



Odborné učiliště a praktická škola Brno, příspěvková organizace,
Lomená 530/44, 617 00 Brno

29-51-E/02 POTRAVINÁŘSKÉ PRÁCE

Školní vzdělávací program

Potravinářské práce

Platnost ŠVP: od 1. 9. 2023
335/2023/OU a prš

OBSAH

1. CHARAKTERISTIKA ŠKOLY.....	3
1.1 ZÁKLADNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE OU A PRŠ.....	3
1.2 ZÁKLADNÍ CHARAKTERISTIKA OU A PRŠ.....	4
1.3 PERSONÁLNÍ PODMÍNKY	5
1.4 ŠKOLNÍ PORADENSKÉ PRACOVÍŠTĚ	6
1.5 MIMOŠKOLNÍ ČINNOST.....	7
1.6 MATERIÁLNĚ TECHNICKÉ PODMÍNKY	7
2. ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE O ŠKOLE.....	9
2.1 IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE OBORU	9
2.2 PROFIL ABSOLVENTA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU	9
3. POPIS UPLATNĚNÍ ABSOLVENTA V PRAXI.....	10
3.1 VÝČET OČEKÁVANÝCH KOMPETENCÍ ABSOLVENTA	10
3.2 ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ A POTVRZENÍ DOSAŽENÉHO VZDĚLÁNÍ	11
4. CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU.....	12
4.1 POPIS CELKOVÉHO POJETÍ VZDĚLÁVÁNÍ.....	12
4.2 METODICKÉ PŘÍSTUPY	12
4.3 PRŮŘEZOVÁ TÉMATA	14
4.4 ORGANIZACE VÝUKY	15
4.5 ZPŮSOB HODNOCENÍ ŽÁKŮ	16
4.6 VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ SE SPECIÁLNÍMI VZDĚLÁVACÍMI POTŘEBAMI A ŽÁKŮ MIMOŘÁDNĚ NADANÝCH.....	16
4.7 REALIZACE BEZPEČNOSTI A OCHRANY ZDRAVÍ.....	18
4.8 ZÁKLADNÍ PODMÍNKY BOZP.....	19
4.9 PODMÍNKY PRO PŘIJETÍ KE STUDIU	19
4.10 ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ	19
5. UČEBNÍ PLÁN.....	21
6. UČEBNÍ OSNOVY.....	24
6.1 ČESKÝ JAZYK	24
6.2 LITERÁRNÍ VÝCHOVA.....	29
6.3 OBČANSKÁ VÝCHOVA.....	34
6.4 MATEMATIKA	40
6.5 TĚLESNÁ VÝCHOVA	44
6.6 INFORMATIKA.....	49
6.7 ZAŘÍZENÍ ZÁVODU.....	53
6.8 SUROVINA A VÝŽIVA	61
6.9 TECHNOLOGIE.....	70
6.10 ODBORNÝ VÝCVIK.....	78
7. POPIS MATERIÁLNÍHO A PERSONÁLNÍHO ZAJIŠTĚNÍ VÝUKY V DANÉM ŠVP	83
8. CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY PŘI REALIZACI DANÉHO ŠVP 85	
9. DODATEK ŠVP – TRANZITNÍ PROGRAM.....	86

1. Charakteristika školy

1.1 Základní identifikační údaje OU a přš

<u>Název právnické osoby:</u>	Odborné učiliště a praktická škola Brno, příspěvková organizace, Lomená 530/44, 617 00 Brno
<u>Indentifikátor právnické osoby:</u>	600 025 055
<u>Adresa:</u>	Lomená 530/44, 617 00 Brno
<u>Telefon:</u>	545233110
<u>ID datové schránky:</u>	24x2rgu
<u>E-mail:</u>	sekretariat@oupslomena.cz
<u>Adresa pro dálkový přístup:</u>	www.skolalomena.cz
<u>Ředitelka školy:</u>	Mgr. Eva Lebedová
<u>Adresa:</u>	Zámecká 1390, Slavkov u Brna 684 01
Ředitel je současné statutárním orgánem právnické osoby	
<u>Právní forma:</u>	příspěvková organizace
<u>IČO:</u>	00567213
<u>Zřizovatel školy:</u>	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 cílová : 448 žáků

IZO : 110 025 857

místa poskytovaného vzdělávání nebo školských služeb:

1. Lomená 530/44, 617 00 Brno
2. Vídeňská 100, 619 00 Brno
3. Lomená 38, 617 00 Brno

2. Domov mládeže

kapacita : 180 cílová : 180 lůžek

IZO : 110 250 036

místa poskytovaného vzdělávání nebo školských služeb

1. Lomená 530/44, 617 00 Brno

3. Školní jídelna

kapacita : 1700 cílová : 1700 stravovaných

IZO : 110 250 044

místa poskytovaného vzdělávání nebo školských služeb

1. Lomená 530/44, 617 00 Brno

1.2 Základní charakteristika OU a přš

OU a přš 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. Praktická škola poskytuje střední vzdělání bez výučního listu žákům se speciálními vzdělávacími potřebami, kteří se ze zdravotních či jiných důvodů nemohou vyučit. Praktická škola je dvouletá, je nově koncipovaná podle nových učebních dokumentů platných od září 2005, je ukončena vysvědčením o závěrečné zkoušce a absolvent získá stupeň středního vzdělání.

OU a přš v současné době sdružuje následující školy a školská zařízení s kapacitou:

Odborné učiliště a praktická škola - Střední škola	448 žáků
Domov mládeže	180 žáků
Školní kuchyně	2600 jídel/den

Škola působí od roku 1961. Na základě optimalizačního rozhodnutí byl tomuto Odbornému učilišti a praktické škole 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).

V současnosti jako odloučené pracoviště působí pouze automontážní dílny na ul. Vídeňská 100 v Brně-Prízřenicích, které slouží k praktickému vyučování učebního oboru 23-64E/003 Strojírenské práce.

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

Pozemky zastavěné	6 741 m ²
nezastavěné	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 efektivity 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 tři roviny poradenských pracovníků: speciální pedagog, školní metodik prevence a výchovný poradce.

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.

Poskytuje nápomoc při spolupráci s rodiči, sociálními pracovníky, praktickými lékaři apod. 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 dítě, ...) 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:

- sportovní kurzy pro žáky prvních a druhých ročníků
- 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, petangue, plavání (Městské lázně Brno)

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

Zájmové kroužky: výtvarný, keramický, akvaristika

Další činnost: turnaje v bowlingu, vánoční a Valentýnská besídka, návštěvy divadelních a filmových představení 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. Rezervy v kreativním působení jsou v oborech zednické práce a truhlářské práce.

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. Úvodní identifikační údaje o škole



2.1 Identifikační údaje oboru

Kód a název oboru vzdělání:	29-51-E/02 POTRAVINÁŘSKÉ PRÁCE
Název školního vzdělávacího programu:	Pekařské práce
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	2 leté denní studium
Datum platnosti od	1. 9. 2023

2.2 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 pekařské práce získá střední vzdělání s výučním listem a uplatní se při výkonu povolání jako pomocný pracovník provádějící jednoduché práce v pekařském provozu.

3. Popis uplatnění absolventa v praxi

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

3.1 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, uskladňuje, 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 environmentálními 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

3.2 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.**

4. Charakteristika školního vzdělávacího programu

4.1 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 (podle § 2 zákona 561/2004 Sb.), 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.

Cílem školního vzdělávacího programu je připravit pracovníky schopné vykonávat jednodušší pracovní činnosti na úseku přípravy pokrmů a nápojů a obsluhy. 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.

Učební obor pekařské práce / tento název je prozatím platný / se vyučuje na OU a přš Lomená v Brně od šk. roku 2000/2001, škola definuje svou vzdělávací strategii jako jednotlivé zásady, které musí prolínat celým výchovně- vzdělávacím procesem.

Vytvářet v žácích profesionální návyky, které budoucí zaměstnavatel bude využívat a které dostatečně ekonomicky ocení.

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

4.2 Metodické přístupy

Metody a formy vzdělávací práce volí vyučující se zřetelem k charakteru předmětů, konkrétní situaci v pedagogickém procesu i s ohledem na možnosti školy. Za významné pro přípravu v tomto učebním oboru lze považovat důsledné uplatňování pedagogických zásad vyučujícími, zejména zásady názornosti a přiměřenosti učiva a metody individuálního přístupu k žákovi.

Vyučující v koordinaci s ostatními vyučujícími vyvíjí soustavnou péči o vytváření a rozvíjení profesních vlastností a schopností žáků.

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

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

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

Metody činnostně zaměřeného vyučování – praktické práce žáků především aplikačního a heuristického typu.

Důraz na motivační činitele – zařazení her, soutěží, simulačních a situačních metod.

Výuka je členěna podle časové dotace jednotlivých předmětů na týdenní ucelené bloky teoretického vyučování a odborného výcviku. Do teoretického vyučování jsou zařazeny jak předměty všeobecně vzdělávací, tak předměty odborné.

Odborný výcvik zajišťují učitelé odborného výcviku a je organizován tak, aby žáci poznali celý technologický proces. Učební skupina je maximálně osmičlenná, činnosti jsou střídány, vždy tak, aby si žáci procvičili zadanou látku. U jednotlivých žáků je dodržována pracovní doba včetně přestávek, které jsou dané jak zákoníkem práce, tak hygienickými a školskými normami. 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 a pš Brno, Lomená 44, 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

- chápalí 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.

4.3 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 environmentální, 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.

Téma – **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.

Téma – **Člověk a životní prostředí** vede k pochopení významu přírody a správného chování člověka v přírodě. Toto téma je začleněno do odborného učiva – technologie, potraviny a výživa i do odborného výcviku. 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 environmentální výchovu tj. vztah člověka k prostředí.

Téma – **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.

