůsobuje jim své chování i zvolenou strategii; - spolupracuje s ostatními při řešení herních nebo organizačních problémů, uplatňuje tvořivost, rozhodnost a odpovědnost v konkrétních situacích.
Komunikativní kompetence
- srozumitelně se vyjadřuje při spolupráci v pohybových aktivitách, dokáže formulovat pokyny, vysvětlit herní situace a aktivně naslouchat ostatním; - konstruktivně komunikuje v týmu, respektuje názory spoluhráčů a řeší konfliktní situace klidně a věcně, s ohledem na pravidla fair play; - využívá verbální i neverbální komunikaci při sportovních hrách a pohybových činnostech, reaguje vhodně na pokyny učitele a spolužáků a přispívá k efektivní spolupráci.
Personální a sociální kompetence
- uvědomuje si odpovědnost za vlastní chování v kolektivu, dodržuje pravidla a přispívá k pozitivní atmosféře při pohybových aktivitách; - rozvíjí sebedůvěru, samostatnost a sebekontrolu v pohybových činnostech, přijímá zpětnou vazbu a pracuje na svém osobnostním i pohybovém rozvoji; - přijímá a plní zodpovědně svěřené role (např. hráč, rozhodčí, organizátor), učí se řídit i podřídit v rámci kolektivu; - dokáže zvládat stresové nebo zátěžové situace v soutěžích a hrách, kontroluje své emoce a chová se s respektem ke spoluhráčům i soupeřům; - uvědomuje si význam spolupráce, tolerance a vzájemné podpory v pohybových činnostech, pomáhá slabším členům týmu a přispívá ke společnému cíli.
Občanské kompetence a kulturní povědomí
- uvědomuje si význam pohybu pro zdraví a kvalitu života, vnímá tělesnou výchovu jako součást aktivního, zdravého a odpovědného způsobu života; - seznamuje se s různými sportovními tradicemi a formami pohybu v domácím i mezinárodním kontextu, rozvíjí úctu k odlišným kulturám a jejich přístupům ke sportu a pohybu.

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Žák je veden k tomu, aby podle svých schopností a možností měl vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku.
Člověk a životní prostředí
Žák je veden k tomu, aby si podle svých schopností a možností osvojil zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví.

Rozpis výsledků vzdělávání učiva

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
I.ročník	
Žák/ žákyně - dodržuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách	Poučení o chování a bezpečnosti v hodinách tělesné výchovy
- chápe důležitost cvičebního úboru v souvislosti s hygienou a bezpečnosti při pohybových činnostech	Hygiena a bezpečnost
- zvládá základní techniku běhu - aplikuje základní metodické postupy pro získání atletických dovedností - ovládá základní pravidla běžeckých závodů	Atletika Atletická průprava Nácvik běhu a jeho průpravná cvičení Vysoký start, polovysoký start, nízký start Základní atletická pravidla
- ovládá nástupové tvary a pořadová cvičení - ovládá základní techniky koordinačních cvičení - uvědomuje si důležitost přípravy organismu na pohybovou činnost	Pohybové dovednosti Tělesná cvičení Pořadová cvičení a základní nástupové tvary Cvičení pro rozvoj silových dovedností Cvičení pro rozvoj rychlostních dovedností Základní cviky na pohyblivost
- osvojuje si techniku přihrávky - je si vědom důležitosti jednotlivce v týmové hře - dodržuje zásady bezpečnosti - ovládá pravidla hry	Hry Sálová kopaná Nácvik přihrávek a kopů na branku z různých poloh Technika hry a hra jednotlivých hráčů Pravidla hry
- zvládá základní herní činnosti ve vybraných netradičních sportech	Netradiční sporty Ringo Petanque Létající talíře Softtenis
- osvojí si znalosti poskytování první pomoci - ovládá používání čísel tísňového volání	První pomoc a zdravý životní styl Základní postup, při poskytování první pomoci - zástava dýchání - zevní krvácení - zlomeniny - důležitá telefonní čísla
II.ročník	
- zvládá základní cviky a názvosloví - dodržuje zásady bezpečnosti - orientuje se v technikách nácviku	Gymnastika Základní názvosloví Cvičení na nářadí, cvičení s náčiním Jednoduché akrobatické prvky - kotoul vpřed, vzad, stoj na rukou s dopomoci - kotoul letmo

- uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách - rozvíjí svou fyzickou kondici	Pohybové hry - pro rozvoj pohyblivosti - rozvoj rychlosti
- seznamuje se s technikami rozvoje vytrvalostních dovedností - osvojí si metody k rozvoji koordinačních dovedností	Tělesná cvičení Cvičení pro rozvoj koordinačních dovedností Cvičení pro rozvoj vytrvalostních cvičení
- zvládá základní pravidla herní činnosti - osvojí si koordinaci s míčem - naučí se týmové spolupráce	Hry Košíková - driblíng na místě, v pohybu, přihrávky obouruč, nácvik dvojťaktu, nácvik trestného hodu, hody na koš z různých poloh Pravidla hry
- dosáhne přiměřené výkonnosti při bězích - aplikuje metodické postupy pro získání nových dovedností	Atletika Štafetový běh Hod kriketovým míčkem Skok do dálky z místa Sprint a vytrvalostní běh
- osvojí si nové dovednosti v netradičních sportech - seznámí se s dalšími druhy netradičních sportů	Netradiční sporty Goalball Badminton Florbal Stolní tenis
- seznámí se s cvičením vyrovnávající svalovou dysbalanci - zvládne základní cviky na rozvoj kosterního svalstva	Zdravotní tělesná výchova Kompenzační cvičení Cvičení s pomůckami, velkými míči, expandery, podložkami
- osvojení nových dovedností - dodržuje zásady bezpečného pohybu na bruslích	Bruslení Technika nácviku bruslení Cvičení pro rozvoj koordinace Přešlapování doleva, doprava Brzda, změna směru
III.ročník	
- zvládne základní pravidla hry - zafixuje si dovednost chytání míče a jeho následnou přihrávku	Hry Přehazovaná - průpravná cvičení, chytání a odhazování míče, přihrávky ve dvojicích Pravidla přehazované Herní cvičení ve skupinách Hra podle pravidel
- ovládá základní pravidla pohybu na horách - dodržuje zásady bezpečného pohybu	Ozdravný pobyt Chůze po horách, bezpečnost při pohybu v horském prostředí Postup při záchraně, zásady první pomoci
- provádí cvičení se správnou technikou	Tělesná cvičení Cvičení pro rozvoj síly, posilování s vahou vlastního těla Posilování s pomůckami, ve dvojicích

- uvědomuje si, která cvičení nejsou vhodná, vzhledem k jeho tělesným oslabení - dokáže provádět záchranu a jištění druhé osoby vykonávající pohyb	Základní cviky pro rozvoj kosterního svalstva - záda, hrudník, břicho, dolní končetiny Technika cvičení Netradiční formy posilování
- uvědomuje si význam pohybu - volí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního stavu - uvědomuje si význam pohybových aktivit - seznámí se s novými metodami cvičení, zlepšující jeho psychický stav	Rytmická gymnastika Navazování pohybu s rytmem hudby Kompenzační cvičení Relaxační cvičení Dechová cvičení Senzomotorická cvičení
- seznámí se s úpolovými sporty - provádí bezpečné cvičení s ohledem na silové dovednosti ostatních - zvládne jednoduchá úpolová cvičení - uvědomuje si možnosti cvičení vzhledem ke své tělesné konstituci	Úpoly Základní úpolové sporty Přetlačování, překonávání odporu Přetahování lanem Technika pádu Jednoduché úpolové hry
- zvládá práci s mapou - získá zkušenosti s organizováním her v přírodě - dodržuje zásady bezpečnosti a ochrany přírody - orientuje se v přírodním prostředí	Sporty v přírodě Pobyt v přírodě tematicky zaměřený na pěší - bezpečnost při činnosti - hry v přírodě - orientace v terénu - zásady první pomoci - péče a ochrana přírody - práce s mapou a kompasem

Název předmětu	Informační a komunikační technologie			
Ročník	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin	0	1	1	2

Pojetí předmětu

Obecný cíl předmětu

Obecným cílem informatického vzdělávání je vést žáky ke schopnosti cílevědomě volit optimální postupy při řešení nejrůznějších životních situací, a to na základě jejich zkušeností s řešením jednoduchých informatických problémů. Výuka informatiky přispívá k porozumění světu počítačů a informačních systémů, tím usnadňuje aplikaci digitálních technologií v ostatních oborech a rozvoj uživatelských dovedností žáků vázaných na vzdělávací obsah těchto oborů.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP, vzdělávací oblast Informatické vzdělávání. Učivo je rozděleno do pěti tematických celků, a to na data a informace, vývoj, testování a provoz software, informační systémy, digitální technologie. S informatickými koncepty se žáci seznamují prostřednictvím vlastní zkušenosti s řešením rozmanitých problémových situací. Setkávají se i se situacemi blízkými jejich životu a odborné praxi.

Strategie výuky

Výuka probíhá ve 2. a 3. ročníku ve specializované učebně vybavené technickými a programovými prostředky. Každý žák má k dispozici vlastní počítač zapojený do školní sítě s možností připojení k internetu. Výuka probíhá frontálním výkladem s možností názorné projekce na dataprojektoru a následným individuálním procvičováním. Součástí předmětu je povinná účast na školních akcích a projektech, soutěžích, exkurzích nebo kulturních akcích.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení vychází z platného dokumentu *Pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků SŠ*. Hodnocení žáků v hodinách vychází z průběžného sledování jejich aktivity, samostatnosti, schopnosti spolupráce a dosažených výsledků při praktických i teoretických úlohách. Důraz je kladen na schopnost žáků využívat digitální technologie k řešení problémů, vytváření digitálního obsahu a bezpečnému pohybu v online prostředí. Hodnotí se také dodržování etických zásad při práci s informacemi a digitálními nástroji. Součástí hodnocení mohou být projekty, prezentace, testy, praktická cvičení a sebehodnocení žáků.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení	
Žák/žákyně	- vyhledává, třídí a vyhodnocuje informace z různých digitálních zdrojů a používá je při řešení úloh; - plánuje vlastní práci při řešení informatických úloh a vyhodnocuje její efektivitu; - využívá digitální technologie k učení a rozvoji svých dovedností; - poučí se z chyb, nebojí se experimentovat a hledat vlastní cesty při řešení problémů. - rozumí základním pojmům a metodám informatiky; - rozpoznává a formuluje problémy; - získává, zaznamenává, uspořádává, předává data a informace;

- odděluje podstatné a nepodstatné vlastnosti vzhledem k hledanému řešení problému; - je motivován k celoživotnímu učení; - má schopnost odhadnout, které úlohy je schopen řešit sám a u kterých si vyžádá pomoc odborníka.
Kompetence k řešení problémů
- vytváří a formuluje postupy a řešení, které lze přenechat k vykonání jinému člověku nebo stroji; - zkoumá, porovnává a vylepšuje uvažovaná řešení; - důvěřuje vlastní schopnosti a preciznosti při práci; - má sebejistotu a vytrvalost při řešení pro něj obtížného či složitého problému; - je schopný vypořádat se s otevřenými problémy a nejednoznačně zadanými úkoly.
Komunikativní kompetence
- dorozumí se a spolupracuje s ostatními při dosahování společného cíle; - vyjadřuje se srozumitelně a přesně v souvislosti s používáním digitálních nástrojů; - využívá vhodné digitální prostředky k prezentaci informací a sdílení výstupů; - komunikuje elektronicky s ohledem na účel, adresáta i pravidla online komunikace.
Personální a sociální kompetence
- svým chováním v digitálním prostředí neohrožuje sebe, druhé, ani technologie samotné.
Občanské kompetence a kulturní povědomí
- má otevřený i kritický postoj k digitálním technologiím a jejich smysluplnému a bezpečnému využití;
Kompetence k pracovnímu uplatnění
- používá digitální technologie bezpečně, efektivně a v souladu s pravidly školy i legislativy; - plánuje, organizuje a hodnotí svou práci při plnění informatických úkolů; - rozvíjí digitální dovednosti využitelné v dalším vzdělávání i v profesním životě.
Digitální kompetence
- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; samostatně rozhoduje, které technologie, pro jakou činnost či řešení problém použít; - získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí postupy, způsoby a prostředky, které odpovídají konkrétní situaci a účelu; - vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků; - využívá digitální technologie, aby si usnadnil práci, zautomatizoval rutinní činnosti, zefektivnil či zjednodušil své pracovní postupy a zkvalitnil výsledky své práce; - vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy; - předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení

informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Žák je veden k tomu, aby se podle svých schopností a možností dovedl orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby, kriticky posuzoval informace, respektoval pravidla komunikace a chápal význam digitálních práv a povinností.
Člověk a životní prostředí
Žák je veden k tomu, aby podle svých schopností a možností měl přehled o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje a chápal dopady digitálních technologií na životní prostředí – například spotřebu energie, vznik elektroodpadu nebo principy udržitelnosti v IT. Žáci jsou vedeni k šetrnému a účelnému využívání techniky.
Člověk a svět práce
Žák je schopen vyhledávat a kriticky hodnotit kariérové informace a je seznámen s možnostmi profesního využití IT, chápe význam celoživotního digitálního vzdělávání.
Člověk a digitální svět
Předmět systematicky rozvíjí digitální gramotnost. Žáci se učí efektivně, bezpečně a zodpovědně pracovat s informacemi a digitálními technologiemi. Chápu principy fungování digitálního světa, včetně rizik (např. kybernetická bezpečnost, ochrana dat) i přínosů (automatizace, kreativní tvorba, online spolupráce). Jsou vedeni k vědomému, kritickému a tvůrčímu využívání technologií ve svém životě. Žáci jsou vedeni k hlubšímu porozumění principů, na kterých pracují digitální technologie, a k rozvoji informatického myšlení žáků, které uplatní při řešení i neinformatických problémů.

