



Školní vzdělávací program

Potravinářské 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 PRACOVÍŠTĚ	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 POPIS UPLATNĚNÍ ABSOLVENTA V PRAXI	8
2.3 VÝČET OČEKÁVANÝCH KOMPETENCÍ ABSOLVENTA	8
2.4 ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ A POTVRZENÍ DOSAŽENÉHO VZDĚLÁNÍ	10
3. CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU	10
3.1 POPIS CELKOVÉHO POJETÍ VZDĚLÁVÁNÍ	10
3.2 METODICKÉ PŘÍSTUPY	11
3.3 PRŮŘEZOVÁ TÉMATA	12
3.4 ORGANIZACE VÝUKY	13
3.5 ZPŮSOB HODNOCENÍ ŽÁKŮ	14
3.6 VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ SE SPECIÁLNÍMI VZDĚLÁVACÍMI POTŘEBAMI A ŽÁKŮ MIMOŘÁDNĚ NADANÝCH ..	15
3.7 REALIZACE BEZPEČNOSTI A OCHRANY ZDRAVÍ	17
3.8 ZÁKLADNÍ PODMÍNKY BOZP	17
3.9 PODMÍNKY PRO PŘIJETÍ KE STUDIU	17
3.10 ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ	18
4. UČEBNÍ PLÁN	19
5. UČEBNÍ OSNOVY	22
5.1 ČESKÝ JAZYK	22
5.2 LITERÁRNÍ VÝCHOVA	27
5.3 OBČANSKÁ VÝCHOVA	32
5.4 MATEMATIKA	38
5.5 TĚLESNÁ VÝCHOVA	41
5.6 INFORMATIKA	44
5.7 ZAŘÍZENÍ ZÁVODU	48
5.8 SUROVINY A VÝŽIVA	55
5.9 TECHNOLOGIE	64
5.10 ODBORNÝ VÝCVIK	71
6. POPIS MATERIÁLNÍHO A PERSONÁLNÍHO ZAJIŠTĚNÍ VÝUKY V DANÉM ŠVP	76

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-Přízřenících).

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 blížící 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/02 POTRAVINÁŘSKÉ PRÁCE
Název školního vzdělávacího programu:	Potravinářské práce
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	2leté denní studium
Datum platnosti od:	1.9.2025

2.1 Profil absolventa školního vzdělávacího programu

Absolvent školního vzdělávacího programu pekařské práce disponuje kompetencemi příslušnými pro výkon odborných činností v provozovnách potravinářských služeb a potravinářských obchodních řetězcích se stejným zaměřením. Absolvent se uplatní na trhu práce při výkonu stanoveného okruhu pracovních činností povolání pekař. Je kvalifikovaným pracovníkem schopným vykonávat pomocné, přípravné, obslužné a manipulační práce související s přípravou a výrobou pekařských výrobků ve všech typech pekařských provozoven.

Absolvent školního vzdělávacího programu potravinářské práce získá střední vzdělání s výučním listem a uplatní se při výkonu povolání jako pomocný pracovník provádějící jednoduché práce v pekařském provozu.

2.2 Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolvent připravovaný na základě ŠVP oboru **Potravinářské práce** se uplatní v potravinářských provozovnách při výrobě pekařských výrobků jako pomocný pekař, dále například v provozovnách rychlého občerstvení při přípravě pokrmů.

2.3 Výčet očekávaných kompetencí absolventa

Odborné kompetence

- zná základní druhy surovin a potravin
- ovládá základní technologické přípravy pekařských těst
- má přehled o strojích a zařízeních používaných při pekařské výrobě
- umí hospodárně využívat materiály a energii,
- umí organizovat svoje pracoviště a spolupracovat v týmu
- orientuje se v základních vztazích a má kladný vztah k životnímu prostředí jeho ochrany před možnými negativními vlivy, dovede své pracovní činnosti v rámci plnění pracovních úkolů vykonávat tak, aby životní prostředí nenarušoval, ale naopak přispíval k jeho zlepšení
- dodržuje při práci zásady a předpisy ochrany, bezpečnosti a hygieny práce, dodržuje předpisy požární ochrany a umí zacházet s protipožárním zařízením
- má přehled o výživě různých skupin osob, zná zásady racionální výživy
- zná způsoby skladování potravin
- dbá na estetiku při pracovních činnostech
- dodržuje stanovené normy a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti

- zná význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
- nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí
- chápe bezpečnost práce jako péče o zdraví své i spolupracovníků
- používá osobní ochranné pracovní prostředky podle platných předpisů pro jednotlivé činnosti,
- uplatňuje nároky týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci či při případném pracovním úrazu

Absolvent na základě obecných pokynů a znalostí technologií, v souladu s předpisy ochrany zdraví, bezpečnosti a hygieny práce a požární ochrany, v souladu se zásadami ochrany životního prostředí a při dodržování zásad hospodaření s materiálem, energií a zařízením vykonává uvedené činnosti:

- provádí předběžnou úpravu surovin a potravin,
- správně ošetřuje, uskládá, případně konzervuje potraviny
- bezpečně manipuluje se stroji a ostatním pekařským zařízením,
- zná technologické postupy při přípravě chleba a pečiva podle platných předpisů a při uplatňování zásad správné výživy,
- ovládá technickou i estetickou stránku expedice pekařských
- ovládá úklidové práce na pracovišti a v provozu
- absolvent je schopen po příslušné praxi vykonávat i náročnější pekařské práce
- vykonává drobnou údržbu zařízení
- zná správné zásady skladování a ošetřování surovin potřebných k výrobě pečiva
- obsluhují stroje a zařízení používané při úklidu za dodržení bezpečnostních zásad

Učební obor pekařské práce připravuje žáky na výkon stanoveného okruhu pracovních činností. Absolventi se uplatní v pekařských provozech a zařízeních

Klíčové kompetence

- vyjadřuje se v mateřském jazyce přiměřeně situaci každodenního a pracovního života
- vyjadřuje se s ohledem na své zdravotní postižení, vysvětlí a zdůvodní svůj názor, jednání a potřeby,
- pomocí internetu vyhledává informace a komunikuje elektronickou poštou
- ovládá práci se základními textovými a tabulkovými programy
- uvědomuje si vlastní kulturní a národní identitu, dodržuje zákony
- chrání životní prostředí v pracovním i osobním životě
- uplatňuje základní numerické znalosti
- používá prostředky informační a komunikační technologie ke komunikaci, pro získávání zpracovávání informací ve všech oblastech
- chrání životní prostředí v pracovním i osobním životě
- identifikuje běžné problémy, s nimiž se v životě setká a dokáže hledat způsoby jejich řešení

Postojové kompetence

Absolvent je veden tak, aby:

- jednal a komunikoval slušně a odpovědně,
- odhadl reálně své odborné a osobní kvality a stanovil si reálně životní a profesní cíle,
- uvažoval a jednal v souladu s ekonomickými a enviromentálními principy,
- orientoval se v měnícím se tržním prostředí a akceptoval požadavky trhu práce,
- uplatňoval principy celoživotního vzdělávání,
- dovedl identifikovat běžné pracovní a mimopracovní problémy a hledal způsoby řešení
- vnímal hodnotu finančních prostředků

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 jsou vedeni tak, aby se uplatnili na trhu práce, začlenili se do společnosti a aby vypěstovali kladný vztah k práci.

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami probíhá v souladu se Školským zákonem č. 561/2004 Sb. v platném znění.

Jedná se o vzdělávací program učebního oboru odborných učilišť, jehož cílem je, aby obsah přípravy žáků tvořil organický celek vědomostí, znalostí a praktických dovedností s ohledem na jejich soukromý a občanský život a na speciální požadavky odborné přípravy pro budoucí povolání. Žáci se připravují na jednoduché práce obsluhy strojů a přípravy a zpracování pekařských těst. 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. Začlenit žáky již během studia mezi odborníky, o kterých

odborná veřejnost ví, a naopak žákům umožňovat navazovat kladné interpersonální vztahy, kterých si žáci mohou vážit a které mohou využívat při svém budoucím zaměstnání. Vytvářet v žácích potřebu dále se ve svém oboru vzdělávat a profesionálně růst. Vytvářet v žácích hrdost a kladný vztah ke škole, ve které se učí odbornému řemeslu. Vytvářet v žácích potřebu stále se do školy vracet pro nové odborné inspirace a mezilidské kontakty

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 prováděný formou zařazení žáků do pracovního procesu ve vybraných výrobních závodech pod dohledem učitelů odborného výcviku je organizován tak, že vyučující zodpovídají za plnění osnov stanovených pro jednotlivá pracoviště. Vyučující hodnotí žáka a měsíčně dostává mzdu za vykonanou práci.

Teoretické vyučování zajišťují učitelé na OU Brno, podle platného rozvrhu. Učebny jsou vybaveny základním vybavením, učebny specializované – výpočetní technika, tělocvična, cvičná cukrárna, cvičná kuchyně a cvičná pekárna.

