



Školní vzdělávací program

Potravinářská výroba

Cukrářské práce

Platnost ŠVP: od 1.9.2025

Č.j.: .../2025/OU Brno

Obsah

1.	CHARAKTERISTIKA ŠKOLY	3
1.1	ZÁKLADNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE OU BRNO.....	3
1.2	ZÁKLADNÍ CHARAKTERISTIKA OU BRNO	4
1.3	PERSONÁLNÍ PODMÍNKY	5
1.4	ŠKOLNÍ PORADENSKÉ PRACOVISTĚ	6
1.5	MIMOŠKOLNÍ ČINNOST	7
1.6	MATERIÁLNĚ TECHNICKÉ PODMÍNKY	7
2.	IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE OBORU	8
2.1	PROFIL ABSOLVENTA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU	8
2.2	UPLATNĚNÍ ABSOLVENTA	8
2.3	VÝČET OČEKÁVANÝCH KOMPETENCÍ ABSOLVENTA.....	9
2.4	ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ A POTVRZENÍ DOSAŽENÉHO VZDĚLÁNÍ	12
3.	CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU	12
3.1	POPIS CELKOVÉHO POJETÍ VZDĚLÁVÁNÍ.....	12
3.2	METODICKÉ PŘÍSTUPY	13
3.3	PRŮŘEZOVÁ TÉMATA	14
3.4	ORGANIZACE VÝUKY	15
3.5	ZPŮSOB HODNOCENÍ ŽÁKŮ	16
3.6	VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ SE SPECIÁLNÍMI VZDĚLÁVACÍMI POTŘEBAMI A ŽÁKŮ MIMOŘÁDNĚ NADANÝCH ..	16
3.7	REALIZACE BEZPEČNOSTI A OCHRANY ZDRAVÍ.....	18
3.8	ZÁKLADNÍ PODMÍNKY BOZP.....	19
3.9	PODMÍNKY PRO PŘIJETÍ KE STUDIU	19
3.10	ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ	19
4.	UČEBNÍ PLÁN.....	20
5.	UČEBNÍ OSNOVY	23
5.1	ČESKÝ JAZYK.....	23
5.2	LITERÁRNÍ VÝCHOVA	28
5.3	OBČANSKÁ VÝCHOVA.....	33
5.4	MATEMATIKA	39
5.5	TĚLESNÁ VÝCHOVA	42
5.6	INFORMATIKA	45
5.7	ZAŘÍZENÍ ZÁVODŮ	49
5.8	HOSPODÁŘSKÉ VÝPOČTY	52
5.9	TECHNOLOGIE	55
5.10	SUROVINY	62
5.11	ODBORNÉ KRESLENÍ	69
5.12	ODBORNÝ VÝCVIK.....	72
6.	POPIS MATERIÁLNÍHO A PERSONÁLNÍHO ZAJIŠTĚNÍ VÝUKY V DANÉM ŠVP	80

1. Charakteristika školy

1.1 Základní identifikační údaje OU Brno

Název právnické osoby:	Odborné učiliště Brno, příspěvková organizace, Lomená 530/44, 617 00 Brno
Identifikátor právnické osoby:	600 025 055
Adresa:	Lomená 530/44, 617 00 Brno
Telefon:	545233110
Fax:	545233110
E-mail:	sekretariat@oupslomena.cz
Adresa pro dálkový přístup:	www.skolalomena.cz
Ředitelka školy:	Mgr. Eva Lebedová
Adresa:	Beneška 189, Kobeřice u Brna 684 01
Ředitel je současně statutárním orgánem právnické osoby.	
Právní forma:	Příspěvková organizace
IČO:	00567213
Zřizovatel školy:	Jihomoravský kraj se sídlem v Brně
Právní forma:	kraj.
IČO:	70 888 337
Adresa:	Žerotínovo nám 3/5 601 82 Brno
Právnická osoba byla zřízena na dobu neurčitou.	

Právnická osoba vykonává činnost těchto škol a školských zařízení:

1. Střední škola

Kapacita:	448 žáků
IZO:	110 025 857
Místa poskytovaného vzdělávání nebo školských služeb:	Lomená 530/44, 617 00 Brno

2. Domov mládeže

Kapacita:	200 lůžek
IZO:	110 250 036
Místa poskytovaného vzdělávání nebo školských služeb:	Lomená 530/44, 617 00 Brno

3. Školní jídelna

Kapacita:	1700 stravovaných
IZO:	110 250 044
Místa poskytovaného vzdělávání nebo školských služeb:	Lomená 530/44, 617 00 Brno

1.2 Základní charakteristika OU Brno

OU Brno je speciálně pedagogické vzdělávací a výchovné zařízení komplexního typu. Areál školy je umístěn v Brně – Komárově, je velmi dobře dostupný MHD, je poblíž hlavního vlakového nádraží i nádraží autobusového. Zabezpečuje teoretické vyučování, praktické vyučování a výchovu mimo vyučování.

Odborné učiliště poskytuje i žákům se speciálními vzdělávacími potřebami střední vzdělání s výučním listem. Přípravuje je na výkon dělnických povolání ve stavebnictví, průmyslu a oblasti služeb. Má vlastní úsek odborného výcviku, domov mládeže a internát. Kromě výuky pro žáky zajišťuje odborné exkurze, sportovní kurzy a soutěže, kulturní akce. Vzdělání je ukončeno závěrečnou zkouškou, vydáním výučního listu a vysvědčením o závěrečné zkoušce. OU Brno v současné době sdružuje následující školy a školská zařízení s kapacitou:

Odborné učiliště Brno – Střední škola:	448 žáků
Domov mládeže:	200 žáků
Školní kuchyně:	2600 jídel/den

Škola působí od roku 1961. Na základě optimalizačního rozhodnutí byl tomuto Odbornému učilišti Brno od 1.7.1997 přidělen areál Lomená 38-44. Komplexní forma přípravy byla započata ve školním roce 2000/2001, kdy došlo k přestěhování teoretického vyučování z objektu Dukelská 65, Brno-Husovice. Postupně došlo k redukci odloučených pracovišť (Praktická škola – Brechtova 6, Knihařské práce – Cejl 40, Strojírenské práce – auto montážní dílny na ul. Vídeňská 100 v Brně-Přizřenicích).

Všechny budovy a pozemky, které užívá OU Brno, jsou výhradně ve vlastnictví JMK.

Pozemky zastavěné nezastavěné:	6 741 m ² 13 030 m ²
Plochy všech podlaží budov hlavních i vedlejších:	16 802 m ²
z toho	
- výukové prostory	3 670 m ²
- ubytování – pokoje	2 064 m ²
- ostatní	7 693 m ²
- komunikace (v budovách)	3 375 m ²

Oblast podmínek a průběhu vzdělávání

Průkazné vedení osobní dokumentace žáka

Je samozřejmé, že škola realizuje učební programy uvedené v zařazení do školského rejstříku. I když se nejedná o školu zřízenou dle § 16 odst. 9, jsou zde zřizovány třídy dle §16 odst. 9 a také jsou zde žáci integrováni do tříd běžných. Všechna doporučení a veškerá dokumentace žáků je po celou dobu studia důsledně vedena a dle archivačního zákona a podmínek GDPR následně archivována. Součástí dokumentace je i průběžné sledování výsledků studia žáků a případně i doklady o řešení výchovných problémů žáků.

Uplatňovat kapacitu školy

Individuálnost práce je základní prioritou při naplňování kapacity školy a při přijímání žáků do prvních ročníků.

Zdravý životní styl

Pro efektivnost edukačního procesu je významné dodržování hygienických požadavků z pozice psychohygieny a zdravého životního stylu. Začátek teoretické výuky v osm hodin a ukončení ve 14.35 hodin při dimenzi 45 min. vyučovací hodiny odpovídá hygienickým normám. Důslednost musí být vyžadována při dodržování právních norem poledních přestávek a přestávek v systému vícehodinových bloků. Důsledné plnění těchto ukazatelů bude sledováno v rámci celého kontrolního procesu.

Pro jednotlivé učebny a specializovaná pracoviště budou vypracovány provozní řády, s nimiž musí být žáci seznámeni a poučeni o bezpečnosti práce. Za funkčnost těchto řádů budou zodpovídat odpovědní pedagogové jednotlivých učeben.

Vnitřní informační systém

Pro zajištění kvality výchovy, vzdělávacího procesu a jeho efektivity je mimořádně významné rozpracování vnitřního informačního systému, který je sledovatelný ve všech stupních řízení a kontrol včetně informace pro vnější činitele.

Tento systém vychází z analytických metod a z dlouhodobých poznatků a zkušeností vedoucích pracovníků a pedagogů.

Alternativní postupy

Ve vzdělávacím systému je velmi důležité využívat všech modernizačních faktorů a alternativních postupů, případně jejich prvků. Zde se jeví jako mimořádně významné využití potenciálu spolupracujících odborných pracovišť, především kateder speciální pedagogiky MU Brno a UP Olomouc, ale také využití výsledků výzkumných programů, na kterých by škola participovala jako partner.

1.3 Personální podmínky**Zařazení učitelů**

Výše naznačené metodiky kvality a jejich uplatňování v jakostní politice školy jednoznačně předpokládají pregnantní vymezení kompetencí všech zaměstnanců na základě jejich odbornosti a kvalifikace. V tomto smyslu nejde jen o konstatování kvalifikační roviny, ale současně o sledování v celém systému celoživotního vzdělávání.

Při kvalifikačním růstu jde o následující kroky:

1. **Zvyšování kvalifikace – odborné** – sledování potřebnosti odbornosti z hlediska učebních programů jak v rovině všeobecně vzdělávacích předmětů, tak v rovině předmětů odborné způsobilosti a to:
 - a) pravidelné doplňování a výběr kvalifikovaných učitelů, absolventů vysokých škol,
 - b) umožnit kombinované studium zkušeným pedagogům z řad stávajícího sboru a v tomto studiu je podporovat.
2. **Speciálně pedagogické vzdělání** – ideální formou by bylo dosažení stoprocentní kvalifikovanosti všech pedagogických pracovníků ve speciálně pedagogické odbornosti. Je nutno především se tomuto ideálu co nejvíce přiblížit:
 - dosáhnout, aby šedesát procent učitelů všeobecných předmětů absolvovalo speciální pedagogiku rozšiřující formou a získalo tak další kvalifikaci,
 - dosáhnout, aby učitelé odborného výcviku a učitelé odborných předmětů absolvovali potřebné formy speciálně pedagogického vzdělávání, buď v akreditovaných programech nebo v programech bakalářských,

- u učitelů odborného výcviku s dlouhodobou praxí a věkově se blížíící důchodovému věku zajistit vzdělávací akreditované kurzy speciální pedagogiky v systému celoživotního vzdělávání. U těchto pracovníků pozitivně využít jejich odborného potenciálu a zkušeností. Oni sami jsou schopni, pedagogické poznatky i z krátkodobých kurzů přenést do pedagogické praxe.
3. **Celoživotní vzdělávání** – je nedílnou součástí kvalifikačního i kariérního růstu. Zde se škola opírá o vysokoškolská pracoviště a snaží se zachovat spolupráci ve formě detašovaného pracoviště katedry speciální pedagogiky PdF UP v Olomouci v systému vzdělávacích programů.
- Stanovení metodických oborových sdružení
 - Z kvality řízení a požadované efektivnosti výsledků jednoznačně vyplývá sestavení odborných metodických komisí, odpovídajících edukačním požadavkům.

1.4 Školní poradenské pracoviště

V souladu s doporučením „Dlouhodobého záměru vzdělávání a rozvoje vzdělávací soustavy Jihomoravského kraje“ je nedílnou součástí celého profesního zařízení školní poradenské pracoviště. Toto pracoviště je profilováno do systému celého zařízení a jsou posíleny jeho kompetence v rámci celého výchovně vzdělávacího systému v rovině:

1. řešení krizových intervencí,
2. poradenská konzultační činnost, zaměřená na všechny subjekty působnosti zařízení,
3. podpora a pomoc žákům se speciálními vzdělávacími potřebami,
4. diagnostické činnosti,
5. profesní poradenství,
6. řešení výchovných problémů žáků, především vysoké absence.

Na základě takto vymezeného obsahu působí v poradenském týmu čtyři roviny poradenských pracovníků: speciální pedagog, školní metodik prevence, výchovný poradce a školní psycholog. Průběžně a dle potřeby jsou uskutečňovány jednání výchovné komise.

Školní poradenský tým se v součinnosti s jednotlivými pedagogy věnuje žákům s horším prospěchem, ale především žákům se specifickými poruchami učení a chování. Podporuje je při překonávání veškerých socializačních obtíží edukace. V průběhu celého školního roku tedy sleduje prospěch i chování žáků a spolupracuje na řešení vzniklých problémů. Napomáhá při vyhledávání přiměřených výchovně-vzdělávacích postupů a motivace žáků.

V rámci prevence patologických jevů působí na škole metodik prevence patologických jevů, který každý rok zpracovává Minimální preventivní program. V aktivitách na úseku prevence sociálně patologických jevů jsou významné kontakty s rodiči a zástupci dalších institucí (lékaři, Policie ČR, orgány péče o ...) Pro zvýšení odolnosti dětí a mládeže vůči patologickým jevům v prostředí školy se realizují preventivní opatření v rámci MPP. Nejvýznamnější je zejména úzká a dlouhodobá spolupráce s Centrem pro drogové a jiné závislosti PPP Sládkova Brno a podpora mimoškolní činnosti.

1.5 Mimoškolní činnost

Mimoškolní aktivity naší školy vychází ze zájmů žáků i reálných podmínek jednotlivých oborů vzdělávání. Pedagogický sbor se snaží neustále nabídku rozšiřovat.

Při tomto způsobu podpory zájmů, nadání i socializace žáků dochází k rozšiřování odborných vědomostí a dovedností pomocí neformální komunikace. Taktéž dochází k vzájemnému navazování podpůrných mezilidských kontaktů mezi žáky. Veškerou tuto činnost škola uskutečňuje pomocí zájmových skupin, kroužků a workshopů činnorodých žáků a učitelů. V rámci mimoškolních aktivit jsou také posilovány klíčové kompetence žáků školy.

V mimoškolních aktivitách naší školy působí:

- odborné exkurze a stáže
- účast na kulturních a společenských akcích v regionu
- kontakty s odbornými firmami a sponzory školy
- přátelské setkávání žáků i pedagogů partnerských škol

V rámci DM

Zájmová činnost žáků v mimoškolní výchově na Domově mládeže

Sportovní činnost: posilovna, florbal, malá kopaná, pétanque, plavání (Městské lázně Brno)

Činnost v hernách: stolní fotbal, autodráha, RC modely, počítačová místnost, knihovna

Zájmové kroužky a další činnost: turnaje v bowlingu, vánoční a Valentýnská besídka, turnaje a jiných kulturních a společenských akcí.

1.6 Materiálně technické podmínky

Zařízení se nachází v souboru budov, které poskytují podmínky ke komplexní vzdělávací a výchovné činnosti školy v oblasti výuky všeobecně vzdělávacích předmětů, odborných předmětů a odborného výcviku učebních oborů v systému středního vzdělávání a středního vzdělávání s výučním listem. Tento komplex budov je neustále modernizován ve své vnitřní struktuře. I v dalším období bude na modernizaci navázáno a umožněno efektivní využití stávajících prostor pro zkvalitnění edukačního procesu.

V první řadě půjde o specifikaci jednotlivých kabinetů a učeben. V systému všeobecně vzdělávacích předmětů by tyto prostory měly mít rozdělení podle zaměření jednotlivých předmětů s vybavením pomůckami v kontextu předmětného zaměření.

Profilace těchto učeben je velmi významná pro komplexnost výuky a pro možnou realizaci učitelů při hledání alternativních forem výuky.

Jedním z hlavních záměrů vzdělávání je realizace výuky v učebnách praktického vyučování.

Jedná se o odborné učebny pro knihařské práce, malířské a natěračské práce, strojírenské práce, zednické práce, truhlářské práce, pečovatelské služby a gastro obory jako jsou pekařské práce, potravinářská výroba, stravovací a ubytovací služby a práce ve stravování.

Kmenové učebny jsou vybaveny školním nábytkem a tabulemi. Kabinety učitelů jsou standardně vybaveny počítači, které jsou využívány pro přípravu výuky i pro komunikaci se žáky a rodiči. Učebny výpočetní techniky jsou vybaveny počítači a interaktivními tabulemi.

Všechny počítače jsou propojené v síti a připojené na internet přes internetový server.

Vybavení kabinetů a na ně navazujících učeben odpovídá dle možností současným moderním požadavkům. Průběžně jsou učebny a kabinety doplňovány o nové moderní pomůcky zejména s možností multimediálního využití.

2. Identifikační údaje oboru

Kód a název oboru vzdělání:	29-51-E/01 POTRAVIÁŘSKÁ VÝROBA
Název školního vzdělávacího programu:	Cukrářské práce
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3leté denní studium
Datum platnosti od:	1.9.2025

2.1 Profil absolventa školního vzdělávacího programu

Absolvent školního vzdělávacího programu potravinářská výroba disponuje kompetencemi příslušnými pro výkon odborných činností v povolání cukrář. Absolventi se uplatní v potravinářské výrobě zaměřené zejména na cukrářské práce. Nachází uplatnění v menších a středně velkých cukrárnách i hotelech, v obchodních zařízeních zabývajících se výrobou a prodejem cukrářských výrobků. Uplatní se při obsluze a jednoduché údržbě strojů a zařízení v potravinářské výrobě.

2.2 Uplatnění absolventa

Absolvent je v oblasti výkonu profese připraven:

- znát složení a vlastnosti základních druhů surovin, podmínky jejich skladování a jejich využití v cukrářské výrobě,
- znát základní technologie přípravy těst, hmot i náplní a polev, tvarování výrobků, principy pečení a dohotovování cukrářských výrobků včetně zdobení a způsoby uchovávání hotových výrobků v závislosti na jejich trvanlivosti,
- mít přehled o strojích a zařízeních používaných v cukrářské výrobě,
- umět hospodárně využívat suroviny a energii,
- znát základní hygienické předpisy a mít osvojeny základní hygienické návyky související zejména s osobní hygienou a sanitací pracovního prostředí,
- umět si zorganizovat práci na svém přiděleném pracovišti,
- umět své pracovní činnosti v rámci plnění pracovních úkolů vykonávat tak, aby nenarušoval životní prostředí,
- dodržovat při práci zásady a předpisy ochrany, bezpečnosti a hygieny práce, dodržovat předpisy požární ochrany a seznámit se s protipožárním zařízením.

Žák byl veden, aby:

- usiloval o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a služeb, dodržoval stanovené normy a předpisy,
- dbal na dobré jméno podniku,
- znal význam, účel a užitečnost vykonávané práce,
- ekonomicky nakládal s materiály, energiemi, odpady a vodou, s ohledem na životní prostředí,
- efektivně hospodařil s finančními prostředky, zvažoval náklady, výnosy a zisk z provozované činnosti,
- při práci dbal na bezpečnost a ochranu zdraví svého, svých spolupracovníků a dodržoval základní právní předpisy, týkající se BOZP a požární prevence,
- si osvojil zásady první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent:

- byl schopen podle svých možností a schopností vyhodnocovat dosažených výsledků
- reálně si stanovoval potřeby a cíle dalšího vzdělávání,
- byl schopen samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy,
- byl schopen používat prostředky informační a komunikační technologie ke komunikaci a pro získávání a zpracování informací ve všech oblastech,
- porozuměl zadanému úkolu a získal si informace potřebné k jeho řešení,
- spolupracoval při řešení problémů s jinými lidmi,
- vyjadřoval se vhodně a přiměřeně v mluveném i psaném projevu a srozumitelně formuloval své myšlenky,
- odhadoval důsledky svého jednání a chování v různých situacích,
- uměl přijímat radu a kritiku a adekvátně na ni reagoval,
- přispíval k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k přecházení konfliktům,
- jednal v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování,
- respektoval svobodu a lidská práva druhých a přistupoval k nim s úctou a tolerancí,
- zajímal se o politické a společenské dění u nás a ve světě,
- uvědomoval si zodpovědnost za vlastní život a zdraví, usiloval o zdravý životní styl a o zdokonalování své tělesné i duševní zdatnosti,
- chránil životní prostředí a jednal v duchu udržitelného rozvoje,
- měl přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru,
- měl reálnou představu o pracovních a platových podmínkách v oboru a uměl vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech,
- znal práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků a vhodně komunikoval s potenciálními zaměstnavateli.

2.3 Výčet očekávaných kompetencí absolventa

V celkovém pojetí vzdělávání ve vzdělávacím procesu jsou převážně uplatňovány takové formy a metody práce s žáky, aby docházelo k rozvoji osobnosti jako celku, tudíž i kombinovaně k rozvoji všech kompetencí žáka. Tento rozvoj neprobíhá pouze klasickou předmětovou výukou, ale také prostřednictvím klimatu školy, semináři, besedami, projektovým vyučováním, exkurzemi, mimoškolními aktivitami organizovanými školou a jednotlivými pedagogy a v neposlední řadě sebevzděláváním žáků.

Naplnění jednotlivých kompetencí ve vzdělávacím procesu žáků je možno izolovaně popsat následujícím způsobem.

a) Kompetence k učení

Za účelem rozvíjení klíčových kompetencí jsou již od 1. ročníku aplikovány ve výuce v jednotlivých předmětech především dialogické metody, rozhovor, diskuse, panelová diskuse, simulační, situační a inscenační metody, řešení problémových příkladů, mezních a konfliktních situací, didaktické hry. Zavedena je projektová metoda výuky spočívající v zadávání a řešení komplexních praktických úkolů – žákovských projektů, ve kterých jsou integrovány jednotlivé složky obsahu vzdělávání vzdělávacího programu. Zdůrazněny jsou motivační činitele vyučování formulací problémových situací a řešením praktických cílů výuky. Bude kladen důraz na práci s textem, porozumění a interpretaci textu, vyhledávání jeho podstatných částí nebo úseků a pořizování poznámek. V rámci výtvarných předmětů se budou žáci učit skicovat hotová aranžmá, a naopak pořizovat studie zamýšlených prací.

b) Kompetence k řešení problémů

Výuka je vedena tak, aby žáci hledali různá řešení problému, svoje řešení si dokázali obhájit. Ve vhodných oblastech vzdělávání používáme netradiční úlohy. Při výuce motivujeme žáky v co největší míře problémovými úlohami z praktického života. Žáci si postupně zdokonalují kompetenci práce s informacemi ze všech možných zdrojů (ústních, tištěných, mediálních a počítačových, včetně internetu), aby je uměli vyhledávat, třídit a vhodným způsobem využívat. Žáci jsou vedeni k používání internetu.

c) Komunikativní kompetence

Žáci jsou vedeni k vhodné komunikaci se spolužáky, s učiteli a ostatními dospělými ve škole i mimo školu. Obhajují a argumentují vhodnou formou svůj vlastní názor a zároveň poslouchají názor jiných. Do výuky jsou začleňovány metody kooperativního učení a jejich prostřednictvím jsou žáci vedeni ke spolupráci při vyučování. V ústním i písemném projevu jsou žáci vedeni tak, aby dodržovali jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii. Žáci provádějí obhajoby projektů a návrhů před spolužáky a učí se zdůvodňovat svá stanoviska. Do výuky jednotlivých předmětů jsou zařazovány výstupy, při kterých je prováděn nácvik komunikativních situací se zákazníky, spolupracovníky a nadřízenými. Při vzdělávání jsou vždy vedeni, aby se vyjadřovali a vystupovali v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

d) Personální a sociální kompetence

Během vzdělávání je mimo jiné používána skupinová práce žáků, při které jsou vedeni k vzájemné pomoci při učení. Sociální kompetence jsou rozvíjeny na praktických cvičeních a úkolech (při tělesné výchově, na kurzech apod.). Usilujeme, aby žáci prokázali schopnost střídát role ve skupině. Žáky vedeme k respektování společně dohodnutých pravidel chování, na jejichž formulaci se sami podílejí.

Učíme je zároveň k odmítavému postoji ke všemu, co narušuje dobré vztahy mezi žáky. Chceme žáky naučit základům kooperace a týmové práce.