Téma – **Informační a komunikační technologie** - 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.

4.4 Organizace výuky

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

Výuka je v 1. a 2. ročníku organizována tak, že týden mají žáci teorii a týden praxi.

Smluvní zajištění praktického vyučování žáků oboru Pekařské 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:

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.

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. Žáci navštíví v každém ročníku vybrané firmy ve městě. Akce jsou uskutečňovány v každém pololetí ve všech ročnících

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

4.5 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 i 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 odb. 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.

4.6 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných

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

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

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

(1) Podpůrná opatření prvního stupně představují minimální úpravu metod, organizace a hodnocení vzdělávání a jsou poskytována žákovi, u kterého se projevuje potřeba úprav ve vzdělávání nebo školských službách a zapojení v kolektivu. Podpůrná opatření prvního stupně nemají normovanou finanční náročnost.

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

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

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

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

Vzdělávání nadaných žáků

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

(2) Za mimořádně nadaného žáka se pro účely této vyhlášky považuje především žák, jehož rozložení schopností dosahuje mimořádné úrovně při vysoké tvořivosti v celém okruhu činností nebo v jednotlivých oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech.

(3) Zjišťování mimořádného nadání včetně vzdělávacích potřeb žáka provádí školské poradenské zařízení ve spolupráci se školou, která žáka vzdělává. Pokud se nadání žáka projevuje v oblastech pohybových, manuálních nebo uměleckých dovedností, vyjadřuje se školské poradenské zařízení zejména ke specifikům žakovy osobnosti, která mohou mít vliv na průběh jeho vzdělávání, a míru žakova 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 s 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.

4.7 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.

4.8 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.

4.9 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.

4.10 Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou. 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 cvičné pekárně školy.

Písemná část ZZ – žáci dostanou jedno téma a čas na vypracování je max. 240 minut. Témata jsou náhodně generována z odborných předmětů : Technologie, Suroviny a výživa a Zařízení závodů.

Praktická část ZZ – se skládá ze dvou částí – vylosování zadání, normování, vážení surovin a samostatná příprava výrobků. Následuje prezentace výrobků a obhajoba provedení . V části obhajoby vysvětlí jaké použili technologické postupy pro přípravu jednotlivých výrobků.

Ústní část ZZ – se skládá z 25 okruhů otázek, z nichž si žák jedno téma vylosuje. Témata jsou vybrána z odborných předmětů Technologie, Suroviny a výživa a Zařízení závodů.

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

5. Učební plán

učebního oboru: Pekařské 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	OV	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 učebního plánu školního vzdělávacího programu se zařazují vyučovací 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 v 1. a 2. ročníku.
6. Dělení hodin ve vyučovacích předmětech je v pravomoci ředitele školy, který musí postupovat v souladu s předpisy stanovenými MŠMT ČR.
7. Při organizování sportovního výcvikového kurzu postupuje vedení školy podle platných metodických pokynů MŠMT ČR.

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

Přehled využití týdnů v období září – červen školního roku

Akce/ týden	I.	II.
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 Pekařské 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 a Prš. 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 a v ŽK.

Škola:	Odborné učiliště a praktická škola Brno, příspěvková organizace, Lomená 530/44, 617 00 Brno					
Kód a název RVP:	29-51-E/02 Potravinářské práce (Pekařské práce)					
Název ŠVP:	Pekařské práce					
RVP			ŠVP			
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet vyuč. hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet vyučovacích hodin za studium		
	týdenních	celkový		týdenních	celkový	disponibilní hodiny
Jazykové vzdělávání - český jazyk	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
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	2	64	Informatika	2	64	0
<i>Společný obsahový okruh</i>						
Technická a technologická příprava	16	512	Zařízení závodů	4	128	0
			Suroviny a výživa	7,5	240	0
			Technologie	8,5	272	4
<i>Profilové obsahové okruhy</i>						
Pekařské práce	26	832	Odborný výcvik	32,5	1040	6,5
Disponibilní hodiny	12	384				
Celkem	64	2048		64	2048	12

6. Učební osnovy

Učební osnova předmětu

6.1 ČESKÝ JAZYK

<p>Obecné cíle</p>	<p>Předmět český jazyk vychovává žáky k vytříbenému jazykovému projevu a podílí se na rozvoji jejich duševního života. Český jazyk je neoddelitelnou 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.</p> <p>Obecným cílem jazykového vzdělávání je rozvíjet komunikační kompetence žáků a naučit je využívat jazyka jako prostředku k běžnému dorozumívání mezi lidmi, jako je přijímání, sdělování a výměna informací.</p>
<p>Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí</p>	<p>Výuka směřuje k tomu, aby žáci:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - získávali a vyhodnocovali informace z různých zdrojů a předávali je vhodným způsobem dále - 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
<p>Charakteristika učiva a strategie výuky</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Učivo navazuje na vědomosti a dovednosti, které žáci získali na základní škole a rozvíjí je vzhledem k jejich společenskému a profesnímu zaměření.</p> <p>Kromě tradičních metodických postupů, především výkladové metody a práce s učebnicí, jsou do výuky zařazeny komunikační hry, práce</p>

	<p>s prameny včetně internetu, soutěže, doplňovačky, křížovky, osmisměrky a kvízy.</p> <p>Dále se ve výuce využívají rozborů vyjadřovacích schopností a odstraňování jejich dílčích nedostatků i krátká mluvnická cvičení.</p>
Hodnocení výsledků vzdělávání žáků	<p>Se opírá především o ústní a písemné zkoušení, testové úlohy a slohové práce.</p>
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí	<p>Předmět český jazyk se podílí na rozvíjení těchto klíčových kompetencí:</p> <p>Kompetence k učení:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Kompetence komunikativní:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Kompetence sociální:</p> <ul style="list-style-type: none"> - umět pracovat v kolektivním týmu - budovat atmosféru založenou na vzájemné otevřené komunikaci, vyvarovat se vzniku možných konfliktních situací a předcházet jim - předkládat a jasně formulovat vlastní podněty a návrhy, nezaujatě přistupovat k podnětům a návrhům jiných a pečlivě zvažovat jejich obsah - při řešení úkolů uplatňovat různé metody myšlení a myšlenkové operace - umět přesvědčovat druhé o správných postupech, využívat k tomu správnou argumentaci - získávat ostatní pro společná řešení <p>Kompetence personální:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

<p>Realizace průřezových témat v předmětu:</p>	<p>V předmětu český jazyk jsou realizována tato průřezová témata:</p> <p>A) Občan v demokratické společnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - zásady demokracie, svobodný projev, komunikace předcházející konfliktním situacím v praktických slohových a mluvních cvičeních - vývoj společnosti, historie a kultury v oblasti jazykovědy, vývoje jazyka <p>B) Člověk a životní prostředí</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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) <p>C) Člověk a svět práce</p> <ul style="list-style-type: none"> - práce s informacemi, vyhledávání, vyhodnocování a využívání toku informací - slovní vyjadřování při různých jednáních
--	---

ČESKÝ JAZYK

1.ročník

Počet hodin za rok: 32

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v základních pojmech jazyka - chápe provázanost jazykového systému 	<p>Opakování a prohlubování poznatků o jazyce</p> <ul style="list-style-type: none"> - nástroj dorozumívání - jazyk ve společenském styku 	2
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje vrstvy českého jazyka - dokáže ve svém projevu vhodně užít složek českého jazyka 	<p>Obecné poučení o jazyce</p> <ul style="list-style-type: none"> - útvary českého jazyka (spisovná a obecná čeština, nářečí) 	2
<ul style="list-style-type: none"> - v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu - orientuje se v zaznamenávání pravopisné normy, ovládá práci s Pravidly českého pravopisu - odhaluje a opravuje pravopisné chyby 	<p>Principy českého pravopisu Grafická stránka jazyka</p> <ul style="list-style-type: none"> - souhlásky měkké, tvrdé a obojetné - tvarosloví - vyjmenovaná slova - psaní velkých písmen - psaní u,ú,ů 	6
<ul style="list-style-type: none"> - chápe specifické znaky uměleckého stylu - prakticky ovládá vypravování 	<p>Umělecký styl</p> <ul style="list-style-type: none"> - vypravování - blahopřání, kondolence 	4
<ul style="list-style-type: none"> - prakticky se orientuje v systému českého tvarosloví - využívá poznatků z tvarosloví ve svém ústním a písemném projevu 	<p>Tvarosloví</p> <ul style="list-style-type: none"> - slovní druhy, jejich pravopisné a stylistické aspekty - mluvnické kategorie (podstatná jména, přídavná jména, zájmena, číslovky, slovesa) 	6

<ul style="list-style-type: none"> - chápe smysl frazeologie a dovede ji využívat k obohacení textu - rozumí pořekadlům, pranostikám, příslovím 	<p>Frazeologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - pořekadla, pranostiky, přísloví 	2
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Lexikologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - slovní zásoba a její rozvrstvení - obohacování slovní zásoby - práce se slovníky - terminologie oboru - slovo a jeho význam - slova jednoznačná a mnohoznačná 	5
<ul style="list-style-type: none"> - vyjadřuje se věcně správně a srozumitelně - prakticky ovládá útvary prostě sdělovacího stylu - s využitím PC zpracuje krátké informační útvary ve vazbě na obor 	<p>Styl prostě sdělovací</p> <ul style="list-style-type: none"> - písemná a ústní komunikace - útvary prostě sdělovacího stylu (osobní dopis, oznámení, zpráva, inzerát, tiskopisy, telefonní styk) 	5