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 dvouleté 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. Smluvní zajištění praktického vyučování žáků oboru Potravinářské práce je realizováno v souladu s ustanovením § 65 školského zákona v podnikové sféře u právnických a fyzických osob na základě smlouvy o výuce. Smlouva je uzavírána na jeden školní rok. Výuka u smluvních partnerů probíhá pod vedením učitelů odborného výcviku a je kontrolována vedoucím učitelem odborného výcviku a zástupcem ředitele pro praktické vyučování. Odborný výcvik ve cvičné pekárně školy zajišťuje učitel odborného výcviku a je organizován tak, aby žáci poznali celý technologický proces.

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

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. K hodnocení kvality jednotlivých pracovních úkolů je využíván bodový systém, který se běžně používá pro hodnocení odborných soutěží a závěrečných zkoušek. Hodnocení žáků na provozních pracovištích probíhá na základě komunikace mezi vedoucím učitelem odborného výcviku a učitelem odborného výcviku. Hodnocení žáků je zcela individuální, převládá zde slovní hodnocení a sebehodnocení.

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 vyhlášky č. 27/2016 sb., vyhlášky 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 specifík 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 pedagogy, 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: Potravinářské práce 29-51-E/02 Potravinářské práce denní studium				
Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Počet týdenních vyučovacích hodin			
Předměty	zkratka	1. ročník	2. ročník	celkem
Český jazyk	ČJ	1	1	2
Literární výchova	LV	0,5	0,5	1
Občanská výchova	OV	1	1,5	2,5
Matematika	M	1	1	2
Tělesná výchova	TV	1	1	2
Informatika	Inf	1	1	2
Zařízení závodu	ZZ	2	2	4
Suroviny a výživa	SV	3,5	4	7,5
Technologie	T	4	4,5	8,5
Odborný výcvik	OdbV	15	17,5	32,5
Celkem		30	34	64

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 střídat týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku.
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 vyučovacích 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 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.
Vyučování podle rozpisu učiva	30	34
Závěrečná zkouška	-	1
Výchovně vzdělávací akce, časová rezerva	10	5
Celkem týdnů	40	40

Přehled rozpracování obsahu vzdělávání z RVP do ŠVP

Příprava žáků je organizována jako dvouleté denní studium. Probíhá v prvním a druhém ročníku vždy týden teoretické výuky a jeden týden odborného výcviku v rozsahu stanoveném učebním plánem.

Zajištění praktického vyučování oboru Potravinářské práce je realizováno v souladu § 65 školského zákona v podnikové sféře u právnických a fyzických osob na základě smlouvy o výuce. Smlouva je uzavírána vždy na jeden školní rok. Během studia vystřídají žáci několik různých typů výrobních středisek. Tento systém zajišťuje, aby se žáci seznámili s různými provozními a pracovními podmínkami. Výuka u těchto smluvních partnerů probíhá pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem a je pravidelně kontrolována vedoucí učitelkou a zástupkyní ředitele pro praktické vyučování (plnění tematických plánů, docházka, chování žáka).

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, 617 00 Brno					
Kód a název RVP:	29-51-E/02 Potravinářské práce (Pekařské práce)					
Název ŠVP:	Potravinářské práce					
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	RVP		ŠVP			
	Minimální počet vyuč. hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet vyučovacích hodin za studium		
	týdenních	celkový		týdenních	celkový	disponibilní hodiny
Jazykové vzdělávání – český jazyk	1	32	Český jazyk	2	64	1
Občanský vzdělávací základ	2	64	Občanská výchova	2,5	80	0,5
Matematické vzdělávání	2	64	Matematika	2	64	0
Estetické vzdělávání	1	32	Literární výchova	1	32	0
Vzdělávání pro zdraví	2	64	Tělesná výchova	2	64	0
Informatické vzdělávání	2	64	Informatika	2	64	0
Technická a technologická příprava	16	512	Zařízení závodů	4	128	0
			Suroviny a výživa	7,5	240	0
			Technologie	8,5	272	4
Pekařské práce	26	832	Odborný výcvik	32,5	1040	6,5
Disponibilní hodiny	12	384				
Celkem	64	2048		64	2048	12

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.
Směrování 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 důležitosti 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, nezaújatě 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 obhajuje 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 citění 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 - dokáže začlenit a přiřadit typická	Česká poezie 1. poloviny 20. stol. Jiří Wolker Fráňa Šrámek Jaroslav Seifert	4

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 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. 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 odpadu - odpovědnost člověka za ochranu přírody a životního prostředí - péče o kulturní dědictví - zvyky a tradice	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	- globální problémy lidstva - 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, 48 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	13

- 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	
- 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	8

- 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	8
- 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	4

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, 32 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	12
- spočítá aritmetický průměr - vysvětlí a použije data vyjádřená v grafech, diagramech a tabulkách	Práce s daty	7
- 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	13

Matematika - 2.ročník, 32 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	12
- určí rostoucí a klesající funkci - rozliší přímou a nepřímou úměrnost	Funkce	3
- používá trojčlenku - řeší úlohy procentového počtu a poměru - při řešení slovních úloh používá kalkulátor	Operace s reálnými čísly - procento a procentová část - jednoduché urokování	7
- určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin	Stereometrie - převody jednotek	10

- 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	- tělesa	
---	----------	--

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 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 (informace, komunikace) - občanská výchova (mzda, ekonomická situace rodiny, půjčka) - tělesná výchova (jednotky délky, hmotnosti)

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. činnosti - 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

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, 32 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	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	18

s digitálními technologiemi, dodržuje řád a pravidla stanovená pro práci s digitálními technologiemi, kde pracuje, respektuje bezpečnostní nastavení ve svých digitálních zařízeních.	- respektuje bezpečnostní nastavení	
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. - Žák identifikuje chyby v evidovaných datech a opraví je.	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 - vyhledávání chyb - opravení chyb - kontrola a uložení oprav	14

Informatika - 2. ročník, 32 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.	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	16

Žák rozpozná různé modely, které reprezentují tutéž skutečnost, najde chybu v modelu a ve vlastním modelu chybu opraví. -	- základní pochopení modelů - rozpoznání modelů reprezentující stejnou skutečnost - - nalezení a oprava chyb v modelech	
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. Žák ověří správnost jím upraveného postupu, otestuje program; rozpozná a opraví v něm chybu. - Žák v blokově orientovaném programovacím jazyce sestaví program; používá opakování a větvení programu.	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 - analýza a plánování - návrh programu - implementace testování - - autorství a licence	16

5.7 Zařízení závodu

Cíl předmětu	Cílem předmětu je poskytnout žákům poznatky z oblasti speciálních strojů a zařízení používaných v pekařské a cukrářské výrobě, získání informací o funkci, ovládání a běžné údržbě těchto strojů, zařízení a pomůcek vhodných ke skladování, přepravě surovin a materiálů potřebných k přípravě a výrobě těst a hotových výrobků. Žáci se učí chápat význam mechanizace pro zvýšení efektivnosti práce i s ohledem na ochranu životního prostředí, snížení námahy a podílu ruční práce v pekařských a cukrářských provozech. Během celého studia jsou vedeni k dodržování technologické kázně, dodržování zásad bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, požární prevence a hygienických předpisů provozů.
Charakteristika učiva	Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP. Učební osnova je zpracována v rozsahu 2 vyučovacích hodin týdně v každém ročníku. Učivo je rozděleno do několika tematických celků zaměřených na strojní vybavení pekařských provozoven a skladů, bezpečnost a ochranu zdraví při práci se stroji a zařízeními v pekařských provozech a postupech při obsluze strojů v souladu s bezpečnostními a hygienickými předpisy. Vědomosti získané v předmětu zařízení závodu, doplněné o poznatky z ostatních odborných předmětů, umožňují žákům pochopit a lépe se orientovat v běžném pekařském provozu, kontrolovat průběh a výsledky výrobního procesu.
Metody a formy výuky	Výuka spočívá v aktivní spolupráci mezi žákem a učitelem, kdy žák aplikuje poznatky z praxe v teoretické výuce a rozšiřuje informace o tématu. Při výuce je používána zejména forma frontálního výkladu doplněného řízeným rozhovorem, besedy a diskuse se žáky o probíraných otázkách v rámci výuky, práci s odbornými texty, samostatná a skupinová práce žáků, metoda instruktáže se slovním doprovodem. K doplnění teoretického výkladu jsou vhodné nákresy, fotografie, modely strojů nebo jednotlivých zařízení. K učivu jsou přiřazovány nové technické poznatky. Do předmětu je zařazena i mediální výchova, např. práce na internetu, získávat a pracovat s informacemi, rozumět základním pojmům z oblasti strojního vybavení pekařského provozu. K rozšiřování vědomostí a dovedností potřebných pro úspěšné uplatnění při obsluze strojů je velmi vhodné využití videí. Na exkurzích je zaměřena pozornost nejen na odbornou činnost, ale dle charakteru také na organizaci práce v provozu, pracovní náplň apod. (průmyslová těstárna, mlýn, potravinářská výstava SALIMA). Důraz je kladen na jednoduchost, názornost, srozumitelnost a přiměřenost učiva. Je nutné také zvolit přiměřené výukové tempo při následném osvojování nového učiva. Výuka je produktivní a směřuje k individuálnímu rozvoji všech schopností žáka. Za významné lze považovat uplatňování metod individuálního přístupu k žákům a maximálně motivovat žáky zejména kladným hodnocením, podněcovat žáky k tomu, aby si uvědomovali svoje znalosti a schopnosti jejich praktickým uplatňováním. Učivo přináší žákům nové