Žáci jsou zapojováni do organizování činnosti školy (žakovská rada, třídní samospráva), do reprezentačních akcí školy (příprava dárkových vazeb pro významné osobnosti, příprava výstav pro veřejnost). Tyto personální kompetence jsou rozvíjeny osobním příkladem pedagogů, vhodnou motivací, výukou bez situací nerovnosti a ponížení. Ve výuce jsou využívány formy sebehodnocení žáka, účast žáků na projektovém vyučování, exkurzích, organizační příprava akcí žáky (vánoční akademie, příprava výstav a soutěží).

e) Občanské kompetence a kulturní povědomí

Občanské kompetence jsou rozvíjeny hlavně učením sociálním, metodami sebepoznávání a seznamování žáků s jejich právy, odpovědností a povinnostmi.

Učitelé i žáci respektují práva a povinnosti nejen při dodržování školního řádu, respektují individuální rozdíly kulturní a náboženské odlišnosti spolužáků ve třídě i ve škole.

V rámci sportovně turistického kurzu jsou žáci vedeni k péči o své fyzické a duševní zdraví.

V rámci aktivit internátu jsou žáci vedeni k plnohodnotnému využívání volného času.

V rámci programů environmentální výchovy jsou žáci vedeni k aktivnímu a pozitivnímu přístupu k životnímu prostředí a ekologickým problémům ve společnosti.

V rámci každoročních módních přehlídek jsou žáci vedeni ke vzájemné spolupráci mezi obory, k toleranci a uznání hodnoty práce jiných.

f) Kompetence k pracovnímu uplatnění

Žáci jsou seznamováni na exkurzích a v rámci odborných praxí v podnicích se základními povinnostmi a právy v rámci pracovně právních vztahů, s možnostmi uplatnění na trhu práce a

požadavky na zaměstnance. V rámci vzdělávacího programu žáci pracují s informacemi, odbornou literaturou, slovníky (zákoník práce, ekonom, práce a mzda apod.).

Kompetence je dále rozvíjena praktickou výukou, projektovým vyučováním, zapojením do doplňkové činnosti školy při realizaci konkrétních zakázek.

g) Matematické kompetence

Tato kompetence je realizována především formou projektového vyučování a v rámci předmětu IKT, matematika, estetická výchova a odborný výcvik. Ve všech předmětech je kladen důraz na řešení praktických úkolů v běžných situacích.

h) Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi

Žáci jsou vedeni k práci s informacemi z různých zdrojů (audiovizuálních, tištěných, elektronických), mají k dispozici učebny vybavené výpočetní technikou (ve škole i na internátě) s připojením k internetu. Diskusemi si tříbí schopnosti posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k různým informacím.

i) Odborné kompetence

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

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

Zpracování suroviny na hotové cukrářské výrobky dle technologického postupu a s ohledem na bezpečnost potravin, tzn. aby absolventi:

- vybrali vhodné suroviny a pomocné látky pro daný technologický postup,
- připravovali a upravovali a zpracovávali suroviny podle technologického postupu ručně nebo strojově na cukrářské výrobky,
- dodržovali technologický postup a technologickou kázeň,
- prokazovali zručnost při ručním zpracování a úpravě surovin,
- obsluhovali potravinářské stroje a zařízení při přípravě, úpravě a zpracování surovin, prováděli jejich čištění a běžnou údržbu,
- balili, označovali, skladovali a expedovali hotové výrobky.

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

- pochopili a respektovali nezbytnost dodržování hygieny a sanitace potravinářského provozu s cílem vyrábět bezpečné cukrářské výrobky,
- osvojili si zásady osobní hygieny a hygieny pracovního prostředí,
- likvidovali odpadky v souladu s ekologickými principy,
- seznámili se s platnými právními předpisy v potravinářství.

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

- chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků,
- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence,
- osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci, rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví,

- znali systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví, s vykonáváním práce),
- byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytnutí první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snažili se poskytnout první pomoc.

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

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

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

- znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční či společenské ohodnocení,
- zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady,
- efektivně hospodařili s finančními prostředky,
- nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

2.4 Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou, která se koná a organizuje podle platných předpisů MŠMT. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Úspěšné vykonání závěrečné zkoušky a získání výučního listu umožňuje absolventovi ucházet se o studium navazujících studijních vzdělávacích programů ve středních odborných učilištích. Absolvent je připraven prohlubovat si specifické znalosti v oboru různými školeními a kurzy.

Stupeň dosaženého vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem.**

3. Charakteristika školního vzdělávacího programu

3.1 Popis celkového pojetí vzdělávání

Vzdělávací strategie školy počítá s trvalým procesem zajišťování a vyhodnocování vzdělávacích potřeb žáků. Klíčovým principem uplatňovaným v rámci řízení kvality je princip trvalého zlepšování, který provází všechny činnosti a aktivity školy.

Pedagogická koncepce školy důsledně vychází z principu spoluzodpovědnosti žáků za vlastní vzdělávání, jehož uplatnění rozvíjí žákovské osobnostní kompetence – potřeba pracovat na vlastním rozvoji, plánovat sebezdokonalování, chápat nutnost celoživotního vzdělávání ve znalostní společnosti třetího tisíciletí.

Vzdělávací strategie školy je založena na těsném propojení teoretické výuky s praxí a s konkrétní praktickou zkušeností žáků. Výuka je členěna podle časové dotace jednotlivých předmětů v týdenních blocích teoretického vyučování a odborného výcviku.

V daném oboru se vzdělávají žáci, u nichž převládá sklon k manuální práci, proto převažuje praktická složka vzdělávání, v níž žáci měli získat odborné kompetence potřebné pro uplatnění

v povolání. Žáci se připravují na jednoduché práce při přípravě surovin a při přípravě a vlastní výrobě polotovarů a cukrářských výrobků včetně jejich uchování.

Žáci jsou vychováni tak, aby byli schopni se uplatnit na trhu práce a začlenit se do společnosti na základě zvládnutí vybraných činností profese a aby si vypěstovali kladný vztah k práci.

3.2 Metodické přístupy

Metody a formy vzdělávací práce volí vyučující se zřetelem k charakteru předmětů, konkrétní situaci v pedagogickém procesu i s ohledem na možnosti školy. Za významné pro přípravu v tomto učebním oboru lze považovat důsledné uplatňování pedagogických zásad vyučujícími, zejména zásady názornosti a přiměřenosti učiva a metody individuálního přístupu k žákovi. Vyučující v koordinaci s ostatními vyučujícími vyvíjí soustavnou péči o vytváření a rozvíjení profesních vlastností a schopností žáků.

Je nutné, aby si pedagogičtí pracovníci uvědomili, že se v oboru připravují žáci, kteří většinou v této přípravě ukončí své systematické vzdělávání, takže je důležité, aby získali vědomosti a dovednosti nezbytné pro další osobní, občanský a pracovní život. Proto je nutné k těmto žákům přistupovat se záměrem maximálně je motivovat, zejména kladným hodnocením, využívat maximálně prostor ve všeobecně vzdělávacích předmětech prakticky zaměřeným činnostem a k účasti řešit na modelových situacích problémy běžného života. Informace by měly být podloženy vlastní činností žáků při řešení úkolů. Proto je nutné, aby vyučující volili specifické metody, např. exkurze, inscenační metody založené na hře, vhodné pro poznání sebe i druhých, pro vytvoření kontaktu a komunikace ve dvojicích a ve skupině, nebo napomáhající lépe pochopit a osvojit si i některé teoretické učivo (např. v občanské výchově).

Pozornost by měla být věnována také nácviku metod a technik učení a práci s textem jako základním zdrojem informací. Vhodné je i využití počítače při vyučování včetně speciálních výukových programů. Vyučující v koordinaci s ostatními vyučujícími vyvíjí soustavnou péči o vytváření a rozvíjení profesních vlastností a schopností žáků.

Kromě realizace **klíčových dovedností** vede vyučující žáky k trpělivé a soustavné práci a usiluje o to, aby si žáci vytvořili dobrý vztah k praktickým činnostem. Výchovu v tomto smyslu lze uplatnit zejména v předmětu odborný výcvik.

Metody činnostně zaměřeného vyučování – praktické práce žáků především aplikačního a heuristického typu. Důraz na motivační činitele – zařazení her, soutěží, simulačních a situačních metod. Výuka je členěna podle časové dotace jednotlivých předmětů na týdenní ucelené bloky teoretického vyučování a odborného výcviku. Do teoretického vyučování jsou zařazeny jak předměty všeobecně vzdělávací, tak předměty odborné.

Odborný výcvik zajišťují učitelé odborného výcviku a je organizován tak, aby žáci poznali celý technologický postup. Žák zhotoví sám celý výrobek pod vedením učitele. Aby si procvičil výrobek zhotoví jej i několikrát s menšími obměnami. U jednotlivých žáků je dodržována pracovní doba včetně přestávek, které jsou dané jak zákoníkem práce, tak hygienickými a školskými normami.

Teoretické vyučování zajišťují učitelé na OU Brno, podle platného rozvrhu. Učebny jsou vybaveny základním vybavením, učebny specializované – výpočetní technika, tělocvičny.

Způsoby rozvoje občanských a klíčových kompetencí ve výuce

Diskuse, přednášky, rozhovor, zařazení vhodných témat a příkladů z praxe tak, aby žáci:

- jednali odpovědně, aktivně

- dbali na dodržování zákonů a pravidel chování, respektovali práva a osobnost druhých lidí
- vystupovali proti nesnášenlivosti a diskriminaci
- jednali v souladu s morálními principy
- přispívali k uplatňování hodnot demokracie
- aktivně se zajímali o politické a společenské dění u nás a ve světě i o veřejné záležitosti lokálního charakteru
- chápali význam životního prostředí pro člověka

Celkový způsob života školy, všechny procesy, činnosti a aktivity školy, přístupy týmu vyučujících i ostatních pracovníků školy jsou založeny na principech demokratické občanské společnosti, na zásadách a principech trvale udržitelného rozvoje, na pravidlech pro profesní uplatnění v rámci moderního dynamického trhu práce i na strategii všestranné aplikace informačních a komunikačních technologií ve všech oblastech práce školy.

3.3 Průřezová témata

Průřezová témata jsou nedílnou součástí koncepce školy a jejich zásady, principy a hodnoty si žáci osvojují a průběžně je aktivně uplatňují při vědomí nutnosti stálých inovací:

- při zapojování do konkrétních školních aktivit a projektů
- v běžném každodenním životě školy
- průběžně ve výuce jednotlivým předmětům
- při vlastních i mezipředmětových projektech a prezentacích

Z realizace průřezových témat vyplývá i osvojení základních kompetencí absolventa:

- kompetence občana v demokratické společnosti
- kompetence enviromentální, občanskému i profesnímu jednání v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje
- kompetence k pracovnímu uplatnění
- kompetence k práci s informacemi v oblasti komunikačních technologií

Začleňování průřezových témat

Zařazení průřezových témat do výuky je zaměřeno tak, aby si žák uvědomil vzájemnou použitelnost a souvislost znalostí a dovedností z různých vzdělávacích oblastí. Průřezová témata výrazně formují charakter žáků a jejich postoje. Průřezová témata jsou zařazována do všech ročníků vždy podle vhodné vazby na učivo.

Občan v demokratické společnosti napomáhá rozvoji sociálních kompetencí žáků. Postavení člověka ve společnosti, formování postojů žáků, vytváření dobrého třídního kolektivu, respektovat se navzájem a pomáhat si, to vyučuje předmět Občanská výchova. Velký význam má jednotný přístup všech pedagogů k chování žáků. Žáci i pedagogové jsou si vědomi, že všichni vytvářejí image školy zvláště ve vztahu k veřejnosti. Do této oblasti spadá i vyhledávání problémových žáků, kteří narušují kolektiv a řešení těchto situací ve spolupráci s výchovným poradcem.

Člověk a životní prostředí vede k pochopení významu přírody a správného chování člověka v přírodě. Zde se klade důraz na pochopení závislosti člověka na přírodních surovinách, správném hospodaření s potravinami, na odpovědnosti člověka za zachování udržitelného rozvoje společnosti.

V předmětu Český jazyk je rozvíjeno povědomí problematiky životního prostředí a jeho ochrana. Do předmětu Tělesná výchova je zařazován pohyb a turistika v přírodě, důraz je kladen na pochopení nutnosti ochrany životního prostředí. Kladen je důraz na enviromentální výchovu, tj. vztah člověka k prostředí.

Člověk a svět práce je vhodně realizováno v motivačních metodách, kdy je v žácích formován dobrý vztah ke zvolenému oboru. Učitelé pěstují v žácích touhu po uplatnění a odborném růstu, učí je řešit problémové situace, které mohou pomoci při hledání zaměstnání. Žáci umí sepsat žádost o místo, životopis a orientují se ve vyhledávání nabídek zaměstnání.

Informatické vzdělání – žáci ovládají základy softwaru a osvojují si dovednosti při práci s internetem. Předmět IT se prolíná do všech předmětů a žáci v rámci aplikací mohou plnit úkoly zadané učiteli jiných předmětů. Podle kapacitních možností mohou odbornou učebnu využívat i učitelé jiných předmětů.

3.4 Organizace výuky

Studium je organizováno jako tříleté denní. Je ukončené závěrečnou zkouškou podle příslušných právních norem a poskytuje střední vzdělání s výučním listem. Teoretická výuka je organizována v budově školy, odborný výcvik i odborná praxe probíhá také v přílehlých prostorách školy a na smluvních pracovištích u právnických osob i fyzických osob v Brně.

Výuka je v 1. a 2. ročníku organizována tak, že týden mají žáci teorii a týden praxi. Ve třetím ročníku převládá praxe, pouze jeden den v týdnu mají teorii.

Přehled vyučovacích jednotek:

a) Teoretické vyučování:

0. hodina: 7.05 - 7.50

1. hodina: 8.00 - 8.45

2. hodina: 8.55 - 9. 40.

3. hodina: 9.50 - 10.35

4. hodina: 10.45 - 11.30

5. hodina: 12.00 - 12.45

6. hodina: 12.55 - 13.40

7. hodina: 13.45 - 14.30

O přestávkách je zajištěn pedagogický dozor dle stanoveného rozvrhu.

b) Praktické vyučování:

Rozvrh pracovního dne

Doba praktické výuky – pracovní doba je stanovena platnými učebními osnovami takto:

1. ročník denně 6,5 hodin

2. ročník denně 7,5 hodin

3. ročník denně 7,5 hodin

Určené přestávky

9.00 – 9.15 hodin; 11.45 – 12.15 hodin

Přestávky jsou určeny pro všechny žáky OU v praktickém vyučování. Učitel tyto přestávky tráví společně s žáky, čímž naplňuje povinnost dozoru nad nimi.

Odborné kompetence jsou rozvíjeny a nejnovější trendy v oboru prezentovány prostřednictvím těchto organizačních forem výuky.

Exkurze jsou součástí teoretické i praktické výuky. Akce jsou uskutečňovány v každém pololetí ve všech třech ročnících.

Odborné soutěže – žáci se pravidelně každý rok zúčastňují oborových soutěží a na základě výběru se účastní krajských a celostátních oborových soutěží.

3.5 Způsob hodnocení žáků

Hodnocení chování a prospěchu ve výuce tvoří platná legislativa a klasifikační řád, který je součástí školního řádu a sjednocuje požadavky teoretického i praktického vyučování. Různé formy hodnocení – písemné, ústní, testy, sebehodnocení, spolu s různým způsobem hodnocení – známkování, slovní hodnocení, bodový systém – směřuje k posouzení zvládnutí základních kompetencí.

Způsoby hodnocení teoretického vyučování

Hodnocení ve všeobecně vzdělávacích předmětech a v teoretické výuce odborných předmětů se provádí formou ústní a písemnou. Písemné hodnocení je formou otevřených úloh nebo testem. Kromě faktických znalostí se hodnotí i forma vyjadřování a vystupování. U písemných prací se zohledňuje i grafická stránka. Dále se hodnotí samostatné domácí práce a referáty, aktivita žáků při vyučování.

Způsoby hodnocení odborného výcviku

V odborném výcviku ve škole se uplatňuje individuální hodnocení žáků.

Způsoby hodnocení klíčových kompetencí

Hodnocení klíčových kompetencí se provádí v jednotlivých vyučovacích předmětech. Jedná se o komplexnější posouzení a hodnocení toho, jak žák komunikuje, jak je schopen spolupracovat interaktivně v kolektivu, jak využívá výpočetní techniku a numerických znalostí a jak je schopen své znalosti a dovednosti prezentovat.

Společné zásady při hodnocení

Hlavní funkce hodnocení je informační a diagnostická, důležité je, aby nehodnotil jen sám učitel – využívat formy sebehodnocení a kolektivního hodnocení, hodnocení musí dát perspektivu všem žákům – zvláště těm slabým a žákům se SPU. Základem pro hodnocení je partnerský, komunikativní přístup k žákům, respektovat práva žáka na individuální rozvoj. Učitel není jen ten, kdo stále určuje a hodnotí, ale vede na cestě poznání, inspiruje a pomáhá, chyba již není pokládána za nežádoucí jev, ale za přirozený, průvodní znak poznávání.

3.6 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných

Vzdělávání těchto žáků probíhá v souladu se zákonem č. 561/2004 Sb. a vyhláškou č. 27/2016 sb., vyhláškou č. 72/2016 Sb.

Osoba se speciálními vzdělávacími potřebami – je osoba, která k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění nebo užívání svých práv na rovnoprávném základě s ostatními potřebuje poskytnutí podpůrných opatření.

Podpůrné opatření – se rozumí nezbytné úpravy ve vzdělávání a školských službách odpovídající zdravotnímu stavu, kulturnímu prostředí nebo jiným životním podmínkám žáka.

(1) Podpůrná opatření prvního stupně představují minimální úpravu metod, organizace a hodnocení vzdělávání a jsou poskytována žákovi, u kterého se projevuje potřeba úprav

ve vzdělávání nebo školských službách a zapojení v kolektivu. Podpůrná opatření prvního stupně nemají normovanou finanční náročnost.

(2) Pokud by k naplnění vzdělávacích potřeb žáka nepostačovalo poskytování podpůrných opatření prvního stupně, doporučí škola nebo školské zařízení (dále jen „škola“) žákovi využití poradenské pomoci školského poradenského zařízení za účelem posouzení jeho speciálních vzdělávacích potřeb.

(3) Podpůrná opatření druhého až pátého stupně se poskytují na základě doporučení školského poradenského zařízení a s informovaným souhlasem zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka.

(4) Podpůrná opatření se poskytují samostatně nebo v kombinacích různých druhů a stupňů v souladu se zjištěnými speciálními vzdělávacími potřebami žáka. Konkrétní druh podpůrného opatření lze poskytovat pouze v jednom stupni.

(5) Členění konkrétních podpůrných opatření do stupňů, pravidla jejich použití a normovaná finanční náročnost podpůrných opatření druhého až pátého stupně jsou stanoveny v příloze č. 1 k této vyhlášce.

Vzdělávání nadaných žáků

(1) Za nadaného žáka se pro účely této vyhlášky považuje především žák, který při adekvátní podpoře vykazuje ve srovnání s vrstevníky vysokou úroveň v jedné či více oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech.

(2) Za mimořádně nadaného žáka se pro účely této vyhlášky 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.

(3) Zjišťování mimořádného nadání včetně vzdělávacích potřeb žáka provádí školské poradenské zařízení ve spolupráci se školou, která žáka vzdělává. Pokud se nadání žáka projevuje v oblastech pohybových, manuálních nebo uměleckých dovedností, vyjadřuje se školské poradenské zařízení zejména ke specifickým žákovy osobnosti, která mohou mít vliv na průběh jeho vzdělávání, a míru žákova nadání zhodnotí odborník v příslušném oboru, jehož odborný posudek žák nebo zákonný zástupce žáka školskému poradenskému zařízení poskytne.

(4) Pro nadané žáky může ředitel školy vytvářet skupiny, ve kterých se vzdělávají žáci stejných nebo různých ročníků školy v některých předmětech.

(5) Nadaným žákům lze v souladu s vývojem jejich školních dovedností rozšířit obsah vzdělávání nad rámec stanovený příslušným vzdělávacím programem nebo umožnit účast na výuce ve vyšším ročníku.

(6) Nadaní žáci se mohou se souhlasem ředitelů příslušných škol současně vzdělávat formou stáží v jiné škole stejného nebo jiného druhu.

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Při zvažování možností a záměrů školy zpřístupnit vzdělávání co nejširšímu spektru žáků a při tvorbě školních vzdělávacích programů je třeba vzít v úvahu zejména:

- Charakter oboru vzdělání a požadavek na zdravotní způsobilost uchazeče o vzdělávání vzhledem ke stupni zdravotního postižení nebo zdravotního znevýhodnění, přínos vzdělávání v daném oboru pro sociální uplatnění absolventa i jeho osobní uspokojení, možnosti pracovního uplatnění absolventa v regionu a potřebu úzké spolupráce se sociálními partnery.
- Potřebu a způsob školního vzdělávacího programu (délky studia, učebních plánů, vzdělávacího obsahu, změny vyučovacích metod a organizace výuky apod.), materiální a organizační podmínky vzdělávání, např. možnosti bezbariérového přístupu do školy, k učebnám, k sociálním aj. zařízením, zajištění speciálních učebnic, speciálních didaktických a kompenzačních pomůcek, možnost snížení počtu žáků ve třídách a skupinách v souladu s platnou legislativou, vytváření samostatných oddělení, studijních skupin nebo jiných organizačních forem pro výuku některých předmětů nebo předmětů speciální pedagogické péče.
- Odborné a personální zabezpečení výuky: připravenost učitelů na vzdělávání těchto žáků, znalost specifik jednotlivých druhů postižení a zdravotního znevýhodnění, vytvoření vhodných podmínek při přijímání žáků ke vzdělávání a ukončování vzdělávání žáků se zdravotním postižením, znalost odpovídajících metod a forem vzdělávání a hodnocení, uplatňování principu individualizace vzdělávání, přehled o vhodných učebních pomůckách, potřeba zvýšení počtu pracovníků např. o speciální pedagogu, asistenty pedagoga, pracovníky zajišťující tlumočnické služby těžce sluchově postiženým žákům atd., způsob přípravy pedagogů, případně zdravých žáků a jejich rodičů na soužití se žáky se zdravotním postižením (zejména se žáky s těžkým stupněm postižení) nebo sociálním znevýhodněním.
- Způsob spolupráce se školskými poradenskými pracovišti, se základními školami, ve kterých žák plnil povinnou školní docházku, s rodiči těchto žáků, popř. se sociálními pracovníky a s občanskými sdruženími zdravotně postižených, se sociálními partnery v regionu školy, podmínky dané platnou legislativou (školskou a sociální) pro vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a jejich sociální ochranu, pro vzdělávání příslušníků národnostních menšin nebo cizinců.

3.7 Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví

Problematika bezpečnosti práce, hygieny práce a požární ochrany je součástí teoretického a praktického vyučování. Vychází z požadavku platných právních předpisů – zákonů, vyhlášek, technických norem a předpisů pro danou oblast. Prostory, ve kterých je prováděna výuka musí odpovídat vyhlášce č. 410/ 2005 Sb.

Škola provádí technická i organizační opatření k eliminaci všech rizik spojených zejména s odborným výcvikem. Se všemi riziky jsou žáci seznámeni. Problematika bezpečnosti práce je podrobně popsána v organizačním řádu teoretického i praktického vyučování, se kterými jsou žáci také podrobně seznámeni. Je zpracována osnova vstupního školení bezpečnosti práce a požární ochrany pro žáky. Žáci jsou seznamováni a poučeni vždy při zahájení školního roku.

V odborném výcviku každý měsíc a také při každém novém tématu vyučující provede proškolení BOZP. Na smluvních pracovištích je problematika BOZP ošetřena tak, že žáky proškolí bezpečnostní technik. Je stanoven systém vykonávání dozoru nad žáky při teoretickém i praktickém vyučování i na akcích pořádaných mimo areál školy.

3.8 Základní podmínky BOZP

1. Důkladné seznámení žáků s předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, s protipožárními předpisy, s technologickými postupy.
2. Používání technického vybavení, které odpovídá bezpečnostním a protipožárním předpisům.
3. Používání osobních ochranných pracovních prostředků podle platných předpisů.
4. Vykonávání stanoveného dozoru.