Rozpis výsledků vzdělávání učiva

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
II.ročník	
Žák/ žákyně	Data a informace
- uvede příklady dat ve svém okolí a ve svém oboru; - uvede příklady zdrojů dat a informací; - vyslovuje odpovědi na základě dat; - rozliší data obrázku, textu, zvuku apod. dle přípony souboru a používá různé datové typy s ohledem na nároky na uložení a sdílení;	- získávání, vyhledávání a ukládání dat obecně a v počítači; - chyby v interpretacích dat; - kódování a přenos dat - velikost souboru, bity a bajty; - záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě;
- pojmenuje jednotlivá digitální zařízení; - rozlišuje operační systém, předinstalované a další aplikace;	Digitální technologie - současná výpočetní zařízení, základní komponenty; - vstupní a výstupní zařízení, periferie, porty;

- efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle; - vysvětlí význam propojení digitálních zařízení v sítích, uvede příklady sítí a rozpozná způsob propojení digitálních zařízení do počítačové sítě;	- operační systém, jeho funkce a typy; - aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti (např.: textový procesor, tabulkový procesor, software pro tvorbu prezentací, grafický software, software pro oblast 3D technologií); - typy počítačových sítí;
- rozpozná podezřelé chování digitálních zařízení a požádá o pomoc; - uvědomuje si možná nebezpečí a chápe omezení nutná pro minimalizaci rizik při práci s digitálními technologiemi, - dodržuje řád a pravidla stanovená pro práci s digitálními technologiemi, kde pracuje, respektuje bezpečnostní nastavení ve svých digitálních zařízeních.	Bezpečnost v digitálním prostředí - základní prvky ochrany (např. aktualizace softwaru, antivir); - sociometrické metody útoku na uživatele, bezpečné chování a nastavení prostředí (např. práce s hesly); - digitální identita, elektronický podpis, eGovernment a státní informační systémy;
III.ročník	
- vlastními slovy popíše konkrétní problém, určí, co k němu již ví a jaké informace bude potřebovat k jeho řešení, k popisu používá grafické znázornění; - rozpozná různé modely, které reprezentují tutéž skutečnost, najde chybu v modelu a ve vlastním modelu chybu opraví;	Modelování - model jako zjednodušení reality (schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa);
- vysvětlí účel informačních systémů, které používá, a identifikuje jejich jednotlivé (systémové) prvky a vztahy mezi nimi; - určí svou uživatelskou roli v informačním systému, který používá, specifikuje svoje činnosti; - pro vymezený problém sestaví tabulku; - vyhledává, vkládá, upravuje data přes uživatelské rozhraní; - řadí a filtruje (v jednoduchých případech) záznamy v tabulce; - identifikuje chyby v evidovaných datech a opraví je;	Informační systémy - informační systémy využívané v oboru - účel, jeho uživatelé a jejich oprávnění; - tabulka, její struktura – vlastní data (záznamy) a jejich typ a popis (atributy); - řazení a filtrování dat při hledání odpovědí na položené otázky; - postup tvorby tabulky pro vlastní potřebu a pro potřeby týmu; - tvorba evidence dat;

- přečte textový nebo symbolický zápis algoritmu a vysvětlí jeho jednotlivé kroky; - rozdělí problém ze svého oboru na jednotlivé části, navrhne a popíše kroky k jejich řešení; - rozpozná, že dva různé algoritmy mohou vyřešit stejný problém; - upraví navržený postup pro obdobný problém; - ověří správnost jím upraveného postupu, otestuje program; - rozpozná a opraví v něm chybu; - v blokově orientovaném programovacím jazyce sestaví program; - používá opakování a větvení programu;	Vývoj, testování a provoz software - návrh programu - formulace úlohy, vstup, výstup, podmínky řešení; rozdělení problému na části, identifikace opakujících se vzorů a míst pro rozhodování; - různé zápisy posloupnosti příkazů (algoritmu) k řešení problému z praxe, jednotlivé kroky a jejich návaznost; - základy tvorby programu - návrh jednoduchého a přehledného programu; - hledání chyb ve vlastním programu; - autorství a licence programu
--	--

Název předmětu	Technologie			
Ročník	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin	3	3	4	10

Pojetí předmětu

Obecný cíl předmětu

Cílem předmětu je vybavit žáka znalostmi a dovednostmi týkajícími se přípravy a úpravy surovin, jejich zpracování a o technologickém zpracování klasickými i moderními postupy využívaném v cukrářské výrobě. Dále seznámit žáka se základním strojním vybavením v cukrářské výrobě, s pravidly bezpečnosti práce a také vytvoření dovedností a návyků potřebných při přepočtech surovinových norem.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP, vzdělávací oblast Odborné vzdělávání, obsahový okruh Technická a technologická příprava a Cukrářská výroba. Žáci získají základní vědomosti o zpracování surovin ve vybraných odvětvích potravinářské výroby, o technologických postupech při ruční a průmyslové výrobě. Získají přehled o různých způsobech zpracování jednotlivých druhů surovin, osvojí si základní techniky a technologické postupy při přejímce, přípravě, úpravě a zpracování surovin, při hodnocení jakosti surovin, polotovarů a hotových výrobků, balení, skladování a expedici. Žáci se také seznámí se strojovým vybavením cukrářských provozoven a naučí se samostatně přepočítat surovinové normy. Důraz se klade na dodržování hygienických požadavků, předpisů bezpečnosti práce a požární prevence, na efektivní využívání surovin a energie a ochranu životního prostředí. Nedílnou součástí je praktická příprava žáků.

Strategie výuky

Výuka probíhá ve všech ročnících. Základní metodou výuky je frontální výklad učiva, doplněný o řízenou diskuzi, pro procvičování jsou využívány mimo jiné počítačové aktivity tvořené vyučujícími. Součástí výuky je i aktivní práce žáků s odborným textem, z něhož samostatně vyvozují poznatky a formulují závěry. Využívá se také samostatná práce žáků formou vytváření prezentací v PowerPointu. Nedílnou součástí je i účast na odborných exkurzích. Součástí předmětu je povinná účast na školních akcích a projektech, soutěžích, exkurzích nebo kulturních akcích.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení vychází z platného dokumentu školy *Pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků SŠ*. Do celkového hodnocení se započítává klasifikace písemných testů a ústního zkoušení, výsledky samostatné práce a splnění zadaných úkolů a také aktivita a spolupráce v hodině.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - s porozuměním poslouchá mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov), pořizuje si poznámky; - vyhledává a třídí informace, porovnává je a využívá při svém vzdělávání i praktických činnostech; - propojuje nové poznatky s již získanými zkušenostmi a využívá je k řešení problémů;

- samostatně i s pomocí učitele plánuje a organizuje své učení a vyhodnocuje dosažené výsledky; - rozvíjí schopnost celoživotního učení, využívá různé zdroje informací a moderní technologie.
Kompetence k řešení problémů
- porozumí zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému; - uplatňuje získané vědomosti a dovednosti při řešení praktických i modelových problémů; - hledá různé způsoby řešení, porovnává je a vyhodnocuje jejich účinnost; - je schopen spolupracovat při řešení problémů ve skupině a využívat zpětnou vazbu.
Komunikativní kompetence
- naslouchá pozorně druhým, tzn. vyjadřuje se přiměřeně tématu diskuse; - formuluje a vyjadřuje své myšlenky a názory srozumitelně a kultivovaně v písemném i ústním projevu; - naslouchá projevům druhých, porozumí jim a vhodně na ně reaguje; - využívá různé komunikační prostředky a technologie k efektivní výměně informací; - spolupracuje v týmu, respektuje názory ostatních a podílí se na společné diskusi a rozhodování.
Personální a sociální kompetence
- stanovuje si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek; - uvědomuje si své schopnosti a možnosti, reálně hodnotí výsledky své práce a přijímá zpětnou vazbu; - účinně spolupracuje v týmu, podílí se na společných úkolech a respektuje pravidla skupiny, - přispívá k vytváření pozitivních mezilidských vztahů a dodržuje zásady slušného chování.
Občanské kompetence a kulturní povědomí
- aktivně se zapojuje do ochrany zdraví, bezpečnosti a životního prostředí při technologické výrobě; - respektuje různé názory a kulturní zvyklosti, chápe význam tradic a zvyků v gastronomii; - rozvíjí cit pro estetiku a kvalitu, oceňuje kulturní hodnoty spojené s potravinářskou výrobou; - chápe význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje.
Kompetence k pracovnímu uplatnění
- má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání; - aktivně se zapojuje do ochrany zdraví, bezpečnosti a životního prostředí při technologické výrobě; - respektuje různé názory a kulturní zvyklosti, chápe význam tradic a zvyků v gastronomii; - rozvíjí cit pro estetiku a kvalitu, oceňuje kulturní hodnoty spojené s potravinářskou výrobou.
Matematické kompetence
- správně používá a převádí běžné jednotky;

- dokáže vypočítat potřebné množství surovin při změně porcí nebo velikosti výrobků; - sleduje technologické časy a teploty, provádí jednoduché výpočty při plánování výroby; - interpretuje a využívá výsledky měření a výpočtů pro kontrolu kvality výrobků.
Digitální kompetence
- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí - vytváří digitální obsah v různých formách - vyjadřuje se pomocí digitálních prostředků - využívá digitální technologii k usnadnění a zefektivnění práce

Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí

Žák/žákyně je veden k tomu, aby byl podle svých schopností a možností: - chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků); - znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence; - chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace; nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí; - znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení; - pochopit a respektovat nezbytnost dodržování hygieny a sanitace potravinářského provozu s cílem vyrábět bezpečné potraviny; - znát platné právními předpisy v potravinářství.

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Žák je veden k tomu, aby podle svých schopností a možností měl vhodnou míru sebevědomí, sebezodpovědnosti a schopnost morálního úsudku a aby respektovat práva a povinnosti své i ostatních, dodržovat pravidla ve škole i v pracovním prostředí a jednat zodpovědně při technologických činnostech.
Člověk a životní prostředí
Žák je veden k tomu, aby podle svých schopností a možností respektoval principy udržitelného rozvoje a aby si uvědomoval vliv výroby potravin a cukrářských výrobků na životní prostředí a minimalizovat odpad a ztráty surovin.
Člověk a svět práce
Žák je veden k tomu, aby podle svých schopností a možností měl aktivní a tvořivý přístup při vytváření profesní kariéry a aby se orientoval v možnostech profesního uplatnění a využívat znalosti a dovednosti získané ve škole pro další vzdělávání či praxi.
Člověk a digitální svět
Žák je veden k tomu, aby byl podle svých schopností a možností schopen aplikovat moderní technologie při inovaci výrobků a optimalizaci pracovních postupů a dokumentovat a prezentovat své technologické postupy a výrobky pomocí vhodných digitálních médií.

