



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

**Obor vzdělávání:**  
**29 - 51 – E/01 Potravinářská výroba**

**Školní vzdělávací program**  
**CUKRÁŘSKÉ PRÁCE**

Platnost ŠVP: od 1. 9. 2023  
337/2023/OU a PrŠ

## OBSAH

<b>1. CHARAKTERISTIKA ŠKOLY .....</b>	<b>3</b>
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
<b>2. ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE O ŠKOLE.....</b>	<b>9</b>
2.1 IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE OBORU.....	9
<b>3. PROFIL ABSOLVENTA.....</b>	<b>10</b>
3.1 UPLATNĚNÍ ABSOLVENTA .....	10
3.2 KOMPETENCE ABSOLVENTA .....	10
3.3 ZPŮSOBY ROZVOJE KOMPETENCÍ ŽÁKŮ .....	11
3.4 ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ A POTVRZENÍ DOSAŽENÉHO VZDĚLÁNÍ .....	14
<b>4. CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU .....</b>	<b>15</b>
4.1 CELKOVÉHO POJETÍ VZDĚLÁVÁNÍ.....	15
4.2 METODICKÉ PŘÍSTUPY .....	16
4.3 PRŮŘEZOVÁ TÉMATA.....	17
4.4 ORGANIZACE VÝUKY.....	18
4.5 ZPŮSOB HODNOCENÍ ŽÁKŮ .....	20
4.6 VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ SE SPECIÁLNÍMI VZDĚLÁVACÍMI POTŘEBAMI A ŽÁKŮ MIMOŘÁDNĚ NADANÝCH .....	22
4.7 REALIZACE BEZPEČNOSTI A OCHRANY ZDRAVÍ.....	24
4.8 ZÁKLADNÍ PODMÍNKY BOZP .....	24
4.9 PODMÍNKY PRO PŘIJETÍ KE STUDIU .....	24
4.10 ZPŮSOB UKONČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ.....	24
<b>5. UČEBNÍ PLÁN.....</b>	<b>26</b>
<b>6. UČEBNÍ OSNOVY .....</b>	<b>30</b>
6.1 ČESKÝ JAZYK.....	30
6.2 LITERÁRNÍ VÝCHOVA.....	35
6.3 OBČANSKÁ VÝCHOVA.....	40
6.4 MATEMATIKA .....	46
6.5 TĚLESNÁ VÝCHOVA.....	50
6.6 INFORMATIKA .....	56
6.7 ZAŘÍZENÍ ZÁVODU .....	60
6.8 HOSPODÁŘSKÉ VÝPOČTY .....	64
6.9 TECHNOLOGIE .....	68
6.10 SUROVINY .....	76
6.11 ODBORNÉ KRESLENÍ .....	84
6.12 ODBORNÝ VÝCVIK .....	87
<b>7. POPIS MATERIÁLNÍHO A PERSONÁLNÍHO ZAJIŠTĚNÍ VÝUKY V DANÉM ŠVP.....</b>	<b>96</b>
<b>8. CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY.....</b>	<b>98</b>
<b>9. DODATEK ŠVP – TRANZITNÍ PROGRAM.....</b>	<b>99</b>

## **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>Indentifkátor právnické osoby</u>	600 025 055
<u>Adresa:</u>	Lomená 530/44, 617 00 Brno
<u>Telefon:</u>	545233110
ID datové schránky:	24x2rgu
<u>E-mail:</u>	<a href="mailto:sekretariat@oupslomena.cz">sekretariat@oupslomena.cz</a>
<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 současně 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-Průzřenicích, 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.