Práce pod dozorem

Vyžaduje trvalou přítomnost osoby pověřené dozorem, která dohlíží na dodržování BOZP a pracovního postupu. Tato osoba musí všechna pracovní místa zrakově obsáhnout tak, aby mohla bezprostředně zasáhnout v případě porušení bezpečnostních předpisů a pracovních pokynů nebo ohrožení zdraví.

Práce s dohledem

Osoba pověřená dohledem zkontroluje pracoviště před zahájením práce a pokud všechna pracovní místa zrakově neobsáhne, pak je v průběhu prací obchází a kontroluje.

3.9 Podmínky pro přijetí ke studiu

- splnění povinné školní docházky nebo ukončení základního vzdělání
- splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok
- splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů o studium, k posouzení zdravotního stavu je příslušný registrující praktický lékař.
- vyjádření školského poradenského zařízení (SPC, PPP – které je nezbytné)

Zdravotní způsobilost uchazeče

Zdravotní způsobilost se nechá k posouzení příslušného registrujícího lékaře, který posoudí zdravotní stav uchazeče.

3.10 Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Zkoušky probíhají v souladu s aktuálně platnou legislativou a příslušnými předpisy upravujícími ukončování středního vzdělávání. Závěrečná zkouška se skládá z **písemné zkoušky**, **praktické zkoušky** z odborného výcviku a **ústní zkoušky** z odborných předmětů. Je organizována vyhláškou č. 47/2005 o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou a příkazem ředitele k ZZ v daném roce. Závěrečná zkouška probíhá v prostorách teoretického vyučování školy a v dílnách odborného výcviku.

4. Učební plán

učební obor: Potravinářská výroba podle RVP 29–51–E/01 Potravinářská výroba, denní studium					
Název ŠVP: Cukrářské práce					
Kategorie a názvy vyučovacích předmětů		Počet týdenních vyučovacích hodin			
Předměty	Zkratka	1. ročník	2. ročník	3. ročník	celkem
Český jazyk	ČJ	1	1	0	2
Literární výchova	LV	0,5	0,5	0	1
Občanská výchova	OV	1	1	1	3
Matematika	M	1,5	1,5	0	3
Tělesná výchova	TV	1	1	1	3
Informatika	Inf	1,5	1,5	0	3
Zařízení závodů	ZZ	1	1	0	2
Hospodářské výpočty	HV	0,5	0,5	0	1
Technologie	T	4	4,5	2	10,5
Suroviny	Sur	2	2	2	6
Odborné kreslení	OK	0,5	0,5	0	1
Odborný výcvik	OdbV	15	17,5	28	60,5
teorie + odborný výcvik		29,5	32,5	34	96

Poznámky k učebnímu plánu

Tento ŠVP je určen zejména pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami ve smyslu zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání, § 16 ŠZ. upravující vzdělávání žáků s lehkým mentálním postižením.

1. Konkretizovaný školní vzdělávací program schválí ředitel školy. ŠVP se stává součástí povinné učební dokumentace školy.
2. Do učebnímu plánu školního vzdělávacího programu se zařazují vyučovacích předměty, které se vytvářejí na základě vzdělávacích oblastí a obsahových okruhů stanovených v rámcovém rozvržení obsahu vzdělávání. Stanovené vzdělávací oblasti a obsahové okruhy a jejich minimální počty vyučovacích hodin jsou závazné, jejich dodržení ve ŠVP je prokazatelné.
3. Pro úspěšnou realizaci vzdělávání je nutné vytvářet podmínky pro osvojení požadovaných praktických dovedností a činností formou odborného výcviku. Odborný výcvik se žáci dělí na skupiny, zejména s ohledem na bezpečnost a ochranu zdraví při práci podle platných právních předpisů. Počet žáků na jednoho učitele odborného výcviku je stanoven vládním nařízením.
4. K zařazení nových poznatků a aktuálních otázek může učitel provést v ŠVP jednotlivých předmětů úpravy obsahu učiva až do výše 30 procent.
5. Ve ŠVP je v každém ročníku zařazena tělesná výchova, doporučuje se zařadit další sportovní a relaxační aktivity podporující zdravý vývoj žáků. Vyučování je organizováno tak, že se bude střídát týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku v 1. a 2. ročníku, ve třetím ročníku převládá praktický výcvik, teorie probíhá pouze jeden den v týdnu.
6. Dělení hodin ve vyučovacích předmětech je v pravomoci ředitele školy, který musí postupovat v souladu s předpisy stanovenými MŠMT ČR.

7. Při organizování sportovního výcvikového kurzu postupuje vedení školy podle platných metodických pokynů MŠMT ČR.
8. Závěrečné zkoušky se připravují a organizují podle platné legislativy.
9. V souvislosti s konkrétním obsahem každého vyučovacího předmětu se musí každý učitel průběžně zabývat otázkou bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a hygieny práce, soustavně se zaměřovat na důslednou výchovu žáků k ochraně životního prostředí a aktualizovat učivo o nové poznatky vědy a techniky.
10. Délka školního roku je v prvním až třetím ročníku čtyřicet týdnů. Vyučovací doba se využije podle níže uvedené tabulky.
11. Minimální počet vyučovacích hodin za studium je 96, maximálně 105. Minimální týdenní počet vyučovacích hodin v ročnících je 29, maximální 35 hodin (v souladu se školským zákonem).

Přehled využití týdnů v období září–červen školního roku

Akce/ týden	I.	II.	III.
Vyučování podle rozpisu učiva	32	32	32
Závěrečná zkouška	-	-	1
Výchovně vzdělávací akce, časová rezerva	8	8	7
Celkem týdnů	40	40	40

Přehled rozpracování obsahu vzdělávání z RVP do ŠVP

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium. Probíhá v prvním a druhém ročníku vždy týden teoretické výuky a jeden týden odborného výcviku v rozsahu stanoveném učebním plánem. Ve třetím ročníku převažuje praxe, žáci mají teoretickou výuku jeden den v týdnu. Základním dokumentem, který zajišťuje jednotnost v celém výchovně vzdělávacím procesu, je Školní řád OU Brno. Školní řád upravuje chování žáků v teoretické, praktickém vyučování, na domově mládeže a internátu, obsahuje práva a povinnosti žáků. Školní řád rozvádí ustanovení Organizačního řádu a Pracovního řádu týkajícího se zaměstnanců. Všichni zaměstnanci a žáci jsou seznámeni se Školním řádem a řídit se jím. Seznámení žáků se Školním řádem probíhá každý rok první vyučovací den školního roku a záznam o poučení je uveden v třídní knize.

Škola:	Odborné učiliště Brno, příspěvková organizace, Lomená 530/44, Brno 617 00					
Kód a název RVP:	29-51-E/01 Potravinářská výroba					
Název ŠVP:	Cukrářské práce					
RVP			ŠVP			
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet vyuč. hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet vyučovacích hodin za studium		
	týdenních	celkový		týdenních	celkový	disponibilní hodiny
Jazykové vzdělávání – český jazyk	2	64	Český jazyk	2	64	0
Estetické vzdělávání	1	32	Literární výchova	1	32	0
Občanský vzdělávací základ	3	96	Občanská výchova	3	96	0
Matematické vzdělávání	3	96	Matematika	3	96	0
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	96	0
Informatické vzdělávání	3	96	Informatika	3	96	0
Technická a technologická příprava	24	768	Zařízení závodů	2	64	0
			Hospodářské výpočty	1	32	0
			Technologie	10,5	352	2
Cukrářská výroba	38	1216	Suroviny	6	176	2
			Odborné kreslení	1	32	0
			Odborný výcvik	60,5	1936	15
Disponibilní hodiny	19	608				
Celkem	96	3072		96	3072	19

5. Učební osnovy

5.1 Český jazyk

Obecné cíle	Předmět Český jazyk vychovává žáky k vytříbenému jazykovému projevu za využití digitální technologie a podílí se na rozvoji jejich duševního života. Český jazyk je neoddělitelnou součástí všeobecného vzdělávání a je také základem rozvoje většiny klíčových schopností a dovedností, kterými by měl být žák vybaven pro zvládnutí všech dalších vyučovacích předmětů. Obecným cílem jazykového vzdělávání, komunikace a digitální technologie je rozvíjet komunikační kompetence žáků. Žáci jsou vedeni zejména k tomu, aby byli schopni komunikovat i prostřednictvím digitálních technologií a využívali jazyk jako prostředku k běžnému dorozumívání mezi lidmi, jako je přijímání, sdělování a výměna informací.
Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí	Výuka směřuje k tomu, aby žáci za využití digitální technologie: - rozvíjeli základní komunikační dovednosti - pracovali s textovými editory pro jednoduchou tvorbu a úpravu textů, jako jsou osobní dopisy, žádosti nebo krátké zprávy - využívali jazykové vědomosti a dovednosti v praktickém životě, vyjadřovali se srozumitelně a souvisle, přesně a výstižně, formulovali a obhajovali své názory - chápali význam kultury osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění - podporovali rozvoj čtenářské gramotnosti a orientace v textu - získávali a vyhodnocovali informace z různých informačních zdrojů pomocí technologií a předávali je vhodným způsobem dále - využívali digitálních platforem pro zpracování informací a k rozvoji schopnosti hledat relevantní informace online - chápali etické aspekty digitální komunikace, včetně správného používání jazyka v elektronické komunikaci a ochrany osobních údajů - chápali funkci spisovného jazyka, znali základní jazykové pojmy a kategorie a uměli využít získaných znalostí a dovedností i pro výuku cizím jazykům - rozeznávali vyjadřování ve spisovném a nespisovném jazyce a dokázali na praktických ukázkách rozlišit spisovný jazyk od obecné češtiny a od nářečí
Charakteristika učiva a strategie výuky	Předmět se skládá ze dvou částí, které se navzájem prolínají, doplňují a rozvíjejí. Jazykové vzdělávání rozvíjí komunikační kompetence žáků a učí je užívat jazyka jako prostředku dorozumívání a myšlení. Slohové vzdělávání využívá jazykových prostředků a jejich uspořádání v jazykových projevech. V průběhu jazykového vzdělávání se žáci seznámí s jednotlivými jazykovědnými disciplínami, zvládnou obecné poznatky o jazyce, začlenění češtiny do jazykové soustavy, ovládají český pravopis, tvarosloví, skladbu, nauku o slovní zásobě a nauku o slohu. Prakticky

	umí použít jednotlivé psané i mluvené slohové styly a postupy, umí zacházet s různými informačními prameny. Učivo navazuje na vědomosti a dovednosti, které žáci získali na základní škole a rozvíjí je vzhledem k jejich společenskému a profesnímu zaměření. Kromě tradičních metodických postupů, především výkladové metody a práce s učebnicí, jsou do výuky zařazeny komunikační hry, práce s prameny včetně internetu, soutěže, doplňovačky, křížovky, osmisměrky a kvízy. Dále se ve výuce využívají rozborů vyjadřovacích schopností a odstraňování jejich dílčích nedostatků i krátká mluvnická cvičení.
Hodnocení výsledků vzdělávání žáků	Hodnocení se opírá především o ústní a písemné zkoušení, testové úlohy a slohové práce.
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí	Předmět Český jazyk se podílí na rozvíjení těchto klíčových kompetencí: Kompetence k učení: - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky pro studium - ovládat práci s textem, umět zpracovávat informace - porozumět mluveným projevům jako je výklad, přednáška, referát - využívat ke svému vzdělávání různé informační zdroje - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého vzdělávání, přijímat hodnocení výsledků od jiných lidí - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména ve svém oboru Kompetence komunikativní: - umět se prezentovat, obhajovat svá stanoviska, správně argumentovat - dobře se vyjadřovat v mluvených i psaných projevech ve vzniklých situacích - umět pokládat otázky, formulovat odpovědi při společenských a pracovních jednáních - zvládat komunikativní situace spojené se zvoleným oborem vzdělání - orientovat se v odborné terminologii svého oboru - dodržovat v ústním i písemném projevu zásady kultury projevu i chování - využívat podnětů a pozitivních příkladů z oblasti literatury pro formování vlastních komunikativních dovedností Kompetence digitální: - umět používat základní textové editory pro tvorbu a úpravu jednoduchých textů, jako jsou osobní dopisy nebo krátké zprávy - umět pracovat s digitálními nástroji pro vyhledávání informací a jejich základní zpracování - umět si ukládat a organizovat své práce na počítači i v cloudu, aby se k nim mohli snadno později vrátit - rozvíjet při práci s elektronickými texty základní čtenářské dovednosti, jako je orientace v textu a porozumění obsahu - uvědomit si důležitost respektování autorských práv a dodržování základních pravidel etického chování při používání digitálních technologií

	Kompetence sociální: - umět pracovat v kolektivním týmu - budovat atmosféru založenou na vzájemné otevřené komunikaci, vyvarovat se vzniku možných konfliktních situací a předcházet jim - předkládat a jasně formulovat vlastní podněty a návrhy, nezaujatě přistupovat k podnětům a návrhům jiných a pečlivě zvažovat jejich obsah - při řešení úkolů uplatňovat různé metody myšlení a myšlenkové operace - umět přesvědčovat druhé o správných postupech, využívat k tomu správnou argumentaci - získávat ostatní pro společná řešení Kompetence personální: - efektivně se vzdělávat, přijímat nové poznatky a být schopen samostudia ve svém oboru - využívat všech informačních zdrojů a dalších podnětů k rozvoji vlastních vědomostí a dovedností - inspirovat se pozitivními příklady z literatury pro osobnostní rozvoj v oblasti jazykovědy a vývoje jazyka
Realizace průřezových témat v předmětu	V předmětu český jazyk jsou realizována tato průřezová témata: a) Občan v demokratické společnosti - zásady demokracie, svobodný projev, komunikace předcházející konfliktním situacím v praktických slohových a mluvních cvičeních - vývoj společnosti, historie a kultury v oblasti jazykovědy, vývoje jazyka b) Člověk a životní prostředí - v oblasti sociálně komunikativní – rozvoj dovedností vyjadřovat se, zdůvodňovat své názory, zprostředkovávat informace, obhajovat řešení problematiky životního prostředí - vhodně zvolená témata praktických slohových a mluvních cvičení (témata ekologie, životní prostředí) c) Člověk a svět práce - práce s informacemi, vyhledávání, vyhodnocování a využívání toku informací - slovní vyjadřování při různých jednáních d) Informační a komunikační technologie - práce s internetem, shromažďování a analýza informací - zpracovávání na PC konkrétních prací, např. práce s textem, knihovny a jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, osobní dopisy, životopis, inzerát a odpověď na něj

Český jazyk – 1 ročník, 32 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - orientuje se v základních pojmech jazyka - chápe provázanost jazykového systému	Opakování a prohlubování poznatků o jazyce - nástroj dorozumívání - jazyk ve společenském styku	2
- rozlišuje vrstvy českého jazyka - dokáže ve svém projevu vhodně užít složek českého jazyka	Obecné poučení o jazyce - útvary českého jazyka (spisovná a obecná čeština, nářečí)	2
- v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu - orientuje se v zaznamenávání pravopisné normy, ovládá práci s Pravidly českého pravopisu - odhaluje a opravuje pravopisné chyby	Principy českého pravopisu Grafická stránka jazyka - souhlásky měkké, tvrdé a obojetné - tvarosloví - vyjmenovaná slova - psaní velkých písmen - psaní u, ú, ů	6
- chápe specifické znaky uměleckého stylu - prakticky ovládá vypravování	Umělecký styl - vypravování - blahopřání, kondolence	4
- prakticky se orientuje v systému českého tvarosloví - využívá poznatků z tvarosloví ve svém ústním a písemném projevu	Tvarosloví - slovní druhy, jejich pravopisné a stylistické aspekty - mluvnické kategorie (podstatná jména, přídavná jména, zájmena, číslovky, slovesa)	6
- chápe smysl frazeologie a dovede ji využívat k obohacení textu - rozumí pořekadlům, pranostikám, příslovím	Frazeologie - pořekadla, pranostiky, přísloví	2
- rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci - používá adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie - ovládá práci se slovníky	Lexikologie - slovní zásoba a její rozvrstvení - obohacování slovní zásoby - práce se slovníky - terminologie oboru - slovo a jeho význam - slova jednoznačná a mnohoznačná	5
- vyjadřuje se věcně správně a srozumitelně - prakticky ovládá útvary prostě sdělovacího stylu - s využitím PC zpracuje krátké informační útvary ve vazbě na obor	Styl prostě sdělovací - písemná a ústní komunikace - útvary prostě sdělovacího stylu (osobní dopis, oznámení, zpráva, inzerát, tiskopisy, telefonní styk)	5

Český jazyk – 2. ročník, 32 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - orientuje se v systému světových jazyků	Obecné poučení o jazyce - slovanské a evropské jazyky	2
- chápe smysl frazeologie a dovede ji využít k obohacení textu - rozumí pořekadlům, pranostikám, příslovím	Frazeologie - pořekadla, pranostiky, přísloví (použití při popisu)	1
- prakticky se orientuje v systému českého tvarosloví - poznatků z tvarosloví využívá v písemném i mluveném projevu	Tvarosloví - slovní druhy, jejich pravopisné a stylistické aspekty - mluvnické kategorie – slova neohebná	6
- vhodně prezentuje, argumentuje a obhájí svá stanoviska - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně - slohový postup popisný ovládá zejména ve vztahu ke svému oboru - ovládá techniku ústního projevu, klade otázky a vhodně formuluje odpovědi	Komunikační a slohová výchova - popis (umělecký, statický, popis pracovního postupu, odborný) - charakteristika - kritika a sebekritika - diskuse	6
- zjišťuje potřebné informace z dostupných informačních zdrojů, provádí vhodný výběr, přistupuje k nim kriticky - používá klíčových slov při vyhledávání informačních pramenů - samostatně zpracovává informace - rozumí obsahu textu i jeho částí - má přehled o knihovnách a jejich službách - má přehled o denním i odborném tisku	Zdroje informací, práce s textem a jazykovými příručkami - informační prameny a práce s nimi (knihovny a jejich služby, internet) - získávání a zpracovávání informací z textu (výpisky, osnova, konspekt), jejich třídění a hodnocení - práce s různými jazykovými příručkami	5
- provádí přesnou, jasnou, logickou a srozumitelnou konstrukci textu - orientuje se ve struktuře věty a souvětí - v písemném projevu respektuje pravopisné jevy z oblasti skladby	Větná skladba - stavba věty jednoduché - stavba souvětí - druhy vět z gramatického a komunikačního hlediska - interpunkce ve větě i v souvětí	6

- vyjadřuje se věcně správně, jasně srozumitelně - odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru, zvládá administrativní útvary ve vazbě na obor - jednotlivé útvary dokáže zpracovat s využitím PC	Administrativní styl - základní znaky a jeho útvary - úřední dopis, objednávka, reklamace - žádost - životopis - dotazník - plná moc - cestovní příkaz	6
---	---	---

5.2 Literární výchova

Obecné cíle	Literární výchova za využití digitální technologie významně přispívá ke kultivaci člověka. Žáky vychovává a vede k jejich správnému a zcela kultivovanému ústnímu i písemnému projevu a podílí se tím do značné míry i na jejich celkovém duševním rozvoji. Obecným cílem předmětu Literární výchova je utvářet kladný vztah ke všem lidským hodnotám, materiálním i duševním, a přispívat tak k jejich ochraně i k jejich nové tvorbě. Kulturní hodnoty výrazně napomáhají tvorbě a formování správných postojů žáků a rovněž se nemalou měrou spolupodílejí na rozvoji všech jejich sociálních kompetencí. Žáci jsou vedeni zejména k tomu, aby byli schopni komunikovat i prostřednictvím digitálních technologií. Předmět Literární výchova za využití digitální technologie výrazně prohlubuje veškeré žákem dosažené jazykové znalosti a komplexně zušlechťuje celkový kulturní jazykový projev žáka.
Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí	Vzdělávání žáků směřuje k tomu, aby žáci za využití digitální technologie: - chápali význam umění v životě člověka - dovedli rozlišovat mezi hodnotnými díly a brakovou literaturou - uměli se orientovat v jednotlivých druzích i žánrech literatury - uměli používat digitální nástroje pro jednoduchou tvorbu a prezentaci literárních textů - projevíli tolerantní přístup pro vkus a emočně hodnotové cítění druhých - tvořivě uplatňovali estetická kritéria ve svém životním stylu - dokázali správně formulovat a vyjádřit své názory a uměli za nimi přesvědčivě stát (umění obhájit vlastní stanoviska) - vytvořili si pozitivní vztah ke všem místním a národním hodnotám evropské i světové kultury a vhodně je podporovali - získali přehled o kulturním dění u nás i ve světě - uvědomovali si vliv a působení prostředků masové komunikace na utváření kultury jejich osobnosti a dokázali je prakticky ve svém životě využívat
Charakteristika učiva a strategie výuky	Obsah učiva vychází z rámcového okruhu RVP – Estetické vzdělávání. Předmět Literární výchova se cíleně zaměřuje především na výchovu k plně vědomému hodnotovému a kultivovanému čtenářství. Znovupoznávání literárních textů vede ke zcela osobitému cílovému vytváření rozmanitých komunikačních situací, ve kterých

	probíhají řízený dialog s následnou diskusí nad předem připravenými texty mezi učitelem a žáky i mezi samotnými žáky navzájem. Literární výchova dále vydatně napomáhá celkovému rozvoji estetického vnímání žáků i dalších forem umění a vychovává tak budoucího kultivovaného diváka i posluchače. V Literární výchově převažuje četba a rozbor ukázek, doplněné poznatky z literární historie. Literární texty mohou být prostředkem nácviku čtení. Součástí jsou i návštěvy filmových a divadelních představení, promítání ukázek na videu a DVD. Cílem předmětu je vést žáky k samostatnosti, odpovědnosti a kultuře osobního projevu. Základní metodou vyučování je frontální výklad učitele, průběžně vhodně doplňovaný samostatnou i skupinovou prací žáků a prací s literárními ukázkami a texty. Materiální podpora a využívané pomůcky: učebnice, čítanky, jednotlivá konkrétní literární díla, fond školní knihovny, audionahrávky, videonahrávky, DVD, filmy, obrazové materiály, využití PC a internetu.
Hodnocení výsledků vzdělávání žáků	Opírá se především o ústní zkoušení, písemné práce, testování a praktickou dovednost práce s dílčím vyhledáváním informací a správnou orientací v textu.
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí	Komunikativní kompetence: - vhodně se prezentovat, argumentovat, obhajovat svá stanoviska - vyjadřovat se vhodně v ústních i písemných projevech a adekvátně dané situaci - umět pokládat vhodné otázky a formulovat jim přiměřené odpovědi - reagovat správně na komunikační situace spojené se zvoleným oborem vzdělávání - orientovat se v odborné terminologii zvoleného oboru - respektovat a dbát ve svém ústním i písemném projevu na veškeré zásady kultury projevu a chování - využívat podnětů a pozitivních příkladů a vzorů z oblasti literatury pro správné formování vlastních komunikativních dovedností Digitální kompetence: - umět používat digitální nástroje pro jednoduchou tvorbu a prezentaci literárních textů Personální kompetence: - efektivně se vzdělávat, přijímat nové poznatky, být schopen samostudia v oblasti svého působení - využívat všech dostupných informačních zdrojů pro rozvoj svých vědomostí a dovedností - stanovovat si samostatně reálné cíle osobních schopností, pracovní i zájmové orientace - efektivně využívat k vlastnímu rozvoji všech podnětů, přijímat podněty i od dalších lidí a vhodně na ně reagovat Sociální kompetence: - umět pracovat ve skupině i v kolektivu, aktivně je spoluvytvářet a orientovat se ke společnému řešení zadaných úkolů - předkládat a jasně formulovat vlastní podněty a návrhy, nezaujatě zvažovat podněty a návrhy ostatních