ČESKÝ JAZYK

2.ročník

Počet hodin za rok: 32

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v systému světových jazyků 	<p>Obecné poučení o jazyce</p> <ul style="list-style-type: none"> - slovanské a evropské jazyky 	2
<ul style="list-style-type: none"> - chápe smysl frazeologie a dovede ji využít k obohacení textu - rozumí pořekadlům, pranostikám, příslovím 	<p>Frazeologie</p> <ul style="list-style-type: none"> - pořekadla, pranostiky, přísloví (použití při popisu) 	1
<ul style="list-style-type: none"> - prakticky se orientuje v systému českého tvarosloví - poznatků z tvarosloví využívá v písemném i mluveném projevu 	<p>Tvarosloví</p> <ul style="list-style-type: none"> - slovní druhy, jejich pravopisné a stylistické aspekty - mluvnické kategorie – slova neohebná 	6
<ul style="list-style-type: none"> - vhodně prezentuje, argumentuje a obhájí svá stanoviska - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně - slohový postup popisný ovládá zejména ve vztahu ke svému oboru - ovládá techniku ústního projevu, klade otázky a vhodně formuluje odpovědi 	<p>Komunikační a slohová výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> - popis (umělecký, statický, popis pracovního postupu, odborný) - charakteristika - kritika a sebekritika - diskuse 	6

<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Zdroje informací, práce s textem a jazykovými příručkami</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
<ul style="list-style-type: none"> - provádí přesnou, jasnou, logickou a srozumitelnou konstrukci textu - orientuje se ve struktuře věty a souvětí - v písemném projevu respektuje pravopisné jevy z oblasti skladby 	<p>Větná skladba</p> <ul style="list-style-type: none"> - stavba věty jednoduché - stavba souvětí - druhy vět z gramatického a komunikačního hlediska - interpunkce ve větě i v souvětí 	6
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Administrativní styl</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní znaky a jeho útvary - úřední dopis, objednávka, reklamace - žádost - životopis - dotazník - plná moc - cestovní příkaz 	6

Učební osnova předmětu

6.2 LITERÁRNÍ VÝCHOVA

<p>Obecné cíle</p>	<p>Literární výchova 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.</p> <p>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. Předmět Literární výchova výrazně prohlubuje veškeré žákem dosažené jazykové znalosti a komplexně zušlechťuje celkový kulturní jazykový projev žáka.</p>
<p>Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí:</p>	<p>Vzdělávání žáků směřuje k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> - chápali význam umění v životě člověka - dovedli rozlišovat mezi hodnotnými díly a brakovou literaturou - uměli se orientovat v jednotlivých druzích i žánrech literatury - projevíli tolerantní přístup pro vkus a emočně hodnotové cítění druhých - tvořivě uplatňovali estetická kritéria ve svém životním stylu - dokázali správně formulovat a vyjádřit své názory a uměli za nimi přesvědčivě stát (umění obhájit vlastní stanoviska) - vytvořili si pozitivní vztah ke všem místním a národním hodnotám evropské i světové kultury a vhodně je podporovali - získali přehled o kulturním dění u nás i ve světě - uvědomovali si vliv a působení prostředků masové komunikace na utváření kultury jejich osobnosti a dokázali je prakticky ve svém životě využívat
<p>Charakteristika učiva a strategie výuky:</p>	<p>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.</p> <p>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, práce se školním časopisem. Cílem předmětu je vést žáky k samostatnosti, odpovědnosti a kultuře osobního projevu.</p> <p>Základní metodou vyučování je frontální výklad učitele, průběžně vhodně doplňovaný samostatnou i skupinovou prací žáků a prací s literárními ukázkami a texty.</p> <p>Materiální podpora a využívané pomůcky:</p>

	učebnice, čítanky, jednotlivá konkrétní literární díla, fond školní knihovny, audionahrávky, videonahrávky, DVD, filmy, obrazové materiály, využití PC a internetu, školní časopis.
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:	<p>Komunikativní kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Personální kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Sociální kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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:	<p>V předmětu Literární výchova jsou realizována tato průřezová témata:</p> <p>Občan v demokratické společnosti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Člověk a životní prostředí:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - žáci čerpají v literární tvorbě ekologické náměty – práce s literárními texty o přírodě, člověk a příroda v literatuře <p>Člověk a svět práce:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 <p>Informační a komunikační technologie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci pracují s internetem, shromažďují a analyzují informace z oblasti literární historie - žáci zpracovávají konkrétní práce (např. referáty) na PC
--	---

LITERÁRNÍ VÝCHOVA

1. ročník

Počet hodin za rok: 16

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
LITERATURA 1. POLOVINY 20. STOLETÍ		
<ul style="list-style-type: none"> - se seznámí 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 	<p>Moderní světová literatura 1. poloviny 20. stol.</p> <p>Anglie – G. B. Shaw Rudyard Kipling</p> <p>Německo – E. M. Remarque</p> <p>USA – Ernest Hemingway Jack London</p>	4
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se ve stěžejní tvorbě hlavních představitelů české poezie 1. pol. 20. stol. - dokáže začlenit a přiřadit typická literární díla k jednotlivým autorům z hlediska literární historie - dovede samostatně vyhledávat informace v dané oblasti - umí si utvořit svůj vlastní osobitý estetický názor na poezii 	<p>Česká poezie 1. poloviny 20. stol.</p> <p>Jiří Wolker Fráňa Šrámek Jaroslav Seifert Vítězslav Nezval František Halas František Hrubín</p>	4

<ul style="list-style-type: none"> - umí vhodně a svými slovy básně interpretovat - dokáže z ní získat svůj vnitřní emocionální prožitek 		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Česká próza 1. poloviny 20. stol.</p> <p>Obraz 1. světové války – Jaroslav Hašek Demokratický proud literatury: Karel Čapek Karel Poláček Eduard Bass</p> <p>Společenská próza: Ivan Olbracht Marie Majerová Eduard Štorch</p>	5
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>České drama 1. poloviny 20. stol.</p> <p>Národní divadlo – oficiální divadlo Osvobozené divadlo</p>	2
LITERATURA 2. POLOVINY 20. STOL.		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Světová literatura 2. poloviny 20. stol.</p> <p>Literatura s prvky sci-fi: Stanislaw Lem John Ronald Reul Tolkien</p>	1

LITERÁRNÍ VÝCHOVA

2. ročník

Počet hodin za rok: 16

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
ČESKÁ LITERATURA 2. POLOVINY 20. STOLETÍ:		
<ul style="list-style-type: none"> - zhodnotí význam tvorby autorů v daném období pro národní kulturu - začlení typická literární díla z pohledu literární historie - samostatně vyhledává informace v dané oblasti 	<p>Poezie v letech 1945 – 1968</p> <p>Oldřich Mikulášek Jan Skácel Jiří Suchý</p>	2
<ul style="list-style-type: none"> - chápe význam divadla pro české umění a literaturu 	<p>Próza v letech 1945 – 1968</p> <p>Jan Drda Ota Pavel</p>	2

<ul style="list-style-type: none"> - začlení typická literární díla z hlediska literární historie - zhodnotí význam tvorby autorů v daném období pro rozvoj divadla 	<p>Drama v letech 1945 – 1968 Václav Havel Semafor</p>	
<p>ČESKÁ LITERATURA 70. A 80. LET</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Poezie 70. a 80. let Jiří Žáček Karel Kryl Jan Vodňanský</p> <p>Próza 70. a 80. let Bohumil Hrabal Vladimír Páral Milan Kundera Ludvík Vaculík Josef Škvorecký Radek John Eva Kantůrková</p>	<p>6</p>
<p>DRAMA 70. A 80. LET</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - chápe význam divadla pro české umění a literaturu - interpretuje vlastní estetický prožitek z daného textu 	<p>Divadla malých forem Miroslav Horníček Miloslav Šimek Jiří Grossmann Ladislav Smoljak Zdeněk Svěrák</p>	<p>3</p>
<p>POLISTOPADOVÁ LITERATURA</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - umí si utvořit svůj vlastní osobitý estetický názor na prózu - orientuje se v dílech autorů pocházejících z Brněnského regionu 	<p>Próza po r. 1989 Michal Viewegh Stanislav Rudolf</p> <p>Regionální literatura Vilém a Alois Mrštíkovi Jiří Mahen Rudolf Těsnohlídek Jaromír Tomeček</p>	<p>3</p>

Učební osnova předmětu

6.3 OBČANSKÁ VÝCHOVA

Obecné cíle	<p>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.</p> <p>Důležitými předpoklady pro budoucí šťastný a spokojený život žáků, 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.</p>
Cíle a výsledky vzdělávání žáků	<ol style="list-style-type: none"> 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	<p>Obsahové vymezení předmětu: Předmět Občanská výchova vychází z obsahového okruhu RVP Společenskovední vzdělávání. Učivo je vybráno ve vztahu k profilu absolventa.</p> <p>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.</p> <p>Časové vymezení předmětu: Celkově je učivo předmětu Občanská výchova zařazeno do všech tří postupných ročníků oboru (první, druhý a třetí) s jednohodinovou týdenní dotací (roční varianta 32, 32, 32 hodin).</p> <p>Organizační vymezení předmětu: Výuka je uskutečňována v učebnách, v učebně informatiky a výpočetní techniky, případně v relaxační místnosti.</p>
Výchovné a vzdělávací strategie:	<p>Výuka navazuje na předchozí výstupní vědomosti a dovednosti žáků z dosaženého základního stupně vzdělání a rozvíjí je vzhledem k jejich společenskému a profesnímu zaměření.</p> <p>Při výuce jsou využívány následující metody a formy práce:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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:	<p>Hodnocení výsledků žáků: K hodnocení práce žáků se bude využívat pětistupňová klasifikace, doplněná ústním hodnocením a autoevaluací žáka, dle platného školního klasifikačního řádu.</p> <p>Při hodnocení budou:</p>

	<p>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.</p> <p>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.</p>
<p>Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:</p>	<p>Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
<p>Realizace průřezových témat v předmětu:</p>	<p>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.</p>