Rozpis výsledků vzdělávání učiva

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
I. ročník	
Žák/ žákyně - vysvětlí pravidla správné výrobní a hygienické praxe; - dodržuje základní hygienické požadavky a předpisy; - zná pravidla běžného úklidu a sanitace potravinářského provozu; - vysvětlí význam opatření týkajících se kritických bodů ve výrobě a sleduje systém kontroly kritických bodů, např. systém HACCP;	Hygiena a sanitace v potravinářském provozu - hygienické předpisy v potravinářském provozu - zásady hygieny a sanitace provozu - systém kontroly kritických bodů v potravinářské výrobě
- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence; - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy; - uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci a ví, jak poskytnout první pomoc; - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu;	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost technických zařízení
- rozumí principům přesného měření a vážení surovin a jejich vlivu na kvalitu konečného výrobku - rozpozná chyby měření a vážení a ví, jak je napravit nebo upozornit na závadu - umí zaznamenat výsledky měření - dodržuje hygienické, bezpečnostní a technologické předpisy při práci s měřicími a vážicími přístroji - rozumí významu správného měření a vážení pro dosažení stálé kvality výrobků a efektivní využití surovin - vyjmenuje možnosti dopravy surovin - chápe význam využívání těchto zařízení - zná význam využití prosévacího stroje - vyjmenuje druhy prosévacích strojů	Stroje a zařízení pro skladování, dopravu a úpravu surovin - vážicí zařízení - dopravníky - prosévací stroje

- popíše přípravu a použití cukerného rozvaru - popíše, jakými způsoby určujeme v cukrářské výrobě koncentraci cukerných roztoků - vysvětlí princip výroby cukerných hmot - vyjmenuje druhy a vady cukerných hmot	Úprava cukru vařením - vaření cukerných rozvarů - určování koncentrace cukerných rozvarů - jednotlivé vary cukrových roztoků - cukerné hmoty - použití cukerných hmot a rozvarů - vady cukerných hmot
- popíše způsoby, zásady a podmínky uchovávání a skladování potravinářských výrobků; - umí vybrat vhodný typ obalu pro konkrétní cukrářské výrobky s ohledem na jejich trvanlivost a prezentaci - rozumí funkci obalů z hlediska ochrany výrobku, hygieny a bezpečnosti potravin - rozumí vlivu obalových materiálů na životní prostředí a uplatňuje principy minimalizace odpadu a recyklace - rozpozná nevhodné obaly, které by mohly poškodit kvalitu výrobku nebo ohrozit bezpečnost spotřebitele	Balení a expedice potravinářských výrobků - skladování výrobků - balení výrobků, obalové materiály
- popíše funkci balení výrobků - vyjmenuje stroje využívané pro balení	Stroje a zařízení pro balení - balicí stroje
- vysvětlí význam náplní v cukrářské výrobě - rozdělí náplně podle trvanlivosti - zvolí vhodné suroviny pro přípravu náplní - popíše postupy přípravy jednotlivých druhů náplní a jejich vad	Náplně - charakteristika - význam a rozdělení náplní - trvanlivé náplně - méně trvanlivé náplně - náplně pro rychlou spotřebu - náplně určené na pečení - vady náplní
- vysvětlí význam polev v cukrářské výrobě - rozdělí polevy - zvolí vhodné suroviny pro přípravu polev - popíše postupy přípravy jednotlivých druhů polev a jejich vad	Polevy - charakteristika, význam a rozdělení polev - polevy cukrové - polevy čokoládové - polevy rosolovité - vady polev
- vysvětlí význam a princip funkce strojů a zařízení na zpracování korpusů a dohotovení výrobků	Stroje a zařízení na zpracování korpusů a dohotovení výrobků - potahovací stroje - mazací stroje

- objasní jejich využití v cukrářské výrobě - popíše jejich obsluhu a údržbu	
- charakterizuje a rozdělí pevná tuková těsta - zvolí vhodné suroviny pro přípravu těst - vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů pevných tukových těst - popíše, jaké výrobky se vyrábějí z jednotlivých druhů pevných tukových těst - uvede vady pevných tukových těst	Pevná tuková těsta - charakteristika pevných tukových těst - výběr a úprava surovin pro jejich výrobu - rozdělení pevných tukových těst - zadělávání a tvarování - ruční a strojová výroba pevných tukových těst - pečení výrobků z pevných tukových těst - linecká těsta, výrobky z lineckých těst - třená linecká těsta - výroba, tvarování a pečení třených lineckých těst - rozdělení třených lineckých těst - výrobky z třeného lineckého těsta - vady třených lineckých těst - vaflové těsto, výrobky z vaflového těsta - křehké těsto, výrobky z křehkého těsta - slané a sýrové těsto, výrobky ze slanečného a sýrového těsta - vady pevných tukových těst
- rozumí účelu a principu činnosti jednotlivých pečících zařízení - rozpozná jednotlivé typy zařízení, jejich části a příslušenství a ví, jak je správně používat - rozumí vlivu teploty a způsobu tepelné úpravy na kvalitu a vzhled cukrářských výrobků	Stroje a zařízení - pečící zařízení - elektrické trouby a konvektomaty - periodické pece - kontinuální pece - příslušenství
- charakterizuje pálenou hmotu - zvolí vhodné suroviny pro přípravu pálených hmot - vysvětlí přípravu pálené hmoty a její další zpracování - vysvětlí postupy výroby jednotlivých výrobků z pálené hmoty - objasní vady pálené hmoty, jejich příčiny	Pálená hmota - charakteristika pálených hmot - výběr a úprava surovin pro výrobu pálených hmot - příprava pálené hmoty a její zpracování - výrobky z pálené hmoty - vady korpusů a jejich příčiny
- charakterizuje listové těsto	Listové těsto

- zvolí vhodné suroviny pro přípravu listového těsta - popíše technologický postup výroby listového těsta - popíše způsoby tvarování a pečení listového těsta - popíše postupy dohotovování výrobků z listového těsta - uvede vady výrobků z listového těsta	- charakteristika listového těsta - výběr a úprava surovin pro výrobu listového těsta - technologický postup výroby listového těsta - tvarování a pečení listového těsta - výrobky z listového těsta - vady výrobků z listového těsta
- charakterizuje sortiment šlehaných hmot - uvede rozdělení šlehaných hmot - zvolí vhodné suroviny pro přípravu šlehaných hmot - popíše výrobní postupy šlehaných hmot - popíše tvarování a pečení výrobků ze šlehaných hmot - - ke každé hmotě přiřadí správný druh výrobků - popíše příčiny a možnosti napravení vad - vyjmenuje a popíše výrobu jednotlivých výrobků a jejich dohotovení	Šlehané hmoty - charakteristika a rozdělení šlehaných hmot - výběr a úprava surovin šlehaných hmot - lehké šlehané hmoty - pečení, vady, korpusy - nahřívané šlehané hmoty- výrobní postup, tvarování a pečení, vady , výrobky - těžké šlehané hmoty- charakteristika, rozdělení, příprava, tvarování, pečení, vady, výrobky - speciální šlehané hmoty- charakteristika, druhy, příprava, tvarování, pečení, vady, výrobky
- vysvětlí význam a princip funkce - objasní jeho využití v cukrářské výrobě	Stroje a zařízení na přípravu těst a hmot - šlehače Stroje na zpracování těst - roztírač plátů na šlehané hmoty
- provádí přepočet surovin podle počtu porcí nebo velikosti výrobní dávky - kontroluje a ověřuje správnost přepočtu surovin a jejich množství. - uplatňuje znalosti přepočtu surovin při praktické přípravě výrobků	Odborné výpočty- přepočet surovinových norem
II.ročník	
- vysvětlí význam zdobení v cukrářské výrobě - uvede rozdělení ozdob - charakterizuje jednotlivé druhy ozdob - popíše technologický postup přípravy - vyjmenuje možnosti použití jednotlivých druhů ozdob - vyjmenuje a rozpozná pomůcky potřebné pro modelování	Ozdoby - význam zdobení cukrářských výrobků - rozdělení ozdob - ozdoby z modelovacích hmot - ozdoby z karamelu - ozdoby z griliášové hmoty - ozdoby z bílkové glazury - ozdoby z máslového krému - ozdoby z čokolády - ozdoby z jaderovin

	- ozdoby z ovoce - pomůcky potřebné k modelování
- vysvětlí význam a princip funkce strojů a zařízení dohotovení výrobků - objasní jejich využití v cukrářské výrobě - popíše jejich obsluhu a údržbu - vyjmenuje pomůcky, které se používají na dohotovení výrobků	Stroje a zařízení dohotovení výrobků - rozkrajovače a řezací stroje - pomůcky na dohotovení výrobků
- charakterizuje čajové pečivo - vyjmenuje vhodné suroviny pro přípravu čajového pečiva - popíše technologický postup výroby jednotlivých druhů čajového pečiva - charakterizuje pařížské pečivo - vyjmenuje vhodné suroviny pro přípravu pařížského pečiva - popíše technologické postupy výroby jednotlivých druhů pařížského pečiva	Čajové a pařížské pečivo - charakteristika a výrobky čajového pečiva - charakteristika a výrobky pařížského pečiva
- charakterizuje medové těsto - vyjmenuje suroviny pro výrobu medového těsta - popíše technologický postup výroby - vyjmenuje možnosti tvarování medového těsta - popíše pečení medového těsta - vyjmenuje vady korpusů a jejich příčiny	Medové těsto - charakteristika - výběr a úprava surovin - výroba, tvarování a pečení - výrobky - vady korpusů a jejich příčiny
- vysvětlí význam využití rozvalovacích strojů v cukrářské výrobě - vyjmenuje druhy těst, pro které je využití stroje vhodné - popíše princip funkce stroje	Stroje a zařízení - rozvalovací stroje
- charakterizuje třené hmoty - zvolí vhodné suroviny pro přípravu třené hmoty - popíše postup výroby - popíše tvarování a pečení výrobků z třené hmoty - uvede výrobky z třené hmoty	Třené hmoty - charakteristika třených hmot - výběr a úprava surovin pro výrobu třených hmot - technologický postup výroby třených hmot - tvarování a pečení třených hmot - výrobky z třených hmot
- vysvětlí využití dávkovacího stroje v cukrářské výrobě	Stroje a zařízení - dávkovací stroj na šlehané a třené hmoty
- charakterizuje jádrovou hmotu	Jádrové hmoty

- popíše rozdělení jádrových hmot - vyjmenuje vhodné suroviny a jejich úpravu - popíše technologický postup přípravy - popíše tvarování a pečení jádrových hmot - vyjmenuje druhy a výrobky z jádrových hmot	- charakteristika a rozdělení jádrových hmot - výběr a úprava surovin pro výrobu jádrových hmot - příprava, tvarování, pečení jádrových hmot - druhy jádrových hmot - výrobky z jádrových hmot
- vysvětlí význam a princip funkce hnětačů, šlehačů, mixérů, třecích strojů a tabulovacích strojů - objasní jejich využití v cukrářské výrobě - popíše jejich obsluhu a údržbu	Stroje a zařízení na přípravu těst a hmot - hnětače - šlehače - přídavná zařízení ke šlehacím strojům - mixery - třecí stroje- melanžéry - tabulovací stroj- fondánka
- vyjmenuje podmínky pro udržení jakosti smetanových výrobků a požadavky na kvalitu smetany - uvede rozdělení smetanových náplní - popíše postup výroby jednotlivých smetanových náplní - uvede vady smetanových náplní - vyjmenuje, popíše vzhled a postup výroby smetanových výrobků	Smetanové výrobky - podmínky pro udržení jakosti smetanových výrobků - požadavky na kvalitu smetany - rozdělení smetanových náplní - smetanové náplně nevařené - smetanové náplně vařené - vady smetanových náplní - smetanové výrobky
- vysvětlí význam a princip funkce strojů a zařízení - objasní jejich využití v cukrářské výrobě	Stroje a zařízení dohotovení výrobků - výrobníky šlehačky
- charakterizuje kynuté těsto - vyjmenuje základní suroviny pro výrobu - popíše technologický postup výroby - vyjmenuje a popíše vzhled a výrobu výrobků z kynutého těsta - charakterizuje plundrové těsto - vyjmenuje základní suroviny pro výrobu - popíše technologický postup - vyjmenuje výrobky a jejich výrobní postup	Kynuté těsto - charakteristika - základní suroviny a jejich úprava - výrobní postup - vady výrobků - výrobky Kynuté těsto listové-plundrové - charakteristika - základní suroviny - výrobní postup - výrobky
- vysvětlí význam a princip funkce strojů a zařízení na zpracování těst a hmot - objasní jejich využití v cukrářské výrobě	Stroje a zařízení na zpracování těst a hmot - dělicí a tužící stroje - plnicí zařízení - univerzální trezírovací stroj