	- dokázat vhodnou argumentací umět přesvědčovat druhé pro správné postupy a získávat je pro společná řešení - využívat pozitivních příkladů z literatury pro osobnostní rozvoj v oblasti sociálních kompetencí
Realizace průřezových témat v předmětu	V předmětu Literární výchova jsou realizována tato průřezová témata: Občan v demokratické společnosti: - žáci sledují a hodnotí v kontextu s literární historií vývoj demokracie u nás i ve světě - žáci se seznamují se strukturou společnosti, jejím etnickým i náboženským rozvrstvením Člověk a životní prostředí: - žáci čerpají v literární tvorbě ekologické náměty – práce s literárními texty o přírodě, člověk a příroda v literatuře Člověk a svět práce: - žáci sledují v literárních textech téma práce a pracovní činnosti - žáci pozorují svět jako přímý produkt lidské činnosti - žáci čerpají v literární tvorbě z námětů: člověk na pracovišti, mezilidské vztahy na pracovišti Informační a komunikační technologie: - žáci pracují s internetem, shromažďují a analyzují informace z oblasti literární historie - žáci zpracovávají konkrétní práce (např. referáty) na PC

Literární výchova – 1. ročník, 16 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - seznámí se s tvorbou významných autorů moderní světové literatury 1. poloviny 20. století - orientuje se pohotově v jejich stěžejní tvorbě - dokáže začlenit a přiřadit typická literární díla k jednotlivým autorům z hlediska literární historie - dovede samostatně vyhledávat informace v dané oblasti - umí interpretovat důležitá data literárního textu - dovede si utvořit svůj vlastní osobitý estetický názor na daný text - umí vhodně a svými slovy text interpretovat - dokáže z něho získat svůj vnitřní emocionální prožitek	Moderní světová literatura 1. poloviny 20. stol. Anglie – G. B. Shaw Rudyard Kipling Německo – E. M. Remarque USA – Ernest Hemingway Jack London	4
- orientuje se ve stěžejní tvorbě hlavních představitelů české poezie 1. poloviny 20. století	Česká poezie 1. poloviny 20. stol. Jiří Wolker Fráňa Šrámek Jaroslav Seifert	4

- dokáže začlenit a přiřadit typická literární díla k jednotlivým autorům z hlediska literární historie - dovede samostatně vyhledávat informace v dané oblasti - umí si utvořit svůj vlastní osobitý estetický názor na poezii - umí vhodně a svými slovy básně interpretovat - dokáže z ní získat svůj vnitřní emocionální prožitek	Vítězslav Nezval František Halas František Hrubín	
- orientuje se v základní tvorbě spisovatelů - začlení typická literární díla z hlediska literární historie - samostatně vyhledává informace v této oblasti - interpretuje vlastní estetický prožitek z daného textu	Česká próza 1. poloviny 20. stol. Obraz 1. světové války – Jaroslav Hašek Demokratický proud literatury: Karel Čapek Karel Poláček Eduard Bass Společenská próza: Ivan Olbracht Marie Majerová Eduard Štorch	5
- chápe význam divadla pro české umění a literaturu - začlení typická literární díla z hlediska literární historie - samostatně vyhledává informace v dané oblasti - interpretuje vlastní estetický prožitek z daného textu	České drama 1. poloviny 20. stol. Národní divadlo – oficiální divadlo Osvobozené divadlo	2
- zhodnotí význam tvorby autorů v daném období pro světovou kulturu - začlení typická literární díla - samostatně vyhledává informace v dané oblasti - interpretuje vlastní estetický prožitek z daného textu	Světová literatura 2. poloviny 20. stol. Literatura s prvky sci-fi: Stanislaw Lem John Ronald Reul Tolkien	1

Literární výchova – 2. ročník, 16 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - zhodnotí význam tvorby autorů v daném období pro národní kulturu - začlení typická literární díla z pohledu literární historie - samostatně vyhledává informace v dané oblasti	Poezie v letech 1945–1968 Oldřich Mikulášek Jan Skácel Jiří Suchý	2
- chápe význam divadla pro české umění a literaturu - začlení typická literární díla z hlediska literární historie - zhodnotí význam tvorby autorů v daném období pro rozvoj divadla	Próza v letech 1945–1968 Jan Drda Ota Pavel Drama v letech 1945–1968 Václav Havel Semafor	2
- orientuje se ve stěžejní tvorbě hlavních představitelů daného období - dokáže začlenit a přiřadit typická literární díla k jednotlivým autorům z hlediska literární historie - umí si utvořit svůj vlastní osobitý estetický názor na prózu	Poezie 70. a 80. let Jiří Žáček Karel Kryl Jan Vodňanský Próza 70. a 80. let Bohumil Hrabal Vladimír Páral Milan Kundera Ludvík Vaculík Josef Škvorecký Radek John Eva Kantůrková	6
- chápe význam divadla pro české umění a literaturu - interpretuje vlastní estetický prožitek z daného textu	Divadla malých forem Miroslav Horníček Miloslav Šimek Jiří Grossmann Ladislav Smoljak Zdeněk Svěrák	3
- umí si utvořit svůj vlastní osobitý estetický názor na prózu - orientuje se v dílech autorů pocházejících z Brněnského regionu	Próza po r. 1989 Michal Viewegh Stanislav Rudolf Regionální literatura Vilém a Alois Mrštíkovi Jiří Mahen Rudolf Těsnohlídek Jaromír Tomeček	3

5.3 Občanská výchova

Obecné cíle	Cílem předmětu Občanská výchova je příprava žáků na aktivní a zodpovědný občanský život v demokratické společnosti. Předmět učí žáky nejenom umět vyjádřit svůj vlastní názor, ale i dokázat přijmout odlišný názor druhých a polemizovat s lidmi jinak smýšlejícími. Důležitými předpoklady pro budoucí šťastný a spokojený život žáků jsou skutečnosti, s jakým vzorem nebo partou mladých lidí se oni sami ztotožňují, jaký mají nebo chtějí mít svůj vlastní životní styl a co největší porozumění okolnímu světu, ve kterém žijí. Žáci v učebních oborech kategorie E jsou vedeni k tomu, aby efektivně využívali digitální technologie v každodenním životě. Učíme je, jak používat technologie při komunikaci s lidmi a institucemi, jak se rozhodovat v politických a občanských otázkách a jak řešit osobní, právní a sociální problémy. Získávání a hodnocení informací z různých zdrojů je klíčovou součástí výuky.
Cíle a výsledky vzdělávání žáků	1. využívat svých vědomostí a dovedností ve svém praktickém životě 2. získávat, hodnotit a analyzovat veškeré informace 3. pochopit postavení člověka v lidském společenství
Charakteristika učiva	Obsahové vymezení předmětu: Předmět Občanská výchova vychází z obsahového okruhu RVP Společenskovední vzdělávání. Učivo je vybráno ve vztahu k profilu absolventa. Integruje také vybrané tematické okruhy všech průřezových témat. Důraz je kladen na poznání sebe sama jako jedince a začlenění i uplatnění se ve společnosti se svými povinnostmi i právy. Časové vymezení předmětu: Celkově je učivo předmětu Občanská výchova zařazeno do všech tří postupných ročníků oboru (první, druhý a třetí) s jednohodinovou týdenní dotací (roční varianta 32, 32, 32 hodin). Organizační vymezení předmětu: Výuka je uskutečňována v učebnách, v učebně informatiky a výpočetní techniky, případně v relaxační místnosti.
Výchovné a vzdělávací strategie	Výuka navazuje na předchozí výstupní vědomosti a dovednosti žáků z dosaženého základního stupně vzdělání a rozvíjí je vzhledem k jejich společenskému a profesnímu zaměření. Při výuce jsou využívány následující metody a formy práce: - frontální výklad učitele - řízený dialog - samostatná práce - skupinová výuka - samostatná domácí práce - prezentace výsledků práce - multimediální metody: využití počítače, internetu, videa, DVD, tisku
Hodnocení výsledků žáků	Hodnocení výsledků žáků: K hodnocení práce žáků se bude využívat pětistupňová klasifikace, doplněná ústním hodnocením a autoevaluací žáka dle platného školního klasifikačního řádu. Při hodnocení budou:

	posuzovány písemné práce po ukončení tematického celku, průběžné zkoušení u tabule, vyhodnocení soutěží, zohledněna bude i snaha a kladný přístup žáků k práci, domácí příprava. Hodnocení žáků s poruchami učení je dáno jejich individuálním vzdělávacím plánem. Kritéria hodnocení žáků: Kritéria hodnocení jsou dána klíčovými kompetencemi. V základní podobě se vychází z pětistupňové klasifikace stanovené Pravidly pro hodnocení vzdělávání žáků. Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu.
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí	Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí: - má pozitivní vztah k učení a vzdělávání - využívá co nejefektivněji získané vědomosti a dovednosti k řešení problematických situací - tvořivě přistupuje k řešení problému, umí najít vhodnou informaci, pracovat s ní - je schopen se přiměřeně vyjádřit k účelu jednání, formuluje a vyjadřuje své myšlenky, názory - chápe význam týmové práce a postavení samostatné práce, naučí se diskutovat - dodržuje zákony a práva, uvědomuje si povinnosti, respektuje osobnost jiných lidí - rozvíjí své myšlení a nachází nová řešení - chápe cíl, podstatu, principy a riziko podnikání Digitální kompetence: - vedeme žáky k využívání digitálních technologií pro komunikaci a řešení praktických situací (Člověk v lidském společenství); - podporujeme žáky v používání digitálních nástrojů pro občanské rozhodování a jednání (Člověk jako občan); - seznamujeme žáky s digitálními službami veřejné správy a učíme je využívat je v praktickém životě (Člověk a právo); - podporujeme žáky při využívání digitálních technologií k porozumění základním ekonomickým pojmům a situacím (Člověk a hospodářství); - vedeme žáky k získávání informací o České republice, Evropě a světě pomocí digitálních zdrojů (Česká republika, Evropa a svět).
Realizace průřezových témat v předmětu	Do vzdělávacího obsahu předmětu Občanská výchova jsou začleněna a realizována tato průřezová témata: Osobnostní a sociální výchova, Výchova demokratického občana, Výchova k myšlení v evropských a globálních souvislostech, Multikulturní výchova, Enviromentální výchova, Člověk a svět práce, Informační a komunikační technologie.

Občanská výchova – 1. ročník, 32 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - charakterizuje jednotlivá stadia vývoje člověka - dovede rozlišit typy lidské povahy, druhy temperamentu a charakteru člověka - zná vhodné postupy učení	Člověk v lidském společenství Osobnost člověka - psychické vlastnosti - odpovědnost, slušnost, dobrý vztah k lidem - učení	3
- objasní význam zdraví pro člověka - uvede význam hygieny a prevence ochrany zdraví - vyjmenuje správné stravovací návyky - zná civilizační nemoci a chrání se před nimi - vyjmenuje nebezpečné závislosti a objasní jejich nebezpečí na život a zdraví člověka - dokáže aktivně trávit svůj volný čas - má zdravý způsob života - popíše specifika některých náboženství obyvatel ČR - vysvětlí možnost zneužití duchovní závislosti a nebezpečí pro člověka	Životní styl + zdravý způsob života - základní potřeby, přístup k životu - prevence chorob - výživa - nebezpečné závislosti - duchovní život, víra, náboženství	6
- dovede posoudit důležitost partnerských vztahů pro osobní život - má odpovědný přístup k pohlavnímu životu a plánovanému rodičovství - charakterizuje funkci a význam rodiny pro jednotlivce a pro společnost - popíše správný chod rodiny a výchovy dětí, náhradní rodiny - zná krizová centra pro děti a dospělé	Výběr životního partnera+ rodina - hledání partnera - sexuální život - manželství - soužití v rodině + rodinné konflikty - náhradní výchova	6
- sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti - rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje - vybere nejvýhodnější produkt na investování volných finančních prostředků, pojištění a půjčky	Rozpočet domácnosti - rozpočet jednotlivce a domácnosti - spoření, pojištění, půjčky - řešení krizových finančních situací	5
- popíše vztahy mezi člověkem a životním prostředím - popíše způsoby využití odpadů - vyjmenuje příklady recyklace - vyjmenuje možnosti ochrany přírody a životního prostředí - vysvětlí význam péče o kulturní	Vztah člověka k přírodě a kultuře - péče o životní prostředí - třídění odpadů - odpovědnost člověka za ochranu přírody a životního prostředí - péče o kulturní dědictví - zvyky a tradice - globální problémy lidstva	7

hodnoty - popíše lidové tradice v regionu - vyjmenuje historické, kulturní a přírodní památky v Praze a v Brně - vyjmenuje globální problémy současného světa - vysvětlí, s jakými konflikty a problémy se potýká soudobý svět - objasní postavení ČR v Evropě a soudobém světě - popíše funkci a činnost OSN a NATO	- Evropská integrace – současný svět	
- vyjmenuje druhy mimořádných událostí a objasní jejich konkrétní nebezpečí - zná varovné signály - zná obsah evakuačního zavazadla - dokáže poskytnout první pomoc - umí použít prostředky improvizované osobní ochrany	Ochrana obyvatel při mimořádných událostech - druhy mimořádných událostí - zásady první pomoci - evakuace a evakuační zavazadla - improvizovaná ochrana, úkryty - prevence v oblasti požární ochrany	5

Občanská výchova – 2. ročník, 32 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
- objasní pojem společenská kultura - aplikuje zásady slušného chování v běžných životních situacích - dovede komunikovat a řešit konfliktní situace - dokáže vysvětlit pojem solidarita - vysvětlí příčiny sociální nerovnosti a chudoby - uvede postupy, jimiž lze do jisté míry sociální problémy a chudobu řešit	Člověk jako občan Význam etiky v životě člověka - začlenění člověka do společnosti - pravidla a normy chování - morálka, mravnost - osobní rozvoj - hodnotová orientace - vztahy mezi lidmi - komunikace - solidarita - rasy, národy a národnosti	9
- vysvětlí pojem právo, právní stát - popíše způsoby, jimiž lze ohrožená lidská práva obhajovat - charakterizuje funkci hromadných sdělovacích prostředků - vyjmenuje a objasní způsoby ovlivňování veřejnosti a najde jejich současné konkrétní příklady	Lidská práva a svobody - základní lidská práva - svobodný přístup k informacím - masová média a jejich význam - ohrožování lidských práv	6
- vysvětlí na příkladu, co je trh práce a jak prakticky funguje - prezentuje vlastní pracovní dovednosti - vysvětlí, proč se odvádí daně, zdravotní a sociální pojištění - rozumí principům tržního hospodářství	Svět práce - trh práce a jeho fungování - hledání zaměstnání - životopis - pracovní poměr - pracovní smlouva	17

- vyhledá nabídky zaměstnání a kontaktuje případného zaměstnavatele nebo úřad práce - popíše, co má obsahovat pracovní smlouva - dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu - dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídá pracovní smlouvě - dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám - dovede si zjistit, jaké konkrétní služby poskytují peněžní ústavy - rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy - rozumí nutnosti ohlášení na Úřadu práce, uvědomuje si nabízené možnosti - chápe pojem nezaměstnanost - zná podmínky a možnosti podnikání	- zkušební doba - povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele - odměna za práci – mzda - srážky ze mzdy - daně - dovolená na zotavenou - bezpečnost a ochrana zdraví při práci - úřad práce - nezaměstnanost - podnikání	
---	---	--

Občanská výchova – 3. ročník, 32 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
- vysvětlí význam demokracie - vyjmenuje a popíše státní a národní symboly ČR, vysvětlí jejich důležitost - ví, co je Ústava ČR, co obsahuje - charakterizuje současný politický systém ČR - popíše strukturu státní veřejné správy a samosprávy - zná události, které souvisejí se státními svátky - vysvětlí význam událostí, které se pojí se státními svátky a významnými dny - vysvětlí na základě znalostí o demokracii, ve kterých obdobích od vzniku Československa roku 1918 do současnosti - objasní pojem státní občanství a Azyl	Člověk v demokratickém státě Náš stát a jeho hlavní úkoly - vznik demokratického státu, jeho význam - demokracie, základní principy - Ústava ČR - státní symboly - politický systém ČR - volby - politické strany - státní občanství - azyl - tržní hospodářství - sousedící státy	12

- vysvětlí pojem právo, právní stát - objasní podstatu právního státu - popíše soustavu soudů v ČR - popíše činnost policie, soudů, notářství a uvede jejich význam - uvede příklady právní ochrany a právních vztahů - vysvětlí význam lidských a občanských práv, která jsou zakotvena v českých zákonech - vysvětlí, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a zastupování při právních úkonech - objasní pojem trestní odpovědnosti a trestu a uvede jejich význam - popíše, jaké závazky vyplývají z běžných smluv a vlastnického práva - dovede hájit své spotřebitelské zájmy, například podáním a uplatněním reklamace na závadné zboží - popíše jednotlivé kroky pro řešení případu sociální nouze - vysvětlí pojem odpovědnost za vzniklou škodu - protiprávního jednání, např. šikany, lichvy, korupce, násilí, vydírání apod.	Právní řád - právní vědomí - právní vztahy - orgány právní ochrany - soustava soudů - mravní odpovědnost - trestní právo - trestní odpovědnost mladistvých - kriminalita - občanské právo - majetkové vztahy - uzavírání smluv	12
- chápe význam práce, výroby a vědeckotechnického pokroku - rozumí principům tržního hospodářství - vyhledá nabídky zaměstnání a kontaktuje případného zaměstnavatele nebo úřad práce - prezentuje své vlastní pracovní dovednosti a zkušenosti - dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho únosné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné - dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci - uvědomuje si důležitost pojištění	Člověk a hospodářství - zboží, nabídka a poptávka - úřad práce a podpora v nezaměstnanosti - rekvalifikace - hotovostní a bezhotovostní styk - inflace - význam pojištění a jeho druhy	8

5.4 Matematika

Cíl předmětu	Matematické vzdělávání patří mezi všeobecně vzdělávací předměty. Vybavuje žáky schopností orientovat se v přírodních, technických a ekonomických jevech, vnímat souvislosti mezi nimi a řešit úlohy z praxe za použití digitálních technologií k řešení matematických úloh, které jsou relevantní pro jejich praktický život. Obecným cílem je přiblížit žákům poznatky, které upotřebí v běžném životě i při výkonu profese. Matematika má vliv na rozvoj žáků, na jejich logické myšlení, vytváření úsudků, schopnost abstrakce a prostorovou představivost. Vede k lepšímu a snadnějšímu pochopení pravidel světa. Technologie jim pomáhají při výpočtech, vizualizaci jednoduchých dat a porozumění základním matematickým konceptům. Žáci pracují s nástroji, které zjednodušují matematické operace a usnadňují pochopení jejich aplikace v každodenních situacích.
Charakteristika učiva	Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli: Efektivně numericky počítat, používat a převádět jednotky a dále pak užívali jednoduché praktické výpočty s důrazem na ekonomickou ukázkou (úroky, procenta) pro budoucí životní situace. Učí se uvážlivě nakládat s penězi a řešit jejich finanční záležitosti. Samozřejmou součástí je podpora logické myšlení.
Metody a formy výuky	Při výuce je používána zejména forma frontálního výkladu doplněného řízeným rozhovorem, prací s texty, samostatná a skupinová práce žáků, učení druhých. Důraz je kladen na jednoduchost, názornost a srozumitelnost, dále pak na praxi s využitím vlastních kalkulátorů. Pro splnění výukových cílů a zvýšení motivace žáků k matematice je vhodné dále využívat hry (zařazení zajímavých a netypických úloh, rébusů). Za významné lze považovat uplatňování metod individuálního přístupu k žákovi a maximálně motivovat žáky zejména kladným hodnocením. Vhodné je i seznámení se s prací na počítači pro praktické využití v budoucím zaměstnání i životě.
Hodnocení žáků	Znalost se ověřuje pomocí častých krátkých písemných testů na konci hodiny. Znamka vznikne na základě bodové stupnice. Sleduje se také aktivita žáka při výuce a jeho míra zodpovědnosti přístupu k předmětu. Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu OU Brno.
Klíčové kompetence	Kompetence k učení a k řešení problémů Žáci by měli být schopni a ochotni objevovat nové poznatky. Vhodným způsobem si vedou úpravu sešitů – se svými poznámkami umí sami pracovat (zvýraznit důležité, vyhledat a použít své informace při samostatné práci, zvolit vhodný postup). Své výsledky prezentují třídě. Umí dát i přijmout kritiku. Matematické kompetence Žáci správně používají a převádějí základní jednotky, umí se přesně vyjádřit matematickými pojmy, daří se jim odhadnout výsledek a efektivně užívají kalkulátor.

	Kompetence informační a komunikační technologie: Žáci se učí používat základní a aplikační programové vybavení počítače (praxe, život, další vzdělávání). Také je důležité žáky naučit pracovat s informacemi (internet). Občanské kompetence: Žáci si upevňují odpovědné jednání, pravidla slušného chování, respektování práv a osobnost svých spolužáků. Komunikativní kompetence: Žáci srozumitelně zpracovávají text i s grafy, diagramy a tabulkami (slovní úlohy, logické usuzování), učí se poznávat odborné pojmy. Vhodně argumentují a formulují obhajobu a prosazování vlastních názorů. Kompetence k pracovnímu uplatnění: Žáci si uvědomují význam celoživotního učení a jsou si vědomi měnících se pracovních podmínek na trhu práce. Digitální kompetence Žáci se učí používat jednoduché digitální nástroje, jako kalkulačky, pro základní výpočty. Kompetence podporuje schopnost žáků zobrazovat jednoduchá data a výsledky pomocí digitálních nástrojů, vede žáky k základnímu využití technologií pro jednoduchou analýzu a prezentaci dat. Žáci jsou motivováni k používání digitálních nástrojů, které jim pomáhají v každodenních matematických úkolech.
Průřezová témata	Občan v demokratické společnosti Žáci jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí, dovedli jednat s lidmi – diskutovat a hledat řešení – a aby se orientovali v masových médiích. Člověk a životní prostředí Žáci jsou vedeni k tomu, aby poznávali svět a lépe mu rozuměli. Člověk a svět práce Žáci jsou vedeni k tomu, aby si uvědomovali zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání pro život a byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu. Informační a komunikační technologie Žáci jsou vedeni k tomu, aby používali programové vybavení počítače, a to nejen pro účely uplatnění se v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání, a aby pracovali s informacemi a komunikačními prostředky.
Mezipředmětové vztahy	- odborné předměty - informatika (informace, komunikace) - občanská výchova (mzda, ekonomická situace rodiny, půjčka) - tělesná výchova (jednotky délky, hmotnosti)

Matematika - 1.ročník, 48 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
- znázorní des. číslo na číselné ose - zaokrouhlí des. číslo - provádí aritmetické operace s N a des. čísly (z paměti) - určí druhou mocninu a odmocninu v rámci malé násobilky (z paměti) - pozná kladná a záporná čísla - porovná zlomek s jedničkou - násobí zlomky - při řešení slovních úloh používá kalkulátor a snaží se odhadnout výsledek	Operace s reálnými čísly - přirozená a celá čísla - kladná desetinná čísla - mocniny a odmocniny - zlomky	20
- spočítá aritmetický průměr - vysvětlí a použije data vyjádřená v grafech, diagramech a tabulkách	Práce s daty	8
- užívá pojmy: bod, přímka, rovina, úsečka, úhel - rozliší mnohoúhelníky: trojúhelník (rovnoramenný, rovnostranný, pravoúhlý a obecný), čtverec, obdélník - spočítá jejich obvod a obsah - převádí jednotky (d, S, V, t, m) - při řešení slovních úloh používá kalkulátor	Planimetrie - převody jednotek - základní pojmy - mnohoúhelníky - kružnice a kruh	20

Matematika - 2. ročník, 48 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
- určí hodnotu číselného výrazu - upravuje jednoduché výrazy s proměnnou - dosazuje čísla do výrazu s proměnnou - vypočítá hodnotu neznámé ze vzorce (matematického, technického apod.) - řeší velmi jednoduché lin. rovnice o jedné neznámé užitím ekvivalentních úprav	Výrazy a jejich úpravy, řešení lineárních rovnic - číselné výrazy - výrazy s proměnnými, mnohočlen - lineární rovnice o jedné neznámé	16
- určí rostoucí a klesající funkci - rozliší přímou a nepřímou úměrnost	Funkce	6
- používá trojčlenku - řeší úlohy procentového počtu a poměru - při řešení slovních úloh používá kalkulátor	Operace s reálnými čísly - procento a procentová část - jednoduché urokování	12

- určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin - rozliší tělesa: krychle, kvádr, pravidelný jehlan, rot. válec, rot. kužel a kouli - spočítá jejich povrch a objem - převádí jednotky (d, S, V) - aplikuje poznatky v praktických úlohách	Stereometrie - převody jednotek - tělesa	14
---	--	----

5.5 Tělesná výchova

Cíl předmětu	Rozvoj pohybových reakcí na sluchové a zrakové podněty, rozvoj pozornosti při získávání nových poznatků, cvičení soustředění při sportovních výkonech a hrách, rozvoj pohybové paměti, procvičování co nejsprávnějšího a nejrychlejšího řešení herních situací a využití dostupných digitálních technologií.
Charakteristika učiva	Učivo je zařazováno ve všech ročnících s přiměřenou gradací v závislosti na schopnostech, dovednostech a kondici skupiny. Hloubka zařazeného učiva jednotlivých ročnících je dána dohodou mezi učitelem a žáky. Hloubka a náplň učiva se liší podle toho, zda jde o chlapeckou či dívčí skupinu. Žáci v učebních oborech kategorie E jsou vedeni i k využívání digitálních technologií, k základní péči o své zdraví a bezpečnost. Učí se gramotnost využití digitálních nástrojů k udržení fyzického a duševního zdraví, jak sledovat základní zdravotní ukazatele a jak zlepšovat svoji tělesnou kondici. Digitální technologie také pomáhají žákům orientovat se v otázkách bezpečnosti.
Metody a formy výuky	Péče o dobré vztahy ve třídě, oslovování spolužáků a spolužaček křestními jmény, při řešení konfliktů při TV se dívat na vše i očima druhého, učit se povzbuzovat ostatní k dosažení lepších výkonů, fandit jim a přát jim zlepšení. Umět uznat porážku například podáním ruky soupeři. Nesvalovat vinu za neúspěch na někoho jiného, spíše hledat co jsem měl udělat lépe já. Učit se své spoluhráče spíše chválit a hecovat než kárat. Snažit se udržovat týmový duch při hrách a soutěžích. Naučit se uznávat autoritu rozhodčích při hrách a na soutěžích. Zdokonalování se ve verbální i neverbální komunikaci. Slušná omluva, procvičování rychlé a účinné komunikace se spoluhráči při hrách a soutěžích., rozvoj slovní zásoby při komunikaci ve sportovní terminologii, chápání gest učitele jako rozhodčího. Naučit se spolupracovat při hrách, neprosazovat jen sebe, umět posoudit a udělat to, co je nejlepší pro družstvo.
Hodnocení žáků	Sleduje se aktivita žáka při výuce a jeho míra zodpovědnosti přístupu předmětu. Důraz je kladen především na praktické dovednosti. Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu OU Brno.
Klíčové kompetence	Kompetence k učení Poznávání vlastních pohybových schopností a jejich individuální rozvoj. Prožívání souvislostí mezi tělesnou kondicí a psychickou pohodou. Systematické sledování vývoje vlastní fyzické zdatnosti Kompetence k řešení problémů Přemýšlení o problému při ovládnutí cviku, sportovního prvku a hledání tréninkové cesty k jeho odstranění. Hledání vhodné taktiky v

	individuálních i kolektivních sportech Kompetence komunikativní Vyslechnutí a přijetí pokynů vedoucího družstva. Otevírání prostoru diskusi o taktice družstva. Pořizování záznamů a obrazových materiálů ze sportovních činností a jejich prezentace Kompetence sociální a personální Ukázat dětem potřebu spolupráce ve sportovním týmu, důležitost úkolů (rolí), které v týmu plní. Předvést dětem na příkladech nezbytnost přebírání zkušeností druhých lidí pro vlastní zdokonalování. Na základě respektování názorů každého žáka budovat v dětech sebedůvěru. Dodržování pravidel fair play. Prezentace a podpora myšlenek olympijského hnutí Kompetence občanské Podpora aktivního sportování. Objasnění a podání příkladů potřeby dodržování hygieny při tělesných aktivitách První pomoc při úrazech lehčího charakteru. Emoční i věcné seznámení se škodlivostí požívání drog a jiných škodlivin Kompetence pracovní Příklady nutnosti dodržování pravidel ve sportu, v celém životě. Vyhledávání možných rizik při pohybových činnostech a hledání cest jejich minimalizace. Kompetence digitální Vedeme žáky k samostatnému využívání digitálních technologií (např. zaznamenávání výkonu). Dále ke sdílení možností, kde a jak využít digitální technologie (např. aplikace pro plánování vybraných pohybových aktivit a jejich realizaci.
Průřezová témata	Občan v demokratické společnosti Žáci jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí, dovedli jednat s lidmi – diskutovat a hledat řešení – a aby se orientovali v masových médiích. Člověk a životní prostředí Žáci jsou vedeni k tomu, aby poznávali svět a lépe mu rozuměli. Člověk a svět práce Žáci jsou vedeni k tomu, aby si uvědomovali zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání pro život a byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu. Informační a komunikační technologie Žáci jsou vedeni k tomu, aby používali dostupné technologie vztahující se k TV, a to nejen pro účely uplatnění se v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání.
Mezipředmětové vztahy	odborné předměty, informatika, občanská výchova, matematika

Tělesná výchova - 1. ročník, 32 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
- usiluje o optimální rozvoj pohybových schopností - usiluje o pozitivní změny ve svém životě související s vlastním zdravím a zdravím druhých	- organizace a bezpečnost - rozcvičení – základní typy - cviky vhodné a nevhodné k rozcvičení	5
- ověří jednoduchými testy úroveň zdravotně orientované zdatnosti a svalové nerovnováhy - upraví pro vlastní potřebu a vhodně použije konkrétní kondiční programy - využívá vhodné soubory cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci, v zátěžových situacích uplatňuje osvojené způsoby regenerace	- rekreační a výkonnostní sport - zdravotně orientovaná zdatnost, její složky, kondiční programy - způsoby kontroly účinnosti sport. zatížení	10
- uplatňuje účelné a bezpečné chování i v neznámém prostředí - poskytne první pomoc sportovních či jiných úrazech i nestandardních podmínkách - projevuje odolnost vůči výzvám k sebepoškozujícímu chování a rizikovému životnímu stylu	- závažná poranění a život ohrožující stavy, improvizovaná pomoc v podmínkách sport. činností - celková péče o zdraví	7
- organizuje svůj pohybový režim a využívá v souladu s pohybovými předpoklady, zájmy zdravotními potřebami vhodné a dostupné pohybové aktivity	- pohybové hry - zdravotní tělesná výchova - kompenzační cvičení - sportovně – turistický kurz	10

Tělesná výchova - 2. ročník, 32 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
- pohybové dovednosti – provádí osvojované pohybové dovednosti na úrovni individuálních předpokladů - zvládá základní postupy rozvoje osvojovaných pohybových dovedností a usiluje o své pohybové sebezdokonalování	- pohybové hry - přípravná, kondiční, koordinační, tvořivá a estetická cvičení - pohybové dovednosti a pohybový výkon	10
- posoudí kvalitu pohybové činnosti - označí zjevné příčiny nedostatků a uplatní konkrétní osvojované postupy vedoucí k potřebné změně	- nástupové tvary, přesuny - pohybové dovednosti zaměřené na rychlostní, silové, vytrvalostní a pohyb předpoklady - způsoby kontroly účinnosti cvičení	5

- respektuje věkové, pohlavní, výkonnostní a jiné pohybové rozdíly a přizpůsobí svou pohybovou činnost dané skladbě sportujících	- způsoby kontroly účinnosti cvičení - pohybové odlišnosti a handicapy	7
	- kondiční a estetické formy cvičení s hudbou - aerobik - cvičení se švihadlem - sportovně – turistický kurz	10

Tělesná výchova - 3. ročník, 32 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
- pohybové dovednosti – provádí osvojované pohybové dovednosti na úrovni individuálních předpokladů - zvládá základní postupy rozvoje osvojovaných pohybových dovedností a usiluje o své pohybové sebezdokonalování	- pohybové hry - soutěže družstev, závodivé hry - pohybové dovednosti a pohybový výkon aplikovaný ve sportovních hrách	10
- posoudí kvalitu pohybové činnosti - označí zjevné příčiny nedostatků a uplatní konkrétní osvojované postupy vedoucí k potřebné změně	- nástupové tvary, přesuny - pohybové dovednosti zaměřené na rychlostní, silové, vytrvalostní a pohyb předpoklady - způsoby kontroly účinnosti cvičení - zná význam cvičení a sportování pro zdraví	8
- respektuje věkové, pohlavní, výkonnostní a jiné pohybové rozdíly a přizpůsobí svou pohybovou činnost dané skladbě sportujících	- způsoby kontroly účinnosti cvičení - pohybové odlišnosti a handicapy	5
	- kondiční a estetické formy cvičení s hudbou - aerobik - cvičení se švihadlem - sportovně – turistický kurz	9

5.6 Informatika

Cíl předmětu	Informatické vzdělávání vede žáky k hlubšímu porozumění principům, na kterých pracují digitální technologie, k rozvoji informatického myšlení žáků, které uplatní při řešení i neinformatických problémů.
Charakteristika učiva	Informatické vzdělávání je strukturováno tak, aby žáci byli vybaveni nezbytnými dovednostmi pro řešení praktických problémů, které mohou vzniknout v jejich profesním i osobním životě. Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – Člověk a digitální svět.

Metody a formy výuky	Stěžejní formou výuky je individuální práce žáka na počítači. Těžiště výuky spočívá v provádění praktických úkolů. Ve výuce je kladen důraz na samostatnou práci a řešení zadaných úloh. Klíčové cíle a metody jsou: Informační myšlení – rozpoznávání problémů a jeho rozklad na jednodušší dílčí úkoly. Vytváření postupů a řešení – správná formulace postupů, sdílení a komunikace řešení, spolupráce. Praktické aplikace – uplatnění v reálném světě, používání informačních nástrojů při běžných životních a pracovních situacích. Bezpečné a efektivní využívání dostupných technologií.
Hodnocení žáků	Sleduje se aktivita žáka při výuce a jeho míra zodpovědnosti přístupu předmětu. Důraz je kladen především na praktické dovednosti. Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu OU Brno.
Klíčové kompetence	Digitální kompetence Žáci jsou vedeni k digitálním kompetencím, které jsou v dnešní době nezbytné pro zaměstnatelnost, osobní naplnění a zdraví, aktivní a odpovědné občanství i sociální začlenění každého žáka. Kompetence k učení a k řešení problémů Žáci by měli být schopni a ochotni objevovat nové poznatky. Vhodným způsobem si vedou úpravu sešitů – se svými poznámkami umí sami pracovat (zvýraznit důležité, vyhledat a použít své informace při samostatné práci, zvolit vhodný postup). Své výsledky prezentují třídě. Umí dát i přijmout kritiku. Občanské kompetence: Žáci si upevňují odpovědné jednání, pravidla slušného chování, respektování práv a osobnost svých spolužáků. Komunikativní kompetence: Vhodně argumentují a formulují obhajobu a prosazování vlastních názorů. Kompetence k pracovnímu uplatnění: Žáci si uvědomují význam celoživotního učení a jsou si vědomi měnících se pracovních podmínek na trhu práce.
Průřezová témata	Občan v demokratické společnosti Žáci jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí, dovedli jednat s lidmi – diskutovat a hledat řešení – a aby se orientovali v masových médiích. Člověk a životní prostředí Žáci jsou vedeni k tomu, aby poznávali svět a lépe mu rozuměli. Člověk a svět práce Žáci jsou vedeni k tomu, aby si uvědomovali zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělání pro život a byli motivováni k aktivnímu pracovnímu životu. Člověk a digitální svět Žáci jsou vedeni k bezpečnému, kritickému a tvořivému využívání digitálních technologií ve výuce i běžném životě. Cílem je propojit jejich formální vzdělávání se zkušenostmi z neformálních aktivit a připravit je na celoživotní učení i profesní uplatnění.
Mezipředmětové vztahy	Odborné předměty, matematika, český jazyk, občanská výchova, tělesná výchova,

Informatika - 1. ročník, 48 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák pojmenuje jednotlivá digitální zařízení. Žák rozlišuje operační systém, předinstalované a další aplikace. Žák efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle. Žák vysvětlí význam propojení digitálních zařízení v sítích, uvede příklady sítí a rozpozná způsob propojení digitálních zařízení do počítačové sítě. Žák rozpozná podezřelé chování digitálních zařízení a požádá o pomoc. Žák si uvědomuje možná nebezpečí a chápe omezení nutná pro minimalizaci rizik při práci s digitálními technologiemi, dodržuje řád a pravidla stanovená pro práci s digitálními technologiemi, kde pracuje, respektuje bezpečnostní nastavení ve svých digitálních zařízeních.	Digitální technologie - seznámení s pojmem digitální zařízení - přehled současných výpočetních zařízení - rozdělení na vstupní a výstupní zařízení - představení portů a jejich využití - vysvětlení pojmu operační systém - operační systém a jeho funkce - předinstalované aplikace - další aplikace - aplikační software - bezpečné používání aplikačních softwaru - výběr vhodných aplikačních softwaru - význam propojení digitálních zařízení - příklady sítí - způsoby propojení digitálních zařízení - rozpozná podezřelé chování - základní prvky ochrany - požádá o pomoc - identifikuje možné nebezpečí - chápe omezení pro minimalizaci rizik - dodržuje řád a pravidla - respektuje bezpečnostní nastavení	30
Žák vysvětlí účel informačních systémů, které používá, a identifikuje jejich jednotlivé (systémové) prvky a vztahy mezi nimi. Žák určí svou uživatelskou roli v informačním systému, který používá, specifikuje svoje činnosti. Žák pro vymezený problém sestaví tabulku. Žák vyhledává, vkládá, upravuje data přes uživatelské rozhraní; řadí a filtruje (v jednoduchých případech) záznamy v tabulce.	Informační systémy - účel informačních systémů - systémové prvky a vztahy mezi nimi - uživatelé a jejich oprávnění - uživatelské role - určení vlastní role - specifikace činností pro danou roli - pochopení informačních systémů v oboru - vymezení problému - sestavení tabulky - příprava a vkládání dat - kontrola používání tabulky - práce s uživatelským rozhraním - vyhledávání, vkládání, úprava a aktualizace dat - řazení a filtrování informací	18

Žák identifikuje chyby v evidovaných datech a opraví je.	- vyhledávání chyb - opravení chyb - kontrola a uložení oprav	
--	---	--

Informatika - 2. ročník, 48 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák uvede příklady dat ve svém okolí a ze svého oboru; uvede příklady zdrojů dat a informací; vyslovuje odpovědi na základě dat. Žák rozliší data obrázku, textu, zvuku apod. podle přípony souboru a používá různé datové typy s ohledem na nároky na uložení a sdílení. Žák vlastními slovy popíše konkrétní problém, určí, co k němu již ví a jaké informace bude potřebovat k jeho řešení, k popisu používá grafické znázornění. Žák rozpozná různé modely, které reprezentují tutéž skutečnost, najde chybu v modelu a ve vlastním modelu chybu opraví.	Data a informace - příklady dat ze svého okolí - příklady zdrojů dat a informací - získávání, vyhledávání a ukládání dat obecně a v počítači - vyslovování odpovědi na základě dat - chyby interpretování dat - přípony souborů a jejich význam - velikost souborů, bity, bajty, uložení dat - ukládání a sdílení různých datových typů - pochopení zadání, určení potřebných informací - řešení úkolů, využití grafického znázornění - základní pochopení modelů - rozpoznání modelů reprezentující stejnou skutečnost - nalezení a oprava chyb v modelech	24
Žák přečte textový nebo symbolický zápis algoritmu a vysvětlí jeho jednotlivé kroky. Žák rozdělí problém ze svého oboru na jednotlivé části, navrhne a popíše kroky k jejich řešení. Žák rozpozná, že dva různé algoritmy mohou vyřešit stejný problém; upraví navržený postup pro obdobný problém.	Vývoj, testování a provoz software - co je to algoritmus - jak algoritmus začíná a co dělá - jaký má algoritmus konec - pravidla v algoritmech - rozdělení problémů na jednotlivé části - navrhování a popis kroků k jejich řešení - porozumění konceptu algoritmů - rozpoznání různých řešení stejného problému - upravení navrženého postupu pro obdobné problémy - testování a identifikace problémů - oprava chyb a opětovné testování	24

Žák ověří správnost jím upraveného postupu, otestuje program; rozpozná a opraví v něm chybu.	- analýza a plánování - návrh programu - implementace testování - autorství a licence	
Žák v blokově orientovaném programovacím jazyce sestaví program; používá opakování a větvení programu.		

5.7 Zařízení závodů

Cíl předmětu	Cílem předmětu je poskytnout žákům poznatky z oblasti speciálních strojů a zařízení používaných v cukrářské výrobě.
Charakteristika učiva	Žáci získají základní znalosti o principech funkce těchto strojů a výrobních zařízení a celkový přehled o základním vybavení cukrářských provozoven. Obsah učiva je mezipředmětově provázán s předmětem – odborný výcvik, technologie, suroviny.
Metody a formy výuky	Učitel vede žáky k funkčně technickému rozvoji myšlení, v rozšíření znalostí a vědomostí v oblasti strojů a zařízení, které prakticky využívají při jejich obsluze. Vědomosti získané v předmětu stroje a zařízení doplněné o poznatky z ostatních odborných předmětů, umožňují žákům pochopit a lépe se orientovat v běžném cukrářském provozu a kontrolovat průběh a výsledky výrobního procesu. Při výuce volí vyučující nejvhodnější metody a formy výuky podle konkrétního učiva. K doplnění teoretického výkladu je vhodné použít výkresy, fotografie, modely strojů nebo jednotlivých zařízení. Vyučující doplňuje učivo o nové technické poznatky. Součástí vyučovacího předmětu jsou otázky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci. Vyučující je povinen zabývat se těmito otázkami průběžně v příslušných souvislostech. Důležitou součástí výuky jsou odborné exkurze. Důležité je propojení s praktickou výukou a informacemi, které žák získává při těchto odborných exkurzích.
Hodnocení žáků	Při hodnocení klademe důraz na: - porozumění učivu a schopnost vyjádřit vztahy mezi poznatky, - ucelenost, přesnost a trvalost osvojení učební látky, - využití teoretických poznatků v praktické činnosti, - aktivní přístup k činnostem, zájem o ně a vztah k nim, - schopnost srozumitelně a věcně i odborně správně se vyjádřit písemnou i mluvenou formou, - hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se průběžně také aktivita žáka při vyučování, - na konci tematických celků jsou zařazeny písemné texty, - žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení.
Klíčové kompetence	K učení: učí žáky vyhledávat a samostatně zpracovávat informace z různých informačních zdrojů.

	Komunikativní: žáci se učí vyjadřovat se odborně správně a formulovat přesně své myšlenky, spolupracovat ve skupinách, dokážou prezentovat výsledky své práce. Občanské: žáci jsou vedeni k zodpovědnosti a péči o životní prostředí.
Průřezová témata	Občan v demokrat. společnosti – slušnost a zdvořilost ne jenom na pracovišti. Člověk a životní prostředí: - Žák získává zkušenosti, jak optimálně uchovávat potraviny a hotové výrobky s ohledem na jejich jakost a trvanlivost, - nakládá s provozními odpady v souladu s ekologickými principy, - žáci jsou vedeni k technologické kázni, hospodárnosti a získání zručnosti. Člověk a svět práce: - Žáci jsou vedeni k osvojení vědomostí, dovedností a pracovních návyků, potřebných k uplatnění na trhu práce, - vytváří si odpovědný přístup k dodržování a respektování daných pravidel, - výuka směřuje k zodpovědnému a pečlivému přístupu k týmové i samostatné práci, - utváří kultivaci projevu myšlení, k rozvoji jejich úsudku a rozhodování, - výuka vede k utváření slušného a odpovědného chování žáků v souladu s morálními zásadami a pravidly společenského chování bez rasových a jiných předsudků.
Mezipředmětové vztahy	

Zařízení závodů – 1. ročník, 32 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - Chápe bezpečnost práce jako součást péče o zdraví své i svých spolupracovníků, - dodržuje příslušné hygienické a protipožární předpisy a jedná v souladu s předpisy, - objasní důležitost použití dezinfekčních prostředků, - charakterizuje použití mycích strojů.	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci u strojů a zařízení v cukrářských provozech - bezpečnost při práci ve výrobě, - čisticí a dezinfekční prostředky, - použití univerzálních mycích strojů.	5

Žák: - Rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce, - vyjmenuje a popíše funkci mechanických dopravních zařízení, - využívá a kontroluje zařízení skladů, - objasní požadavky na ošetřování a skladování potravin, - rozpozná a popíše jednotlivé druhy vah, - vyjmenuje a charakterizuje prosévací stroje.	Stroje a zařízení pro skladování, dopravu a úpravu surovin - mechanická dopravní zařízení, - zařízení skladů, - váhy, - prosévací stroje a zařízení	4
Žák: - Vyjmenuje a popíše šlehací stroje, - dokáže charakterizovat přídatná zařízení, - rozpozná a vhodně kombinuje funkci, hnětacích a mísících strojů, - popíše funkci mixérů, - vysvětlí použití třecích a tabulovacích strojů.	Stroje na přípravu těst a hmot - šlehací stroje - přídatná zařízení ke šlehacím strojům - mísící a hnětací stroje - mixéry - třecí stroje - tabulovací stroje	7
Žák: - Rozlišuje rozdíly mezi dělicími a ztužovacími stroji, popíše princip odřezávání strunou, - popíše jednotlivé úkony stříkacího a plnicího stroje, - popíše princip roztírání hmot, - vyjmenuje a popíše typy dávkovacích strojů.	Stroje na přípravu těst a hmot - dělicí a tužící stroje - tvarovací strunový stroj - trezírovací stroj - roztírač plátů - plnicí stroje - dávkovací stroje a zařízení - použití melanžerů - použití rozvalovacího stroje - duplikátor	12
Žák: - Vyjmenuje výhody a účel rozkrajovacích a máčecích strojů, - objasní používání různých tvořítek na zdobené, - vyjmenuje a charakterizuje funkci balících strojů.	Stroje na zpracování korpusů a hotových výrobků - rozkrajovač korpusů - máčecí stroje a zařízení - stroje na zdobené a konečnou úpravu výrobků - balící stroje a zařízení	4

Zařízení závodů – 2. ročník, 32 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - Vyjmenuje a popíše jednotlivé druhy pecí, rozpozná typy varných zařízení, - popíše funkci smažících fritéz i smažících pánví, - má vytvořeny základní návyky BOZP při práci se zařízením na tepelnou úpravu.	Zařízení na tepelnou úpravu - pece a pečící automaty - varná zařízení, - indukční zařízení, - smažící zařízení, - bezpečnost práce při obsluze pecí, varných a smažících zařízení	10

Žák: - Dokáže popsat princip chlazení a mrazení, - vyjmenuje a popíše jednotlivé druhy chladících a mrazících zařízení, - popíše jednotlivé operace při výrobě zmrzliny.	Chladicí a mrazící zařízení a stroje na výrobu zmrzlin - princip a druhy chlazení a mrazení, - chladicí a mrazící skříně, boxy, tunely, - zmrzlinové stroje – jednotlivé druhy.	6
Žák: - Vysvětlí funkci klimatizačního zařízení, - dovede popsat účel klimatizace na pracovišti.	Klimatizační zařízení - princip činnosti a parametry - klimatizačního zařízení - význam klimatizace	2
Žák: - Sleduje novinky v odborných časopisech, na internetu, - vysvětlí, co je bethermování.	Vývoj a perspektiva strojního vybavení cukrářské výroby - novinky na trhu - bethermování a mrazení pečiva	2
Žák: - Popíše rozpékání mražených výrobků, - vyjmenuje linky na výrobu pečiva, - charakterizuje kynárny, - vysvětlí funkci domácích pekáren, - popíše palačinkovače, - vysvětlí funkci jednotlivých moderních pomůcek	Specifické učivo - šoker – šokové mrazení, - rozpékání mražených výrobků, - automatické linky na výrobu pečiva a výrobků, - kynárny, - domácí pekárny, - palačinkovače, - pečicí podložky, lampa na práci s karamellem, - temperovací vany.	12