Občanská výchova

1.ročník

Počet hodin za rok: 32

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje jednotlivá stádia vývoje člověka - dovede rozlišit typy lidské povahy, druhy temperamentu a charakteru člověka - zná vhodné postupy učení 	<p>Člověk v lidském společenství Osobnost člověka</p> <ul style="list-style-type: none"> - psychické vlastnosti - odpovědnost, slušnost, dobrý vztah k lidem - učení 	3
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Životní styl+ zdravý způsob života</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní potřeby, přístup k životu - prevence chorob - výživa - nebezpečné závislosti - duchovní život, víra, náboženství 	6
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Výběr životního partnera+ rodina</p> <ul style="list-style-type: none"> - hledání partnera - sexuální život - manželství - soužití v rodině+ rodinné konflikty - náhradní výchova 	6
<ul style="list-style-type: none"> - sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti - rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje - vybere nejvýhodnější produkt na investování volných finančních prostředků, pojištění a půjčky 	<p>Rozpočet domácnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozpočet jednotlivce a domácnosti - spoření, pojištění, půjčky - řešení krizových finančních situací 	5

<ul style="list-style-type: none"> - 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 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 	<p>Vztah člověka k přírodě a kultuře</p> <ul style="list-style-type: none"> - péče o životní prostředí - třídění odpadu - odpovědnost člověka za ochranu přírody a životního prostředí - péče o kulturní dědictví - zvyky a tradice - globální problémy lidstva - Evropská integrace-současný svět 	7
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Ochrana obyvatel při mimořádných událostech</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy mimořádných událostí - zásady první pomoci - evakuace a evakuační zavazadla - improvizovaná ochrana, úkryty - prevence v oblasti požární ochrany 	5

Občanská výchova

2.ročník

Počet hodin za rok: 48

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Člověk jako občan</p> <p>Význam etiky v životě člověka</p> <ul style="list-style-type: none"> - začlenění člověka do společnosti - pravidla a normy chování - morálka, mravnost - osobní rozvoj - hodnotová orientace - vztahy mezi lidmi - komunikace - solidarita - rasy, národy a národnosti 	9
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí pojem právo, právní stát - popíše způsoby, jimiž lze ohrožená lidská práva obhajovat 	<p>Lidská práva a svobody</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní lidská práva 	6

<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje funkci hromadných sdělovacích prostředků - vyjmenuje a objasní způsoby ovlivňování veřejnosti a najde jejich současné konkrétní příklady 	<ul style="list-style-type: none"> - svobodný přístup k informacím - masová média a jejich význam - ohrožování lidských práv 	
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí na příkladu, co je trh a jak prakticky funguje - prezentuje vlastní pracovní dovednosti - vysvětlí, proč se odvádí daně, zdravotní a sociální pojištění - rozumí principům tržního hospodářství - 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 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 	<p>Svět práce</p> <ul style="list-style-type: none"> - trh práce a jeho fungování - hledání zaměstnání - životopis - pracovní poměr - pracovní smlouva - 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 	13
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Člověk v demokratickém státě Náš stát a jeho hlavní úkoly</p> <ul style="list-style-type: none"> - vznik demokratického státu, jeho význam - demokracie, základní principy - Ústava ČR - státní symboly - politický systém ČR - volby - politické strany - státní občanství - azyl - tržní hospodářství 	8

<p>demokracii, ve kterých obdobích od vzniku Československa roku 1918 do současnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - objasní pojem státní občanství a Azyl 	<ul style="list-style-type: none"> - sousedící státy 	
<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Právní řád</p> <ul style="list-style-type: none"> - právní vědomí - právní vztahy - orgány právní ochrany - soustava soudů - mravní odpovědnost - trestní právo - trestní odpovědnost mladistvých - kriminalita - občanské právo - majetkové vztahy - uzavírání smluv 	8
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Člověk a hospodářství</p> <ul style="list-style-type: none"> - zboží, nabídka a poptávka - úřad práce a podpora v nezaměstnanosti - rekvalifikace - hotovostní a bezhotovostní styk - inflace - význam pojištění a jeho druhy 	4

Učební osnova předmětu

6.4 MATEMATIKA

Cíl předmětu	<p>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.</p> <p>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.</p>
Charakteristika učiva	<p>Učební osnova je zpracována pro vyučování v rozsahu 2 týdenních vyučovacích hodin za vzdělávání, tj. v prvních dvou ročnících 1,5 hodiny.</p> <p>Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP.</p> <p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:</p> <p>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.</p>
Metody a formy výuky	<p>Při výuce je používána zejména forma frontálního výkladu doplněného řízeným rozhovorem, prací s texty, samostatná a skupinová práce žáků, učení druhých.</p> <p>Důraz je kladen na jednoduchost, názornost a srozumitelnost, dále pak na praxi s využitím vlastních kalkulátorů.</p> <p>Pro splnění výukových cílů a zvýšení motivace žáků k matematice je vhodné dále využívat hry (zařazení zajímavých a netypických úloh, rébusů).</p> <p>Za významné lze považovat uplatňování metod individuálního přístupu k žákovi a maximálně motivovat žáky zejména kladným hodnocením.</p> <p>Vhodné je i seznámení se s prací na počítači pro praktické využití v budoucím zaměstnání i životě.</p>
Hodnocení žáků	<p>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.</p> <p>Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu OU a PŠ Lomená, Brno.</p>
Klíčové kompetence	<p>Kompetence k učení a k řešení problémů</p> <p>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.</p>

	<p>Matematické kompetence Žáci správně používají a převádějí základní jednotky, umí se přesně vyjádřit matematickými pojmy, daří se jim odhadnout výsledek a efektivně užívají kalkulátor.</p> <p>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).</p> <p>Občanské kompetence: Žáci si upevňují odpovědné jednání, pravidla slušného chování, respektování práv a osobnost svých spolužáků.</p> <p>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.</p> <p>Kompetence k pracovnímu uplatnění: Žáci si uvědomují význam celoživotního učení a jsou si vědomi měnících se pracovních podmínek na trhu práce.</p>
<p>Průřezová témata</p>	<p>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.</p> <p>Člověk a životní prostředí Žáci jsou vedeni k tomu, aby poznávali svět a lépe mu rozuměli.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
<p>Mezipředmětové vztahy</p>	<ul style="list-style-type: none"> - odborné předměty - informatika (informace, komunikace) - občanská výchova (mzda, ekonomická situace rodiny, půjčka) - tělesná výchova (jednotky délky, hmotnosti)

MATEMATIKA

1. ročník

Počet hodin za rok: 32

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>OPERACE S REÁLNÝMI ČÍSLY</p> <ul style="list-style-type: none"> - přirozená a celá čísla - kladná desetinná čísla - mocniny a odmocniny - zlomky 	12
<ul style="list-style-type: none"> - spočítá aritmetický průměr - vysvětlí a použije data vyjádřená v grafech, diagramech a tabulkách 	PRÁCE S DATY	7
<ul style="list-style-type: none"> - užívá pojmy: bod, přímka, rovina, úsečka, úhel - rozliší mnohoúhelníky: trojúhelník (rovnoramenný, rovnoramenný, pravoúhlý a obecný), čtverec, obdélník - spočítá jejich obvod a obsah - převádí jednotky (d, S, V, t, m) - při řešení slovních úloh používá kalkulátor 	<p>PLANIMETRIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - převody jednotek - základní pojmy - mnohoúhelníky - kružnice a kruh 	13

MATEMATIKA

2. ročník

Počet hodin za rok: 32

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> - 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 ekviv.úprav 	<p>VÝRAZY A JEJICH ÚPRAVY, ŘEŠENÍ LINEÁRNÍCH ROVNIC</p> <ul style="list-style-type: none"> - číselné výrazy - výrazy s proměnnými, mnohočlen - lineární rovnice o jedné neznámé 	12
<ul style="list-style-type: none"> - určí rostoucí a klesající funkci - rozliší přímou a nepřímou úměrnost 	FUNKCE	3
<ul style="list-style-type: none"> - používá trojčlenku - řeší úlohy procentového počtu a poměru - při řešení slovních úloh používá kalkulátor 	<p>OPERACE S REÁLNÝMI ČÍSLY</p> <ul style="list-style-type: none"> - procento a procentová část - jednoduché urokování 	7

<ul style="list-style-type: none"> - určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin - rozliší tělesa: krychle, kvádr, pravidelný jehlan, rot.válec, rot.kužel a kouli - spočítá jejich povrch a objem - převádí jednotky (d, S, V) - aplikuje poznatky v praktických úlohách 	<p>STEREOMETRIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - převody jednotek - tělesa 	<p>10</p>
---	---	-----------

Učební osnova předmětu

6.5 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 nejspřávnějšího a nejrychlejšího řešení herních situací.
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.
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	
Klíčové kompetence	<p>Kompetence k učení</p> <p>Poznávání vlastních pohybových schopností a jejich individuální rozvoj. Prožívání souvislostí mezi tělesnou kondicí a psychickou pohodou. Systematické sledování vývoje vlastní fyzické zdatnosti</p> <p>Kompetence k řešení problémů</p> <p>Přemýšlení o problému při ovládnutí cviku, sportovního prvku a hledání tréninkové cesty k jeho odstranění. Hledání vhodné taktiky v individuálních i kolektivních sportech</p> <p>Kompetence komunikativní</p> <p>Vyslechnutí a přijetí pokynů vedoucího družstva. Otevírání prostoru diskusí o taktice družstva. Pořizování záznamů a obrazových materiálů ze sportovních činností a jejich prezentace</p> <p>Kompetence sociální a personální</p> <p>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</p>