	znalosti, formuje jejich hodnoty a životní postoje a je tak přínosem pro žáky ve všech směrech.
Hodnocení žáků	Hodnocení je prováděno v souladu s klasifikačním řádem. Přihlíží se také k aktivitě žáka během výuky a jeho míra zodpovědného přístupu k předmětu. Znalosti se ověřují opakováním na konci vyučovací hodiny, ústním zkoušením se zapojením celé studijní skupiny a krátkými testy. Souhrnné hodnocení následuje na konci tematického celku, který je ukončen kontrolní písemnou prací. Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu OU Brno.
Klíčové kompetence	Klíčové dovednosti vycházejí ze vzdělávacích a výchovných předpokladů a možností žáků. Za žádoucí je považováno posilování všech klíčových kompetencí, a to jak v oblasti všeobecně vzdělávací, tak i v odborné oblasti vzdělávání. Kompetence k učení a k řešení problémů Žáci by měli být schopni a ochotni objevovat nové poznatky. Rozvíjí schopnost verbální komunikace a učí se poznávat a užívat odborné názvy, používat správnou terminologii. Zvládají strategii učení, efektivně, stále prohlubují své vědomosti a dovednosti. Dokážou porozumět textu a jsou schopni jej interpretovat (ve skupině i samostatně). Své výsledky prezentují třídě. Umí vyjádřit i přijmout kritiku. Dokážou s porozuměním naslouchat mluveným projevům (např. výkladu, proslovu aj.). Kompetence informační a komunikační technologie: Žáci získávají informace z internetu a dokážou dále s těmito informacemi pracovat, a to nejen pro účely uplatnění v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání. Ke svému učení dokážou využívat různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí. Svým vlastním uvážením určují, zda jsou pro ně užitečné a prospěšné. Občanské kompetence: Žáci si upevňují odpovědné jednání, pravidla slušného chování, respektování práv a osobnost svých spolužáků. Občanské kompetence jsou také posíleny na školních akcích v rámci exkurzí, které přinesou nové poznatky z vývoje oboru a přispějí k rozvoji dalších znalostí. Komunikativní kompetence: Žáci používají adekvátní jazykové prostředky, srozumitelně zpracovávají text, mají schopnost logického usuzování, učí se poznávat odborné pojmy. Vhodně argumentují a formulují obhajobu a prosazování vlastních názorů. Zvažují návrhy ostatních ve skupině, navrhuje postup řešení (pomůcky, literaturu, metody aj.) Kompetence k pracovnímu uplatnění: Žáci si uvědomují význam celoživotního učení a jsou si vědomi měnících se pracovních podmínek na trhu práce. Efektivně využívají získané informace na trhu práce, naučí se určité míře sebekritiky, dovedou posoudit a vhodně nabídnout své schopnosti. Soustavně se připravují na výkon stanoveného potravinářského oboru.
Průřezová témata	Občan v demokratické společnosti Žáci jsou vedeni k tomu, aby na základě dosažených výsledků a získaných schopností a dovedností měli vhodnou míru sebevědomí a odpovědnosti, aby dokázali jednat s lidmi, uměli zdůvodnit svůj názor,

	své jednání a potřeby, přičemž dokázali respektovat názor druhých. Uvědomují si zodpovědnost pracovníků pekáren vůči spotřebitelům, nutnosti dodržování norem jakosti výrobků. Hodnotí provoz pekárny svým vlastním úsudkem na základě vlastního přemýšlení. Člověk a životní prostředí Žáci jsou vedeni k tomu, aby získávali dostatečné vědomosti důležité pro péči o životní prostředí, aby se chovali šetrně k životnímu prostředí, aby chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život. Dokážou si osvojit základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním i profesním jednání. V rámci výuky se žáci zaměřují zejména na šetření energií (význam ekologie, problematika škodlivin v potravinovém řetězci, šetrné zacházení s obalovým materiálem, nejvhodnější způsoby balení, omezování množství odpadů, využití odpadní energie v pekárnách). Člověk a svět práce Žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali určit správné využití strojů a zařízení v pekářenském provozu a osvojili si vědomosti a dovednosti potřebné pro úspěšné uplatnění při obsluze a údržbě strojů. Rozvíjí své dovednosti, dokážou odhadnout vlastní možnosti, stanovit přiměřené cíle vzhledem k osobním dispozicím, znají práva a povinnosti zaměstnance i zaměstnavatele. Hlavním cílem je vybavit žáky kompetencemi, které jim pomohou využít jejich osobních a odborných předpokladů pro aktivní vyhledávání pracovních příležitostí. 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, k vyhledávání nových informací o moderních trendech a moderního strojového vybavení vhodného pro pekařskou výrobu.
Mezipředmětové vztahy	- odborné předměty: Odborný výcvik, Technologie - Český jazyk (např. popis pracovní činnosti, funkce stroje apod.) - Matematika (např. výpočet výkonu strojního zařízení) - Občanská výchova (např. nakládání s odpady, minimalizace jejich vzniku, ekologická hlediska)

Zařízení závodu - 1. ročník, 64 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
- ovládá ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci - objasní význam dodržování všech bezpečnostních předpisů v provozu - vysvětlí důležitost dodržování provozní hygieny na pracovišti - ví, jak postupovat při obsluze strojů v souladu s bezpečnostními předpisy - uvede příklady nejčastějších příčin úrazů v pekařských provozech a jejich prevenci - vyjádří vlastními slovy nutnost dodržování kázně na pracovišti	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci se stroji a zařízením v pekařských a cukrářských provozech Osobní hygiena Pracovní hygiena	6
- rozumí základním pojmům z oblasti strojního vybavení pekárenského provozu - vyjmenuje zařízení potřebná k dopravě surovin ve skladech a provozu (vozíky, výtahy, dopravníky) - objasní význam a funkci těchto zařízení - prokáže znalosti o přepravě a uskladnění mouky pytlované a volně ložené - vyjmenuje druhy vah používaných ve skladech i v provozu - objasní význam přesného vážení a odměřování surovin, má předpoklad hospodárně využívat suroviny a správně s nimi zacházet - dokáže vysvětlit význam prosévání mouky před použitím ve výrobě - správně popisuje proces prosévání mouky	Stroje a zařízení pro skladování, dopravu a úpravu surovin - mechanická dopravní zařízení - zařízení ve skladech - síla, zásobníky - doprava mouky, paletizace - váhy - prosévací zařízení	16
- dokáže objasnit způsoby uskladnění a manipulace s tekutými surovinami - vysvětlí význam a funkci směšovačů na vodu - zdůvodní význam temperování vody používané k přípravě pekařských těst	Doprava tekutých hmot - čerpadla - zásobníky na tekuté suroviny - směšovače na vodu - temperovací zařízení	6

- vyjmenuje mísicí a šlehací stroje, dokáže rozlišit mísicí mechanismy - správně popisuje proces přípravy těsta, jeho tvorbu - popíše funkci mixérů - umí uvést příklady různých strojů k dělení a tužení těst a dokáže popsat funkci těchto strojů - vyjmenuje strojní zařízení ke tvarování běžného i jemného pečiva a prokáže znalosti o funkci těchto strojů - popíše funkci roztírání hmot - popíše použití melanžeru - popíše výhody mechanizovaných linek - objasní průběh plnění výrobku plnicím zařízením - vysvětlí příčiny poruch, které mohou u strojních zařízeních nastat - ví, jak obsluhovat a provádět základní údržbu těchto strojů a zařízení	Zařízení pro přípravu těst a hmot - mísicí a hnětací stroje a šlehací stroje - mixéry - dělicí a tužicí stroje - tvarovací stroje - roztírače plátů - použití melanžerů - tvarovací linky na pečivo - třecí stroje - plnicí zařízení	20
- zdůvodní význam před kynáren - srovná funkci před kynáren a kynáren a jejich vliv na kynutí výrobků - vysvětlí využití kynárny boxové, průjezdné a závěsové	Před kynárny a kynárny - boxová kynárna - průjezdná kynárna - lavečková kynárna	3
- dokáže určit využití pece etážové, boxové i průběžné - umí správně zvolit režim pečení - popíše kontrolu průběhu pečení - prokáže znalosti o způsobech vytápění pecí a předávání tepla výrobkům	Pekařské a cukrářské pece - boxová pec - etážová pec - průběžná pásová pec - mechanizované linky BP a JP - cukrářské mechanizované linky	13