5.8 Hospodářské výpočty

Cíl předmětu	Cílem předmětu je upevňování početních dovedností, osvojení si jednotek hmotnosti, dutých měr, času, měny, rozvíjení logického myšlení a paměti žáků, schopnost samostatného úsudku a přesného vyjadřování s ohledem na možnosti žáků.
Charakteristika učiva	Úvodním tématem je operace s reálnými čísly z důvodu, aby žáci zvládli základní početní operace a naučili se je používat pro svou praxi. Dále navazuje téma početní výkony s pojmenovanými čísly, peněžní jednotky, procentový výpočet proto, aby žáci pochopili, že hospodářské výpočty je práce se symboly, což žákovi napomáhá rozvíjet také abstraktní myšlení. Největší důraz je kladen na převádění jednotek a výpočty surovinových norem, na orientaci v recepturách pro výrobu cukrářských výrobků a umět je využívat při dílčích přepočtech. Učivo předmětu hospodářské výpočty navazuje na vědomosti žáků v předmětu matematika a technologie a aplikuje získané znalosti na praktické příklady z oboru. Žáci jsou vedeni k využívání matematických poznatků v praktickém životě v situacích, které souvisí

	s numerickým počítáním, k používání a převádění jednotek (délek, hmotnosti, času, objemu, měny). Dále jsou vedeni k orientaci v jednoduchých reálných situacích při vyhodnocování informací kvantitativního charakteru, získaných z různých zdrojů – tabulek, norem atd.
Metody a formy výuky	Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, samostatné i skupinové práce žáků. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s využitím různých pomůcek. Při výuce se používají odborné knihy – Receptury cukrářské výroby, odborné časopisy – Gastronomická revue, Food servise, Minutky, odborné pomůcky – kalkulačka, PC. Důležité je propojení s praktickou výukou a informacemi, které žák získává při těchto odborných praxích.
Hodnocení žáků	Při hodnocení klademe důraz na: - porozumění učivu a schopnost vyjádřit vztahy mezi poznatky, - ucelenost, přesnost a trvalost osvojení učební látky, - využití teoretických poznatků v praktické činnosti, - aktivní přístup k činnostem, zájem o ně a vztah k nim, - schopnost srozumitelně a věcně i odborně správně se vyjádřit písemnou i mluvenou formou, - hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se průběžně také aktivita žáka při vyučování, - na konci tematických celků jsou zařazeny písemné texty, - žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení.
Klíčové kompetence	Předmět Hospodářské výpočty rozvíjí kompetence: Kompetence k učení Učí žáky vyhledávat a samostatně zpracovávat informace z různých informačních zdrojů. Kompetence komunikativní Žáci se učí vyjadřovat se odborně správně a formulovat přesně své myšlenky, spolupracovat ve skupinách, dokážou prezentovat výsledky své práce. Kompetence občanské žáci jsou vedeni k zodpovědnosti a péči o životní prostředí.
Průřezová témata	Občan v demokrat. společnosti – slušnost a zdvořilost ne jenom na pracovišti. Člověk a životní prostředí: Žák získává zkušenosti, jak optimálně uchovávat potraviny a hotové výrobky s ohledem na jejich jakost a trvanlivost, nakládá s provozními odpady v souladu s ekologickými principy, žáci jsou vedeni k technologické kázni, hospodárnosti a získání zručnosti. Člověk a svět práce: Žáci jsou vedeni k osvojení vědomostí, dovedností a pracovních návyků, potřebných k uplatnění na trhu práce, vytváří si odpovědný přístup k dodržování a respektování daných pravidel, výuka směřuje k zodpovědnému a pečlivému přístupu k týmové i samostatné práci, utváří kultivaci projevu myšlení, k rozvoji jejich úsudku a rozhodování, výuka vede k utváření slušného a odpovědného chování žáků v souladu s morálními zásadami a pravidly společenského chování bez rasových a jiných předsudků.

Hospodářské výpočty – 1. ročník, 16 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - Provádí výpočty převážně s použitím kalkulačky.	Charakteristika hospodářských výpočtů - hlavní zásady hospodářských výpočtů - pomůcky pro výpočty v hospodářských výpočtech	1
Žák: - Provádí operace s přirozenými a celými čísly (sčítání, odčítání, násobení), - zaokrouhlí desetinné číslo.	Získávání početní jistoty - základní početní úkony - zaokrouhlování čísel - aritmetický průměr - zmechanizované početní úkony	3
Žák: - Rozlišuje základní pojmenování jednotek, - aplikuje poznatky o různých jednotkách v praktických úlohách, - provádí početní výkony s pojmenovanými čísly.	Početní výkony s pojmenovanými čísly - pojmenovaná čísla, - převádění jednotek – jednotky, délky, hmotnosti, dutých měř, času, - základní početní výkony, - s pojmenovanými čísly	3
Žák: - Rozlišuje soustavu peněz v daném státě, - Má přehled o peněžních jednotkách okolních států.	Peněžní jednotky - peněžní jednotky České republiky - peněžní jednotky cizích států	1
Žák: - Používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu.	Procentový výpočet - základní pojmy - výpočty procentového výpočtu – výpočet procentové části, výpočet základu, výpočet počtu procent	2
Žák: - Rozlišuje základní tělesa a určí jejich povrch a objem.	Objem a hmotnost těles - výpočet objemu základních těles	1
Žák: - Užívá pojmy – spotřeba surovin, jednotky hmotnosti, porce, kusy, ztráty atd., - provádí operace s recepturami pro cukrářskou výrobu, - vypočítá výdej skladových surovin.	Přepočty surovinových norem - výpočty pro výrobu cukrářských výrobků, - výpočet pro výdej skladových surovin.	5

Hospodářské výpočty – 2. ročník, 16 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - Užívá pojmy a vztahy: energetický příjem potravin, kilojouly, základní složky potravin, - vypočítá jedlý podíl z hrubé hmotnosti, - rozpozná a vypočítá energetickou hodnotu potravin.	Výpočet energetické hodnoty - výpočet jedlého podílu - výpočet energetické hodnoty	2
Žák: - Provádí a popisuje charakteristiku výtěžnosti, - dokáže vypočítat procento výtěžnosti.	Výpočet výtěžnosti - pojem výtěžnost - výpočet procenta výtěžnost	2
Žák: - Charakterizuje cenový systém, - vyhledává a zpracovává data prodejních cen cukrářských výrobků.	Tvorba cen - cenový systém, kalkulační cena, daň z přidané hodnoty - výpočet prodejní ceny cukrářských výrobků	2
Žák: - Popíše charakteristiku přirozených ztrát, - určí rozdíly mezi inventurou a inventarizací, - vyjmenuje druhy operativních evidencí a popisuje tiskopisy, - dokáže se orientovat při vypisování skladových dokladů.	Výpočet zásob - normy přirozených ztrát zásob - inventura a inventarizace - příklady operativní evidence - vyplňování skladových dokladů	2
Žák: - Charakterizuje základní pojmy mzdy, - určí všechny složky hrubé mzdy, - vypočítá čistou mzdu, vyjmenuje druhy srážek.	Výpočet mezd - základní pojmy, - výpočet základní mzdy, - výpočet hrubé mzdy, - výpočet čisté mzdy, - výpočet srážek ze mzdy	2
Žák: - Užívá pojmy – spotřeba surovin, ztráty, jednotky hmotnosti, porce, kusy atd., - provádí operace s recepturami pro cukrářskou výrobu, - vypočítá výdej skladových surovin.	Přepočty surovinových norem - výpočty pro výrobu cukrářských výrobků - výpočet pro výdej skladových surovin	6

5.9 Technologie

Cíl předmětu	Obecným cílem předmětu je poskytnout žákům potřebné množství vědomostí souvisejících s technologickými procesy při výrobě i dohotovování cukrářských výrobků včetně jejich uchování v závislosti na druhu výrobku a naučit je aplikovat tyto vědomosti při získávání potřebných dovedností v odborném výcviku. Předmět Technologie vede žáky ke zpracovávání základních surovin, pomocných látek a přísad pro cukrářskou výrobu. Přípravuje žáky k výrobě kompletního
---------------------	---

	sortimentu cukrářských výrobků, včetně jejich dohotovení a zdobení, k užívání technického vybavení provozoven a k hodnocení kvality surovin, polotovarů a hotových výrobků dle norem. Poskytuje žákům možnost zvládnout dovednosti dekorativního umění v souladu s estetickými požadavky.
Charakteristika učiva	Žáci se seznámí s klasickými i moderními technologickými postupy výroby běžných cukrářských výrobků. Předmět Technologie poskytuje potřebné množství znalostí o přípravě a úpravě surovin, přípravě cukrářských těst a hmot, náplní, polev a jejich zpracování na hotové výrobky. Zabývá se charakteristickými vlastnostmi jednotlivých výrobků, vzniklými vadami a jejich příčinami a možnostmi jejich předcházení, eventuálně odstraňování. Učivo 1. ročníku seznámí žáky s hygienickými předpisy v potravinářském provozu v souvislosti se zajišťováním bezpečnosti potravin a seznámí je s možnými hygienickými riziky cukrářské výroby. Osvojí si konkrétní technologické postupy polotovarů a hotových výrobků. Učivo 2. ročníku seznámí žáky s technologickými postupy při výrobě cukrářských výrobků, restauračních moučníků. Žáci se také seznámí s prvky zdobení a dělení jednotlivých ploch cukrářských výrobků, doplní tradiční technologické postupy o výrobu zmrzlin. Žáky naučí odpovědně a citlivě posuzovat různé druhy diet a vyrábět cukrářské výrobky pro diabetiky. Učivo 3. ročníku s hodnocením jakosti výrobků, význam chlazení výrobků. Význam obalové techniky v cukrářských výrobnách, druhy obalů.
Metody a formy výuky	Cílem předmětu je postupné rozvíjení jejich vědomostí a dovedností včetně dodržování technologických a hygienických zásad. Vést je k tomu, aby hospodárně využívali potřebné suroviny i energii při výrobě, dovedli si teoreticky zdůvodnit případné vady výrobků způsobené v průběhu technologického procesu a uměli i aplikovat novou výrobní technologii. Při vyučování volí vyučující nejvhodnější metody a formy výuky v závislosti na probíraném učivu. Je nezbytné obohatit teoretickou výuku praktickými ukázkami – katalogem cukrářských výrobků, nákresy a schémata technologických postupů, ukázkami různých vad výrobků a vhodných pomůcek apod. Vyučující doplňuje učivo o nové poznatky týkající se nových technologických postupů při výrobě cukrářských výrobků většinou v souvislosti s využíváním nových surovin a přípravků v cukrářské výrobě. Dodržování technologických postupů a hygienických požadavků, ve výrobě, uchovávání a skladování hotových výrobků a vykonávání odbytové činnosti v souladu s principy zajištění bezpečnosti potravin, adaptaci na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých možností jejich aktivní ovlivňování, provádění kontroly a důrazu na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků, hodnocení kvality surovin, polotovarů a hotových výrobků dle norem, využívání v případě potřeby, teoretické a praktické znalosti o poskytování první pomoci při náhlém úrazu.
Hodnocení žáků	Při hodnocení klademe důraz na:

	- porozumění učivu a schopnost vyjádřit vztahy mezi poznatky, - ucelenost, přesnost a trvalost osvojení učební látky, - využití teoretických poznatků v praktické činnosti, - aktivní přístup k činnostem, zájem o ně a vztah k nim, - schopnost srozumitelně a věcně i odborně správně se vyjádřit písemnou i mluvenou formou, - hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se průběžně také aktivita žáka při vyučování, - na konci tematických celků jsou zařazeny písemné texty, - žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení.
Klíčové kompetence	K učení: učí žáky vyhledávat a samostatně zpracovávat informace z různých informačních zdrojů. Komunikativní: žáci se učí vyjadřovat se odborně správně a formulovat přesně své myšlenky, spolupracovat ve skupinách, dokážou prezentovat výsledky své práce. Občanské: žáci jsou vedeni k zodpovědnosti a péči o životní prostředí.
Průřezová témata	Občan v demokrat. společnosti – slušnost a zdvořilost ne jenom na pracovišti. Člověk a životní prostředí: - Žák získává zkušenosti, jak optimálně uchovávat potraviny a hotové výrobky s ohledem na jejich jakost a trvanlivost, - nakládá s provozními odpady v souladu s ekologickými principy, - žáci jsou vedeni k technologické kázni, hospodárnosti a získání zručnosti. Člověk a svět práce: - Žáci jsou vedeni k osvojení vědomostí, dovedností a pracovních návyků, potřebných k uplatnění na trhu práce, - vytváří si odpovědný přístup k dodržování a respektování daných pravidel, - výuka směřuje k zodpovědnému a pečlivému přístupu k týmové i samostatné práci, - utváří kultivaci projevu myšlení, k rozvoji jejich úsudku a rozhodování, - výuka vede k utváření slušného a odpovědného chování žáků v souladu s morálními zásadami a pravidly společenského chování bez rasových a jiných předsudků.

Technologie – 1. ročník, 128 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - Charakterizuje historii cukrářské výroby, - vysvětlí co je hygiena a co sanitace, - objasní technické a technologické názvosloví.	- Historie cukrářské výroby. - Hygiena a sanitace. - BOZP, PO, pracovní úraz. - Povinnosti zaměstnance. - Názvosloví pro cukrářskou výrobu.	12
Žák: - Definuje přípravu cukerného roztoku, vyjmenuje ruční zkoušky druhu svařeného cukru, - popíše co je fondán, kandys, griliáš, kulér, karamelu, - popíše vady, které mohou nastat při práci s fondánovou polevou.	Cukerné roztoky - příprava cukerných roztoků – vaření cukru, určování hustoty cukerných roztoků - příprava fondánové polevy, karamelu, griliáše, kuléru.	12
Žák: - Charakterizuje náplně, jejich rozdělení dle trvanlivosti, složení a uvede příklady, - popíše rozdíl mezi ovocnou směsí, marmeládou a džemem, - vysvětlí výrobu pišingrové náplně, slovenského krému, základního žloutkového krému, bílkového krému, - podmínky šlehatelnosti pro šlehačkové náplně.	Náplně - charakteristika a význam náplní - rozdělení náplní podle trvanlivosti - trvanlivější náplně - trvanlivé náplně - méně trvanlivé náplně - náplně pro rychlou spotřebu - náplně na pečení	15
Žák: - Vysvětlí, co jsou polevy, jaký mají význam a jak se rozdělují, - popíše ředění CKP, rozdíl mezi agarovou a želatinovou polevou.	Polevy - charakteristika a význam polev - druhy polev	6
Žák: - Popíše rozdělení pevných těst podle surovin, - objasní rozdělení tukových těst, - vysvětlí pojmy: zadělávání těst, tvarování a pečení, - popíše výrobu: lineckého, lineckého třeného a vaflového těsta, jejich vady a výrobky z nich, - pamatuje si váhy těchto výrobků a zná jejich dobu trvanlivosti a skladování.	Pevná tuková těsta a výrobky - rozdělení pevných tukových těst - výběr a úprava surovin pro pevná těsta - linecké těsto - zpracování lineckého těsta ručně, strojově - konečná úprava výrobků z lineckého těsta - vaflové těsto - zpracování vaflového těsta ručně, strojově - konečná úprava výrobků z vaflového těsta - tředé linecké těsto - druhy tředých lineckých těst	28

	- výrobní postupy třených lineckých těst - výrobky z třených lineckých těst - zpracování slaneého křehkého těsta	
Žák: - Popíše, co je čajové a co pařížské pečivo a rozdíl mezi nimi, - vyjmenuje druhy čajového pečiva,	Čajové a pařížské pečivo - charakteristika a rozdělení čajového a pařížského pečiva - výroba pařížského pečiva	5
Žák: - Popíše přípravu pálené hmoty, její tvarování, pečení a vady, - vyjmenuje druhy výrobků, jejich náplně a způsob dohotovení.	Pálená hmota a výrobky z pálené hmoty - výběr a úprava surovin - příprava pálené hmoty a její zpracování - výrobky z pálené hmoty	11
Žák: - Objasní, z čeho se skládá listové těsto, co je bobtnání a hydratace, - popíše výrobu listového těsta, pečení a vady, - uvede výrobky z listového těsta, jejich náplně a dohotovení.	Listové těsto - výběr a úprava surovin - technologický postup při výrobě listového těsta - chlazení a odležení listového těsta - výrobky z listového těsta	12
Žák: - Charakterizuje koloidní roztoky a jejich rozlišení, - vysvětlí vlivy působící na šlehatelnost koloidních roztoků.	Koloidní roztoky - charakteristika koloidních roztoků, druhy a jejich použití - tvorba pěny - pochody probíhající v pěně během pečení	2
Žák: - Charakterizuje lehké šlehané hmoty, nahřívání šlehané hmoty, jejich výrobu, vady, příčiny, - uvede výrobky z jednotlivých šlehaných hmot, technologické postupy při výrobě a dohotovení, - charakterizuje šlehané hmoty s použitím RP, popíše výrobu, vady, příčiny, - charakterizuje výrobu těžké šlehané hmoty, popíše výrobu a jejich vady příčiny, - charakterizuje zvláštní druhy šlehaných hmot, jejich výrobu, vady a příčiny, - ovládá výrobní postupy výrobků z vyjmenovaných šlehaných hmot.	Šlehané hmoty - šlehané hmoty lehké, nahřívání, a výrobky z nich - charakteristika lehkých a nahřívání šlehaných hmot - technologické postupy - vady u šlehaných hmot, příčiny - šlehané hmoty s použitím rychlošlehacího přípravku (RP) a moučných směsí - charakteristika šlehaných hmot s použitím RP a moučných směsí - technologické postupy - vady hmot, příčiny - těžké šlehané hmoty, výrobky - charakteristika těžkých šlehaných hmot a technologický postup - vady těžkých šlehaných hmot - zvláštní druhy šlehaných hmot, výrobky - charakteristika jednotlivých druhů hmot a technologické postupy	25

	- vady hmot, příčiny	
--	----------------------	--

Technologie – 2. ročník, 144 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - Vysvětlí princip výroby třených hmot, popíše výrobní postupy a uvede výrobky.	Třené hmoty - výběr a úprava surovin - příprava hmot tvarování, pečení a dohotovení	12
Žák - Charakterizuje jednotlivé typy jádrových hmot, - vyjmenuje výrobky z jádrových hmot, - popíše rozdělení jádrových hmot, jejich vady, příčiny a odstranění, - popíše technologický postup výroby hmoty na kokosky, jádrové kornoutky a marokánky.	Jádrové hmoty - rozdělení jádrových hmot - výběr a úprava surovin - příprava jádrových hmot - výrobky z jádrových hmot: marokánky, kokosky, jádrové kornoutky a mandlová hmota – výroba marcipánu.	17
Žák: - Uvede, co jsou to smetanové výrobky, - vyjmenuje a rozdělí šlehačkové náplně, - uvede podmínky důležité pro ušlehání smetany, - objasní, jak lze prodloužit trvanlivost smetanových výrobků.	Smetanové výrobky - technologické postupy - smetanové výrobky: smetanové dorty a řezy, - dohotovování těchto výrobků: - Šodó chlebíček, Harlekýn, Pařížan, Dort Pohádka	20
Žák: - Popíše, co je inverze a neutralizace cukru, jak se provádí - vyjmenuje druhy kypřidel, popíše výrobu medového těsta, pečení a dohotovení výrobků.	Medové těsto a výrobky z medového těsta - výběr a úprava surovin - příprava medového těsta - odležení a zpracování - výrobky z medového těsta dohotovení	6
Žák: - vyjmenuje druhy ozdob, - popíše postup výroby modelovací hmoty ze sušeného mléka, - ovládá techniky barvení a modelování, - popíše postup výroby griliáše, glazury a ostatních ozdob, - ovládá výrobu ozdob z CKP a čokolády.	Ozdoby a příprava hmot na zdobení - význam ozdob - příprava modelovací hmoty - pomůcky k modelování - rozdělení ozdob a jejich použití - ozdoby z modelovací hmoty - ozdoby z máslového krému - ozdoby z čokoládové polevy - zdobení čerstvým a kompotovým ovocem	30
Žák: - Vyjmenuje základní suroviny pro výrobu kynutého těsta a výrobky, - uvede biochemické procesy při kynutí těsta, fyzikálně-chemické změny při pečení,	Kynuté a plundrové těsto a výrobky - výběr a úprava surovin - příprava kynutého těsta, - výrobky z kynutého těsta, tvarování a pečení	25

- popíše podmínky které mají nepříznivý vliv na kynutí, - definuje výrobu plundrového těsta a uvede výrobky, - ovládá přípravu náplní na pečení.	- listové kynuté těsto (plundrové) - náplně na pečení a dohotovení výrobků	
Žák: - Uvede druhy teplých úprav a popíše je, - vyjmenuje druhy vařených, pečených, smažených, nepečených, studených a mražených moučníků a popíše technologické postupy, - zná a ovládá výrobní postup jablečného závinu z listového těsta, palačinek se zavařeninou a bavorských vdolečků.	Restaurační moučníky - rozdělení restauračních moučníků - pečené, vařené, smažené, nepečené, studené, chlazené a zmrazené - jednotlivé technologické postupy a způsoby úpravy - příprava a podávání	25
Žák: - Uvede druhy diet a jejich charakteristiku, - vyjmenuje dietní výrobky a popíše technologické postupy, - vyjmenuje rozdíly ve výrobě jednotlivých výrobků.	Dietní cukrářské výrobky - charakteristika a rozdělení dietních výrobků, - výběr a úprava surovin pro výrobu těchto výrobků - výrobní postupy k jednotlivým výrobkům,	9

Technologie – 3. ročník, 64 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - Uvede, co ví o historii zmrzliny, - vyjmenuje suroviny používané při výrobě, - popíše základní výrobní postupy zmrzlin, - vyjmenuje hygienické předpisy, které je nutné dodržovat při výrobě.	Zmrzliny - Historie výroby zmrzliny, - druhy zmrzlin a jejich úprava, - zmrzlinové speciality – zmrzlinové poháry, tvarovaná zmrzlina - mražené krémy	11
Žák: - Popíše suroviny pro výrobu oplatek, - charakterizuje výrobu hnědých a bílých oplatek, - uvede, jak správně skladovat oplatky.	Oplatky - oplatky hnědé – příprava surovin, vlastní příprava oplatek, - oplatky bílé – příprava surovin, vlastní příprava oplatek, výrobky, - balení a skladování oplatek	7
Žák: - Uvede, jaké jsou povolené odchylky hmotnosti cukrářských výrobků, - umí vyjmenovat metody hodnocení jakosti výrobků, - zná trvanlivost cukrářských výrobků.	Hodnocení jakosti cukrářských výrobků - význam hodnocení cukrářských výrobků - způsoby hodnocení cukrářských výrobků - dělení výrobků podle doby trvanlivosti	6

Žák: - Popíše rozdělení cukrářských výrobků z hlediska trvanlivosti, - vysvětlí, jak se dá prodloužit trvanlivost výrobků, - objasní význam obalu pro výrobek, - vyjmenuje druhy obalů, - uvede jaké jsou příčiny stárnutí cukrářských výrobků, - uvede, jak se přepravují cukrářské výrobky.	Balení, skladování a přeprava polotovarů a hotových výrobků a jejich prodej - způsoby balení cukrářských výrobků - vliv klimatu na kvalitu cukrářských výrobků - způsoby správného skladování cukrářských výrobků - ošetřování výrobků - stárnutí cukrářských výrobků a způsoby prodloužování trvanlivosti - způsoby přepravy výrobků a polotovarů - prodej cukrářského sortimentu	6
Žák: - Objasní, co je skladová karta, výdejka, příjemka, dodací list, faktura a objednávka, - Uvede vady při dodávce zboží a surovin, - popíše co je reklamáce a co musí obsahovat.	Způsoby evidence ve skladu, prodej zboží - zásoby ve skladu– evidence, inventarizace, manko - zboží - prodej zboží, doklady a písemnosti při prodeji - jakost zboží, vady zboží, reklamáce	6
Žák: - Charakterizuje jednotlivé hmoty, náplně, těsta, polevy, ozdoby, - definuje přípravu a výrobu hmot, těst, náplní, polev, podle jednotlivých témat, - objasní složení jednotlivých hmot, těst, náplní, polev, ozdob, - zná a ovládá výrobní postupy výrobků z jednotlivých hmot, těst, náplní, - ovládá teploty pečení, dohotovení, skladování a hmotnosti a expedici cukrářských výrobků.	Opakování k závěrečným zkouškám - BOZP, povinnosti zaměstnance v CV, - Náplně, polevy, - Pevná těsta, šlehané hmoty, - Pálená hmota, listové těsto, - Medové těsto, třené těsto, - Restauriční moučníky, diety - Zmrzliny, - Hodnocení jakosti výrobků, balení a expedice.	28