- popíše jejich obsluhu a údržbu	
- charakterizuje speciální výrobky - rozdělí sortiment speciálních výrobků - charakterizuje výrobky orientálního charakteru - rozpozná a pojmenuje výrobky orientálního charakteru - charakterizuje jemné smetanové výrobky - rozpozná a pojmenuje jemné smetanové výrobky - rozpozná a vyjmenuje ostatní nepečené výrobky	Speciální výrobky - charakteristika speciálních výrobků - rozdělení speciálních výrobků - výrobky charakteru orientálních cukrovínek - jemné smetanové výrobky - ostatní nepečené výrobky
- specifikuje požadavky na kvalitu zmrzliny - vyjmenuje a popíše suroviny vhodné pro výrobu zmrzlin - rozdělí sortiment zmrzlin - vysvětlí pravidla dodržování hygienických požadavků při výrobě zmrzlin - vyjmenuje předpisy pro výrobu zmrzliny a její přepravy - vyjmenuje vady a jejich příčiny - vyjmenuje a popíše zmrzlinové speciality	Zmrzliny - kvalita zmrzliny - výběr a úprava surovin - druhy zmrzlin a jejich výroba - hygiena při výrobě zmrzliny - předpisy pro výrobu zmrzliny - přeprava - vady a jejich příčiny - zmrzlinové speciality
- charakterizuje chladicí a mrazicí zařízení a jejich význam v cukrářském provozu - vyjmenuje druhy mrazicích a chladicích zařízení - vysvětlí význam použití výrobníků zmrzlin - popíše výrobníky zmrzlin	Stroje a zařízení - mrazicí a chladicí zařízení - výrobníky zmrzlin - zařízení na výrobu zmrzlin a mražených krémů
- vyjmenuje jednotlivé části cukrářské provozovny - popíše náplň práce na jednotlivých úsecích - vysvětlí postup řazení jednotlivých místností - vyjmenuje zařízení v jednotlivých částech provozovny - vyjmenuje nevýrobní prostory, které jsou součástí provozovny	Zařízení provozoven - rozdělení a vybavení cukrářských provozů
- provádí přepočet surovin podle počtu porcí nebo velikosti výrobní dávky	Odborné výpočty

- kontroluje a ověřuje správnost přepočtu surovin a jejich množství. - uplatňuje znalosti přepočtu surovin při praktické přípravě výrobků	
III.ročník	
- uvede význam výroby výrobků určených pro speciální diety - vyjmenuje typy diet - dokáže v základech vysvětlit principy diabetické diety - vysvětlí, komu je určena bezlepková dieta - popíše znak označující bezlepkové potraviny - vysvětlí omezení při žlučnické dietě - uvede, pro koho je určena redukční dieta - uvede výrobky vhodné při konkrétním typu diety	DIA výrobky - význam Dia výrobků - druhy diet - výrobky pro diabetickou dietu - výrobky pro bezlepkovou dietu - výrobky pro žlučnickovou dietu - výrobky při redukční dietě
- charakterizuje restaurační moučníky - vyjmenuje a objasní technologické postupy používané při výrobě restauračních moučníků - uvede rozdělení restauračních moučníků - u každého uvede výrobky, jejich vzhled a postup přípravy	Restaurační moučníky - charakteristika - technologické postupy - rozdělení - vařené moučníky - moučníky vařené ve vodní lázni - pečené moučníky - moučníky pečené na pánvi - smažené moučníky - studené moučníky - ovocné moučníky - slané a sýrové moučníky
- rozumí účelu a principu činnosti jednotlivých varných, smažících a pečících zařízení - rozpozná jednotlivé typy zařízení, jejich části a příslušenství a ví, jak je správně používat - rozumí vlivu teploty a způsobu tepelné úpravy na kvalitu a vzhled cukrářských výrobků	Zařízení pro tepelnou úpravu - varná zařízení - plynová ohřívací stolička - varné kotle - smažící zařízení
- charakterizuje oplatky - uvede suroviny vhodné pro výrobu a jejich úpravu - popíše postup výroby oplatek - dokáže rozdělit sortiment	Oplatky - charakteristika oplatek - výběr a úprava surovin pro výrobu oplatek

- vyjmenuje výrobky z oplatkového těsta	- výroba oplatek – příprava oplatkového těsta, pečení, konečná úprava - oplatky bílé a hnědé, duté a ploché
- popíše princip činnosti oplatkových pečicích kleští a jejich využití v cukrářské výrobě	Stroje a zařízení - pečicí kleště
- objasní význam hodnocení jakosti cukrářských výrobků a jeho vliv na kvalitu výroby - charakterizuje způsoby hodnocení jakosti a určí jejich vhodnost pro různé druhy výrobků - rozpozná základní vady cukrářských výrobků a posoudí jejich závažnost - vysvětlí podstatu systému kritických kontrolních bodů (HACCP) v cukrářské výrobě.	Hodnocení jakosti cukrářských výrobků - význam hodnocení jakosti cukrářských výrobků - způsoby hodnocení jakosti cukrářských výrobků - kontrola jakosti cukrářských výrobků - vady cukrářských výrobků - systém kontroly kritických bodů – HACCP
- rozlišuje obalové materiály a uvede jejich využití - vysvětlí význam použití obalů - vysvětlí pravidla označování balených výrobků a expedici - uvede druhy přejímky - popíše rozdíl mezi druhy přejímky - uvede příčiny stárnutí cukrářských výrobků - charakterizuje znaky, kterými se projevuje stárnutí cukrářských výrobků - popíše zásady expedice výrobků	Balení, skladování a přeprava polotovarů a výrobků - význam a způsob balení cukrářských výrobků - obalové materiály a balicí technika - označování cukrářských výrobků a expedice - výběr a přejímka surovin do skladu - stárnutí cukrářských výrobků, příčiny a znaky - expedice
- vysvětlí, od čeho se odvíjí náklady na cenu výrobku - objasní pojem zisk a ztráta - vysvětlí, jak se podnik dostane do zisku/ztráty - vysvětlí, co je faktura - uvede, jaké náležitosti faktura obsahuje - vysvětlí použití skladovací karty - vysvětlí použití dodacího listu - vysvětlí použití příjmového dokladu - objasní, co znamená reklamace - uvede, jaké jsou možnosti reklamace - uvede, co musí obsahovat reklamační protokol - uvede možnosti platebního styku	Způsoby evidence ve skladu a prodej zboží - náklady na cenu výrobku - zisk, ztráta - faktura - skladová karta - dodací list - příjmový doklad - reklamace - platební styk

- charakterizuje jednotlivé druhy platebního styku	
- provádí přepočet surovin podle počtu porcí nebo velikosti výrobní dávky - kontroluje a ověřuje správnost přepočtu surovin a jejich množství. - uplatňuje znalosti přepočtu surovin při praktické přípravě výrobků	Odborné výpočty

Název předmětu	Suroviny			
Ročník	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin	2	2	2	6

Pojetí předmětu

Obecný cíl předmětu

Cílem předmětu je osvojení si znalostí o základních surovinách, polotovarech a přídatných látkách používaných v cukrářské výrobě, jejich získávání, zpracování, využití, skladování apod.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávacích oblastí Odborné vzdělávání u obsahových okruhů Technická a technologická příprava a Cukrářská výroba. Žáci získají základní vědomosti druhů a vlastnostech surovin, jejich funkcí v cukrářské výrobě, osvojí si zásady správného skladování, poznají způsoby praktického využití surovin, stejně jako základní hygienické a bezpečnostní předpisy. Zároveň se žáci seznámí s fyziologií výživy a výživovými hodnotami potravin s ohledem na nové trendy ve výživě.

Strategie výuky

Výuka probíhá v 1. až 3. ročníku převážně frontálním způsobem doplněným názorným materiálem a doplněným řízenou diskuzí, aktivní práci žáků s textovým nebo obrazovým materiálem a samostatnou práci žáků s digitálními nástroji. Součástí předmětu je povinná účast na školních akcích a projektech, soutěžích, exkurzích nebo kulturních akcích.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení probíhá podle platného dokumentu školy *Pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků SŠ*. Do celkového hodnocení se započítávají výsledky písemných testů a ústního zkoušení, úroveň samostatné práce, aktivita v hodinách, znalost odborné terminologie.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - má pozitivní vztah k učení a vzdělávání; - vyhledává a třídí informace o surovinách z odborných zdrojů; - propojuje získané vědomosti s praktickými činnostmi; - chápe vztahy mezi vlastnostmi surovin a výslednou kvalitou výrobku; - hodnotí vlastní pokroky a výsledky učení.
Kompetence k řešení problémů
- volí prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušenosti a vědomosti nabyté dříve; - rozpozná problémovou situaci při práci se surovinami; - navrhuje vhodné způsoby řešení (např. náhradu suroviny, úpravu receptury); - využívá teoretické znalosti při rozhodování v praxi; - vyhodnotí výsledek zvoleného řešení a poučí se z chyb.
Komunikativní kompetence
- vyjadřuje se srozumitelně a odborně při popisu surovin a postupů; - formuluje srozumitelně své myšlenky; - naslouchá spolužákům i učiteli a respektuje jejich názory;

- spolupracuje v týmu a podílí se na společné práci; - přijímá a poskytuje zpětnou vazbu konstruktivním způsobem;
Personální a sociální kompetence
- přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci. - uvědomuje si svou roli v týmu a přispívá k dobré spolupráci; - přijímá hodnocení a rady učitele i spolužáků a využívá je ke zlepšení své práce; - plánuje a organizuje vlastní činnost tak, aby byla efektivní a odpovědná; - respektuje pravidla společné práce, chová se ohleduplně a dodržuje zásady kolegiality.
Občanské kompetence a kulturní povědomí
- respektuje pravidla chování, hygieny a bezpečnosti ve škole i na pracovišti; - chápe význam šetrného využívání surovin a odpovědného přístupu k životnímu prostředí; - chápe význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje; - váží si kulturních tradic spojených s cukrářskou výrobou a regionálními specialitami; - chová se zodpovědně a ohleduplně k ostatním lidem, respektuje odlišnosti a tradice.
Kompetence k pracovnímu uplatnění
- má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání; uvědomuje si význam celoživotního učení a je připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám; - dodržuje technologické a hygienické postupy při manipulaci se surovinami, používá suroviny hospodárně a šetrně; - samostatně i v týmu plní zadané pracovní úkoly; - pečuje o pořádek a bezpečnost na pracovišti.
Matematické kompetence
- správně používá a převádí běžné jednotky; - čte různé formy grafického znázornění.
Digitální kompetence
- využívá digitální technologie k vyhledávání informací o surovinách, jejich vlastnostech a využití; - orientuje se v online odborných zdrojích, databázích a digitálních učebních materiálech; - používá digitální nástroje k prezentaci a zpracování výsledků své práce (např. tabulky, prezentace, fotografie); - vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků.

Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí

Žák/žákyně - zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence; - chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace; - orientuje se v jednotlivých druzích surovin, polotovarů a hotových výrobků, při

skladování zohledňuje jejich vlastnosti, kvalitu a trvanlivost a skladuje je podle stanovených zásad;

- vybere vhodné suroviny a pomocné látky pro daný technologický postup;
- pochopí a respektuje nezbytnost dodržování hygieny a sanitace potravinářského provozu s cílem vyrábět bezpečné potraviny.

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Žák je veden k tomu, aby si byl schopen podle svých schopností a možností vážit materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažil se je chránit a zachovat pro budoucí generace a spolupracovat, respektovat pravidla a zodpovědně přistupovat k vlastní práci i k práci ostatních.
Člověk a životní prostředí
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností šetrně nakládat se surovinami, minimalizovat odpady a uvědomovat si vliv své činnosti na životní prostředí, aby si osvojil zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví.
Člověk a svět práce
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností uplatňovat získané znalosti a dovednosti v praxi, uvědomoval si požadavky budoucího povolání a rozvíjel svou profesní orientaci a aby byl otevřený vůči celoživotnímu učení.
Člověk a digitální svět
Žák je veden k tomu, aby byl schopen podle svých schopností a možností využívat digitální technologie k vyhledávání, zpracování a prezentaci informací o surovinách a jejich využití.