Zařízení závodu - 2. ročník, 64 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
- vysvětlí zařízení a dopravu surovin ve skladech - umí objasnit funkci a význam základního strojního zařízení v pekařském a cukrářském provozu - ví, jak obsluhovat a provádět základní údržbu strojního zařízení - využívá získané znalosti obsluhy strojů v souladu s bezpečnostními předpisy a umí vyjádřit svými slovy základní ustanovení týkající se BOZP - dokáže určit využití jednotlivých pekařských a cukrářských pecí, správně zvolit režim pečení - ví, jak kontrolovat průběh pečení - zná způsoby vytápění pecí a přenosu tepla	Opakování učiva 1. ročníku, Pece - moučné linky - zařízení pekáren a cukráren na pečení	4
- správně popisuje proces smažení ve fritéze i na mechanizovaných smažicích linkách - dokáže stanovit parametry smažení - objasní význam dodržování BOZP a hygieny při smažicím procesu - ví, jak manipulovat s čerstvě usmaženými výrobky	Smažicí zařízení - fritézy - linka na smažené výrobky	15
- vysvětlí význam a využití polévacího zařízení a máčecích strojů v pekárnách - popíše funkci termostatu - svými slovy dokáže vyjádřit, jak hospodárně zacházet se surovinami určenými ke zdobení výrobků	Polévací zařízení, máčecí stroje, máčecí vana	10
- uvede doplňková zařízení, která jsou nezbytná v pekárenských provozech - vysvětlí jejich význam - dokáže popsat průběh čištění plechů a mytí přepravek - zná zásady ekologického nakládání s odpady	Doplňková zařízení v pekařských a cukrářských provozech - stroje na čištění plechů, vymašťování forem - myčka přepravek - ostatní zařízení (průmyslové vysavače, myčky podlah)	8
- dokáže zdůvodnit funkci a význam kvasomatů v pekařském provozu - zná obsluhu mísicích strojů a zařízení na výrobu chlebového těsta - zdůvodní nutnost znalostí bezpečnostních a hygienických požadavků potřebných při	Kontinuální linka na výrobu chlebových těst - Kvasomaty - Jednotlivá zařízení chlebové linky: - mísicí stroje - zrací zařízení	6

obsluze strojního zař. - umí uvést jednotlivá zařízení mechanizované kontinuální chlebové linky - dokáže určit využití jednotlivých strojních zařízení a vysvětlí jejich funkci - umí uvést příklady různých strojů a zařízení k dělení a tvarování chleba, zná obsluhu a základní údržbu těchto strojů a dokáže vysvětlit jejich vliv při zpracování těsta - vyjmenuje nejčastější příčiny poruch, které mohou u zařízení nastat - ví, jak postupovat při obsluze strojů v souladu s bezpečnostními předpisy - získává a pracuje s informacemi z internetu, srovnává dříve používané strojní zařízení s moderními typy strojů využívá získané znalosti potřebné pro úspěšné uplatnění při obsluze strojů v praktickém výcviku	- dělicí stroje (DS2000) - tvarovací stroje (kuželový a pásový) - vykulovač, vyvalovací stroj) - osazovací zařízení - chlebové kynárny - značící a vlašící zařízení	
- navrhne nejvhodnější peci na chleba v průmyslové pekárně a řemeslné pekárně - ovládá nastavení parametrů pečení u chlebových pecí - posoudí rozdíly v režimu pečení u běžného pečiva, jemného pečiva a chleba - správně popíše průběh pečení chleba - vysvětlí procesy změn během pečení chleba - objasní průběh cyklotermického ohřevu spalin - zdůvodní výhody sestav etážových pecí a funkci sázecího zařízení - vysvětlí, jak hospodárně využít odpadní teplo z pecí - ví, jak poskytnout 1. pomoc při popáleninách - zná povinnosti obsluhy pece v souladu s bezpečnostními předpisy zdůvodní význam chladících dopravníků a využití chladících věží	Peci na chleba - boxová pec - etážová pec - průběžná pásová pec	6
- uvede význam a využití krájecích strojů - zná způsoby manipulace a balení výrobků - dokáže uvést rozdíly mezi poloautomatickým a automatickým balícím strojem - uvede nejvíce využívané balicí stroje na průmyslových pekárnách - dokáže svými slovy formulovat průběh	Stroje na krájení chleba, balicí stroje - kráječka na chleba - klipovací stroj - poloautomatický balicí stroj - automatický balicí stroj horizontální	3

balení do průtažné fólie a teplem smrštitelné fólie - vysvětlí funkci klipovacího a etiketovacího zařízení - objasní význam dodržování zásad správného nakládání s balicím materiálem - zvolí nejvhodnější způsob balení a dopravy pro daný výrobek s ohledem na životní prostředí - zná zásady ekologického nakládání s odpadem - správně popisuje opatření týkající se skladování, uchování a přípravy zabalených výrobků k expedici	- automatický balicí stroj vertikální	
- vyjmenuje stroje na výrobu těstovin - vysvětlí jejich funkci - objasní význam před sušáren a sušáren v průmyslové těstárně	Stroje na výrobu těstovin - lisy - matrice na tvarování - před sušárny - sušárny	2
- orientuje se v zařízení pekárenského provozu - dokáže vyjmenovat nejdůležitější tvarovací linky v pekařském provozu - orientuje se ve strojním zařízení používaných při výrobě restauračních moučníků - systematicky si osvojuje poznatky a dovede je vhodně prezentovat při závěrečných zkouškách	Specifické učivo - mechanizované linky croissanty - palačinkovače - vaflovače - výroba zmrzlín	10

5.8 Suroviny a výživa

Cíl předmětu	Cílem předmětu je poskytnout žákům přehledné vědomosti o základních surovinách a pomocných látkách používaných zejména při výrobě pekařských výrobků. Rozlišuje jejich původ, vlastnosti, zabývá se jejich chemickým složením, způsoby jejich získávání, zásadami správného skladování a jejich využitím v pekárenském průmyslu. Cílem je aplikovat tyto vědomosti v praxi.
Charakteristika učiva	Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP. Učivo je rozděleno do několika tematických celků zaměřených na charakteristiku potravin rostlinného a živočišného původu. Žáci se seznámí s jednotlivými surovinami, jejich jakostí, složením a dalšími vlastnostmi využitelnými při přípravě pekařských výrobků, se zásadami správného ošetřování a skladování surovin. Žáci si osvojují zásady racionální výživy, seznamují se s fyziologií lidského organismu a jeho potřebami, jsou vedeni ke zdravému životnímu stylu. Do učiva je dále zahrnuto osvojení základních hygienických principů při práci se surovinami v potravinářském provozu.

Metody a formy výuky	Při výuce je používána zejména forma frontálního výkladu doplněného řízeným rozhovorem, besedy a diskuse se žáky o probíraných otázkách v rámci výuky, prací s odbornými texty, samostatná a skupinová práce žáků, metoda instruktáže se slovním doprovodem. Za velmi důležité se považují názorné ukázky ve výuce – např. ukázky vzorků surovin, polotovarů a výrobků, nákresů a schémat. Učivo je doplňováno a rozšiřováno o nové poznatky z oblasti nových surovin, surovinových směsí, přísad a zlepšujících přípravků využívaných zejména v pekařské výrobě. Do předmětu je zařazena i mediální výchova, např. práce na internetu, vyhledávání informací k určitému tématu, schopnost jim porozumět a umět nalezené informace zařadit do stávajících znalostí. Vhodné je zařazení exkurzí do potravinářských závodů (mlékárna, těstárna, mlýn), návštěv výstav (např. potravinářské výstavy SALIMA) Důraz je kladen na jednoduchost, názornost, srozumitelnost a přiměřenost učiva. Je nutné také zvolit přiměřené výukové tempo při následném osvojování nového učiva. Za významné lze považovat uplatňování metod individuálního přístupu k žákům. Učivo přináší žákům nové znalosti, formuje jejich hodnoty a životní postoje a je tak přínosem pro žáky ve všech směrech.
Hodnocení žáků	Hodnocení vychází z dílčí klasifikace. Přihlíží se také k aktivitě žáka během výuky a jeho míra zodpovědného přístupu k předmětu. Znalosti se ověřují opakováním na konci vyučovací hodiny a krátkými testy. Souhrnné hodnocení následuje na konci tematického celku, který je ukončen kontrolní písemnou prací. Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu OU Brno.
Klíčové kompetence	Klíčové dovednosti vycházejí ze vzdělávacích a výchovných předpokladů a možností žáků. Za žádoucí je považováno posilování všech klíčových kompetencí, a to jak v oblasti všeobecně vzdělávací, tak i v odborné oblasti vzdělávání. Kompetence k učení a k řešení problémů Žáci by měli být schopni a ochotni objevovat nové poznatky. Vyjadřují se ústně i písemně a učí se poznávat a užívat odborné názvy, používat správnou terminologii. 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). Dokážou porozumět textu a jsou schopni jej interpretovat (ve skupině i samostatně). Své výsledky prezentují třídě. Umí vyjádřit i přijmout kritiku. Dokážou s porozuměním naslouchat mluveným projevům (např. výklad, proslov aj.). Kompetence informační a komunikační technologie: Cílem je získávat informace z internetu a naučit se s informacemi pracovat, a to nejen pro účely uplatnění v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání. Ke svému učení dokážou využívat různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí. Občanské kompetence: Žáci si upevňují odpovědné jednání, pravidla slušného chování, respektování práv a osobnost svých spolužáků. Občanské kompetence jsou také uskutečňovány na školních akcích v rámci exkurzí. Komunikativní kompetence: Žáci používají adekvátní jazykové prostředky, srozumitelně