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

## **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 činorodých 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**

<b>Kód a název oboru vzdělání:</b>	<b>29-51-E/01 POTRAVIAŘSKÁ VÝROBA</b>
<b>Název školního vzdělávacího programu:</b>	<b>Cukrářské práce</b>
<b>Stupeň poskytovaného vzdělání:</b>	<b>Střední vzdělání s výučním listem</b>
<b>Délka a forma studia:</b>	<b>3 leté denní studium</b>
<b>Datum platnosti od:</b>	<b>1. 9. 2023</b>

### **3. Profil absolventa**

#### **3.1 Uplatnění absolventa**

Učební obor připravuje žáky na výkon stanoveného okruhu pracovních činností v povolání cukrář. Absolventi se uplatní v potravinářské výrobě zaměřené zejména na cukrářské práce. Nachází uplatnění v menších a středně velkých cukrárnách i hotelech, v obchodních zařízeních zabývajících se výrobou a prodejem cukrářských výrobků. Uplatní se při obsluze a jednoduché údržbě strojů a zařízení v potravinářské výrobě.

#### **3.2 Kompetence absolventa**

##### **Absolvent je v oblasti výkonu profese připraven:**

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

##### **Žák byl veden, aby:**

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

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

- byl schopen podle svých možností a schopností vyhodnocovat dosažených výsledků
- reálně si stanovoval potřeby a cíle dalšího vzdělávání,

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

### 3.3 Způsoby rozvoje kompetencí žáků

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

#### a) Kompetence k učení

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

#### b) Kompetence k řešení problémů

Výuka je vedena tak, aby žáci hledali různá řešení problému, svoje řešení si dokázali obhájit. Ve vhodných oblastech vzdělávání používáme netradiční úlohy. Při výuce motivujeme žáky v co největší míře problémovými úlohami z praktického života. Žáci si postupně zdokonalují

kompetenci práce s informacemi ze všech možných zdrojů (ústních, tištěných, mediálních a počítačových, včetně internetu), aby je uměli vyhledávat, třídit a vhodným způsobem využívat. Žáci jsou vedeni k používání internetu.

### **c) Komunikativní kompetence**

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

### **d) Personální a sociální kompetence**

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

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

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

### **e) Občanské kompetence a kulturní povědomí**

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

- Učitelé i žáci respektují práva a povinnosti nejen při dodržování školního řádu, respektují individuální rozdíly kulturní a náboženské odlišnosti spolužáků ve třídě i ve škole.
- V rámci sportovně turistického kurzu jsou žáci vedeni k péči o své fyzické a duševní zdraví.
- V rámci aktivit internátu jsou žáci vedeni k plnohodnotnému využívání volného času.
- V rámci programů environmentální výchovy jsou žáci vedeni k aktivnímu a pozitivnímu přístupu k životnímu prostředí a ekologickým problémům ve společnosti.
- V rámci každoročních módních přehlídek jsou žáci vedeni ke vzájemné spolupráci mezi obory, k toleranci a uznání hodnoty práce jiných.

### **f) Kompetence k pracovnímu uplatnění**

Žáci jsou seznamováni na exkurzích a v rámci odborných praxí v podnicích se základními povinnostmi a právy v rámci pracovně právních vztahů, s možnostmi uplatnění na trhu práce a požadavky na zaměstnance. V rámci vzdělávacího programu žáci pracují s informacemi, odbornou literaturou, slovníky (zákoník práce, ekonom, práce a mzda apod.).

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

### **g) Matematické kompetence**

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

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

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

### **i) Odborné kompetence**

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

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

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

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

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

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

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

- chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků,
- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence,

- osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci, rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví,
- znali systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví, s vykonáváním práce),
- byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytnutí první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snažili se poskytnout první pomoc.

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

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

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

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

### **3.4 Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání**

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou, která se koná a organizuje podle platných předpisů MŠMT. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Úspěšné vykonání závěrečné zkoušky a získání výučního listu umožňuje absolventovi ucházet se o studium u 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 Celkového pojetí vzdělávání**

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 při přípravě surovin a při přípravě a vlastní výrobě polotovarů a cukrářských výrobků včetně jejich uchování.

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

Vzdělávací program je pojat v souladu se základními principy výchovy a vzdělávání. Umožňuje rozvíjet osobnost žáka a tvoří tak jeden ze stupňů celoživotního učení. Jeho cílem je rozvoj znalostí, dovedností a schopností žáka ve všech oblastech vzdělávání a další formování jeho charakterových vlastností. Ve vzdělávacím obsahu školního vzdělávacího programu učivo nechápeme jako cíl, ale jako prostředek k osvojení žádaných kompetencí.