	<p>respektování názorů každého žáka budovat v dětech sebedůvěru. Dodržování pravidel fair play. Presentace a podpora myšlenek olympijského hnutí</p> <p>Kompetence občanské</p> <p>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</p> <p>Kompetence pracovní</p> <p>Příklady nutnosti dodržování pravidel ve sportu, v celém životě. Vyhledávání možných rizik při pohybových činnostech a hledání cest jejich minimalizace.</p>
<p>Průřezová témata</p>	<p>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.</p> <p>Člověk a životní prostředí Žáci jsou vedeni k tomu, aby poznávali svět a lépe mu rozuměli.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
<p>Mezipředmětové vztahy</p>	<ul style="list-style-type: none"> - odborné předměty - informatika (informace, komunikace) - občanská výchova (mzda, ekonomická situace rodiny, půjčka) - tělesná výchova (jednotky délky, hmotnosti)

TĚLESNÁ VÝCHOVA

Tělesná výchova

1. ročník (1 hodina týdně – 32 hodin za rok)

Výsledek vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje základní organizační hygienické a bezpečnostní zásady v hodinách TV 	<p>Organizace a bezpečnost</p> <ul style="list-style-type: none"> - komunikace při pohybových činnostech, organizace, hygiena a bezpečnost v hodinách TV. - plán TV, pořadová průprava (nástupy, hlášení, povely), cvičební úbor. 	1
<ul style="list-style-type: none"> - prokáže atletické znalosti - pohybové schopnosti a dovednosti 	<p>Lehká atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hod kriketovým míčkem, vrh koulí, 100 m běh, skok do dálky, vytrvalostní běh - běžecká cvičení 	4
<ul style="list-style-type: none"> - demonstruje nové znalosti a dovednosti ze sportovních a míčových her 	<p>Košíková</p> <ul style="list-style-type: none"> - průpravná cvičení, opakování dosud osvojených HČJ, nové HČJ - - střelba jednoruč odrazem o desku, hra se zjednodušenými pravidly 	4
<ul style="list-style-type: none"> - demonstruje pohybové reakce, sílu svalstva paží, speciální rychlost 	<p>Ringo</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní technika házení kroužku. pravidla, hra 	2
<ul style="list-style-type: none"> - demonstruje pohybové reakce - dynamiku dolních končetin 	<p>Pink ponk</p> <ul style="list-style-type: none"> - Základní údery, hra 	1
<ul style="list-style-type: none"> - prokáže obratnost, pohybové dovednosti a schopnost orientovat se v prostoru 	<p>Základní gymnastika</p> <ul style="list-style-type: none"> - Základní obratnostní cvičení jednotlivců bez náčiní, protahovací, obratnostní a posilovací cvičení s náčiním (švihadla, tyče) 	2
<ul style="list-style-type: none"> - prokáže obratnost a výbušnou sílu dolních končetin 	<p>Sportovní gymnastika</p> <ul style="list-style-type: none"> - všechny druhy kotoulů, stoj na lopatkách - přeskok: průpravná cvičení na trampolínce a švédské bedně, - koza (skrčka) 	2
<ul style="list-style-type: none"> - prokáže zlepšení dovednosti s míčem - prokáže nové poznatky z organizace a pravidel florbalu 	<p>Florbal</p> <ul style="list-style-type: none"> - průpravná cvičení, míčová technika, HČJ (vedení míče, přihrávka na místě, střelba na bránu z místa), hra, technika držení hokejky, pravidla – základy 	4

<ul style="list-style-type: none"> - prokáže zlepšení dovednosti s míčem - prokáže nové poznatky z organizace a pravidel fotbalu 	Futsal průpravná cvičení, míčová technika, HČJ (vedení míče, přihrávka na místě, střelba na bránu z místa), hra, pravidla – základy	4
<ul style="list-style-type: none"> - prokáže znalost pravidel - organizaci a rozhodování - prokáže, že jedná v duchu fair play 	Odbíjená Průpravná cvičení, opakování již osvojených HČJ, nové HČJ: odbití obouruč spodem (bagr), různé formy zjednodušené hry	4
<ul style="list-style-type: none"> - prokáže individuální přístup v organizaci jedné tréninkové jednotky - komplexní rozvoj posílení a kompenzování jednotlivých svalových skupin 	Posilovna - Kruhový trénink - Zdravotní tělesná výchova - Zařazení během celého školního roku	4

Tělesná výchova

2. ročník (1 hodina týdně – 32 hodin za rok)

Výsledek vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje základní organizační hygienické a bezpečnostní zásady v hodinách TV 	<p>Organizace a bezpečnost</p> <ul style="list-style-type: none"> - komunikace při pohybových činnostech, organizace, hygiena a bezpečnost v hodinách TV. - plán TV, pořadová průprava (nástupy, hlášení, povely), cvičební úbor. 	1
<ul style="list-style-type: none"> - prokáže pohybové schopnosti a dovednosti - demonstruje výbušnou sílu horních a dolních končetin 	<p>Lehká atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - běžecké hry, drobné pohybové hry, hod granátem (průpravná cvičení, vlastní hody), vytrvalostní běh, skoky, poskoky 	4
<ul style="list-style-type: none"> - objasní základní vztahy v pohybových a sportovních hrách - používá spolupráci ve skupině 	<p>Košíková</p> <ul style="list-style-type: none"> - průpravná cvičení, míčová technika - opakování HČJ: dvojtakt, streetball, pravidla - rozšíření vědomostí 	4
<ul style="list-style-type: none"> - demonstruje znalosti a dovednosti ze sportovních a míčových her - prokáže nové poznatky z organizace a pravidel fotbalu 	<p>Malá kopaná</p> <ul style="list-style-type: none"> - průpravná cvičení, míčová technika, HČ, hra 	4

<ul style="list-style-type: none"> - předvede zlepšení v dovednostech s míčem - demonstruje nové poznatky z herní organizace 	<p>Florbal</p> <ul style="list-style-type: none"> - průpravná cvičení, míčová technika, opakování HČ z 1.ročníku, přihrávka a střelba za pohybu, osobní obrana, hra 	4
<ul style="list-style-type: none"> - prokáže obratnost, pohybové dovednosti a schopnost orientovat se v prostoru 	<p>Základní gymnastika</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní obratnostní cvičení bez náčiní, protahovací, obratnostní cvičení s náčiním (švihadla, tyče, medicinbaly, lehké činky, gumičky, obruče) 	2
<ul style="list-style-type: none"> - prokáže výbušnou sílu dolních končetin - předvede koordinaci pohybů, orientaci v prostoru - předvede koordinaci pohybů velkých svalových skupin 	<p>Sportovní gymnastika</p> <ul style="list-style-type: none"> - prostná: opakování učiva 1. ročníku (kotouly, stoje na rukou) - přeskok přes kozu – roznožka 	2
<ul style="list-style-type: none"> - demonstruje pohybové reakce - dynamiku dolních končetin 	<p>Pink ponk</p> <p>Základní údery, hra, alternativní skupinové aktivity (Amerika)</p>	2
<ul style="list-style-type: none"> - rozvíjí smyslové vnímání, odhad vzdálenosti a reakce 	<p>Úpoly - průpravné</p>	2
<ul style="list-style-type: none"> - prokáže znalosti a dovednosti ze sportovních a míčových her - prokáže zlepšení vztahu ke kolektivu - předvede dovednosti v herních činnostech jednotlivce 	<p>Odbíjená</p> <ul style="list-style-type: none"> - průpravná cvičení, míčová technika, opakování již osvojených HČJ, vrchní podání, příjem podání, základy pravidel odbíjené, hra 	4
<ul style="list-style-type: none"> - prokáže individuální přístup v organizaci jedné tréninkové jednotky - komplexní rozvoj posílení jednotlivých svalových skupin 	<p>Posilovna</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kruhový trénink <p>Zařazení během celého školního roku</p>	3

Učební osnova předmětu

6.6 INFORMATIKA

Cíl předmětu	Předmět IKT má naučit žáky používat základní a aplikační programové vybavení počítače. Obecným cílem je přiblížit žákům poznatky, které upotřebí v běžném životě i při výkonu profese. Podstatnou část vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích představuje práce s výpočetní technikou.
Charakteristika učiva	Učební osnova je zpracována pro vyučování v rozsahu 1 týdenní vyučovací hodina za vzdělávání, tj. v prvních dvou ročnících 1,5 hodiny. Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP. Vzdělávání směřuje především k tomu, aby žáci dovedli: používat počítač a k němu přídatná zařízení, pochopili strukturu dat a možnosti jejich ukládání v počítači, dovedli používat Internet a elektronickou poštu
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. Pro splnění výukových cílů a zvýšení motivace žáků je vhodné ukázat zdroje informací např. o hledání zaměstnání a dalšího vzdělávání, jízdních řádů, osobních financích apod. Za významné lze považovat uplatňování metod individuálního přístupu k žákovi a maximálně motivovat žáky zejména kladným hodnocením.
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 a přš Lomená, Brno.
Klíčové kompetence	<p>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.</p> <p>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).</p> <p>Občanské kompetence: Žáci si upevňují odpovědné jednání, pravidla slušného chování, respektování práv a osobnost svých spolužáků.</p> <p>Komunikační kompetence: Vhodně argumentují a formulují obhajobu a prosazování vlastních názorů.</p>

	<p>Kompetence k pracovnímu uplatnění: Žáci si uvědomují význam celoživotního učení a jsou si vědomi měnících se pracovních podmínek na trhu práce.</p>
Průřezová témata	<p>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.</p> <p>Člověk a životní prostředí Žáci jsou vedeni k tomu, aby poznávali svět a lépe mu rozuměli.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
Mezipředmětové vztahy	<ul style="list-style-type: none"> - odborné předměty - matematika (logické myšlení) - český jazyk a občanská výchova (aktuální informace, referáty...)