5.10 Suroviny

Cíl předmětu	Cílem předmětu je poskytnout žákům přehledné vědomosti o základních surovinách a pomocných látkách používaných v cukrářské výrobě, jejich chemickém složení, vlastnostech a původu, jejich získávání, možnostech optimálního skladování s ohledem na jejich dobu trvanlivosti a použití, včetně způsobů hodnocení jakosti surovin.
Charakteristika učiva	Žáci se seznámí s potravinami, jejich jakostí, složením a dalšími vlastnostmi využitelnými při přípravě jídel a nápojů, se zásadami správného ošetřování a skladování potravin. Žáci si osvojují zásady racionální výživy, seznamují se s fyziologií lidského organismu a jeho

	potřebami, učí se pracovat s výživovými normami a vhodně kombinovat potraviny tak, aby bylo zabezpečeno optimální stravování. Učivo 1. ročníku je zaměřeno na vysvětlení základních surovinových pojmů, chemického složení a vlastností použitých surovin a pomocných látek v cukrářské výrobě. Žáci pochopí souvislosti mezi výživou a zdravím, seznámí se s fyziologií výživy a s výživovými hodnotami potravin. Učivo 2. ročníku poskytuje žákům přehledné vědomosti o zpracovaných surovinách, o jejich původu a použití, o chemickém složení, vlastnostech a funkcích jednotlivých živin zastoupených v surovinách cukrářských výrobků. Učivo 3. ročníku směřuje ke zvládnutí znalostí o nových surovinách zlepšujících kvalitu cukrářských výrobků, s ohledem na racionální výživu a zdraví člověka. Žáci se seznámí s chemickým složením a použitím zlepšujících přípravků v cukrářské výrobě, v souladu s principy zajištění bezpečnosti potravin.
Metody a formy výuky	Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, samostatné i skupinové práce žáků. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s použitím různých vzorků, s využitím různých pomůcek – videa / naučné a instruktážní filmy, zpětný projektor. Při výuce se používají odborné knihy a časopisy (Gastronomická revue, Food servise, Minutka). Důraz se klade na samostatnou práci při vyhledávání nových informací. Důležitou součástí výuky jsou odborné exkurze (pekárny, cukrárny, gastronomické veletrhy). Důležité je propojení s praktickou výukou a informacemi, které žák získává při těchto odborných exkurzích. Učitel vede žáky k užívání odborné terminologie, k samostatnosti při učení a získávání informací. Žáci jsou vedeni k dodržování hygieny při práci s potravinami se zvláštním důrazem na osobní hygienu a hygienu prostředí.
Hodnocení žáků	Při hodnocení klademe důraz na: - porozumění učivu a schopnost vyjádřit vztahy mezi poznatky, - ucelenost, přesnost a trvalost osvojení učební látky, - využití teoretických poznatků v praktické činnosti, - aktivní přístup k činnostem, zájem o ně a vztah k nim, - schopnost srozumitelně a věcně i odborně správně se vyjádřit písemnou i mluvenou formou, - hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se průběžně také aktivita žáka při vyučování, - na konci tematických celků jsou zařazeny písemné testy, - žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení.
Klíčové kompetence	K učení: učí žáky vyhledávat a samostatně zpracovávat informace z různých informačních zdrojů. Komunikativní: žáci se učí vyjadřovat se odborně správně a formulovat přesně své myšlenky, spolupracovat ve skupinách, dokážou prezentovat výsledky své práce. Občanské: žáci jsou vedeni k zodpovědnosti a péči o životní prostředí.

Průřezová témata	Občan v demokrat. společnosti – slušnost a zdvořilost ne jenom na pracovišti. Člověk a životní prostředí: - Žák získává zkušenosti, jak optimálně uchovávat potraviny a hotové výrobky s ohledem na jejich jakost a trvanlivost, - nakládá s provozními odpady v souladu s ekologickými principy, - žáci jsou vedeni k technologické kázni, hospodárnosti a získání zručnosti. Člověk a svět práce: - Žáci jsou vedeni k osvojení vědomostí, dovedností a pracovních návyků, potřebných k uplatnění na trhu práce, - vytváří si odpovědný přístup k dodržování a respektování daných pravidel, - výuka směřuje k zodpovědnému a pečlivému přístupu k týmové i samostatné práci, - utváří kultivaci projevu myšlení, k rozvoji jejich úsudku a rozhodování, - výuka vede k utváření slušného a odpovědného chování žáků v souladu s morálními zásadami a pravidly společenského chování bez rasových a jiných předsudků.
Mezipředmětové vztahy	Obsah učiva je mezipředmětově provázán s předmětem – odborný výcvik, technologie.

Suroviny – 1. ročník, 64 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - Vysvětlí, čím se předmět suroviny zabývá, - charakterizuje význam potravin pro lidské tělo, - popíše vlastnosti, způsob skladování a využití surovin rostlinného a živočišného původu, - vyjmenuje a definuje základní živiny, - popíše energetickou a biologickou hodnotu potravin.	Složení a vlastnosti potravin - potravinářský průmysl, rozdělení - suroviny rostlinného a živočišného původu - rozdělení poživatin-potraviny, pochutiny, nápoje - chemické složení potravin a vlastnosti živin - bílkoviny - tuky - sacharidy - minerální látky - vitamíny - voda - biologická a energetická hodnota potravin	9
Žák: - Vyjmenuje látky nezbytné pro výživu organismu, - popíše trávicí a vylučovací ústrojí, - objasní jednotlivé fáze trávení.	Metabolismus živin - látky nezbytné pro výživu organismu - trávicí soustava, fyziologie trávení - metabolismus živin-jednotlivé fáze, význam	3

Žák: - Vysvětlí metody zjišťování jakosti potravin, - popíše příčiny znehodnocování potravin, - vyjmenuje zásady správného skladování, - uvede způsoby hodnocení surovin a popíše vady, - definuje záruční lhůtu potravin, - provede příjem, přípravu a úpravu surovin a pomocných látek, - popíše význam a způsoby konzervace potravin.	Jakostní znaky surovin, skladování a ošetření surovin a výrobků, konzervace - jakost surovin a výrobků - způsoby zjišťování jakosti - příčiny znehodnocování surovin a výrobků - vlivy fyzikálně-chemické - vlivy biologické a mikrobiologické - zásady správného skladování surovin a výrobků - trvanlivost potravin a záruční lhůty u potravin - přejímka a ošetřování surovin - skladování surovin a výrobků - konzervace potravin - význam a princip konzervace - způsoby konzervace	7
Žák - Charakterizuje a vyjmenuje sladidla, - slovně popíše výrobu surového řepného cukru a bílého řepného cukru, - vyjmenuje konzumní druhy cukru, - popíše vlastnosti a použití cukru a skladování, - charakterizuje vznik a získávání medu, - popíše složení, kvalitu a vady medu, - vyjmenuje druhy medu a popíše skladování, použití medu v CV, - charakterizuje umělá sladidla, - vyjmenuje druhy přírodních a umělých sladidel a popíše jejich použití.	Sladidla - přírodní sladidla – charakteristika, rozdělení a vlastnosti, - vznik sacharidů v přírodě - rozdělení sacharidů - princip výroby řepného cukru - druhy konzumního cukru a jejich použití - význam, vlastnosti, složení a druhy medu - vady medu, ošetřování, skladování a použití v cukrářské výrobě - přírodní, umělá sladidla – význam, charakteristika a druhy	7
Žák: - Charakterizuje a vyjmenuje druhy obilí, - popíše skladování jakost a vady obilí, - popíše obilné zrno, zpracování, použití obilí, - charakterizuje mouku, výrobu mouky, - vyjmenuje druhy mouky, - rozlišuje jakost a vady mouky, - popíše použití a skladování mouky, - vyjmenuje nové druhy mouky.	Obiloviny, mouka - obiloviny – charakteristika obilovin a význam z hlediska výživy - druhy obilovin, chemické složení a využití - skladování, jakost a vady obilí - mouka – charakteristika mouky a její význam v cukrářské výrobě - princip výroby mouky - druhy mouky, jejich chemické složení a charakteristika - skladování mouky, vady a škůdci - hodnocení jakosti mouky - použití jednotlivých druhů mouky	10

Žák: - Charakterizuje a vyjmenuje druhy škrobů, - popíše výrobu škrobů, - popíše vlastnosti, použití a skladování škrobů, - charakterizuje výrobu škrobového sirupu, - popíše použití škrobového sirupu a škrobů v CV.	Škroby - charakteristické vlastnosti škrobů a jejich význam - druhy škrobů a jejich vlastnosti - princip výroby škrobů - použití a skladování škrobů - škrobový sirup - modifikované škroby /tepelně upravené	7
Žák: - Charakterizuje a vyjmenuje druhy vajec, - popíše chemické složení vajec, - popíše vlastnosti celých skořápkových vajec, - vyjmenuje vady vajec, skladování a záruční dobu, - vyjmenuje způsoby konzervování vajec, - popíše použití vajec a vaječné hmoty v CV, - Ovládá zásady a hygienu při práci s vejci.	Vejce - chemické složení vajec, jejich charakteristika a význam v cukrářské výrobě - jakostní znaky vajec, způsoby zjišťování jakosti, třídění - skladování čerstvých vajec a doba trvanlivosti - způsoby uchování a konzervaci vajec - vady a nákazy vajec - hygiena vajec	10
Žák: - Stručně popíše charakteristiku a význam mléka, - popíše složení, jakost, ošetření mléka, - vyjmenuje tržní druhy mléka, - charakterizuje konzervaci a sušení mléka, - uvede použití a skladování mléka, - charakterizuje smetanu, výrobu smetany, - vyjmenuje druhy smetany, - rozlišuje vlastnosti, konzervaci, použití a skladování smetany, - charakterizuje tvaroh, výrobu tvarohu, - vyjmenuje druhy tvarohu, - popíše použití a skladování tvarohu, - charakterizuje sýry, - popíše výrobu, použití a skladování sýrů vhodných pro CV.	Mléko a mléčné výrobky - mléko – charakteristika a význam z hlediska výživy - druhy a chemické složení mléka - úprava, ošetření a skladování mléka - vady mléka a jakost mléka - charakteristika a výroba smetany, - druhy a složení smetany - ošetřování, skladování a použití smetany v CV, - tvaroh – princip výroby, charakteristika, druhy a využití v cukrářské výrobě - sýry – princip výroby sýrů, základní rozdělení a charakteristika	11

Suroviny – 2. ročník, 64 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - Charakterizuje a popíše složení tuků, - rozezná vady a skladování tuků, - charakterizuje oleje, vyjmenuje druhy konzumních olejů, popíše použití a skladování olejů, - charakterizuje tuhé tuky, - rozlišuje druhy rostlinných a živočišných tuhých tuků a jejich získávání, - ovládá výrobu másla, - rozezná vady tuků a příčiny žluknutí, - popíše použití tuků v cukrářské výrobě.	Tuky - význam, rozdělení tuků, složení a konzistence, - živočišné tuky - rostlinné tuky - princip výroby tuků průmyslově vyráběné tuky, jejich využití v cukrářské výrobě - Charakteristika a výroba másla, - skladování tuků - vady tuků, žluknutí - použití tuků v cukrářské výrobě	11
Žák: - Charakterizuje ovoce, - vyjmenuje a popíše jednotlivé druhy ovoce, - popíše chemické složení a způsoby konzervace ovoce, - rozliší ovocné výrobky, - uvede příklady použití ovoce a ovocných výrobků v CV.	Ovoce a ovocné výrobky - rozdělení, charakteristika a význam ovoce a využití v cukrářské výrobě, - způsoby konzervace ovoce – zmrazování, sterilace, sušení, proslazování, ... - výrobky z ovoce – význam ve výživě a použití v cukrářské výrobě	10
Žák: - Charakterizuje jádroviny, - vyjmenuje druhy jádrovin, - popíše složení, úpravu, použití a skladování jádrovin.	Jádroviny a olejnatá semena - druhy a složení jádrovin a olejnatých semen - skladování a použití v cukrářské výrobě	5
Žák: - Charakterizuje kakaové boby, - popíše úpravu kakaových bobů fermentací, - uvede výrobu kakaové hmoty, kakaového prášku, - vysvětlí princip výroby čokolády, - vyjmenuje druhy čokolád, čokoládových a kakaových polev, - popíše použití a skladování kakaa, čokolády a čokoládových výrobků.	Kakao a čokoláda - pěstování, druhy, složení a úprava kakaových bobů - výroba kakaového prášku, kakaové hmoty a kakaového másla - čokoláda - druhy a složení čokolády - princip výroba čokolády - význam a použití a skladování čokolády - cukrářská kakaová poleva	10
Žák: - Charakterizuje pochutiny, - vyjmenuje povzbudivé pochutiny, - charakterizuje koření, - vyjmenuje druhy koření, - popíše vady, skladování koření, - vyjmenuje a charakterizuje alkoholické nápoje, - popíše výrobu trestí a aromat, octa.	Pochutiny - pochutiny povzbudivé – káva, čaj - koření – význam a druhy, - alkoholické nápoje používané v cukrářské výrobě - výroba a použití aromat, trestí a octů a soli.	8

Žák: - Charakterizuje želírovací látky, - vyjmenuje a popíše jednotlivé druhy, - zná výrobu agaru, alginátu a želatiny.	Želírovací prostředky - druhy a vlastnosti želírujících látek, - použití želírovacích prostředků v cukrářské výrobě: algináty, agar – agar, želatina, pektin.	6
Žák: - Vyjmenuje druhy kypření, - Droždí – popíše výrobu, vlastnosti, vady, použití a skladování, - vyjmenuje chemické kypřicí prostředky.	Kypřicí prostředky v cukrářské výrobě - přírodní kypření – vlastnosti, principy, způsoby, - chemické kypřicí prostředky, - použití a skladování všech kypřících prostředků	6
Žák: - Vyjmenuje a charakterizuje nové druhy surovin používané v CV s ohledem na technologické postupy, - zdůvodní a jednotlivé druhy surovin, - popíše jednotlivé druhy nových surovin.	Nové druhy surovin - rychlošlehací přípravky - surovinové směsi na výrobu polotovarů a výrobků - přípravky na výrobu zmrzlin - stabilizátory, emulgátory - ostatní vývojové suroviny – modifikované škroby, extrudovaná mouka, bezlepková mouka, nové druhy mouky, sladidel a rostlinná mléka atd.	8

Suroviny – 3. ročník, 64 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - Dokáže vyjmenovat konzervační látky používané v potravinářské výrobě, - jejich použití, - vyjmenuje polotovary a výrobky s použitím konzervačních látek.	Chemické látky a konzervační prostředky v cukrářské výrobě - Použití organických kyselin v CV, - emulgátory, stabilizátory a zahušťovadla, - konzervační prostředky a jejich použití CV, - látky zvýrazňující chuť a vůni.	10
Žák: - Charakterizuje a vyjmenuje potravinářská barviva, - popíše použití potravinářských barviv, - vyjmenuje zdroje přírodních barviv.	Potravinářská barviva - přírodní barviva, - umělá barviva, - význam barvení v cukrářské výrobě,	6
Žák: - Popíše význam balení v cukrářské výrobě, - vyjmenuje druhy obalových materiálů, - popíše použití obalů,	Obalové materiály - význam, druhy a charakteristika obalových materiálů (papírové obaly, fólie, celofán, allobal) - použití obalových materiálů zejména v cukrářské výrobě,	6

- zvolí nejvhodnější způsoby balení a dopravy pro dané suroviny a výrobky s ohledem na životní prostředí.	- estetický význam obalů v CV, - třídění obalů, likvidace v potravinářské výrobě.	
Žák: - Vysvětlí použití jedlého papíru, - Charakterizuje regionální potraviny a suroviny, - vyjmenuje extrudované výrobky, - vyjmenuje a charakterizuje zahraniční speciality.	Specifické učivo - použití jedlého papíru - regionální suroviny a potraviny - extrudované výrobky - zahraniční speciality - alternativní druhy surovin	10
Žák: - Charakterizuje jednotlivé suroviny, - popíše jejich získávání, popřípadě výrobu, - popíše druhy, použití a skladování jednotlivých surovin.	Opakování témat k závěrečným zkouškám - význam jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu - rozdělení jednotlivých surovin, získávání, výroba a úprava - konzervace, uchovávání a skladování - použití v cukrářské výrobě	32

5.11 Odborné kreslení

Cíl předmětu	Cílem je rozvíjení tvůrčí kreativity žáků, smyslu pro harmonii barev a estetického citění, které je nutné při tvorbě a dohotovování cukrářských výrobků.
Charakteristika učiva	Vyučovací předmět odborné kreslení poskytuje žákům znalosti dekorativního umění, umožňuje jim získat potřebnou odbornou výtvarnou průpravu pro zhotovení nákresu cukrářského výrobku včetně barevné úpravy podle vlastní představivosti. Učitel naučí žáky kreslířské dovednosti potřebné ke ztvárnění a znázornění vlastních návrhů cukrářských výrobků včetně jejich konečné úpravy a zdobení. Při výuce je třeba zabývat se i prostorovým zobrazováním, usnadňujícím zvolit vhodný základní tvar výrobku a správné rozdělení plochy pro jeho zdobení. Tato průprava usnadňuje žákům provádět praktické zdobení vkusně a čistě dle vlastní inspirace.
Metody a formy výuky	Vyučující využívá při výuce všech dostupných moderních vyučovacích metod a prostředků, vede žáky k samostatné práci, vysvětlí jim postup při provádění náčrtů a výkresů a dbá na to, aby výkresy mohly sloužit jako předloha k práci. Žáci provádějí kresbu měkkým materiálem (tužkou, křídou, fixem apod.), při níž se ruka nedotýká podložky. Všechny cviky je nutné kreslit podle pravítka. Procvičování cviků se provádí sáčkem a glazurou. Při vyučování odborného kreslení se používá jako předloha různé modely, obrazy, výkresy apod. Vyučování je možné doplňovat exkurzemi do cukrářských provozoven nebo návštěvou výstavy cukrářských výrobků.
Hodnocení žáků	Při hodnocení klademe důraz na: - Porozumění učivu a schopnost vyjádřit vztahy mezi poznatky, - ucelenost, přesnost a trvalost osvojení učební látky,

	- využití teoretických poznatků v praktické činnosti, - aktivní přístup k činnostem, zájem o ně a vztah k nim, - schopnost srozumitelně a věcně i odborně správně se vyjádřit písemnou i mluvenou, formou - hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se průběžně také aktivita žáka při vyučování, - na konci tematických celků jsou zařazeny písemné texty, - žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení.
Klíčové kompetence	K učení: učí žáky vyhledávat a samostatně zpracovávat informace z různých informačních zdrojů. Komunikativní: žáci se učí vyjadřovat se odborně správně a formulovat přesně své myšlenky, spolupracovat ve skupinách, dokážou prezentovat výsledky své práce. Občanské: žáci jsou vedeni k zodpovědnosti a péči o životní prostředí.
Průřezová témata	Občan v demokrat. společnosti – slušnost a zdvořilost ne jenom na pracovišti. Člověk a životní prostředí: Žák získává zkušenosti, jak optimálně uchovávat potraviny a hotové výrobky s ohledem na jejich jakost a trvanlivost, nakládá s provozními odpady v souladu s ekologickými principy, žáci jsou vedeni k technologické kázni, hospodárnosti a získání zručnosti. Člověk a svět práce: Žáci jsou vedeni k osvojení vědomostí, dovedností a pracovních návyků, potřebných k uplatnění na trhu práce, vytváří si odpovědný přístup k dodržování a respektování daných pravidel, výuka směřuje k zodpovědnému a pečlivému přístupu k týmové i samostatné práci, utváří kultivaci projevu myšlení, k rozvoji jejich úsudku a rozhodování, výuka vede k utváření slušného a odpovědného chování žáků v souladu s morálními zásadami a pravidly společenského chování bez rasových a jiných předsudků.
Mezipředmětové vztahy	Učivo navazuje na vyučovací předmět technologie i suroviny a odborný výcvik.

Odborné kreslení – 1. ročník, 16 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - Namaluje bez podpory lokte jedno tahové linie a obloučky, - naučí se jednotlivé cviky s odlehčenou rukou, - vytvoří motivy květin, figurek a lístků tužkou podle nákresu a bez nákresu,	Cvičení jedno tahových linií - Nácvičí jedno tahových linií volnou rukou – tužkou, - procvičování jedno tahových linií kornoutkem s glazurou, - sestavování ozdobných linek a pásek s různými motivy kvítků, lístků, figurek – tužkou,	8

- vytvoří motivy květin, figurek a lístků tužkou dle nákresu i bez nákresu, - osvojí si práci s kornoutkem a glazurou glazurou.	- procvičování ozdobných pásků s různými motivy – sáčkem a glazurou.	
Žák: - osvojí si nácvik jedno tahových linií volnou rukou, prováděnou měkkými materiály, - procvičuje nácvik písma a sestavování písmen do slov pomocí kornoutku s glazurou, - zabývá se prostorovým zobrazováním, - osvojí si, jak zvolit správný tvar výrobků - provede vhodné rozdělení plochy	Nácvik písma - nácvik hůlkového písma, rozestavení písmen a slov – tužkou, - nácvik písma psacího – tužkou, - procvičování písma a sestavování písmen a slov – kornoutkem s glazurou, - abeceda plošného písma, - sestavování písmen do slov, čísel- tužkou.	8

Odborné kreslení – 2. ročník, 16 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
- Umí rozdělit a ozdobit kruhovou plochu podle daných pravidel, - umí také kruhovou plochu nepravidelně rozdělit, - dokáže rozdělit a ozdobit čtvercovou a obdélníkovou plochu podle předlohy i podle vlastních představ,	Dělení zdobených ploch - Dělení a zdobení kruhové plochy, - dělení plochy čtvercové, obdélníkové, - asymetrické dělení, - skladba písma do uvedených ploch.	6
- využívá vlastní fantazie a vlastních předloh při zdobení, - osvojí si důležitost vkusného a čistého zdobení, - dokáže vyrobit ozdoby z čokolády,	Zdobení, techniky zdobení - technika zdobení okrajů – tužkou, - technika zdobení výrobků – tužkou, - stylizační ozdoba – tužkou - figurální kresba – tužkou, - ozdoby z čokolády,	10

5.12 Odborný výcvik

Cíl předmětu	Obecným cílem vyučovacího předmětu je získání vědomostí, dovedností a návyků týkajících se přípravy běžných cukrářských výrobků dle cukrářských norem, používání a zpracování surovin při přípravě cukrářských výrobků za dodržování osobní i provozní hygieny. Vedení žáka k aktivnímu přístupu a schopnosti přizpůsobovat se změnám na trhu práce. Osvojení praktických dovedností, správných hygienických předpisů a technologických norem za účelem zachování kvality a zdravotní nezávadnosti cukrářských výrobků.
Charakteristika učiva	Odborný výcvik se uskutečňuje v souladu s učební osnovou. Je to souhrn technologických postupů s racionálním využitím výrobních prostředků k dosažení výchovně vzdělávacího cíle. Žáci provádějí jednoduché technologické výpočty a základní operace, osvojují si technologické postupy při přípravě běžných cukrářských testů, hmot, náplní a polev a obsluhu jednoduchých strojů a zařízení. Žáci si v průběhu učiva rozvíjejí zručnost a estetické cítění. Jsou vedeni k hospodárnému využívání surovin a energetických zdrojů, osvojení hygienických návyků a dodržování bezpečnostních předpisů při práci v cukrářské výrobě.
Metody a formy výuky	Výběr vhodné metody výuky závisí na tématu probíraného učiva. Skupinová výuka probíhá se skupinou max. 7 žáků na pracovišti. Individuální výuka probíhá dle potřeb jednotlivých žáků. Metody výuky: - instruktáž je komplexní vyučovací metoda při výuce senzomotorických dovedností - cvičení je záměrně časově rozvržené opakování jednotlivých úkonů, - vysvětlování je prováděno skupině či individuálně, - výklad, - vysvětlování, - demonstrační metody, - názorné ukázky, - práce s technickou dokumentací jsou zápisy do sešitů, technologické výpočty, - exkurze. Chování pracovníků ve službách: - žák se učí pracovat podle pokynů nadřízeného, dodržovat časový harmonogram, - je veden ke slušnému jednání a vystupování vůči hostům, - rozvíjí osobnostní předpoklady pro pracovníky ve službách jako je ochota k hostům, slušnost, spolehlivost, poctivost, odpovědnost za svěřenou práci, pozitivní postoj a vztah k hostům, - osvojuje si schopnosti pracovat v týmu.
Hodnocení žáků	Základem pro hodnocení je klasifikační řád školy. Vždy musíme brát ohled na možnosti žáka. Hodnocení průběžné sleduje získávání schopností dovedností a návyků daného pracovního úkonu. Pro učitele je to zpětná vazba jeho práce. Žáci jsou hodnoceni slovně nebo numericky. Rozhodující kritéria pro hodnocení:

	- osvojení praktických dovedností a návyků, - využití získaných vědomostí v praxi, - aktivita, samostatnost, - odpovědnost, - kvalita práce, - dodržování hygieny a bezpečnosti práce, - hospodárné využití materiálu a energie.
Klíčové kompetence	Komunikativní Dovednost vyjadřovat se ústně i písemně, číst s porozuměním text. Vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování. Personální Dovednost spolupracovat s druhými lidmi, přijímat zodpovědnost za vlastní práci. Sociální Schopnost pracovat v týmu, předcházet osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a rasové diskriminaci.
Průřezová témata	Občan v demokrat. společnosti – slušnost a zdvořilost ne jenom na pracovišti. Člověk a životní prostředí: Žák získává zkušenosti, jak optimálně uchovávat potraviny a hotové výrobky s ohledem na jejich jakost a trvanlivost, nakládá s provozními odpady v souladu s ekologickými principy, žáci jsou vedeni k technologické kázni, hospodárnosti a získání zručnosti. Člověk a svět práce: Žáci jsou vedeni k osvojení vědomostí, dovedností a pracovních návyků, potřebných k uplatnění na trhu práce, vytváří si odpovědný přístup k dodržování a respektování daných pravidel, výuka směřuje k zodpovědnému a pečlivému přístupu k týmové i samostatné práci, utváří kultivaci projevu myšlení, k rozvoji jejich úsudku a rozhodování, výuka vede k utváření slušného a odpovědného chování žáků v souladu s morálními zásadami a pravidly společenského chování bez rasových a jiných předsudků.
Mezipředmětové vztahy	odborný výcvik probíhá v souladu získávání vědomostí těchto předmětů: zařízení závodů, technologie, suroviny a výživa, matematika.