Hlavním cílem, ke kterému pomocí vzdělávacího programu směřujeme, je příprava žáka pro život ve třech směrech rozvíjením jeho osobnosti a vytvářením jeho kompetencí:

- připravit žáka tak, aby se co nejlépe uplatnil na trhu práce,
  - umožnit žákům osvojit si strategie a připravit je pro celoživotní učení,
  - rozšířit u žáka všechny kompetence tak, aby se stal harmonickou rozvinutou osobností
- a aby byl splněn záměr středního odborného vzdělávání - připravit žáka na úspěšný, smysluplný a odpovědný osobní, občanský i pracovní život v podmínkách měnícího se světa. Jako teoretické východisko pro koncipování cílů středního odborného vzdělávání byl použit koncept čtyř cílů vzdělávání pro 21. století:

a) **Učit se poznávat**, tj. osvojit si nástroje pochopení světa a rozvinout dovednosti potřebné k učení se, prohloubit si v návaznosti na základní vzdělání poznatky o světě a dále je rozšiřovat.

b) **Učit se pracovat** a jednat, tj. naučit se tvořivě zasahovat do prostředí, které žáky obklopuje, vyrovnávat se s různými situacemi a problémy, umět pracovat v týmech, být schopen vykonávat povolání a pracovní činnosti, pro které byl připravován.

c) **Učit se být**, tj. porozumět vlastní rozvíjející se osobnosti a jejímu utváření v souladu s obecně přijímanými morálními hodnotami, jednat s větší autonomií, samostatným úsudkem a osobní zodpovědností.

d) **Učit se žít společně**, učit se žít s ostatními, tj. umět spolupracovat s ostatními, být schopen podílet se na životě společnosti a nalézt v ní své místo.

K dosažení strategických cílů a klíčových kompetencí je školní vzdělávací program koncipován v duchu těchto strategických záměrů:

1. Poskytnout žákům kvalitní základy všeobecného a odborného vzdělání.

Prvořadou snahou vzdělávacího programu je předkládat žákům informace a učivo v přímých souvislostech s praktickým životem – příprava cukrářských výrobků dle přání zákazníka, aranžování spojené s cukrářskou výrobou, vést žáky k řešení konkrétních problémových úloh a reálných situací. Žák, který je postaven před problém, úkol či nečekanou situaci, řeší tento podnět aktivním využíváním již získaných kompetencí. Žák rovněž musí vědět, proč se novou látku učí a kdy se mu znalosti a dovednosti mohou v běžném životě hodit.

2. Vytvářet klima podporující rozvoj kompetencí.

V rámci vzdělávacího programu podporovat samostatnou a týmovou práci žáků, dosáhnout otevřené, klidné, sdílné atmosféry ve škole budované na partnerských vztazích mezi učiteli a žáky, na toleranci, vzájemné úctě a pocitu zodpovědnosti za své výsledky i výsledky školy jako celku.

### 3. Rozvíjet osobnost každého žáka

K žákům přistupovat individuálně, učivo diferencovat vzhledem ke schopnostem jednotlivců. Každá vyučovací forma musí být kvalitně připravena, odpovídat zásadám zdraví a být pro žáky zajímavá. Osobnost žáka rozvíjet i v rámci zájmových kroužků, kulturně vzdělávacích akcí, projektového vyučování, seminářů a kurzů pro žáky.

### 4. Posílit komunikativní kompetence

Podporovat schopnost žáků vyjadřovat se (s ohledem na své zdravotní postižení) výstižně, vysvětlit a zdůvodnit svůj názor, jednání, potřeby, vhodným způsobem komunikovat s druhým člověkem, ve svém projevu se vyjadřovat spisovnou češtinou všude tam, kde to situace vyžaduje.