Rozpis výsledků vzdělávání učiva

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
I. ročník	
Žák/ žákyně	Složení a vlastnosti potravin
- vyjmenuje a charakterizuje jednotlivá odvětví potravinářského průmyslu - uvede platné právní předpisy v potravinářství - vysvětlí rozdělení poživatin - vyjmenuje suroviny rostlinného a živočišného původu - objasní důležitost živin pro lidský organismus - vyjmenuje jednotlivé živiny - uvede význam, vlastnosti a funkci jednotlivých živin	- potravinářský průmysl- odvětví, právní předpisy - rozdělení poživatin - dělení surovin - živiny - sacharidy - tuky - bílkoviny - vitamíny - minerální látky - voda
- vysvětlí význam jakosti potravin pro zdraví a spotřebitele - určí jakostní znaky základních surovin (čerstvost, vzhled, vůně, chuť, barva, konzistence)	Jakostní znaky potravin, skladování a ošetření
	- jakostní znaky surovin - konzervování surovin - zásady správného skladování - příčiny znehodnocování potravin

- vysvětlí význam konzervace pro prodloužení trvanlivosti potravin - popíše základní způsoby konzervace - přiřadí vhodný způsob konzervace k jednotlivým druhům surovin - zná principy správného skladování - rozdělí potraviny podle nároků na skladovací podmínky - identifikuje hlavní příčiny znehodnocování - definuje pojem cizorodé látky a kontaminanty v potravinách - rozlišuje jejich druhy (přírodní, chemické, biologické, fyzikální) - chápe rizika spojená s kontaminací potravin a zásady prevence - vysvětlí pojem alimentární nákaza - rozpozná hlavní původce alimentárních nákaz - vyjmenuje nejčastější alimentární onemocnění - chápe základní cesty přenosu alimentárních nákaz	- cizorodé látky, kontaminanty - alimentární nákazy
- popíše stavbu a funkci jednotlivých částí trávicí soustavy - vysvětlí význam trávení pro organismus - vyjmenuje zásady správného stravování - popíše princip výživové pyramidy a umí ji interpretovat - zařadí základní potraviny do správných skupin pyramidy - chápe význam jednotlivých pater pyramidy pro zdravou výživu - vyhledá a interpretuje údaje o výživové hodnotě potravin - vysvětlí rozdíl mezi biologickou a energetickou hodnotou potravin - určí přibližný energetický obsah vybraných potravin - charakterizuje racionální výživu a její přínos pro zdraví - popíše základní principy léčebné výživy - rozpozná vybrané alternativní směry výživy	Trávicí soustava - trávicí soustava – její význam a funkce - zásady správné výživy - výživová pyramida - výživové hodnoty potravin - biologická a energetická hodnota potravin - druhy výživy (racionální, léčebná, alternativní)

- definuje tuky jako základní živinu - rozlišuje tuky podle jejich původu a struktury - vysvětlí funkce tuků v organismu - chápe vliv nadměrné a nedostatečné konzumace tuků na zdraví - rozlišuje tuky rostlinné, živočišné a upravené - dělí tuky podle skupenství - popíše fyzikální (skupenství, barva, konzistence) a chemické vlastnosti (žluknutí, oxidace) - chápe význam skladovacích podmínek pro zachování kvality tuků - vysvětlí proces lisování a extrakce olejnatých semen/plodů - vyjmenuje druhy rostlinných tuků - popíše použití rostlinných tuků - popíše získávání tuků z masa a mléka - vyjmenuje živočišné tuky - popíše jejich získávání a způsob použití - vysvětlí procesy úpravy upravených tuků - vyjmenuje druhy upravených tuků - popíše jejich použití	Tuky - charakteristika - význam tuků - dělení tuků - vlastnosti tuků - rostlinné tuky- získávání, druhy, použití - živočišné tuky- získávání, druhy, použití - upravené tuky-získávání, druhy, použití
- popíše proces výroby cukru z cukrové řepy - rozlišuje základní druhy cukru - charakterizuje fyzikální a chemické vlastnosti cukru - uvede hlavní způsoby využití v cukrářské výrobě - posoudí vliv nadměrné konzumace cukru na zdraví - zná zásady skladování - popíše způsob získávání medu od včel a technologii jeho zpracování - vyjmenuje hlavní složky medu - rozlišuje květový, medovicový a smíšený med - uvede zásady skladování medu - popíše způsoby využití v cukrářské výrobě - definuje náhradní sladidla a vysvětlí jejich význam - vyjmenuje náhradní sladidla	Sladidla - řepný cukr- výroba, druhy, vlastnosti, použití, význam ve výživě, skladování - med- získávání, složení, členění, druhy, skladování, použití - náhradní sladidla- charakteristika, druhy, zdravotní bezpečnost, použití

- chápe limity používání - uvede oblasti, kde se náhradní sladidla uplatňují	
- vyjmenuje základní druhy obilovin - rozlišuje hlavní obiloviny podle vzhledu zrna a využití - popíše základní kroky zpracování - vysvětlí rozdíl mezi celozrnným a bílým zpracováním - uvede způsoby využití obilovin v potravinářství - zná využití v jiných odvětvích - chápe význam obilovin jako hlavního zdroje sacharidů a vlákniny ve výživě	Obiloviny - druhy - zpracování a použití
- definuje mouku - rozlišuje druhy mouky - popíše základní kroky výroby - chápe rozdíl mezi vysokovymletými a nízkovymletými moukami - popíše hlavní složky mouky - chápe význam jednotlivých složek pro pekařské vlastnosti - chápe, jak vlhkost, obsah lepku a čistota ovlivňují kvalitu - rozpozná základní vady - uvede příčiny vzniku vad - identifikuje nejčastější škůdce - zná zásady prevence proti škůdcům - vyjmenuje hlavní oblasti využití - uvede zásady správného skladování - chápe, jak skladovací podmínky ovlivňují trvanlivost a kvalitu mouky	Mouka - charakteristika - výroba - druhy - složení - posuzování kvality - vady - škůdci - použití - skladování
- charakterizuje vejce - chápe jeho význam ve výživě - popíše jednotlivé části vejce - uvede hlavní složky - rozlišuje vejce podle velikostní třídy a druhu chovu - zná systém značení vajec - rozpozná vady vajec - chápe příčiny vad - uvede zásady skladování - popíše způsoby konzervace vajec - vysvětlí pojem melanž - uvede použití a význam vajec v cukrářské výrobě	Vejce - charakteristika - stavba vejce - složení vajec - druhy a označení - vady - skladování a trvanlivost - konzervování, melanž - použití - hygiena vajec

- chápe zásady hygienické manipulace s vejci - zná rizika spojená s alimentárními nákazami	
II.ročník	
- popíše, kde a za jakých podmínek se kakaovník pěstuje - popíše proces fermentace a sušení bobů, jejich čištění a pražení - chápe vliv těchto kroků na aroma a kvalitu kakaové hmoty - chápe rozdělení na kakaové máslo a kakaovou sušinu - popíše lisování kakaové hmoty a oddělení kakaového másla - chápe využití kakaového prášku v cukrářské výrobě - zná zásady skladování kakaového prášku - popíše základní kroky výroby čokolády - chápe význam správného zpracování pro kvalitu a chuť čokolády - rozlišuje základní druhy čokolády - vyjmenuje druhy plev - popíše použití plev při cukrářské výrobě a zdobení - uvede využití čokolády v cukrářství - zná zásady skladování - chápe vliv nesprávného skladování na chuť, vůni a vzhled	Kakao a čokoláda - pěstování kakaových bobů - úprava kakaových bobů - výroba základní kakaové hmoty - výroba a použití kakaového prášku - skladování kakaového prášku - výroba čokolády - druhy čokolády a čokoládových výrobků - druhy čokoládových a kakaových plev - použití čokolády - skladování čokolády
- charakterizuje pochutiny - chápe jejich význam ve stravě - rozlišuje hlavní skupiny - popíše pěstování kávovníku, sklizeň plodů - uvede základní druhy kávovníku - popíše zpracování kávy - uvede hlavní složky kávy - uvede možnosti použití kávy v cukrářské výrobě - zná hlavní zásady skladování kávy - popíše pěstování čajovníku - uvede druhy čaje - zná možnosti třídění čaje - uvede možnosti použití čaje v cukrářské výrobě	Pochutiny - charakteristika - dělení - káva - získávání kávy - druhy kávovníků - druhy kávy - zpracování kávy - složení - použití - skladování - čaj - získávání - druhy čaje - třídění - použití

- zná zásady správného skladování čaje - uvede charakteristiku koření - zná možné druhy dělení koření - vyjmenuje zástupce koření, popíše jejich získávání, vzhled, chuť a použití v cukrářské výrobě - popíše vady a skladování koření - charakterizuje potravinářská aromata - uvede dělení aromat - vyjmenuje druhy aromat - zná zásady skladování - charakterizuje ocet - vyjmenuje druhy octa - zná způsob použití octa - charakterizuje sůl - zná druhy soli a způsob jejich získávání - uvede podmínky skladování soli	- skladování - koření - charakteristika - dělení - druhy koření používané v cukrářské výrobě- získávání, vzhled, chuť, použití - vady - skladování - aromata - charakteristika - dělení - druhy - skladování - ocet - charakteristika - druhy - použití - sůl - charakteristika - druhy a jejich získávání - skladování
- definuje jádroviny a olejnatá semena - chápe jejich nutriční a energetický význam ve výživě - popíše hlavní složky - vyjmenuje základní druhy - rozlišuje je podle původu, velikosti, barvy, tvaru a chuti - popíše způsoby úpravy - chápe, jak úprava ovlivňuje chuť, aroma a trvanlivost - uvede využití v potravinářství - zná zásady skladování - chápe vliv nesprávného skladování na kvalitu a trvanlivost	Jádroviny a olejnatá semena - charakteristika - složení - druhy- původ, vzhled, chuť - úprava - použití - skladování
- charakterizuje mléko - chápe význam mléka ve výživě - popíše hlavní složky - popíše způsoby ošetření mléka - chápe účel ošetření pro bezpečnost a prodloužení trvanlivosti - umí vysvětlit informace uvedené na obalu - rozlišuje druhy mléka - posoudí kvalitu mléka podle vzhledu, vůně, chuti a konzistence	Mléko - charakteristika - složení - ošetření mléka - označování mléka - druhy - vlastnosti - použití - skladování - výrobky z mléka

- umí rozpoznat vady mléka - uvede hlavní způsoby využití - zná zásady skladování - chápe vliv nesprávného skladování na kvalitu a trvanlivost - vyjmenuje hlavní výrobky z mléka - popíše proces výroby smetany z mléka - rozlišuje smetanu podle tučnosti a použití - popíše vlastnosti smetany - uvede použití v cukrářství - zná zásady skladování	- smetana-výroba, druhy, vlastnosti, konzervace, použití, skladování
- charakterizuje ovoce - chápe jeho význam pro pestrout a vyváženou stravu - vysvětlí jeho význam ve výživě - rozlišuje ovoce podle typu - popíše hlavní složky - popíše metody prodloužení trvanlivosti - vyjmenuje hlavní ovocné výrobky - chápe způsoby jejich výroby a základní technologické postupy - uvede využití ovoce a ovocných výrobků - zná zásady správného skladování čerstvého ovoce a zpracovaných výrobků - chápe vliv nesprávného skladování na kvalitu a trvanlivost	Ovoce a ovocné výrobky - charakteristika - význam ve výživě - rozdělení - složení - způsoby konzervace - ovocné výrobky, způsob přípravy - použití - skladování
- definuje škrob - chápe jeho význam ve výživě a technologii potravin - rozlišuje škroby podle zdroje - popíše základní způsoby výroby - popíše fyzikální vlastnosti - uvede využití v potravinářství - zná zásady skladování - chápe vliv nesprávného skladování na kvalitu - popíše škrobový sirup a uvede jeho použití v cukrářské výrobě	Škroby - charakteristika - druhy - výroba - vlastnosti - použití - skladování - škrobový sirup
III.ročník	
- charakterizuje druhy nových surovin	Želírovací látky - charakteristika