	zpracovávají text, mají schopnost logického usuzování, učí se poznávat odborné pojmy. Vhodně argumentují a formulují obhajobu a prosazování vlastních názorů. Zvažují návrhy ostatních ve skupině, navrhnou postup řešení (pomůcky, literaturu, metody aj.) Kompetence k pracovnímu uplatnění: Žáci si uvědomují význam celoživotního učení a jsou si vědomi měnících se pracovních podmínek na trhu práce. Prohlubují stávající vědomosti a dovednosti. Soustavně se připravuje na výkon stanoveného potravinářského oboru.
Průřezová témata	Občan v demokratické společnosti Žáci jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí, získali vědomosti, dovednosti a návyky potřebné k tomu, aby dokázali jednat s lidmi (zdůvodnili svůj názor, jednání, potřeby) a uplatnili svou osobnost, dovedli se orientovat v masových médiích (např. dokázali posoudit účinnost reklamy na potravinářské výrobky). Uvědomují si zodpovědnost pracovníků pečáren vůči spotřebitelům, nutnosti dodržování norem jakosti výrobků. Člověk a životní prostředí Žáci jsou vedeni k tomu, aby získávali dostatečné vědomosti důležité pro péči o životní prostředí, aby se chovali šetrně k životnímu prostředí, aby chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život. Dokážou si osvojit základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním i profesním jednání (význam ekologie, problematika škodlivin v potravinovém řetězci, šetrné zacházení s obalovým materiálem, omezování množství odpadů). Člověk a svět práce Žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali vykonávat jednoduché práce při přípravě surovin, potřebných k výrobě širokého sortimentu pekařských výrobků, dokázali uplatnit znalosti o surovinách, jejich správného skladování a jak s nimi zacházet. Rozvíjí své dovednosti, dokážou odhadnout vlastní možnosti a stanovit přiměřené cíle vzhledem k osobním dispozicím. 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, aby uměli pracovat s informacemi a komunikačními prostředky.
Mezipředmětové vztahy	- odborné předměty: Odborný výcvik, Technologie, Zařízení závodu - Občanská výchova (např. práva spotřebitelů, reklamace, dovoz surovin, bezpečnost spotřebitelů potravinářských výrobků, ekologické aspekty aj.) - Matematika (např. výpočet výživových hodnot potravin, rozpočet při nákupu) - Český jazyk (popis potravinářského produktu a jeho využití)

Suroviny a výživa - 1.ročník, 112 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
- objasní úkoly zemědělského a potravinářského průmyslu - vyjmenuje základní potravinářská odvětví, uvede produkty - rozlišuje a charakterizuje potraviny podle původu - orientuje se v oblasti rozdělování poživatin, zdůvodní rozdíly - vyjmenuje základní živiny a jejich zdroje - vysvětlí význam živin a doplňujících látek nutných pro správnou funkci organismu - objasní, čím je ovlivněna biologická a energetická hodnota potravin - vysvětlí význam správné výživy a důsledky nesprávných stravovacích návyků - zná řešení různých problémů, týkajících se obezity a nemocí spojených s nesprávnou výživou - objasní podstatu racionální výživy - rozlišuje a charakterizuje hlavní směry ve výživě - dokáže pojmenovat látky, které jsou nezbytné pro výživu organismu - dokáže vysvětlit, jak dochází k látkové přeměně - popíše funkci jednotlivých orgánů trávicí soustavy - systematicky opakuje učivo, své poznatky stále prohlubuje	Složení a vlastnosti potravin - potravinářská odvětví - suroviny rostlinného a živočišného původu - rozdělení poživatin - složení potravin - biologická a energetická hodnota - význam racionální výživy - metabolismus živin - trávicí soustava	28

- uvede zásady skladování surovin a výrobků - rozlišuje druhy skladů - zná základní suroviny používané v pekařské výrobě, jejich způsob uskladnění - umí zhodnotit jakost surovin a dokáže určit závadné suroviny, nevhodné k dalšímu zpracování - má předpoklady hospodárně využívat suroviny a správně s nimi zacházet - získává potřebné znalosti o skladovaných surovinách a dodržování skladovacích podmínek - uvědomuje si nutnost sledování minimální trvanlivosti u potravin i výrobků, důsledné dodržování hygieny a bezpečnosti ve skladech - zná nepříznivé vlivy působící na skladované potraviny - objasní význam a princip konzervace - vyjmenuje způsoby konzervace potravin	Skladování a ošetřování surovin a výrobků - druhy skladů - skladování jednotlivých surovin - přejímka surovin do skladu - konzervace potravin	21
- uvědomuje si význam osobní hygieny pracovníka v potravinářství a význam dodržování hygieny na pracovišti - řídí se hygienickými předpisy - svými slovy dokáže vyjádřit hlavní zásady dodržování hygienických předpisů - osvojuje si poznatky v přímé návaznosti odborné teorie s praxí - zná nebezpečí rozvoje alimentárních nákaz a dokáže vysvětlit, jak jim předejít	Základní pravidla hygieny - osobní hygiena - pracovní hygiena - hygiena surovin, polotovarů, výrobků	7
- rozliší jednotlivé druhy obilovin - zná jejich využití - objasní význam obilovin z hlediska výživy - zná složení obilného zrna - má přehled o vadách obilovin a ví, jak k nim dochází	Obiloviny - druhy obilovin - složení obilovin - skladování obilovin - vady obilovin	10
- vysvětlí význam a druhy mouky - objasní výrobu mouky - zná složení mouky - zná vlastnosti mouky - uvede vady a škůdce mouky - charakterizuje vlastnosti bezlepkové mouky a její využití	Mouka, škroby - mletí mouky - složení mouky - druhy mouk - vady mouky - skladování mouky - nové trendy – druhy mouk a jejich	21

- charakterizuje a vyjmenuje druhy škrobů - popíše výrobu škrobů - popíše vlastnosti, použití a skladování škrobů - popíše vlastnosti a použití škrobového sirupu	použití	
- vyjmenuje druhy luštěnin - objasní jejich kuchyňskou úpravu - zná obsah živin v luštěninách - uvede význam a využití sóji a sójových produktů v pekařské výrobě - zná skladovací podmínky luštěnin	Luštěniny - charakteristika - druhy - složení - skladování	4
- vysvětlí princip a význam kypření - uvede druhy kypření, vyčlení nejvíce používané kypření v pekařské výrobě - určí využití jednotlivých druhů kypření při přípravě pekařských výrobků - objasní výrobu droždí, vlastnosti a vliv droždí na jakost pekařských výrobků - uvede vady droždí - zná možnosti, jak vadám předejít - určí způsoby skladování lisovaného, granulovaného a sušeného droždí	Kypřicí prostředky - přírodní - chemické - mechanické	21

Suroviny a výživa - 2.ročník, 128 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
- využívá získané znalosti o potravinách ve výživě - zná způsoby skladování potravin - je schopen určit význam jednotlivých druhů potravin ve výživě - zná produkty obilovin a jejich využití v pekařské výrobě - ovládá učivo týkající se zpracování mouky a její vlastnosti a využití v pekařské výrobě - zná produkty sóji a její využití při zpracování pekařských výrobků - vysvětlí princip kypření - charakterizuje kypřicí prostředky	Opakování učiva 1. ročníku	3

- vyjmenuje druhy tuků podle původu - uvede jejich vlastnosti a výživový význam - objasní, jak se získávají tuky - uvede význam a využití tuků při zpracování pekařských výrobků - objasní rozdílné skladování tuků podle druhu - uvede vady tuků a jak vadám předejít - vysvětlí význam emulgátorů	Tuky - rozdělení tuků, význam ve výživě - živočišné a rostlinné tuky - skladování	14
- uvede rozdělení sladidel - charakterizuje přírodní sladidla, jejich vlastnosti, složení a využití - vysvětlí výrobu řepného cukru a jeho použití v pekařské výrobě podle druhu - uvede význam medu, jeho složení, význam, vlastnosti, skladování a použití při výrobě perníků - vysvětlí, jak se získávají umělá sladidla uvede jejich využití při zpracování výrobků pro diabetiky - zná škodlivost nadměrného používání sladidel i nebezpečí onemocnění cukrovkou	Sladidla - řepný cukr - med - umělá sladidla	11
- uvede význam mléka z hlediska výživy - rozliší druhy mléka, úpravu a ošetření - vyjmenuje mléčné výrobky používané v pekařské výrobě - objasní vliv mléčných produktů na jakost pekařských výrobků - zná skladování mléčných produktů - objasní nejčastější vady vyskytující se u mléčných výrobků, jejich příčiny a předcházení těmto vadám	Mléko a mléčné výrobky - charakteristika mléka - druhy mléka - výroba mléka a mléčných výrobků - použití v pekárnách - skladování - vady	11
- uvede složení vajec a jejich vliv na pekařské výrobky - vysvětlí význam vajec z hlediska výživy - dokáže zdůvodnit upřednostnění vaječné melanže před skořápkovými vejci v pekařské výrobě a její využití ve výrobě - uvede příčiny nákazy z vajec - zná skladovací podmínky vajec i vaječné melanže	Vejce - charakteristika - složení vajec - konzervace vajec - použití vajec - vady vajec - skladování vajec	10