Odborný výcvik – 1. ročník, 480 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - Rozlišuje jednotlivé provozy, - dodržuje zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci s jednotlivými stroji a zařízením v cukrářské výrobě, - dodržuje zásady hygieny a sanitace, - používá ochranné pomůcky, - poskytne první pomoc, - řídí se protipožárními opatřeními.	Úvod a seznámení s organizací výuky, hygiena a bezpečnost práce - základní ustanovení právních norem BOZP/PO, - nejčastější zdroje a příčiny úrazů, - protipožární předpisy, - zásady provozní a osobní hygieny, - prevence úrazů, - zásady první pomoci.	6
Žák: - Hospodaří se surovinami, - přijímá a ukládá suroviny do skladu, - navažuje a upravuje jednotlivé suroviny, - ovládá měření surovin a převody jednotek, - vážení dle receptur.	Zásady hospodaření a příprava surovin - Hospodaření se surovinami, vedení skladu, - příjem a výdej surovin, - praktické výpočty surovin podle receptury, - vážení, měření a příprava surovin na výrobu.	6
Žák: - U všech zařízení dodržuje bezpečnost, - pravidelně je proškolen, a - provádí údržbu a čištění strojů, zařízení a pomůcek.	Příprava pracoviště na provoz - Seznámení s jednotlivým náradím, - použití náradí v CV a jeho hygiena, - obsluha pecí, šlehacího stroje, - dodržení bezpečnosti u strojů a pecí, - čištění a údržba strojů, - proškolení, jak zacházet se stroji.	6
Žák: - Dodržuje bezpečnost při vaření cukerných roztoků, - popíše a připraví jednotlivé zkoušky, - využívá měření digitálním teploměrem, - připravuje griliáš, karamel, kulér a cukerné rozvary.	Úprava cukru - dodržování zásad bezpečnosti při vaření cukru - úprava cukru k vaření - vaření cukru na různé hustoty - určování hustoty cukru-teploměrem, hustoměrem, drátěným očkem - výroba karamelu, kuléru, griláže a cukerné rozvary.	12
Žák: - Ovládá výrobu papírových kornoutků, - umí použít stříkací sáčky; - umí stříkat ozdoby z různých hmot a krémů.	Cvičné práce z hmot na stříkání - Výroba papírových kornoutků, - příprava cvičné hmoty, - plnění, držení a čištění cukrářských sáčků, - práce s hladkou a řezanou trubičkou.	48
Žák: - dodržuje bezpečnosti při výrobě těsta, - ovládá a popíše jednotlivé technologické postupy,	Pevná těsta a výrobky - Bezpečnost při přípravě těst, - příprava surovin a těst: lineckého a vaflového, náplní, polev,	168

- vysvětlí pravidla přípravy těst, jejich zpracování a dohotovení, - zná teploty pečení, - vysvětlí postupy plnění a zdobení, - uvede správnou trvanlivost a hmotnost jednotlivých výrobků.	- zadělávání těsta – vady: spaření těsta, - vyvalování, vypichování, pečení těst, - plnění a dohotovení výrobků z lineckého a vaflového těsta, - výroba čajového pečiva, - výroba výrobků z pevných těst: - linecké ovocné košíčky, linecké ořechové košíčky, mocca oválek, linecký koláček s ovocnou směsí.	
Žák: - zná a umí upravit suroviny, - ovládá technologický postup, - umí těsto natvarovat sáčkem s řezanou trubičkou různé tvary-věnečky, rohlíčky a růžičky, - dodržuje rychlé zpracování třeň hmoty, - dohotoví výrobek náplněmi a pomocí CKP.	Linecké třeň těsto - Příprava surovin, - technologické postupy jednotlivých druhů, pečení, - výroba druhů do čajového pečiva, - plnění ovocnými náplněmi, - dohotovování.	60
Žák: - Ovládá rozdělení náplní, - uvede surovinové složení náplní, - popíše technologické postupy náplní, - zná použití náplní, - zná technologické postupy přípravy náplní, - ovládá zásady správného skladování náplní, doby použitelnosti a záruční lhůty, - dbá na správné dodržování technologických postupů při vaření máslových, žloutkových a tukových krémů a náplní na pečení, - umí použít ovocné a bílkové náplně, - po celou dobu přípravy dodržuje bezpečnost při přípravě náplní.	Náplně - Význam a rozdělení náplní, - trvanlivé náplně, - trvanlivější náplně, - méně trvanlivé náplně, - náplně pro rychlou spotřebu.	42
Žák: - Ovládá rozdělení polev, - nahřívání polev nad vodní lázní, - umí vyrobit, uvařit i upravit polevy: - fondánová poleva - agarová poleva - CKP, čokoláda, bílá čokoláda, - bílková glazura.	Polevy a jejich příprava - Rozdělení a použití a výroba polev - fondánová, - agarová, - CKP, čokoláda, bílá čokoláda, - bílková glazura.	18
Žák: - Naváže a zadělá těsto podle receptury, - vyrobí tukovou část a vodánek, - umí zabalit tukovou část do vodánku, - provaluje a překládá těsto.	Listové těsto - Příprava surovin, - tuková kostka, vodánek, - balení tukové části do vodánku, - provalování a překládání těsta, - příprava na prodej, expedice.	36

Žák: - dovede správně navázat suroviny, - dbá bezpečnosti při vaření, šlehání, pečení a dohotovení výrobků, - umí vyrobit jednotlivé hmoty, těsta, náplně, polevy, - umí naplnit krém do upečených korpusů, - umí dohotovit jednotlivé výrobky. - Zná moderní výrobní postupy, technologie výroby	Moderní cukrářské výrobky, Opakování témat 1. ročníku, - příprava surovin - šlehání, hnětení, míchání hmot a těst - vaření náplní a polev - složení jednotlivých výrobků - výběr správných pomůcek a náradí na výrobu výrobků - vyvalování, vypichování, plnění a dohotovení výrobků - balení a expedice výrobků	78
---	---	----

Odborný výcvik – 2. ročník, 560 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - zná a dodržuje zásady bezpečnosti, hygieny a sanitace v cukrářském provozu.	Úvod – BZOP a hygiena - Hygienické předpisy-hygiena osobní a pracoviště, - bezpečnost a ochrana zdraví při práci, požární ochrana.	7
Žák: - Navází a zadělá těsto podle receptury, - vyrobí tukovou část a vodánek, - umí zabalit tukovou část do vodánku, - provaluje a překládá těsto, - tvaruje z těsta šátečky, trubičky, pláty, - dodržuje teplotu pečení, - ovládá zásady práce s vejci, - zná výrobní postupy všech náplní, - plní hotové korpusy náplněmi a zvládne je dohotovit.	Listové těsto – výrobky - Příprava surovin, - tuková kostka, vodánek, - balení tukové části do vodánku, - provalování a překládání těsta, - tvarování a pečení korpusů, - výroba korpusů trubiček, šáteček, - listových řezů, listových tyčinek, - výroba bílkových krémů a dalších náplní a dohotovení výrobků	42
Žák: - navází a uvaří hmotu dle dané receptury - dodržuje pravidla bezpečnosti - urestuje a vymíchá hmotu - umí plnit hmotu do sáčků a stříká různé tvary-věnečky, větrníky, banánky, - korpusy správně upeče a dohotovuje, ovládá plnění krémem, šlehačkovou náplní a potahování fondánem a CKP.	Pálená hmota - Příprava pálené hmoty, restování hmoty, - tvarování hmoty pomocí sáčků a řezaných trubiček, - pečení hmoty, vady pálené hmoty, korpusů, - dohotovování výrobků z pálené hmoty. - příprava polev a dohotovení jednotlivých druhů.	77

Žák: - dbá bezpečnosti při vaření cukru, - ovládá výrobní postupy při provádění inverze a neutralizace, - zvládá vyvalovat ručně nebo strojově a vypichuje různé tvary, - vyrábí polevy a dohotovuje.	Medové těsto Vaření cukerného rozvaru – inverze a neutralizace, - ostatní suroviny a zadělání těsta - odležení těsta, - zkouška pečivosti, - vyvalování, vypichování a pečení, - zdobení a dohotovení výrobků z perníkových a medových těst.	35
Žák: - správně naváže a připraví suroviny, - zná veškeré výrobní postupy šlehaných hmot, - umí vyšlehat a nastříkat hmoty, správně upéct korpusy, - ovládá výrobu potřebných krémů a náplní, - zvládne dohotovit jednotlivé výrobky ze šlehaných hmot.	Lehké šlehané hmoty - Lehké šlehané hmoty, piškotové hmoty: - příprava surovin, - oddělování bílků od žloutků, - šlehání, - míchání hmoty, stříkání hmoty, - pečení, - výrobky z buflerové hmoty: likérové špičky, pražské koule, čokoládové rohlíčky, indiánky, - výroba cukrářských piškotů.	161
Žák: - ovládá tvarování ručně – roztíráním, - umí nadávkovat hmotu do forem, ráfků, - umí zvolit vhodný stupeň pečení, - kontroluje pečení korpusů, - plní dortové korpusy a stáčí rolády.	Nahřívání šlehané hmoty - Příprava surovin, - šlehání, - tvarování hmoty dle výrobků, - pečení, - druhy výrobků – rolády, dorty.	21
Žák: - popíše technologický postup, - obsluhuje potřebné stroje a zařízení, - používá a umí připravit různé formy na pečení, - umí zvolit a vyrobit různé druhy náplní.	Těžké šlehané hmoty - Navažování surovin a šlehání, - tvarování hmoty a pečení, - výroba náplní a ozdob, - dohotovení výrobků.	21
Žák: - zvládá všechny suroviny správně upravit, - umí připravit formy bábovky a formy na biskupský chlebiček.	Třené hmoty - Příprava surovin, výrobní postup, - tvarování, pečení, - výrobky-biskupský chlebiček, třená bábovka.	35
Žák: - ovládá výrobní postupy, teploty cukerných rozvarů úpravu surovin, - používá při výrobě různá tvořítka a šablony, - vyjmenuje vady těchto hmot, - obsluhuje potřebné stroje a zařízení, - ovládá jednotlivé technologické postupy.	Zvláštní druhy šlehaných hmot - Navažování surovin, - výroba hmot, - sušení korpusů, - výrobky-sněhová hmota, hmota na laskonky, bezé hmota, hmota na vaničky.	91
Žák: - umí rozdělit tyto hmoty do skupin, - ovládá technologické postupy jednotlivých hmot a výrobků,	Jádrové hmoty - Navažování surovin, - zadělání a tření hmoty na třecím stroji,	70

- dbá bezpečnosti práce na třecím stroji, - používá různá tvořítka a pomůcky.	- příprava a zpracování hmot na výrobu marokánek, kokosek, jádrových kornoutků, - tvarování a pečení korpusů,	
--	--	--

Odborný výcvik – 3. ročník, 896 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - dodržuje zásady hygieny a sanitace v cukrářském provozu, - respektuje předpisy bezpečnosti a ochrany zdraví při práci.	Úvod – BZOP a hygiena - Hygienické předpisy, hygiena osobní a pracoviště, - bezpečnost a ochrana zdraví při práci, - požární ochrana.	7
Žák: - vypočítá a vyrábí jednotlivé výrobky dle receptur, - umí vyrobit náplně do jednotlivých druhů výrobků, - výrobky tvaruje ručně, správně dohotovuje, - ovládá teploty pečení a kontroluje průběh pečení výrobků.	Kynutá těsta - Výběr a příprava surovin, - příprava kvásku a jeho zrání, - mísení těsta, - kynutí těsta, - příprava náplní, - tvarování a plnění koláčů a táčů. - pečení a dohotovení.	196
Žák: - připravuje zmrzlinu z různých surovin a směsí, - vychlazuje, zamrazuje a uchovává, - dodržuje hygienické předpisy při výrobě zmrzlin.	Příprava zmrzlin - Výběr a úprava surovin, - příprava základu pro výrobu zmrzliny, - ochucení zmrzlinového základu, - mrazení zmrzliny, - expedice zmrzlin.	28
Žák: - používá různé druhy tvořítek, formiček na výrobu ozdob, - využívá estetické citění při barvení hmoty, - umí pracovat s různými hmotami, - ovládá různé metody barvení.	Cukrářské ozdoby - Výroba modelovací hmoty ze sušeného mléka, použití k modelování ozdob i k potahování výrobků, - práce se bílkovou glazurou s ovocem s CKP.	105
Žák: - ovládá výrobní postupy, - dodržuje zásady bezpečnosti, - umí používat různá tvořítka - umí připravit různé náplně, - zvládne výrobky připravit k podávání.	Restaurační moučníky - Výběr a úprava surovin, - jednotlivá těsta, tepelné úpravy, - výroba cukrářských koblih, palačinek, jablečného závinu.	49
Žák: - dodržuje hygienická pravidla, - umí správně navážet a vyrobit hmotu dle receptur, - ovládá používání DIA surovin, - správně tvaruje a plní výrobky, - umí dohotovit jednotlivé výrobky.	DIA výrobky - Příprava surovin, - výroba hmot a těst, - tvarování, pečení a plnění, - dohotovení výrobků.	28

Žák: - provádí smyslová hodnocení cukrářských výrobků, - sleduje opatření týkajících se kritických bodů ve výrobě.	Hodnocení jakosti a expedice cukrářských výrobků - Hodnocení kvality výrobků pomocí smyslů. - Evidence výroby, balení výrobků	63
Žák: - zvládá samostatně vyrobit jednotlivé náplně a krémy, - rozdělí šlehané hmoty, - zná dobu a stupně pečení u různých druhů výrobků, - dokáže výrobky vyhotovit tak, aby odpovídaly požadovanému vzhledu a určené gramáži, - umí hmoty stříkat sáčkem s trubičkami. - umí modelovat ozdoby, - během výroby dodržuje veškerá pravidla BOZP, HACAP.	Opakování témat k závěrečným zkouškám - Výrobky z pevných těst, - výrobky z pálené hmoty, - výrobky z listového těsta, - výrobky ze šlehaných hmot, - výrobky z kynutého těsta, - výrobky z jádrových hmot, - náplně a polevy, - ozdoby.	420

6. Popis materiálního a personálního zajištění výuky v daném ŠVP

Uvedená charakteristika dokumentuje, že naše škola je připravena na výuku v daném oboru vzdělávání a připraveném vzdělávacím programu. Má důležitou vypovídající funkci pro zřizovatele a školské orgány.

Při zpracování se opíráme o obecné požadavky uvedené v RVP.

Realizovaná výuka v jednotlivých oblastech vzdělávání – teoretickém vyučování i praktickém vyučování bude probíhat podle učebních osnov.

Výuka je doplněna učebními pomůckami a jinými didaktickými prostředky včetně učebnic a učebních textů. Škola bude využívat výukové prostory a prostředky jiných subjektů, jedná se především o zajištění praxe ve smluvních organizacích.

Teoretická výuka je zajištěna požadovanými kvalifikovanými učiteli. Učebny jsou vybavené víceúčelovým, estetickým a funkčním zařízením. Učebny pro výuku Informatického vzdělávání, případně odborných předmětů, odpovídá potřebám a realizaci praktických činností v daném oboru vzdělání, realizaci cílů a obsahu vzdělávání stanovených příslušným RVP, popř. dalších plánovaných ve ŠVP, a v kapacitě odpovídající požadavkům BOZP. Pro tělovýchovné aktivity máme celkem dobře vybavenou tělocvičnu. V areálu školy se nachází malé hřiště, které umožňuje provádět atletické disciplíny a kondiční přípravu.

Učitelé teorie a praxe mají k dispozici nezbytné kabinety, které jsou důležité pro přípravu na výuku a odpočinek. Učitelé a žáci mají možnost se v areálu stravovat. Na škole pracuje psycholog a speciální pedagog. Tito pracovníci ve své podstatě mají nezaměnitelnou roli, prakticky všichni žáci v tomto zařízení patří do okruhu žáků se speciálními vzdělávacími potřebami – jsou tedy přinejmenším potenciálně výukově, výchovně či z hlediska sociální patologie problémoví. Přítomnost těchto odborníků přináší možnost poskytnout okamžitě (v případě krizové intervence) či horizontu několika hodin, či pár dnů odbornou pomoc.

Pedagogická způsobilost pracovníků je na dobré úrovni. Téměř všichni učitelé absolvovali studium speciální pedagogiky, mnozí toto studium začali studovat.

Doplnění potřebné kvalifikace je v zájmu školy i pedagogů. K dalšímu odbornému rozvoji využívají učitelé semináře zaměřené na rozvoj pedagogické dovednosti. Odborné znalosti si převážně doplňují samostudiem.

Na škole nechybí také kvalifikovaný výchovný poradce, který řeší a vyvozuje důsledky problémových žáků a sjednává schůzky s rodiči.

Odborný výcvik probíhá v dílnách a učebnách praktického vyučování. Každá skupina má svoji dílnu vybavenou potřebným strojním zařízením a náradím. Součástí jsou i příruční sklady na potřebný materiál. Důležité jsou pro tento obor i manipulační prostory. V potřebném počtu jsou jednotlivé dílny vybaveny i specifickými pomůckami a náradím.

Organizace teoretického i praktického vyučování je řešena tak, aby žáci měli potřebné přestávky na oddych a na oběd.

Výchova k bezpečné a zdravé neohrožující práci vychází ve vzdělávacím procesu z platných právních a ostatních předpisů k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (zákonů, nařízení vlády, vyhlášek, technických předpisů a norem. S požadavky těchto předpisů jsou žáci seznamováni vždy na začátku roku a s BOZP každý měsíc. Žáci proškolení stvrzují svým podpisem. Je také podrobně stanoven systém vykonávání dozoru nad žáky při teoretickém i praktickém vyučování. Při zajištění odborného výcviku na smluvních pracovištích je problematika BOZP smluvně ošetřena.

Ve škole se vzdělávají žáci z Jihomoravského kraje ale i z jiných krajů. Pro žáky, kteří nemohou denně dojíždět na vyučování, je k dispozici Domov mládeže a internát. Zde mají žáci zajištěné

celodenní stravování, jsou ubytováni ve dvoulůžkových pokojích. Ve volném čase mohou navštěvovat různé kroužky, malou posilovnu, počítačovou a společenskou místnost. Podle zájmu se žáci mohou zúčastňovat divadelních a filmových představení.

Na naší škole je kladen důraz především na individuálním přístupu k žákům a jsou zde vytvořeny podmínky podporující zdraví ve smyslu národního programu Zdraví pro 21. století. Celoživotní učení se stále více stává nedílnou součástí způsobu života člověka. Systém celoživotního učení, který se postupně začíná vytvářet a realizovat, umožní plynulé přechody, kooperaci a popřípadě i překrývání mezi oblastmi zahrnujícími vzdělávání, zaměstnání, resp. podnikání, mezi formálním i neformálním učním.

Koncepce rámcových vzdělávacích programů ve stávající podobě je zaměřena především na děti a mladistvé, a to zejména z hlediska obecných cílů vzdělávání. Denní forma studia je pro dospělé přitom vhodná pouze výjimečně. Dospělí musí pro své vzdělávání využívat jiné možnosti a formy vzdělávání – večerní, dálkové, individuální a formy spojené s možnostmi informatického vzdělávání (např. distanční vzdělávání). Právě informatické vzdělávání může sehrát ve vzdělávání dospělých významnou roli. Vzdělávání dospělých na naší škole se zatím nebude realizovat.

Charakteristika spolupráce se sociálními partnery při realizaci daného ŠVP

Učební kapacita školy pokrývá potřeby regionu. Po absolvování studia nacházejí zaměstnání v Brně a blízkém okolí. Škola je členem profesní organizace – Asociace kuchařů a cukrářů, podílí se na organizování odborných soutěží, seminářů a vzdělávacích akcí. Škola spolupracuje s profesními firmami při zajišťování praxí a exkurzí žáků v jejich provozech, nabídkou surovin, účastí učitelů na odborných seminářích firem, z nichž některé školu sponzorují finančně i materiálně. Pořádáme společenské akce, při kterých si žáci prakticky vyzkoušejí nové bio potraviny a výrobky zdravé výživy. Ve škole probíhají cukrářské soutěže ve zručnosti, fantazii a rychlosti. Spolupracujeme s renomovanými cukrárnami v Brně.

Spolupracujeme průběžně, máme zpětnou vazbu o provázanosti teorie a odborné praxe. Sociální partner aktivně vstupuje do hodnocení odborné části ŠVP. Přímo se podílí na organizaci a realizaci závěrečných zkoušek, zde vystupuje jako odborník z praxe.

Spolupráce a trvalá výměna informací s partnery přispívá ke zkvalitnění vzdělávání.

Spolupráce je průběžně monitorována v pololetních intervalech (autoevaluace ředitele – zřizovatel, výroční zpráva školy).

Do ŠVP jsme zařadili po konzultaci se sociálním partnerem témata, která reagují na požadavky provozu. To znamená, aby se žáci uměli orientovat v novinkách, znali nejvýznamnější firmy, jejich nabídky a zaměření. Znali nové technologie a používané suroviny a uměli s nimi pracovat a zavádět je do výroby.