INFORMATIKA

1. ročník

Počet hodin za rok: 32

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> - používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál); - je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky; - dodržuje zásady zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením; - nastavuje uživatelské prostředí operačního systému; - orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi; - pracuje s nápovědou; - uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací; - vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů; 	<p>Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle</p> <ul style="list-style-type: none"> - hardware, software, osobní počítač, části, periferie - základní a aplikační programové vybavení - operační systém (duplicita s předcházejícím, i v H a ML) - data, soubor, složka, souborový manažer - komprese dat - prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením - ochrana autorských práv - nápověda, manuál 	14
<ul style="list-style-type: none"> - vytváří, upravuje a uchovává textové dokumenty; - ovládá základní práce s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání, matematické operace, základní funkce, příprava pro tisk, tisk); - zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje; - používá běžné základní a aplikační programové vybavení; - pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti; 	<p>Práce se standardním aplikačním programovým vybavením</p> <ul style="list-style-type: none"> - textový procesor - tabulkový procesor - software pro práci s grafikou - sdílení a výměna dat - další aplikační programové vybavení 	18

INFORMATIKA

2. ročník

Počet hodin za rok: 32

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> - uvědomuje si specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejích možností a pracuje s jejími prostředky; - komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření; - ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace; 	<p>Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu</p> <ul style="list-style-type: none"> - počítačová síť, server, pracovní stanice - připojení k síti - specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků - e-mail, chat, messenger, videokonference, telefonie... 	16
<ul style="list-style-type: none"> - volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání; - získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání; - orientuje se v získaných informacích, třídí je, vyhodnocuje, provádí jejich výběr; - zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich další využití; - uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému; - správně interpretuje získané informace; - rozumí jednoduchým graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.). 	<p>Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet</p> <ul style="list-style-type: none"> - informace, práce s informacemi - informační zdroje - Internet 	16

Učební osnova předmětu

6.7 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, prací 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 DVD. 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 tématického celku, který je ukončen kontrolní písemnou prací. Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu OU a prš Lomená, Brno.
Klíčové kompetence	<p>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.</p> <p>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. Dokáží porozumět textu a jsou schopni jej interpretovat (ve skupině i samostatně). Svě výsledky prezentují třídě. Umí vyjádřit i přijmout kritiku. Dokáží s porozuměním naslouchat mluveným projevům (např. výkladu, proslovu aj.).</p> <p>Kompetence informační a komunikační technologie: Žáci získávají informace z internetu a dokáží dále s těmito informacemi pracovat, a to nejen pro účely uplatnění v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání. Ke svému učení dokáží využívat různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí. Svým vlastním uvážením určují, zda jsou pro ně užitečné a prospěšné.</p> <p>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.</p> <p>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, navrhují postup řešení (pomůcky, literaturu, metody aj.)</p> <p>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.</p>
Průřezová témata	Občan v demokratické společnosti

	<p>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.</p> <p>Člověk a životní prostředí</p> <p>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. Dokáží 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).</p> <p>Člověk a svět práce</p> <p>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, dokáží 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.</p> <p>Informační a komunikační technologie</p> <p>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.</p>
Mezipředmětové vztahy	<ul style="list-style-type: none"> - 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****Počet hodin za rok: 64**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> - 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	6
<ul style="list-style-type: none"> - 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 <ul style="list-style-type: none"> - mechanická dopravní zařízení - zařízení ve skladech - síla, zásobníky - doprava mouky, paletizace - váhy - prosévací zařízení 	16
<ul style="list-style-type: none"> - 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 <ul style="list-style-type: none"> - čerpadla - zásobníky na tekuté suroviny - směšovače na vodu - temperovací zařízení 	6

<ul style="list-style-type: none"> - 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 melanzéru - 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 	<p>Zařízení pro přípravu těst a hmot</p> <ul style="list-style-type: none"> - mísicí a hnětací stroje a šlehací stroje - mixéry - dělicí a tužící stroje - tvarovací stroje - roztírače plátů - použití melanzérů - tvarovací linky na pečivo - třecí stroje - plnicí zařízení 	20
<ul style="list-style-type: none"> - zdůvodní význam předkynáren - srovná funkci předkynáren a kynáren a jejich vliv na kynutí výrobků - vysvětlí využití kynárny boxové, průjezdné a závěsové 	<p>Předkynárny a kynárny</p>	3
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Pekařské a cukrářské pece</p> <ul style="list-style-type: none"> - boxová pec - etážová pec - průběžná pásová pec - mechanizované linky BP a JP - cukrářské mechanizované linky 	13

ZAŘÍZENÍ ZÁVODU

2.ročník

Počet hodin za rok: 64

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Opakování učiva 1. ročníku</p> <ul style="list-style-type: none"> - moučné linky - zařízení pekáren a cukráren 	4
<ul style="list-style-type: none"> - 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 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 	<p>Kontinuální linka na výrobu chlebových těst</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kvasomaty - Jednotlivá zařízení chlebové linky: <ul style="list-style-type: none"> - mísicí stroje - zrací zařízení - dělicí stroje (DS2000) - tvarovací stroje (kuželový a pásový - vykulovač, vyvalovací stroj) - osazovací zařízení - chlebové kynárny - značící a vlašicí zařízení 	15

<ul style="list-style-type: none"> - navrhne nejvhodnější pece 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 	<p>Pece na chleba</p>	<p>10</p>
<ul style="list-style-type: none"> - uvede význam a využití krájecích strojů - zná způsoby manipulace a balení výrobků - dokáže uvést rozdíly mezi poloautomatickým a automatickým balícím strojem - uvede nejvíce využívané balící stroje na průmyslových pekárnách - dokáže svými slovy formulovat průběh balení do průtažné fólie a teplem smrštitelné fólie - vysvětlí funkci klipovacího a etiketovacího zařízení - objasní význam dodržování zásad správného nakládání s balícím 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 	<p>Stroje na krájení chleba Balící stroje</p>	<p>8</p>
<ul style="list-style-type: none"> - správně popisuje proces smažení ve fritéze i na mechanizovaných smažicích linkách - dokáže stanovit parametry smažení - objasní význam dodržování BOZP a hygieny při smažicím procesu 	<p>Smažicí zařízení</p> <ul style="list-style-type: none"> - fritézy - linka na smažené výrobky 	<p>6</p>

<p>ví jak manipulovat s čerstvě usmaženými výrobky</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Polévací zařízení, máčecí stroje, máčecí vana</p>	<p>6</p>
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Doplňková zařízení v pekařských a cukrářských provozech</p> <ul style="list-style-type: none"> - stroje na čištění plechů, vymašťování forem - myčka přepravek - ostatní zařízení (průmyslové vysavače, myčky podlah) 	<p>3</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje stroje na výrobu těstovin - vysvětlí jejich funkci - objasní význam předsušáren a sušáren v průmyslové těstárně 	<p>Stroje na výrobu těstovin</p> <ul style="list-style-type: none"> - lisy - matrice na tvarování - předsušárny - sušárny 	<p>2</p>
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Specifické učivo</p> <ul style="list-style-type: none"> - mechanizované linky croissanty - palačinkovače - vaflovače - výroba zmrzliny 	<p>10</p>

Učební osnova předmětu

6.8 SUROVINA A VÝŽIVA

Cíl předmětu	Cílem předmětu je poskytnout žákům přehledné vědomostí 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. Učební osnova je zpracována v rozsahu 3,5 vyučovací hodiny týdně v prvním ročníku a 4 vyučovací hodiny týdně ve druhém ročníku. 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 a přš Lomená, Brno.
Klíčové kompetence	Klíčové dovednosti vycházejí ze vzdělávacích a výchovných předpokladů a možností žáků. Za žádoucí je považováno

	<p>posilování všech klíčových kompetencí, a to jak v oblasti všeobecně vzdělávací, tak i v odborné oblasti vzdělávání.</p> <p>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). Dokáží porozumět textu a jsou schopni jej interpretovat (ve skupině i samostatně). Své výsledky prezentují třídě. Umí vyjádřit i přijmout kritiku. Dokáží s porozuměním naslouchat mluveným projevům (např. výklad, proslov aj.).</p> <p>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 dokáží využívat různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí.</p> <p>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.</p> <p>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.)</p> <p>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.</p>
<p>Průřezová témata</p>	<p>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 pekáren vůči spotřebitelům, nutnosti dodržování norem jakosti výrobků.</p> <p>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. Dokáží 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).</p> <p>Člověk a svět práce</p>

	<p>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, dokáží odhadnout vlastní možnosti a stanovit přiměřené cíle vzhledem k osobním dispozicím.</p> <p>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.</p>
Mezipředmětové vztahy	<ul style="list-style-type: none"> - 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)

SUROVINY A VÝŽIVA

1.ročník

Počet hodin za rok: 112

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Složení a vlastnosti potravin</p> <ul style="list-style-type: none"> - potravinářská odvětví - suroviny rostlinného a živočišného původu - rozdělení poživatin - složení potravin - biologická a energetická hodnota - význam racionální výživy - metabolismus živin - trávící soustava 	28

<ul style="list-style-type: none"> - 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 		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Skladování a ošetřování surovin a výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> - konzervace potravin 	21
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Základní pravidla hygieny</p>	7
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Obiloviny</p>	10

<ul style="list-style-type: none"> - 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 - charakterizuje a vyjmenuje druhy škrobů - popíše výrobu škrobů - popíše vlastnosti, použití a skladování škrobů - popíše vlastnosti a použití škrobového sirupu 	<p>Mouka, škroby</p>	<p>21</p>
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Luštěniny</p>	<p>4</p>
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Kypřicí prostředky</p> <ul style="list-style-type: none"> - přírodní - chemické - mechanické 	<p>21</p>

SUROVINY A VÝŽIVA

2.ročník

Počet hodin za rok: 128

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> - 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 kypřící prostředky 	<p>Opakování učiva 1. ročníku</p>	3
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Tuky</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení tuků, význam ve výživě - živočišné a rostlinné tuky - skladování 	14
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Sladidla</p> <ul style="list-style-type: none"> - řepný cukr - med - umělá sladidla 	11