- uvede rozdělení ovoce a vyčlení ovoce, používané v pekařské výrobě - vysvětlí význam ovoce z hlediska výživy - zná způsoby konzervace ovocných produktů a jejich využití v pekařské výrobě vysvětlí rozdílné skladování ovocných produktů	Ovoce a ovocné výrobky - charakteristika ovoce - druhy ovoce - složení ovoce - ovocné výrobky - použití v pekárnách - skladování	9
- vyjmenuje druhy jádrovin - doplní obsah živin v jádrovinách - vybere vhodné druhy jádrovin na přípravu pekařských výrobků - dokáže vyhledat informace o nutričních hodnotách jádrovin	Jádroviny - charakteristika - druhy jádrovin - složení jádrovin - použití jádrovin v pekárnách	7
- vysvětlí význam zlepšujících přípravků při přípravě těst a jejich vliv na hotové výrobky - vyhledá nové surovinové směsi vhodné pro přípravu těst - získané informace dovede využít v procesu učení	Zlepšující přípravky - druhy - použití v pekárnách - skladování	3
- vyjmenuje požadavky na vodu pro potravinářskou výrobu - uvede význam a využití vody v pekárenské výrobě	Voda - požadavky na kvalitu vody - použití v pekárnách	4
- zná druhy soli i způsoby získávání soli - vyjmenuje vlastnosti soli - dokáže vysvětlit význam soli ve výživě a objasnit, za jakých okolností škodí - charakterizuje význam a využití soli v pekárenské výrobě	Sůl - charakteristika soli - druhy soli - získávání soli - použití soli v pekárnách - skladování soli	5
- charakterizuje jednotlivé druhy pochutin - vymezí pochutiny využívané při přípravě pekařských výrobků a uvede jejich význam i skladování	Pochutiny - charakteristika - druhy pochutin - použití pochutin - skladování pochutin - vady pochutin	8
- uvede druhy olejnatých semen nejvíce používaných při přípravě výrobků - vyjmenuje vlastnosti olejnatých semen - vysvětlí jejich význam ve výrobcích - zná správné podmínky skladování	Olejnatá semena	4

- vysvětlí důvody používání potravinářských barviv, vonných a chuťových látek přidávaných do pečiva i chleba - zná jejich charakteristiku - rozlišuje barviva umělá, přírodní, zná jejich použití - uvede možnosti aplikace vonných a chuťových látek do pekařských výrobků - vyhledá informace týkající se obsahu přídatných látek v pekařských výrobcích - dokáže třídit informace dle zadaných kritérií - vyjmenuje kyseliny používané v potravinářské výrobě a výrobky	Aditiva přidávaná do potravin, chemické látky a konzervační prostředky	7
- vyjmenuje potravinářská barviva a jejich použití vysvětlí význam bio potravin, odkud pocházejí, podmínky při výrobě - srovná konvenční výrobky s bio produkty - zná podmínky, které musí splňovat výrobky označené logem Klasa - objasní, jaká kritéria usnadňují výběr kvalitních potravin - zná hospodárné zacházení s potravinami - vyjádří vlastními slovy, jak předcházet biologickým ztrátám u potravin - na dané téma získává informace z různých zdrojů	Potravinářská barviva, Bio potraviny, Klasa	4
- rozlišuje druhy obalů, jejich význam i vhodnost použití - vyjmenuje jaké informace mají být uvedeny na etiketě (obalu) výrobku - uvede rozdíly mezi vakuovým balením a balením v ochranné atmosféře - prostřednictvím internetu získává informace o nových směrech v balicí technice (vývojové druhy obalů)	Obalové materiály	7
- zná vlastnosti surovin nejvíce používaných v pekařské výrobě a jejich konkrétní uplatnění při přípravě chleba a pečiva - rozlišuje a charakterizuje potraviny	Opakování, příprava k závěrečným zkouškám	21

z hlediska druhů a významu ve výživě - má potřebné znalosti o skladovaných surovinách, dokáže přehledně formulovat zásady správného skladování a vysvětlí význam dodržování hygieny při manipulaci se surovinami - systematicky opakuje učivo a své poznatky stále prohlubuje		
---	--	--

5.9 Technologie

Cíl předmětu	Cílem předmětu je poskytnout žákům přehledné vědomosti o základních pekařských výrobcích, jejich technologii výroby používaných zejména při výrobě pekařských výrobků. Rozlišuje druhy pekařských výrobků, moderní trendy v pekárenského průmyslu. Cílem je aplikovat tyto vědomosti v praxi.
Charakteristika učiva	Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP. Učivo je rozděleno do několika tematických celků zaměřených na výrobu pekařských výrobků. Žáci se seznámí s jednotlivými druhy výrobků a technologickým postem výroby. Naučí se, jak s výrobky správně nakládat a expedovat.
Metody a formy výuky	Při výuce je používána zejména forma frontálního výkladu doplněného řízeným rozhovorem, besedy a diskuse se žáky o probíraných otázkách v rámci výuky, práci s odbornými texty, samostatná a skupinová práce žáků, metoda instruktáže se slovním doprovodem. Vhodné je zařazení exkurzí do potravinářských závodů (mlékárna, těstárna, mlýn), návštěv výstav (např. potravinářské výstavy SALIMA) Důraz je kladen na jednoduchost, názornost, srozumitelnost a přiměřenost učiva. Je nutné také zvolit přiměřené výukové tempo při následném osvojování nového učiva. Za významné lze považovat uplatňování metod individuálního přístupu k žákům. Učivo přináší žákům nové znalosti, formuje jejich hodnoty a životní postoje a je tak přínosem pro žáky ve všech směrech.
Hodnocení žáků	Hodnocení vychází z dílčí klasifikace. Přihlíží se také k aktivitě žáka během výuky a jeho míra zodpovědného přístupu k předmětu. Znalosti se ověřují opakováním na konci vyučovací hodiny a krátkými testy. Souhrnné hodnocení následuje na konci tematického celku, který je ukončen kontrolní písemnou prací. Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu OU Brno.
Klíčové kompetence	Klíčové dovednosti vycházejí ze vzdělávacích a výchovných předpokladů a možností žáků. Za žádoucí je považováno posilování všech klíčových kompetencí, a to jak v oblasti všeobecně vzdělávací, tak i v odborné oblasti vzdělávání. Kompetence k učení a k řešení problémů Žáci by měli být schopni a ochotni objevovat nové poznatky. Vyjadřují se ústně i písemně a učí se poznávat a užívat odborné názvy, používat správnou terminologii. 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). Dokážou porozumět textu a jsou schopni jej interpretovat (ve skupině i samostatně). Své výsledky prezentují třídě. Umí vyjádřit i přijmout kritiku. Dokážou s porozuměním naslouchat mluveným projevům (např. výklad, proslov aj.). Kompetence informační a komunikační technologie: Cílem je získávat informace z internetu a naučit se s informacemi pracovat, a to nejen pro účely uplatnění v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání. Ke svému učení dokážou využívat různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí. Občanské kompetence: Žáci si upevňují odpovědné jednání, pravidla slušného chování, respektování práv a osobnost svých spolužáků. Občanské kompetence jsou také uskutečňovány na školních akcích v rámci exkurzí. Komunikativní kompetence: Žáci používají adekvátní jazykové prostředky, srozumitelně zpracovávají text, mají schopnost logického usuzování, učí se poznávat odborné pojmy. Vhodně argumentují a formulují obhajobu a prosazování vlastních názorů. Zvažují návrhy ostatních ve skupině, navrhuje postup řešení (pomůcky, literaturu, metody aj.) Kompetence k pracovnímu uplatnění: Žáci si uvědomují význam celoživotního učení a jsou si vědomi měnících se pracovních podmínek na trhu práce. Prohlubují stávající vědomosti a dovednosti. Soustavně se připravuje na výkon stanoveného potravinářského oboru.
Průřezová témata	Občan v demokratické společnosti Žáci jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí, získali vědomosti, dovednosti a návyky potřebné k tomu, aby dokázali jednat s lidmi (zdůvodnili svůj názor, jednání, potřeby) a uplatnili svou osobnost, dovedli se orientovat v masových médiích (např. dokázali posoudit účinnost reklamy na potravinářské výrobky). Uvědomují si zodpovědnost pracovníků pečáren vůči spotřebitelům, nutnosti dodržování norem jakosti výrobků. Člověk a životní prostředí Žáci jsou vedeni k tomu, aby získávali dostatečné vědomosti důležité pro péči o životní prostředí, aby se chovali šetrně k životnímu prostředí, aby chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život. Dokážou si osvojit základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním i profesním jednání (význam ekologie, problematika škodlivin v potravinovém řetězci, šetrné zacházení s obalovým materiálem, omezování množství odpadů). Člověk a svět práce Žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali vykonávat jednoduché práce, potřebné k výrobě širokého sortimentu pekařských výrobků. Rozvíjí své dovednosti, dokážou odhadnout vlastní možnosti a stanovit přiměřené cíle vzhledem k osobním dispozicím. 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, aby uměli pracovat s informacemi a komunikačními prostředky.
Mezipředmětové vztahy	- odborné předměty: Odborný výcvik, Technologie, Zařízení závodu - Občanská výchova (např. práva spotřebitelů, reklamace, dovoz surovin, bezpečnost spotřebitelů potravinářských výrobků, ekologické aspekty aj.) - Matematika (např. výpočet výživových hodnot potravin, rozpočet při nákupech) - Český jazyk (popis potravinářského produktu a jeho využití)