- zdůvodní použití nových druhů surovin s ohledem na technologický postup - charakterizuje želírující látky - chápe jejich význam v cukrářské výrobě - popíše původ, vzhled, vlastnosti a použití agaru - popíše původ, vzhled, vlastnosti a použití pektinů - popíše původ, vzhled, vlastnosti a použití želatiny - popíše původ, vzhled, vlastnosti a použití tragantu - popíše původ, vzhled, vlastnosti a použití alginátů	- agar- získávání, vzhled, vlastnosti, použití v cukrářské výrobě - pektiny-získávání, vzhled, vlastnosti, použití v cukrářské výrobě - želatina-získávání, vzhled, vlastnosti, použití v cukrářské výrobě - tragant-získávání, vzhled, vlastnosti, použití v cukrářské výrobě - algináty-získávání, vzhled, vlastnosti, použití v cukrářské výrobě
- vysvětlí, co jsou kypřící prostředky a jaký mají význam při pečení - rozlišuje hlavní způsoby kypření - popíše princip fyzikálního kypření - chápe použití ve šlehaných těstech, piškotech a těstech s vysokým obsahem vzduchu - popíše princip biologického kypření - vysvětlí, co je droždí - vyjmenuje vlastnosti droždí - popíše výrobu droždí - vyjmenuje druhy droždí - zná vady droždí - objasní použití droždí v cukrářské výrobě - chápe význam správného skladování droždí na kvalitu - popíše princip chemického kypření - vyjmenuje chemické kypřící prostředky - uvede jejich využití	Kypřící prostředky - druhy kypření - fyzikální kypření - biologické kypření- droždí- vlastnosti, výroba, druhy, vady, použití, skladování - chemické kypření
- definuje přídatné látky - chápe jejich význam a rozdíl mezi přídatnými látkami a hlavními složkami potravin - uvede, že používání přídatných látek je regulováno evropskými směrnici a nařízeními - chápe, že povolené látky musí být bezpečné a označené dle předpisů - zná systém označování E-kódy	Přídatné látky - charakteristika - regulace EU - kódové označení - použití - kategorie (barviva, konzervanty, regulátory kyselosti, emulgátory, plnidla, látky zvýrazňující chuť a vůni)

- uveďte, proč a kde se přídatné látky používají - u vybraných kategorií uveďte příklady, jejich získávání a způsob použití	
- charakterizuje druhy nových surovin - zdůvodní použití nových druhů surovin s ohledem na technologický postup - vysvětlí funkci a použití emulgátorů, stabilizátorů a rychlošlehacích přípravků v cukrářské výrobě - vysvětlí využití surovinových směsí a přípravků, uveďte jejich výhody - orientuje se v jednotlivých druzích surovinových směsí - vysvětlí přednosti vyplývající z použití sypkých směsí	Rychlošlehací přípravky - surovinové směsi a přípravky - přípravky na výrobu zmrzlin - stabilizátory, emulgátory - modifikované škroby
- popíše význam obalů a charakterizuje druhy obalů používané zejména v cukrářské výrobě	Obalové materiály - význam a druhy obalů - obalové materiály v cukrářské výrobě

Název předmětu	Odborné kreslení			
Ročník	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin	1	1	0	2

Pojetí předmětu

Obecný cíl předmětu

Obecným cílem je seznámit žáka s dekorativním uměním a upevnit jeho odborné vědomosti potřebné ke zdobení cukrářských výrobků.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Odborné vzdělávání z obsahových okruhů Technická a technologická příprava a Cukrářská výroba. Učivo je rozděleno do čtyř celků: nácvik jednotahových linií, nácvik písma, dělení plochy a zdobení. Učivo tohoto předmětu bude u žáků rozvíjet estetické cítění a rozvíjet jejich kreativitu, aby byli schopni vkusně a účelně ozdobit cukrářské výrobky.

Strategie výuky

Výuka probíhá v prvním a druhém ročníku. Základní metodou je frontální výklad s vysvětlením postupu, ve velké míře se využívá procvičování a samostatné práce žáků. Při výuce se účelně využívá digitální technologie a zdroje informací. Součástí předmětu je povinná účast na školních akcích a projektech, soutěžích, exkurzích nebo kulturních akcích.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení probíhá na základě platného dokumentu *Pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků SŠ*. Do hodnocení se započítává zvládnutí odborných dovedností v rámci odborného kreslení, úroveň výsledku samostatné práce, aktivita a snaha.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - má pozitivní vztah k učení a vzdělávání; - umí si vyhledávat a třídit potřebné informace, které využije při studiu odborného kreslení v cukrářství; - dokáže hodnotit vlastní pokroky a upravit metody učení tak, aby dosahoval lepších výsledků.
Kompetence k řešení problémů
- porozumí zadání úkolu nebo rozpozná jádro problému, získá informace potřebné k řešení problému a samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhne způsob řešení; - umí si vyhledávat a třídit potřebné informace, které využije při studiu odborného kreslení v cukrářství; - dokáže hodnotit vlastní pokroky a upravit metody učení tak, aby dosahoval lepších výsledků.
Komunikativní kompetence
- vyjadřuje se srozumitelně ústně i písemně při prezentaci návrhů a odborných kreslířských prací; - aktivně naslouchá a využívá zpětnou vazbu od učitelů, spolužáků či zákazníků k vylepšení svých návrhů.
Personální a sociální kompetence

- reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímá radu i kritiku; - spolupracuje v týmu a respektuje názory ostatních při tvorbě návrhů a prezentaci nápadů; - přijímá zpětnou vazbu a využívá ji k osobnímu i profesnímu rozvoji.
Občanské kompetence a kulturní povědomí
- respektuje kulturní zvyklosti a tradice při tvorbě cukrářských dekorací a návrhů; - podporuje hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury; - uvědomuje si odpovědnost za vlastní práci a její vliv na společnost a životní prostředí.
Kompetence k pracovnímu uplatnění
- má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání; - umí prezentovat své návrhy a výsledky práce jako součást profesního portfolia.
Matematické kompetence
- aplikuje základní matematické dovednosti při výpočtech proporcí, měřítek a rozměrů návrhů; - rozpozná základní tvary předmětů a jejich vzájemnou polohu v rovině i prostoru; - používá matematické operace při převodech rozměrů z kresby do reálné podoby výrobku.
Digitální kompetence
- využívá digitální technologie a grafické programy pro tvorbu a úpravu návrhů; - dodržuje zásady bezpečnosti a ochrany osobních údajů při práci s digitálními nástroji.

Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí

Žák/žákyně
- chápe bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků); - chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace; - zná význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení; - vybírá vhodné suroviny a pomocné látky pro daný technologický postup

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Žák je veden k tomu, aby byl podle svých schopností a možností schopen respektovat názory druhých a spolupracovat při tvorbě návrhů a projektů v rámci týmu a aby měl vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku.
Člověk a životní prostředí
Žák je veden k tomu, aby byl podle svých schopností a možností schopen volit šetrné postupy a materiály při realizaci návrhů s ohledem na udržitelnost a minimalizaci odpadu a respektoval principy udržitelného rozvoje.
Člověk a svět práce

Žák je veden k tomu, aby byl podle svých schopností a možností schopen identifikovat a formulovat vlastní priority a cíle a aby byl schopen využívat odborné kreslení k prezentaci svých dovedností a k přípravě na reálné pracovní uplatnění v oboru.

Člověk a digitální svět

Žák je veden k tomu, aby byl podle svých schopností a možností schopen využívat digitální technologie k tvorbě, úpravě a sdílení návrhů cukrářských výrobků.

Rozpis výsledků vzdělávání učiva

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
I.ročník	
Žák/ žákyně - seznámí se s předmětem, významem dekorativního umění v souvislosti se zdobením zákusků a dortů	Význam dekorativního umění v cukrářství - historie - současné trendy
- osvojí si kreslířské dovednosti při provádění jednotahových linií - pracuje od nejjednodušších tvarů až po složitější	Jednotahové linie - jednotahové vodorovné, kolmé a šikmé linie - linie kružnice a elipsy - jednotahové linie kruhové
- zvládá techniku psaní velké latinské abecedy - využívá různých typů písma v návaznosti na navrženou koncepci	Nácvik písma - velká latinská abeceda - číslice a značky
- dodržuje základní tvar po celou dobu kreslení pásky - příprava na zdobené stran a povrchů dortů či zákusků	Ozdobné pásy a ozdobné motivy - ozdobné pásy, jednoduché vzory - květinové vzory, abstraktní vzory - ozdobné pásy široké - velikonoční, vánoční motivy - vlastní motivy
- nácvik kreslení a modelování květin - zvýšení estetického vzhledu výrobků	Stylizace květin - kreslení květin dle vzoru - různé metody nanášení
II.ročník	
- zvládá techniku psaní různých typů písma, rozvržení - navrhne a nakreslí vizitku	Nácvik písma - psací písmo - číslice, ozdoby - vizitky
- dodržuje postup od zjednodušeného návrhu - předlohu skutečná či abstraktní - vhodná volba barev	Kresba drobných motivů - motivy zvířat - motivy věcí - motivy květin - motivy pohádkových postav
- kreslí podle předlohy - zvolí vhodné proporce a barvu vzhledem k věku	Kreslení zvířat - kreslení zvířat - zvířecí motivy

- osvojí si znalost základních proporcí lidského těla - vliv na změnu dle věku	Figura, stavba figury - stavba figury - kreslení hlavy
- umí rozdělit kruhovou plochu na požadovaný počet dílků - umí rozdělit čtvercovou plochu - symetrické a asymetrické rozdělení	Dělení plochy - dělení kruhové plochy - dělení čtvercové plochy - tématické zdobení

Název předmětu	Odborný výcvik			
Ročník	I.	II.	III.	celkem
Počet hodin	18	21	21	60

Pojetí předmětu

Obecný cíl předmětu

Cílem předmětu je osvojení si praktických dovedností, správných hygienických návyků, technologických postupů a upevnění odborných vědomostí potřebných k výkonu jednodušších prací v cukrářské výrobě.

Charakteristika učiva

Obsah vyučovacího předmětu vychází z RVP ze vzdělávací oblasti Odborné vzdělávání z obsahových okruhů Technická a technologická příprava a Cukrářská výroba. Součástí je praktická příprava žáků ve vhodných pracovních podmínkách. Žáci získají přehled o různých způsobech zpracování jednotlivých druhů surovin, osvojí si základní techniky a technologické postupy při přejímce, přípravě, úpravě a zpracování surovin, při hodnocení jakosti surovin, polotovarů a hotových výrobků, balení, skladování a expedici. Důraz se klade na dodržování hygienických požadavků, předpisů bezpečnosti práce a požární prevence, na efektivní využívání surovin a energie a ochranu životního prostředí. Dále žáci provádějí jednoduché technologické výpočty a základní operace, osvojují si technologické postupy při přípravě běžných cukrářských těst, hmot, náplní a polev a obsluhu jednoduchých strojů a zařízení při přípravě jednotlivých polotovarů a hotových výrobků. Žáci hospodárně využívají surovin a energetické zdroje.