<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Mléko a mléčné výrobky</p>	<p>11</p>
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Vejce</p>	<p>10</p>
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Ovoce a ovocné výrobky</p>	<p>9</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje druhy jádrovin - doplní obsah živin v jádrovinách - vybere vhodné druhy jádrovin na přípravu pekařských výrobků - dokáže vyhledat informace o nutričních hodnotách jádrovin 	<p>Jádroviny</p>	<p>7</p>
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Zlepšující přípravky</p>	<p>3</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje požadavky na vodu pro potravinářskou výrobu - uvede význam a využití vody v pekárenské výrobě 	<p>Voda</p>	<p>4</p>

<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Sůl</p>	<p>5</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje jednotlivé druhy pochutin - vymezí pochutiny využívané při přípravě pekařských výrobků a uvede jejich význam i skladování 	<p>Pochutiny</p>	<p>8</p>
<ul style="list-style-type: none"> - uvede druhy olejnatých semen nejvíce používaných při přípravě výrobků - vyjmenuje vlastnosti olejnatých semen - vysvětlí jejich význam ve výrobcích - zná správné podmínky skladování 	<p>Olejnata semena</p>	<p>4</p>
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Aditiva přidávaná do potravin, chemické látky a konzervační prostředky</p>	<p>7</p>
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Potravinářská barviva, Bio potraviny, Klasa</p>	<p>4</p>

<ul style="list-style-type: none"> - na dané téma získává informace z různých zdrojů 		
<ul style="list-style-type: none"> - 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
<ul style="list-style-type: none"> - zná vlastnosti surovin nejvíce používaných v pekařské výrobě a jejich konkrétní uplatnění při přípravě chleba a pečiva - rozlišuje a charakterizuje potraviny 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 	Opakování, příprava k závěrečným zkouškám	21

Učební osnova předmětu

6.9 TECHNOLOGIE

Cíl předmětu	Cílem předmětu je poskytnout žákům přehledné vědomostí 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. Učební osnova je zpracována v rozsahu 4 vyučovací hodiny týdně v prvním ročníku a 4,5 vyučovací hodiny týdně ve druhém ročníku. 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, prací 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 a přš Lomená, 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). Dokáží porozumět textu a jsou schopni jej interpretovat (ve skupině i samostatně). Své výsledky prezentují třídě. Umí vyjádřit i přijmout kritiku. Dokáží s porozuměním naslouchat mluveným projevům (např. výklad, proslov aj.). Kompetence informační a komunikační technologie:

	<p>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 dokáží využívat různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí.</p> <p>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.</p> <p>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.)</p> <p>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.</p>
Průřezová témata	<p>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 pekáren vůči spotřebitelům, nutnosti dodržování norem jakosti výrobků.</p> <p>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. Dokáží 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).</p> <p>Člověk a svět práce Žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali vykonávat jednoduché práce , potřebné k výrobě širokého sortimentu pekařských výrobků. Rozvíjí své dovednosti, dokáží odhadnout vlastní možnosti a stanovit přiměřené cíle vzhledem k osobním dispozicím.</p> <p>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.</p>
Mezipředmětové vztahy	<ul style="list-style-type: none"> - odborné předměty: Odborný výcvik, Technologie, Zařízení závodu - Občanská výchova (např. práva spotřebitelů, reklamace, dovoz surovin, bezpečnost spotřebitelů potravinářských výrobků, ekologické aspekty aj.)

	<ul style="list-style-type: none"> - Matematika (např. výpočet výživových hodnot potravin, rozpočet při nákupech) - Český jazyk (popis potravinářského produktu a jeho využití)
--	--

TECHNOLOGIE

1.ročník

Počet hodin za rok: 128

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Historie pekařského a cukrářského řemesla Rozdělení pekařské a cukrářské výroby Hygiena a sanitace v potravinářském průmyslu Bezpečnost a ochrana zdraví při práci</p>	14
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Rozdělení pekařských výrobků Rozdělení cukrářských výrobků Základní druhy surovin Základní druhy náplní</p>	15
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Příprava a zrání pšeničných těst</p>	10

<ul style="list-style-type: none"> - Popíše zpracování pšeničných těst - vymezí rozdíl mezi ručním a automatickým dělením a tužením těst - vysvětlí význam předkynutí - 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 senzory hodnotit hotové výrobky 	<p>Zpracování pšeničných těst</p> <ul style="list-style-type: none"> - pečení pšeničného těsta 	<p>18</p>
<ul style="list-style-type: none"> - umí rozlišit standardní a nestandardní pečivo - popíše vady výrobků, možnosti prevence - dokáže formulovat jak předcházet nemocem pečiva 	<p>Hodnocení jakosti pečiva</p> <ul style="list-style-type: none"> - vady pečiva - nemoci pečiva 	<p>13</p>
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže vyjádřit vlastními slovy jak uchovávat a skladovat hotové výrobky - vyjmenuje možnosti prodloužení 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 	<p>Prodloužení životnosti pečiva</p> <ul style="list-style-type: none"> - vlivy skladovacích podmínek na pečivo - chlazení a balení hotových výrobků - skladování a expedice 	<p>13</p>

<ul style="list-style-type: none"> - zná délku a podmínky skladování pekařských výrobků před distribucí do tržní sítě 		
<ul style="list-style-type: none"> - popíše způsoby evidence surovin a 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 	<p>Způsoby evidence ve skladu</p> <ul style="list-style-type: none"> - prodej zboží - doklady při prodeji - reklamace zboží 	8
<ul style="list-style-type: none"> - 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 - 	<p>Šlehané hmoty</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy šlehaných hmot - třené hmoty 	12
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje základní cukrářská těsta - popíše přípravu základního lineckého a perníkového těsta, uvede výrobky - dokáže rozlišit rozdíly mezi hmotou pálenou, šlehanou, třenou a jádrovou - zná jednoduché výrobky z těchto hmot 	<p>Výroba základních druhů cukrářských těst a výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> - medové těsto - linecká těsta - vaflové těsto - pálená hmota 	25

TECHNOLOGIE

2.ročník

Počet hodin za rok: 144

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - opakování učiva 1. Ročníku - historie výroby chleba - příprava surovin k výrobě chleba 	10
<ul style="list-style-type: none"> - 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
<ul style="list-style-type: none"> - uvede rozdíly mezi periodickou výrobou a zpracováním těsta na kontinuálních linkách - popíše přípravu těsta z cereálních chlebových směsí, objasní význam zápary - 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 <ul style="list-style-type: none"> - hnětení - zrání - dělení - tvarování - odsazování - kynutí - dohotovení 	26

<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Pečení chleba</p>	<p>10</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje sortiment chleba - rozlišuje a charakterizuje z hlediska druhů a významu ve výživě - uvede druhy chleba z netradičních surovin 	<p>Druhy chleba</p>	<p>5</p>
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Hodnocení jakosti chleba</p> <ul style="list-style-type: none"> - vady chleba - způsoby prodlužování životnosti - skladování a expedice 	<p>10</p>
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Listové a plundrové těsto</p>	<p>17</p>
<ul style="list-style-type: none"> - umí správně zařadit do sortimentu pečiva - vyjmenuje suroviny, uvede přípravu těsta a jeho zpracování - popíše průběh smažení - uvede příklady náplní a dohotovení 	<p>Smažené pečivo</p>	<p>15</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Vyjmenuje druhy restauračních moučníků - Popíše technologický postup výroby restauračních moučníků - Uvede druhy diet a jejich charakteristiku - Vyjmenuj DIA výrobky a popíše technologický postup 	<p>Restaurační moučníky Dia výrobky zmrzlina</p>	<p>17</p>

<ul style="list-style-type: none"> - Vyjmenuje druhy zmrzlin - Popíše výrobu jednotlivých druhů zmrzlin 		
<ul style="list-style-type: none"> - dokončuje úkoly v dohodnuté kvalitě a termínech - získané poznatky dovede vhodně prezentovat při závěrečných zkouškách 	<ul style="list-style-type: none"> - Závěrečné opakování - Příprava k závěrečným zkouškám 	24

Učební osnova předmětu

6.10 ODBORNÝ VÝCVIK

<p>Obecné cíle předmětu</p>	<p>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.</p>
<p>Charakteristika učiva</p>	<p>Odborný výcvik se uskutečňuje v souladu s učební osnovou. Učivo je rozděleno do dvou ročníků. A to 1. ročník 15 hodin týdně, 2. ročník 17,5 hodin týdně.</p> <p>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 manuální 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.</p> <p>Mezipředmětové vztahy: Odborný výcvik probíhá v souladu získávání vědomostí těchto předmětů:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zařízení závodů - Technologie - Suroviny a výživa - Matematika
<p>Pojetí výuky</p>	<p>Metody výuky:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Výběr vhodné metody výuky závisí na tématu probíraného učiva</p> <p>Formy výuky: Skupinová výuka probíhá se skupinou max. 7 žáků na pracovišti Individuální výuka probíhá dle potřeb jednotlivých žáků</p>
<p>Hodnocení výsledků</p>	<p>Základem pro hodnocení je klasifikační řád školy. Vždy musíme brát ohled na možnosti žáka.</p> <p>Hodnocení průběžně sleduje získávání schopností, dovedností a návyků daného pracovního úkonu. Pro učitele je to zpětná vazba jeho práce. Žáci jsou hodnoceni slovně, nebo numericky.</p> <p>Rozhodující kritéria pro hodnocení:</p> <ul style="list-style-type: none"> - osvojení praktických dovedností a návyků - využití získaných vědomostí v praxi