Technologie - 1.ročník, 128 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
- popíše vývoj a význam pekařské a cukrářské výroby - uvede sortiment pečiva nabízený obchodní sítí - získává informace z internetu - třídí informace podle zadaných kritérií - uvede význam hygieny a sanitace v potravinářském provozu - vyjmenuje zásady bezpečnosti	Historie pekařského a cukrářského řemesla Rozdělení pekařské a cukrářské výroby Hygiena a sanitace v potravinářském průmyslu Bezpečnost a ochrana zdraví při práci	14
- vyjmenuje výrobky běžného a jemného pečiva - vyjmenuje cukrářské výrobky - rozliší druhy surovin - dokáže popsat jejich přípravu před zpracováním - charakterizuje vlastnosti jednotlivých surovin - uvede základní druhy náplní včetně jejich přípravy - vymezí zásady správného skladování náplní	Rozdělení pekařských výrobků Rozdělení cukrářských výrobků Základní druhy surovin Základní druhy náplní	15

- zná podmínky zpracování pšeničného těsta - vysvětlí rozdíl v přípravě těsta přímým a nepřímým vedením - dokáže hodnotit kvalitu připraveného těsta podle daných parametrů - uvede podmínky zrání těsta - popíše probíhající změny během zrání těsta - dokáže vysvětlit význam zrání a určit kvalitu správně vyzrálého těsta	Příprava a zrání pšeničných těst	10
- Popíše zpracování pšeničných těst - vymezí rozdíl mezi ručním a automatickým dělením a tužením těst - vysvětlí význam před kynutí - uvede nejobvyklejší tvary běžného a jemného pečiva - charakterizuje rozdíl mezi ručním a strojovým tvarováním - popíše plnění a zdobené výrobků - vyjmenuje podmínky odsazování vytvarovaných těstových kusů - vysvětlí význam správného nakynutí - dokáže charakterizovat správně nakynutý výrobek a posoudit jeho vzhled - vyjmenuje všechny možnosti dohotovení jemného i běžného pečiva před tepelnou úpravou - uvede podmínky při pečení pšeničných výrobků - vysvětlí rozdíl mezi režimem pečení běžného a jemného pečiva - vyjmenuje druhy pecí - objasní změny probíhající během pečení - dokáže senzoricky hodnotit hotové výrobky	Zpracování pšeničných těst, Pečení - pečení pšeničného těsta	18
- umí rozlišit standardní a nestandardní pečivo - popíše vady výrobků, možnosti prevence - dokáže formulovat, jak předcházet nemocem pečiva	Hodnocení jakosti pečiva - vady pečiva - nemoci pečiva	13

- dokáže vyjádřit vlastními slovy, jak uchovávat a skladovat hotové výrobky - vyjmenuje možnosti prodlužování životnosti pečiva - uvede význam chlazení výrobků před samotným balením - uvede význam a druhy obalových materiálů vhodných pro pekařské výrobky, způsoby zacházení s obaly, recyklace obalů - doplní význam správného označení výrobků, údajů na etiketě - zná délku a podmínky skladování pekařských výrobků před distribucí do tržní sítě	Prodlužování životnosti pečiva - vlivy skladovacích podmínek na pečivo - chlazení a balení hotových výrobků - skladování a expedice	13
- popíše způsoby evidence surovin a výrobků v pekařském provozu - dokáže vysvětlit, co je inventura, skladová karta, dodací list, faktura... - určí způsoby úhrady zboží - uvědomuje si svá práva jako spotřebitel a umí správně formulovat stížnosti - analyzuje a formuluje, co může být významné při rozhodování nákupů pekařských výrobků	Způsoby evidence ve skladu - prodej zboží - doklady při prodeji - reklamace zboží	8
- Charakterizuje nahřívání šlehané hmoty - Uvede výrobky a technologické postupy při výrobě - Charakterizuje šlehané hmoty použitím RP - Popíše výrobu, vady, příčiny a odstraňování - Charakterizuje výrobu těžkých šlehaných hmot -	Šlehané hmoty - druhy šlehaných hmot - třené hmoty	12
- vyjmenuje základní cukrářská těsta - popíše přípravu základního lineckého a perníkového těsta, uvede výrobky - dokáže rozlišit rozdíl mezi hmotou pálenou, šlehanou, třenou a jádrovou - zná jednoduché výrobky z těchto hmot	Výroba základních druhů cukrářských těst a výrobků - medové těsto - linecká těsta - vaflové těsto - pálená hmota	25

Technologie - 2.ročník, 144 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
- dokáže vysvětlit, čemu se v předchozím školním roce naučil a sdělit své myšlenky a názory - výroky prokazuje nárůst znalostí a porozumění učivu, používá správnou terminologii - dokáže navrhnout, co musí udělat, aby nastalo zlepšení - popíše fáze vývoje chleba - uvede rozdíly mezi chleby vyráběnými u nás a ve světě - vyjmenuje základní suroviny k výrobě chlebového těsta včetně jejich přípravy před zpracováním	Opakování učiva 1. Ročníku - historie výroby chleba - příprava surovin k výrobě chleba	10
- vysvětlí druhy kvašení a význam mikroorganismů při kvašení - umí zdůvodnit procesy probíhající v žitných kvasech a změny, ke kterým během kvašení dochází - popíše vedení kvasu - objasní ošetření hotového kvasu - vysvětlí dělení vyzrálého kvasu - uvede parametry hodnocení kvasu	Výroba a vedení žitných kvasů	10
- uvede rozdíly mezi periodickou výrobou a zpracováním těsta na kontinuálních linkách - popíše přípravu těsta z cereálních chlebových směsí, objasní význam záparů - zná dobu zrání chlebového těsta - umí zdůvodnit změny, ke kterým dochází během zrání chlebového těsta - popíše ruční i strojové dělení a tvarování chlebového těsta - zná stanovená pravidla odsazování a ukládání chleba do ošatek - popíše podmínky kynutí vytvarovaných chlebových kusů - vymezí dobu kynutí - vyjmenuje možnosti dohotovení chleba před pečením - vysvětlí, jak hospodárně zacházet s posypovým materiálem - definuje význam vložení	Zpracování těsta na výrobu chleba - hnětení - zrání - dělení - tvarování - odsazování - kynutí - dohotovení	26

- uvede postup při pečení chleba - vyjmenuje druhy pecí - vysvětlí význam zapařování - objasní procesy při pečení chleba - popíše změny během pečení - vyjádří vlastními slovy rozdíly pečení běžného pečiva, jemného pečiva a chleba - uvede situace, které mají dopad na kvalitu výrobků nedodržením zásad, včetně odstranění závad v průběhu pečení	Pečení chleba	10
- vyjmenuje sortiment chleba - rozlišuje a charakterizuje z hlediska druhů a významu ve výživě - uvede druhy chleba z netradičních surovin	Druhy chleba	5
- zná způsoby hodnocení podle jakostních znaků - rozezná vady chleba a umí určit příčiny - vyjmenuje způsoby, které prodlužují trvanlivost chleba - vysvětlí pravidla uchovávání, balení, skladování a expedice chleba a význam správného označování - objasní požadavky pro přepravu pekařských výrobků	Hodnocení jakosti chleba - vady chleba - způsoby prodlužování životnosti - skladování a expedice	10
- charakterizuje jednotlivé druhy těsta, uvede rozlišení - vyjmenuje suroviny k přípravě - zdůrazní zásady při zpracování - popíše postup přípravy těsta a následné zpracování, včetně pečení - uvede druhy výrobků	Listové a plundrové těsto	17
- umí správně zařadit do sortimentu pečiva - vyjmenuje suroviny, uvede přípravu těsta a jeho zpracování - popíše průběh smažení - uvede příklady náplní a dohotovení - zvládne vyjmenovat základní druhy těstovin - popíše technologický postup výrobku	Smažené pečivo Výroba těstovin	15
- Vyjmenuje druhy restauračních moučníků - Popíše technologický postup výroby restauračních moučníků - Uvede druhy diet a jejich	Restaurační moučníky Dia výrobky zmrzlina	17

charakteristiku - Vyjmenuj DIA výrobky a popíše technologický postup - Vyjmenuje druhy zmrzlin - Popíše výrobu jednotlivých druhů zmrzlin		
- dokončuje úkoly v dohodnuté kvalitě a termínech - získané poznatky dovede vhodně prezentovat při závěrečných zkouškách	- Závěrečné opakování - Příprava k závěrečným zkouškám	24