Strategie výuky

Výuka probíhá v 1. až 3. ročníku v odborných učebnách školy pod vedením učitele odborného výcviku. Zpočátku je využívána metoda předvádění úkolu s podněcováním ke spolupráci, případně práce v týmu. Později pracuje žák, je-li k tomu připraven, samostatně pod dohledem učitele odborného výcviku. Součástí výuky je i srozumitelné vysvětlování postupu práce. Úkoly jsou zadávány žákovi na základě individuálních schopností a pokroku. Praktické zkušenosti navazují na teoretické znalosti získané v odborných předmětech. Ve výuce se účelně využívá digitálních technologií a zdroje informací. Součástí výuky je i účast na odborných exkurzích. Od prvního ročníku je možnost účastnit se školní soutěže, ve třetím ročníku je účast povinná jako příprava k praktické části závěrečné zkoušky. Součástí předmětu je povinná účast na školních akcích a projektech, soutěžích, exkurzích nebo kulturních akcích.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka

Hodnocení probíhá dle dokumentu školy *Pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků SŠ*. Hodnocení výsledků žáků v odborném výcviku vychází z průběžného sledování úrovně rozvoje jejich odborných kompetencí a pracovních dovedností. Posuzuje se kvalita provedení cukrářských výrobků, dodržování technologických postupů, hygienických zásad a předpisů BOZP. Hodnocení zahrnuje schopnost žáků plánovat a organizovat pracovní činnosti, efektivně hospodařit se surovinami a používat vhodné pracovní nástroje a zařízení. Výsledná klasifikace zohledňuje míru samostatnosti, pracovní kázeň, aktivní přístup k plnění úkolů a schopnost řešit problémové situace v rámci výroby. Součástí hodnocení je poskytování průběžné zpětné vazby, vedení žáků k sebehodnocení a k zodpovědnému rozvoji profesních kompetencí v souladu s očekávanými výstupy RVP.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Kompetence k učení
Žák/žákyně - má snahu naučit se nové pracovní postupy a zapamatovat si je pro další práci - má schopnost ptát se na to, čemu nerozumí, a hledat odpovědi; - sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímá hodnocení výsledků učení od jiných lidí;
Kompetence k řešení problémů
- má dovednost rozpoznat a vyhodnotit problémové situace v procesu výroby cukrářských výrobků (např. změna konzistence těsta, chyby při pečení) a navrhnout řešení; - má schopnost volit vhodné pracovní postupy při neobvyklých situacích a umí přijímat odpovědnost za svá rozhodnutí; - volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabyté dříve;
Komunikativní kompetence
- vyjadřuje se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci; - má schopnost jasně a srozumitelně komunikovat s kolegy, mistry odborného výcviku i zákazníky. - má dovednost využívat odbornou terminologii cukrářské výroby v ústním i písemném projevu;
Personální a sociální kompetence
- posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích; - má schopnost spolupracovat v týmu a přispívat k vytváření pozitivních pracovních vztahů; - má zodpovědný přístup k vlastní práci, přijímá zpětnou vazbu a umí ji využít ke zlepšení;
Občanské kompetence a kulturní povědomí
- jedná zodpovědně a samostatně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu; - má povědomí o významu dodržování předpisů BOZP a hygienických norem ve výrobě; - má respekt k tradicím a kulturním zvyklostem v oblasti cukrářství, včetně regionálních a mezinárodních specialit;
Kompetence k pracovnímu uplatnění
- má povědomí o možnostech pracovního uplatnění v oboru cukrářství a orientuje se v základních požadavcích zaměstnavatelů; - má schopnost prezentovat své dovednosti a výsledky práce, například při přijímacím pohovoru nebo prezentaci výrobků; - má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru;
Matematické kompetence
- má schopnost provádět základní výpočty potřebné pro vážení, měření a poměry surovin; - má dovednost pracovat s jednoduchými matematickými úpravami receptur (přepočítávání dávek, násobení, dělení); - aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích;

Digitální kompetence
- má dovednost vyhledávat a zpracovávat receptury a pracovní postupy pomocí digitálních technologií; - má schopnost používat základní digitální nástroje (např. kalkulačky, výrobní software, databáze receptur) při plánování a evidenci výroby.

Přínos předmětu k rozvoji odborných kompetencí

Žák/žákyně je schopen podle svých schopností a možností

- chápe bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků);
- zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;
- osvojil si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.), rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví;
- zná systém péče o zdraví pracujících včetně preventivní péče, umí uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce;
- je vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snaží se poskytnout první pomoc;
- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace;
- dodržuje stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti;
- dbá na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňuje požadavky klienta (zákazníka, občana);
- zná význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení;
- zvažuje 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 hospodaří s finančními prostředky;
- nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí;
- provádí kvantitativní i kvalitativní přejímku surovin, pomocných látek, polotovarů a hotových výrobků;
- orientuje se v jednotlivých druzích surovin, polotovarů a hotových výrobků, při skladování zohledňuje jejich vlastnosti, kvalitu a trvanlivost a skladuje je podle stanovených zásad;
- vede jednoduché záznamy ve skladové evidenci;
- vybírá vhodné suroviny a pomocné látky pro daný technologický postup;
- připravuje, upravuje a zpracovává suroviny podle technologického postupu ručně nebo strojově na vybrané polotovary a výrobky;
- dodržuje technologický postup a technologickou kázeň;
- prokazuje manuální zručnost při ručním způsobu zpracování a úpravě surovin;
- obsluhuje potravinářské stroje a zařízení při přípravě, úpravě a zpracování surovin a

polotovarů a při manipulaci s hotovými výrobky; provádí jejich čištění a běžnou údržbu;

- provádí senzorické hodnocení kvality surovin a hotových potravinářských výrobků;
- balí, označuje, skladuje a expeduje hotové výrobky;
- chápe a respektuje nezbytnost dodržování hygieny a sanitace potravinářského provozu s cílem vyrábět bezpečné potraviny;
- osvojil si zásady osobní hygieny a hygieny pracovního prostředí; provádí běžnou sanitaci potravinářského provozu;
- likviduje odpady potravinářské výroby v souladu s ekologickými principy;
- je seznámen s platnými právními předpisy v potravinářství.

Přínos předmětu k rozvoji průřezových témat

Občan v demokratické společnosti
Žák je veden k tomu, aby byl podle svých schopností a možností schopen respektovat pravidla, jednat zodpovědně a spolupracovat s ostatními v kolektivu a aby měl vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku.
Člověk a životní prostředí
Žák je veden k tomu, aby byl podle svých schopností a možností schopen nakládat šetrně se surovinami a minimalizovat odpad při výrobě a respektoval principy udržitelného rozvoje.
Člověk a svět práce
Žák je veden k tomu, aby byl podle svých schopností a možností připraven uplatnit své znalosti a dovednosti při hledání zaměstnání a adaptovat se na požadavky trhu práce, aby měl aktivní a tvořivý přístup při vytváření profesní kariéry.
Člověk a digitální svět
Žák je veden k tomu, aby byl podle svých schopností a možností schopen využívat digitální technologie při plánování, evidenci a prezentaci své práce.

Rozpis výsledků vzdělávání učiva

Výsledky vzdělávání	Tematický celek
I. ročník	
Žák/ žákyně - seznámí se ze zásadami osobní a provozní hygieny v cukrářské výrobě - zná zásady bezpečnosti při práci v cukrářském provozu - orientuje se na pracovišti a rozpoznává suroviny - seznámí se s obsluhou základního strojního zařízení - při práci se strojním zařízením dodržuje pravidla bezpečnosti	BOZP a hygiena v potravinářské výrobě - hygiena pracovníka v potravinářství - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost technických zařízení
- orientuje se v jednotlivých druzích váhových jednotek a vah - ovládá navažování a odměřování jednotlivých druhů surovin	Vážení a měření surovin - seznámení s druhy vah a odměrných měřidel, cvičení ve vážení a měření surovin

- zvládá obsluhu a základní hygienickou údržbu strojního zařízení, dodržuje bezpečnost práce při manipulaci se strojním zařízením	Seznámení s obsluhou strojů - obsluha šlehacích a třecích strojů, pecí a tepelných spotřebičů, sázení a obracení plechů
- přijímá a ukládá suroviny do skladu, dodržuje skladovací podmínky, eviduje zboží a jeho pohyby - charakterizuje kritické body HACCP, seznamuje se s jejich evidencí	Zásady při hospodaření se surovinami - vedení skladu, příjem a výdej surovin, kritické body HACCP
- čistí a krájí ovoce a zeleninu, rozvaluje a krájí nudlová těsta, cvičí motorické dovednosti	Základní cvičné práce
- rozpoznává základní těsta a učí se manipulaci s nimi - připravuje cvičnou hmotu a osvojuje si manipulaci s cukrářským sáčkem - osvojuje si stříkání ozdob	Cvičné práce s těsty a hmoty na stříkání
- ovládá rozdělení náplní a polev, zná surovinové složení - umí připravit jednotlivé druhy náplní dle technologického postupu - zvládá přípravu polev k potahování	Příprava náplní a polev a jejich rozdělení na trvanlivé, méně trvanlivé, pro rychlou spotřebu
- určí a popíše suroviny k přípravě těst - vysvětlí technologický postup výroby - popíše vady při výrobě lineckých těst (linecké, třené linecké) a umí se jich vyvarovat - ovládá práci s vykrajovátky i stříkání sáčkem, umí vybrat správný druh trezírovacích špiček	Příprava pevných tukových těst a jejich zpracování - výroba lineckých těst
- zná suroviny a technologické postupy přípravy těst - ovládá vyjmenovat vady při výrobě těst, zvládá nápravu vad - předvede ruční i strojní zpracování těsta, zvládá práci s válečkem a vykrajovátky	Příprava pevných tukových těst a jejich zpracování - výroba vaflových, tvarohových, křehkých, sýrových těst - výroba čajového pečiva
- vysvětlí podrobně technologický postup přípravy pálených hmot a rozpozná suroviny k výrobě - vyjmenuje výrobní vady a systémy nápravy - osvojí si znalost přípravy náplní a polev - dohotoví výrobek do finální podoby	Příprava pálené hmoty - tvarování a pečení korpusů - příprava náplní a polev - dohotovení výrobků
- popíše charakteristické znaky listového těsta	Listové těsto - příprava surovin a těsta

- ovládá přípravu tukové kostky a vodánku - dokáže balit a rozvalovat těsto - vysvětlí význam rozvalování těsta - popíše průběh pečení - orientuje se v recepturách a dokáže přiřadit recepturu k danému výrobku - předchází vadám - umí výrobek finálně dohotovit	- pečení a dohotovení výrobků
- osvojí si výrobu šlehaných hmot a tvarování výrobků - správně používá technologické postupy - umí použít jednotlivé druhy náplní a polev do výrobků	Šlehané hmoty - lehká šlehaná hmota - nahřívaná šlehaná hmota - těžká šlehaná hmota - speciální druhy šlehaných hmot
- žáci spolupracují na výrobě všech cukrářských a pekařských výrobků	Příprava výrobků - adventní výstava - příprava cukroví - plesová sezóna - velikonoční výstava - zakázková výroba
II.ročník	
- zná základní ustanovení právních norem a BOZP, - dodržuje zásady hygieny v cukrářské výrobě, cvičení, -	BOZP a hygiena v potravinářské výrobě - hygiena pracovníka v potravinářství - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost technických zařízení
- váží suroviny a měří běžnými mírami, - je seznámen s pracovištěm a surovinami	Vážení a měření surovin, seznámení s pracovištěm
- připravuje šlehaných hmot- lehkých - připravuje šlehaných hmot - těžkých - připravuje speciální šlehané hmoty	Šlehané hmoty - lehké šlehané hmoty - těžké šlehané hmoty - speciální šlehané hmoty
- umí připravit jednotlivé druhy pevných těst - zpracuje a tvaruje jednotlivé výrobky-tvaruje a peče,sesazuje a vyhotovuje	Pevná tuková těsta - čajové pečivo - pařížské pečivo - medové pečivo
- popíše rozdíl mezi šleháním a třením - dokáže připravit a upravit suroviny k přípravě hmoty. - dokáže objasnit a napravit vzniklé vady - ovládá tvarování a pečení.	Příprava tředé hmoty - Výroba neplněných výrobků - Výroba plněných výrobků

- umí rozlišit jednotlivé druhy hmot - ovládá zadělávání a tření hmot - popíše vady a jejich příčiny	Příprava jádrových hmot - druhy hmot - jádrové hmoty nepečené
- umí připravit jednotlivé druhy smetanových náplní - popíše zásady při šlehání náplně - umí sesadit jednotlivé výrobky a určí které náplně do nich patří	Příprava smetanových výrobků a náplní - smetanové náplně nevařené - smetanové náplně vařené - zásady při šlehání - jednotlivé výrobky
- zvládá přípravu kvásku a zadělání všech druhů kynutých těst - vyrobí jednotlivé druhy výrobků - ovládá přípravy náplní	Příprava kynutého těsta
- zvládá přípravu kvásku a zadělání plundrového těsta - ovládá přípravy náplní	Příprava plundrového těsta
- vybere a upraví suroviny - zná zahušťovací a vázací prostředky - uvede druhy zmrzlin a popíše jejich výroba - dodržuje technologický postup výroby - zná a dodržuje zásady hygieny při výrobě zmrzliny - skladuje hotové výrobky	Zmrzliny - Mražené výrobky
- samostatně pracuje a výborně se orientuje v prostoru - ovládá jednotlivé technologické postupy	Opakování ročníku
- spolupracuje na výrobě všech cukrářských a pekařských výrobků	Příprava výrobků - adventní výstava - příprava cukroví - plesová sezóna - velikonoční výstava - zakázková výroba - příprava svačin pro DD
III.ročník	
- dodržuje zásady osobní a provozní hygieny v cukrářské výrobě - zná zásady bezpečnosti při práci na provoze - orientuje se v jednotlivých druzích váhových jednotek a vah - navažuje potřebné množství surovin	Opakování - základními ustanoveními právních norem o BOZP, vážení a měření - hygiena a sanitace v cukrářské výrobě - vážení surovin
- charakterizuje význam DIA výrobků - umí vyrobit korpusy a náplně - umí výrobky dohotovit	Příprava DIA výrobků