	<ul style="list-style-type: none"> - aktivita, samostatnost - kvalita práce - dodržování hygieny a bezpečnosti práce - hospodárné využití materiálu a energie
Přínos v rozvoji klíčových kompetencí	<p>Kompetence k učení - být připraven k celoživotnímu vzdělávání, v rámci oboru</p> <p>Kompetence k řešení problémů - plnit zodpovědně zadané úkoly</p> <p>Personální a sociální kompetence - adaptovat se na pracovní místo, samostatnost při práci</p> <p>Matematické kompetence - správně používat a počítat hmotnostní jednotky</p> <p>Odborné kompetence - svědomitě, bezpečně pracovat s ohledem na úspornost a životní prostředí</p>
Průřezová témata	<p>Občan v demokrat. Společnosti - slušnost a zdvořilost ne jenom na pracovišti</p> <p>Člověk a životní prostředí:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 manuální zručnosti. <p>Člověk a svět práce:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

Počet hodin za rok: 480

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Hygiena a bezpečnost práce</p> <ul style="list-style-type: none"> - osobní hygiena - hygiena na pracovišti - prevence úrazů - základy první pomoci - pravidla BOZP - požární ochrana 	10

<ul style="list-style-type: none"> - uvede povinnosti pracovníka v případě úrazu na pracovišti - uvede únikové cesty na pracovišti 		
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Příprava surovin</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy surovin používaných v pek. výrobě - příjem a skladování mouky - prosévání a provzdušnění mouky - normování surovin - vážení a příprava surovin - Příprava tekutých surovin 	76
<ul style="list-style-type: none"> - připraví těsto dle receptury - ručně vypracuje těsto - ovládá kvasné stupně - určí správně vymísené těsto - obsluhuje základní per. mísící stroje - vyjmenuje kontin. mísící stroje 	<p>Příprava těst na BP</p> <ul style="list-style-type: none"> - vedení kvasného stupně - příprava těst dle receptur - výroba pš. těst ruční, strojní - znaky dobře vymíseného těsta - přetuzování těst a jeho význam 	84
<ul style="list-style-type: none"> - 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 sensoricky hotové výrobky - balí, expeduje pekařské výrobky v souladu s platnými předpisy 	<p>Zpracování pšeničných těst</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
<ul style="list-style-type: none"> - ručně vymísí těst na jemné pečivo dle receptury - ručně vytvaruje těsto dle druhu výrobku - překládá listové těsto - rozliší listové a plundrové těsto 	<p>Výroba těsta na jemné pečivo</p> <ul style="list-style-type: none"> - jemné pečivo vánočkové - koláčové - listové - plundrové - suroviny na výrobu jemného pečiva - vliv surovin na vlastnosti těsta a výrobky - znaky jemného pečiva 	86

<ul style="list-style-type: none"> - 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 sensoricky hotové výrobky - balí a expeduje pekařské výrobky v souladu s platnými předpisy - popíše funkci balicího stroje 	<p>Výroba jemného pečiva</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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

Počet hodin za rok: 560

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> - 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 ustanovení BOZP - poskytuje první pomoc při úrazu na pracovišti - uvede povinnosti pracovníka v případě úrazu na pracovišti - uvede únikové cesty na pracovišti 	<p>Hygiena a bezpečnost práce</p> <ul style="list-style-type: none"> - osobní hygiena - hygiena na pracovišti - prevence úrazů - základy první pomoci - pravidla BOZP - požární ochrana 	49
<ul style="list-style-type: none"> - 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 sensoricky hotové výrobky 	<p>Praktické procvičování získaných dovedností z 1. ročníku</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
<ul style="list-style-type: none"> - připraví těsto dle receptury 	<p>3. Výroba chlebového těsta</p>	137

<ul style="list-style-type: none"> - ovládá periodické mísící stroje - popíše funkci konti. mísících strojů - popíše funkci kvasomatu - určí správně vymísené těsto 	<ul style="list-style-type: none"> - příprava surovin k výrobě chleba - výroba základu, kvasné stupně, dělení kvasu - výroba chlebového těsta - mísení chlebového těsta - určení správného vymísení - zrání chlebového těsta 	
<ul style="list-style-type: none"> - 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 prům. balení chleba - rozpozná základní vady u výrobků 	<p>Zpravování chlebového těsta</p> <ul style="list-style-type: none"> - dělení chlebového těsta - tvarování chleba - kynutí chleba, parametry - příprava před pečením - pečení chleba - hodnocení jakosti, vady chleba - balení chleba - expedice 	109
<ul style="list-style-type: none"> - dle receptury zpracuje linecké těsto - dle receptury zpracuje perníkové těsto - vyrobí dle receptury šlehanou hmotu - vyrobí dle receptury třenou hmotu 	<p>Výroba základních cukrářských hmot</p> <ul style="list-style-type: none"> - linecké těsto - perníkové těsto - šlehané hmoty - třené hmoty 	128

7. 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 informačních a komunikačních technologií, 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. V prvním ročníku je zařazen výběrový letní kurz, který umožňuje turistiku, běh a jiné sportovní aktivity.

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. K doplnění informací a vzdělávání žáků i učitelů slouží školní knihovna, didaktická a výpočetní technika. 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.

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

Výchova k bezpečné a zdravé neohrožující práci vychází ve vzdělávacím procesu z platných právních a ostatních předpisů k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (zákonů,

nařízení vlády, vyhlášek, technických předpisů a norem. S požadavky těchto předpisů jsou žáci seznamováni vždy na začátku roku a s BOZP každý měsíc. Žáci proškolení stvrzují svým podpisem. Je také podrobně stanoven systém vykonávání dozoru nad žáky při teoretickém i praktickém vyučování. Při zajištění odborného výcviku na smluvních pracovištích je problematika BOZP smluvně ošetřena.

Ve škole se vzdělávají žáci z Jihomoravského kraje ale i z jiných krajů. Pro žáky, kteří nemohou denně dojíždět na vyučování, je k dispozici Domov mládeže a internát. Zde mají žáci zajištěné celodenní stravování, jsou ubytováni ve dvoulůžkových pokojích. Ve volném čase mohou navštěvovat různé kroužky, malou posilovnu, počítačovou a společenskou místnost. Podle zájmu se žáci mohou zúčastňovat divadelních a filmových představení.

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

Koncepce rámcových vzdělávacích programů ve stávající podobě je zaměřena především na děti a mládí, 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 informačních a komunikačních technologií (např. distanční vzdělávání). Právě informační a komunikační technologie mohou sehrát ve vzdělávání dospělých významnou roli. Vzdělávání dospělých na naší škole se zatím nebude realizovat.

8. 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 (odborníci na přípravu různých etnických kuchyní) Spolupracujeme s IQ Roma servis, kde nás rómští aktivisté seznamují s jejich kuchyní.

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).



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



Příloha č. 1

9. Dodatek ŠVP – Tranzitní program

Název projektu	Ze školy do práce a do života 2020+
Registrační číslo projektu	CZ.02.3.62/0.0/0.0/19_077/0016771
Název dokumentu	Dodatek ŠVP – Tranzitní program
Škola	Odborné učiliště a praktická škola Brno, příspěvková organizace, Lomená 530/44, Brno, 61700
ŠVP	Potravinářské práce 29-51-E/01



Charakteristika tranzitního programu	<p>Cílem tranzitního programu je posílení sociálních a pracovních kompetencí u žáků prostřednictvím asistované praxe u zaměstnavatele. Dílčím cílem je pozitivní zkušeností motivovat žáka k přechodu ze školního do pracovního prostředí.</p> <p>V rámci programu bude vytvořen individuální tranzitní plán žáka (ITP), který mapuje jeho potřeby, pomůže mu při stanovení osobních cílů, určení kroků k jejich naplnění a jejich následnému zhodnocení.</p> <p>Nácvik pracovních dovedností je realizován na pracovišti reálného zaměstnavatele. Konkrétní podoba a místo nácviku je specifikováno v ITP žáka, které vychází z jeho individuálních potřeb a možností. Zaměstnavatel přidělí žákovi mentora, který ho seznámí s chodem pracoviště a prováděnými činnostmi, do kterých se žák aktivně zapojuje. V průběhu celé aktivity má žák k dispozici podporu pracovního asistenta, který žáka také doprovází na pracoviště.</p> <p>Výstupem je žák mající praktické zkušenosti s reálným pracovním prostředím, v důsledku čehož došlo k posílení jeho pracovních a sociálních návyků. Tím dochází ke zvyšování jeho šancí na plynulý přechod do pracovního a samostatného života.</p>
Zařazení tranzitního programu do ŠVP	<p>Tranzitní program je určen pro žáky 1.- 2. roč. odborného učiliště oboru Potravinářské práce 29-51-E/01. Tematicky navazuje na průřezové téma Člověk a svět práce a začlení se do předmětu občanská výchova. Samotná realizace programu pak může zasáhnout do všech vyučovacích předmětů i odborného výcviku. Tranzitní program začíná se školním rokem 2021/22</p>
Počet zúčastněných žáků	<p>Zařazení žáka do tranzitního programu je zvoleno na základě jeho individuálních potřeb.</p>
Činnosti realizované v rámci tranzitního programu	<ul style="list-style-type: none">– zjišťování potřeb žáka,– tvorba individuálního tranzitního plánu (ITP),– nácvik pracovních dovedností s pracovním asistentem,– rozvíjení dalších dovedností dle ITP,– průběžné hodnocení ITP,– revize/aktualizace ITP,– vyhodnocení ITP.
Formy práce žáků a další metodické přístupy	<p>Diskuzní metody, názorně- demonstrační metody, praktické metody názornosti, individuální přístup k žákovi</p>
Způsob hodnocení práce žáků	<p>Žáci zařazení do TP si vytvoří souhrn poznatků z asistované praxe u vybraného zaměstnavatele. Přípraví prezentaci, kde představí a uvedou své poznatky a zkušenosti z TP.</p>