5.10 Odborný výcvik

Obecné cíle předmětu	Obecným cílem vyučovacího předmětu je získání vědomostí, dovedností a návyků týkajících se přípravy a použití surovin v pekařské výrobě. Žáci se naučí jednoduché práce při přípravě surovin, výrobě pečiva i chleba, cukrářských těst a hmot a výrobků z nich včetně náplní a polev. Osvojení a dodržování hygienických předpisů, technologických norem za účelem zachování kvality a zdravotní nezávadnosti výrobků.
Charakteristika učiva	Odborný výcvik se uskutečňuje v souladu s učební osnovou. Učivo je rozděleno do dvou ročníků. 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 výrobě běžného pečiva, jemného pečiva a chleba, přípravu náplní a obsluhu jednoduchých pekárenských 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 pekařském průmyslu. Mezipředmětové vztahy: Odborný výcvik probíhá v souladu získávání vědomostí těchto předmětů: - Zařízení závodů - Technologie - Suroviny a výživa - Matematika
Pojetí výuky	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 - exkurze - práce s technickou dokumentací jsou zápisy do sešitů, technologické výpočty. Výběr vhodné metody výuky závisí na tématu probíraného učiva Formy výuky: Skupinová výuka, Individuální výuka - probíhá dle potřeb jednotlivých

	žáků
Hodnocení výsledků	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 - kvalita práce - dodržování hygieny a bezpečnosti práce - hospodárné využití materiálu a energie
Přínos v rozvoji klíčových kompetencí	Kompetence k učení – být připraven k celoživotnímu vzdělávání, v rámci oboru Kompetence k řešení problémů – plnit zodpovědně zadané úkoly Personální a sociální kompetence – adaptovat se na pracovní místo, samostatnost při práci Matematické kompetence – správně používat a počítat hmotnostní jednotky Odborné kompetence – svědomitě, bezpečně pracovat s ohledem na úspornost a 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

Odborný výcvik - 1.ročník, 480 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
- charakterizuje požadavky na hygienu potravinářského provozu - charakterizuje požadavky na bezpečnost práce potr. provozu - uvede příklady rizik potrav. provozu - dodržuje ustanovení BOZP a hygieny - při práci postupuje v souladu s ustanovením BOZP - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka v případě úrazu na pracovišti - uvede únikové cesty na pracovišti	Hygiena a bezpečnost práce - osobní hygiena - hygiena na pracovišti - prevence úrazů - základy první pomoci - pravidla BOZP - požární ochrana	10
- vyjmenuje základní suroviny pro výrobu pšeničných těst - popíše způsoby úpravy těchto surovin - zvládne základní přepočty receptur - ovládá základní převody jednotek - určí rozdělení skladů surovin - určí suroviny pro druh výrobku	Příprava surovin - druhy surovin používaných v pekárenské výrobě - příjem a skladování mouky - prosévání a provzdušnění mouky - normování surovin - vážení a příprava surovin - Příprava tekutých surovin	76
- připraví těsto dle receptury - ručně vypracuje těsto - ovládá kvasné stupně - určí správně vymísené těsto - obsluhuje základní per. mísící stroje - vyjmenuje kontin. mísící stroje	Příprava těst na BP - vedení kvasného stupně - příprava těst dle receptur - výroba těst ruční, strojní - znaky dobře vymíseného těsta - přetuzování těst a jeho význam	84
- naváže ručně těsto - obsluhuje periodické dělicí stroje - ovládá ztužování klonků a točů - ručně natvaruje pletýnky a rohlíky - ovládá zásady BOZP při obsluze tvarovacích strojů na BP - odsazuje výrobky na plechy - připraví výrobky na kynutí - posoudí stupeň kynutí výrobků - připraví výrobky před pečením - hodnotí senzoricky hotové výrobky - balí, expeduje pekařské výrobky v souladu s platnými předpisy	Zpracování pšeničných těst - dělení těsta ruční, strojní - tvarování těsta ruční, strojní - odsazování výrobků - kynutí výrobků, parametry kynutí - příprava výrobků před pečením - pečení běžného pečiva, parametry - hodnocení jakosti - vady běžného pečiva - expedice běžného pečiva	98
- ručně vymísí těsto na jemné pečivo dle receptury - ručně vytvaruje těsto dle druhu výrobku - překládá listové těsto	Výroba těsta na jemné pečivo - jemné pečivo vánočkové - koláčové - listové - plundrové	86

- rozliší listové a plundrové těsto	- suroviny na výrobu jemného pečiva - vliv surovin na vlastnosti těsta a výrobky - znaky jemného pečiva	
- popíše tvarovací stroje na jemné pečivo - uplete vánočku splétanou a skládanou - ovládá 10 tvarů makovek - vytvaruje tlačené a jiné koláče - ručně plní a zdobí polotovary a výrobky - odsazuje výrobky na plechy - ovládá parametry kynutí výrobků - připraví výrobky před pečením - hodnotí senzoricky hotové výrobky - balí a expeduje pekařské výrobky v souladu s platnými předpisy - popíše funkci balicího stroje	Výroba jemného pečiva - tvarování jemného pečiva kynutého - výroba listového pečiva - výroba plundrového pečiva - druhy náplní, plnění jemného peč. - zdobení a kynutí jemného pečiva - příprava jemného pečiva před pečením - pečení jemného pečiva, parametry - balení jemného pečiva - hodnocení jakosti, vady - expedice jemného pečiva	126

Odborný výcvik - 2.ročník, 560 hodin za rok

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
- charakterizuje požadavky na hygienu potravinářského provozu - charakterizuje požadavky na bezpečnost práce potr. provozu - uvede příklady rizik potrav. provozu. - dodržuje ustanovení BOZP a hygieny - při práci postupuje v souladu z ustanovení BOZP - poskytuje první pomoc při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka v případě úrazu na pracovišti - uvede únikové cesty na pracovišti	Hygiena a bezpečnost práce - osobní hygiena - hygiena na pracovišti - prevence úrazů - základy první pomoci - pravidla BOZP - požární ochrana	49
- vyjmenuje základní suroviny pro výrobu pšeničných těst - zvládne základní přepočty receptur, navážení surovin - ručně vypracuje těsto dle druhu - určí správně vymísené těsto - ručně natvaruje pletýnky, rohlíky - uplete vánočku splétanou a skládanou - ovládá 10 druhů makovek - vytvaruje tlačené a jiné koláče - posoudí stupeň kynutí - připraví výrobky před pečením - hodnotí senzoricky hotové výrobky	Praktické procvičování získaných dovedností z 1. ročníku - druhy surovin používaných v pekařské výrobě - normování surovin, vážení a příprava - příprava jemných a běžných těst dle receptur - znaky dobře vymíseného těsta - tvarování těsta - kynutí výrobků - příprava výrobků před pečením - parametry pečení - hodnocení jakosti	137

- připraví těsto dle receptury - ovládá periodické mísící stroje - popíše funkci konti. mísících strojů - popíše funkci kvasomatu - určí správně vymísené těsto	3. Výroba chlebového těsta - příprava surovin k výrobě chleba - výroba základu, kvasné stupně, dělení kvasu - výroba chlebového těsta - mísení chlebového těsta - určení správného vymísení - zrání chlebového těsta	137
- ručně naváží požadované kusy - obsluhuje period. dělicí stroj - popíše kontinuální dělicí a tvarovací stroje na výrobu chleba - ručně narazí a natvaruje chleba - zná parametry kynutí - rozliší standartní výrobek - ovládá vypékání chleba - pomáhá při průmyslovém balení chleba - rozpozná základní vady u výrobků	Zpravování chlebového těsta - dělení chlebového těsta - tvarování chleba - kynutí chleba, parametry - příprava před pečením - pečení chleba - hodnocení jakosti, vady chleba - balení chleba - expedice	109
- dle receptury zpracuje linecké těsto - dle receptury zpracuje perníkové těsto - vyrobí dle receptury šlehanou hmotu - vyrobí dle receptury třenou hmotu	Výroba základních cukrářských hmot - linecké těsto - perníkové těsto - šlehané hmoty - třené hmoty	128

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 na vlastním pracovišti – cvičné pekárně a dalších smluvních pracovištích, která jsou dobře vybavena na mechanické a tepelné zpracování potravin, chladicími a mrazicími zařízeními. Ve cvičné pekárně probírají žáci témata, která nelze provádět v provozu – nácvik domácích pekařských výrobků a moučníků. Připravují se na odborné soutěže.

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 – 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. V rámci výuky si žáci prakticky vyzkoušejí nové bio potraviny a výrobky zdravé výživy. Každoročně naše škola pořádá vánoční výstavku pro veřejnost, jde o výrobky žáků, kde se předvádějí jednotlivé obory a ročníky. Výstavka bývá spojená s ochutnávkou. Spolupracujeme s 15 školními jídelnami, pekárny společnosti Tesco a Albert, Brněnskými veletrhy, cukrárnami, a restauracemi.

Spolupracujeme průběžně, máme zpětnou vazbu o provázanosti teorie a odborné praxe. Sociální partner aktivně vstupuje do hodnocení odborné části ŠVP. Přímou 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.

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.

Škola se snaží navazovat spolupráci se sociálními partnery v regionu. Přínos spolupráce se všemi partnery školy je pro kvalitu vzdělávání naprosto zásadní.

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