- připravuje moučníku z listového těsta - připravuje moučníku z kynutého těsta - připravuje litých moučníků	Příprava restauračních moučníků
- umí připravit jednotlivé druhy pevných těst - zpracuje a tvaruje jednotlivé výrobky - tvaruje a peče výrobky - sesazuje a dohotovuje výrobky - vyrábí různé druhy náplní	Příprava čajového pečiva - čajové pečivo - linecké pečivo - vaflové pečivo - třené pečivo - slané a sýrové pečivo - trvanlivé náplně a polevy
- při výrobě korpusů dodržuje technologické postupy - vyrábí náplně a krémy - tvaruje ozdoby modelováním a vypichováním - vyrábí ozdoby stříkáním - sesazuje korpusy dortů - připravuje náplně - potahuje výrobky čokoládou - dohotovuje výrobky - prezentuje výrobky	Výroba a zdobení dortů - výroba korpusů - výroba náplní a krému - výroba ozdob - dohotovení výrobků - prezentace výrobků
- dodržuje BOZP a hygienu - orientuje se v tematice vedení skladového hospodářství - vyjmenuje kritické body HACCP - dodržuje ustanovení HACCP - přepočítává surovinové normy - zná základní suroviny pro výrobu základních cukrářských výrobků - při přípravě dodržuje stanovené technologické postupy - umí odstranit případné vady při výrobě - vyrábí krémy a náplně - vyrábí ozdoby - dohotovuje výrobky - správně skladuje hotové výrobky - balí hotové výrobky - pomáhá při expedici hotových výrobků	Souhrnné práce - příprava k ZZ - BOZP, hygiena sanitace - vedení skladu - kritické body HACCP - praktické výpočty - kynuté těsto - restaurační moučníky - výroba a zdobení dortů - šlehané hmoty - jádrové hmoty - třené hmoty - smetanové výrobky - pálená hmota - medové těsto
- spolupracuje na výrobě všech cukrářských a pekařských výrobků	Příprava výrobků - adventní výstava - příprava cukroví - plesová sezóna - velikonoční výstava

7. ZÁKLADNÍ PODMÍNKY PRO USKUTEČŇOVÁNÍ ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

7.1 Základní materiální podmínky

učebny	počet	vybavení učeben
kmenové třídy	1	- školní tabule - školní nábytek - dataprojektory a PC s připojením k internetu - výukové nástěnné obrazy - multimediální technika je přinášena vyučujícím v případě potřeby
odborná učebna	1	- počítač - školní nábytek - školní tabule - výukové nástěnné obrazy - vzorky vybraných surovin
dílny	3	- pekařské pece - elektrické trouby - indukční deska - lednice - mini lednice - nerezové stoly - nerezové umyvadla - nerezové regály - stojany na plechy - váhy - mixéry - kuchyňské roboty - rychlovarné konvice - mikrovlnné trouby - drobný inventář
sklad surovin	1	- lednice - kovové regály - mrazák
odborná učebna ICT	1	- OS Windows - MS Office - počítače - tiskárna

		- dataprojektor - připojení k síti, Internet - školní knihovna
tělocvična	1	- vybavení pro výuku tělesné výchovy
posilovna	1	- vybavení posilovny
sportovní místnost	1	- ping-ponk - šipky
školní hřiště	1	- fotbalové branky - basketbalové koše - kůly - přípojka k elektrické síti
školní jídelna	1	- jídelní stoly - židle - výdejní okénka - vozíky/zásobníky sklenic, táců
internát	1	- pokoje se společným sociálním zařízením
společenský sál (Růžový salonek)	1	- stoly - židle - piáno - klavír - prosklené skříně
zámecká kaple	1	- místnost pro veřejnou prezentaci výrobků žáků při školní výstavě
terapeutická místnost	1	- pohovka - křesla - židle - postel s nebesy - vodní sloupec - zrcadla - houpací křeslo - projektor - osvětlení - drobný inventář
keramická dílna	1	- keramická pec - hrnčířský kruh - nerezové umyvadlo - keramické umyvadlo - nerezový stůl

		- pracovní stoly a židle - regály
--	--	--

7.2 Personální podmínky

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

Vzdělávání a výchova jsou v souladu s cíli vzdělávání stanovenými v rámcovém vzdělávacím programu.

Pedagogové si rozšiřují a prohlubují svou kvalifikaci dalším akreditovaným vzděláváním, například jazyková vzdělávání, rozvoj ICT kompetencí, studium speciální pedagogiky. Zároveň sledují nejnovější trendy v oblasti pedagogiky a středoškolského vzdělávání i v daném oboru. Vzdělávání probíhá v souladu se schváleným plánem DVPP na příslušný školní rok.

7.3 Organizační podmínky

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

Vzdělávání probíhá podle učebního plánu, který je součástí tohoto školního vzdělávacího plánu. V teoretickém vzdělávání se realizují předměty všeobecné i odborné. Výuka probíhá v kmenové třídě, počítačové učebně, tělocvičně, posilovně, na hřišti v závislosti na obsahu a zaměření předmětu.

V průběhu vzdělávání se žáci zúčastní kulturně výchovných akcí, divadelních a filmových představení, environmentálních akcí, přednášek, besed, exkurzí a dalších aktivit vycházejících z učebních osnov jednotlivých předmětů.

Součástí všeobecného vzdělávání jsou pobytové akce- pracovní pobyt, zimní ozdravný pobyt a environmentální pobyt v přírodě. Tělesná výchova je povinná pro všechny žáky, s výjimkou uvolněných žáků. Součástí je účast ve školních sportovních soutěžích.

Odborný výcvik probíhá v odborných dílnách umístěných v zařízení školy.

Výchova ke zdraví

Požadavky programu Zdraví pro 21.století jsou realizované prostřednictvím školou vytvořené koncepce strategie primární prevence, tak i v průběhu vzdělávání ve všeobecně vzdělávacích předmětech, odborných předmětech i odborném výcviku, kde je žák veden k tomu, aby byl podle svých schopností a možností schopen pečovat o své tělesné i duševní zdraví, dodržovat zásady bezpečné práce a zdravého životního stylu a využívat dostupné zdroje informací pro prevenci a ochranu zdraví.

Oblast životního prostředí

Realizace požadavků na rozvoj vzdělávání v oblasti životního prostředí vychází ze Státního programu environmentálního vzdělávání, výchovy a osvěty. Cílem programu je vést žáky k odpovědnému a udržitelnému přístupu k životnímu prostředí, rozvíjet jejich environmentální povědomí a praktické dovednosti pro ochranu přírody a zdravého životního prostředí. Environmentální vzdělávání se prolíná celým vzdělávacím procesem, je začleňováno do všech

předmětů, praktického výcviku i mimoškolních aktivit, aby žáci získávali environmentální povědomí a dovednosti postupně a soustavně.

Finanční gramotnost

Na základě usnesení vlády č. 1594 školské reformy je ve vzdělávacím procesu posílena výuka finanční gramotnosti, a to konkrétně v prvním ročníku v rámci předmětu občanská výchova, kde žáci získávají základní znalosti a dovednosti pro správu osobních financí, plánování rozpočtu, orientaci v cenách a úvěrech a zodpovědné nakládání s penězi.

Uplatnění žáků

Vzdělávání žáků zprostředkuje nejdůležitější znalosti a dovednosti potřebné pro uplatnění ve světě práce a to prostřednictvím výuky odborných předmětů a občanské výchovy, praktického odborného výcviku, realizace pracovních projektů a simulací, exkurzí do podniků a poradenských aktivit zaměřených na plánování kariéry, orientaci na trhu práce a rozvoj profesních kompetencí.

Využívání ICT

Po celou dobu studia dochází k rozvoji kompetencí využívat informační a komunikační technologie, a to prostřednictvím výuky odborných a teoretických předmětů, praktického odborného výcviku, projektových úkolů a skupinových prací, práce s digitálními nástroji a softwarovými aplikacemi, vyhledávání a zpracování odborných informací z internetu a digitálních databází, prezentací výsledků práce a komunikace s pedagogy a spolužáky prostřednictvím digitálních prostředků.

Ochrana člověka za mimořádných událostech

Problematika ochrany člověka za mimořádných událostí v souladu s právními předpisy je zařazena do předmětů Výchova ke zdraví a Tělesná výchova.

7.4 Podmínky bezpečnosti práce a ochrany zdraví při vzdělávacích činnostech

Na začátku školního roku jsou žák a jeho zákonný zástupce prokazatelně seznámeni třídním učitelem se školním řádem, dokumenty týkajícími se rizikového chování a poučení o pravidlech a povinnostech v oblasti BOZP a PO. Poučení probíhá v souladu s osnovou připravenou smluvním partnerem.

V 1. ročníku zákonný zástupce žáka nebo zletilý žák vyplňuje formuláře „Souhlasy GDPR“, kde uděluje souhlas s předáváním informací během studia, a také s prezentací žáka v tištěných materiálech, na webových stránkách školy a na školní sociální síti.

Během praktického vyučování jsou žáci každý rok prokazatelně poučeni o bezpečném chování na pracovišti, přičemž je tento fakt zaznamenán do deníku praxe a třídní knihy.

Organizace mimoškolních akcí se řídí vnitřní směrnicí ředitele školy. Škola zajišťuje dozory během vyučování, přestávek i odborného výcviku a dbá na dodržování bezpečnostních pravidel. Stav objektů a zařízení je pravidelně kontrolován, probíhají revize a údržba.

Každé rok absolvují zaměstnanci školy školení v oblasti BOZP a PO. Časová dotace výuky a počet hodin jsou v souladu s rámcovým vzdělávacím programem a respektují fyziologické a psychické potřeby žáků.

Prevenici šikany, násilí a sociálně patologických jevů zajišťuje výchovný poradce a školní metodik prevence. Součástí je práce s klimatem tříd, monitoring vztahů a následná práce s výsledky s cílem podporovat pozitivní vztahy a příznivou školní atmosféru. Školní metodik se také věnuje prevenci a řešení výukových a výchovných obtíží, agresivního chování, zneužívání návykových látek a dalších problémů souvisejících se vzděláváním. Realizace preventivní

strategie probíhá prostřednictvím dotazníků, besed, prožitkových programů, konzultací a distribuce informačních materiálů.

8. SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY

Škola spolupracuje se sociálními partnery z řad místních firem, úřadů, institucí a organizací relevantních k oboru vzdělávání. Tato spolupráce zahrnuje zejména organizaci odborných praxí, exkurzí, přednášek a společných projektů. Cílem je propojení teoretické výuky s praxí, rozvoj odborných a klíčových kompetencí žáků a zvýšení jejich uplatnitelnosti na trhu práce.

Sociální partneři jsou zapojováni do tvorby a aktualizace školního vzdělávacího programu a poskytují škole zpětnou vazbu k aktuálním potřebám praxe. Spolupráce je pravidelně vyhodnocována a dále rozvíjena s ohledem na požadavky regionu a zaměstnavatelů.

Škola spolupracuje se subjekty: Zemědělské a obchodní družstvo Hlavnice, Tyčinkárna Král Opava, Oseva Opava, výzkumný ústav olejnin, Velkoobchod se specializací pro pekaře Zedníčková, Ireks Enzyma, Větrný mlýn Choltice, Moravskoslezské cukrovary- odštěpný závod Opava, Mondelez International Opava, Wellness hotel Bahenec.

K posílení klíčových kompetencí a k rozvoji průřezových témat jsou v průběhu roku ve škole realizovány různé projekty a akce: 72 hodin, Hejbni kostrou, Pohádkový park, Adaptační den, Český červený kříž, vánoční a jarní výstava s výrobky žáků, Valentýnská soutěž a kulturní akce.