### 5. Otevřená škola

Škola by neměla být jen místem vzdělávání pro žáka, ale rovněž místem pro jejich využití volného času, centrem odborným a současně kulturním. V rámci školy se budou pravidelně organizovat soutěže, kulturní akce, výstavy, přehlídky, které budou určeny žákům i veřejnosti. Se svým budoucím povoláním budou žáci seznamováni formou exkurzí a odborných praxí.

### 6. Hlavní zaměření odborného vzdělávání

V rámci odborného vzdělávání je posílena výuka předmětů, které umožní lepší uplatnění absolventů školy na trhu práce. Ve výuce převládají předměty zaměřující se na přípravu, úpravu a složení surovin, na obsluhu jednoduchých strojů a zařízení, na jednoduché technologické výpočty, na technologické postupy při přípravě těst. Velký časový podíl je věnován odbornému výcviku a odborné praxi.

## 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 činností a k účasti řešit na modelových situacích problémy běžného života. Informace by měly být podloženy vlastní činností žáků při řešení úkolů. Proto je nutné, aby vyučující volili specifické metody, např. exkurze, inscenační metody založené na hře, vhodné pro poznání sebe i druhých, pro vytvoření kontaktu a komunikace ve dvojicích a ve skupině, nebo napomáhající lépe pochopit a osvojit si i některé teoretické učivo ( např. v občanské výchově).

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



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

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

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

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

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

Teoretické vyučování zajišťují učitelé na OU a přš Brno, Lomená 44, podle platného rozvrhu. Učebny jsou vybaveny základním vybavením, učebny specializované – výpočetní technika, tělocvičny.

### **Způsoby rozvoje občanských a klíčových kompetencí ve výuce**

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

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

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

### **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, potravin 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 odbornou přípravu pro výkon stanoveného okruhu pracovních činností v povolání cukrářské práce.

Protože se jedná převážně o přípravu žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, je výuka organizována tak, aby bylo zastoupeno praktické i teoretické vzdělávání. Výuka probíhá tak, že se pravidelně střídá jeden týden odborného výcviku a jeden týden teoretického vyučování. Takto je výuka koncipována v prvním a druhém ročníku, ve třetím ročníku pak žáci absolvují v každém týdnu čtyři dny odborné praxe a jeden den teoretického vyučování.

Obsah vzdělávání je strukturován do vyučovacích předmětů, jejichž rozsah je vymezen v učebním plánu a v učebních osnovách, dále vzdělávání probíhá formou praktického vyučování, odborné praxe a exkurzí. Výuka některých všeobecně vzdělávacích předmětů (např. informační a komunikační technologie) probíhá ve speciálně vybavených učebnách. Výuka odborných předmětů probíhá v odborných třídách. Praktické vyučování se uskutečňuje v učebnách odborného výcviku na učilišti a na smluvních pracovištích soukromých cukrářských firem. Pro praktické vyučování jsou žáci děleni do skupin. Od prvního ročníku probíhá odborná praxe na smluvních pracovištích.

## **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
- 3. ročník denně 7,5 hodin

#### **Určené přestávky**

9,00 – 9,15 hodin      11,45 – 12,15 hodin

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

Součástí výuky v prvním ročníku je týdenní sportovně turistický kurz na Moravci. Odborná praxe ve třetím ročníku probíhá od 1. 9. do 31. 5, potom se žáci připravují k závěrečným zkouškám, které probíhají během měsíce června.

Spojení s konkrétním reálným světem a praxí je realizováno rovněž formou odborných exkurzí, které jsou zařazeny v každém ročníku.

Další podrobnosti organizace praktické výuky uvádí mj. učební osnova a tabulka přehledu využití týdnů v období školního roku.

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

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

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

## 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.

**Cílem** výchovně vzdělávacího procesu je rozvoj kompetencí žáka, nikoliv známky, body a procenta. Ty jsou pouze prostředkem pro hodnocení žáka. Hodnocení se v novém pojetí vzdělávání nevztahuje k tomu, co žák nezvládl, ale má především zohlednit, v jaké míře žák dosáhl ve vyučovacím procesu očekávaných výstupů.

Hodnocení má:

- poskytnout žákovi zpětnou vazbu o tom, jak dovede zacházet s tím, co se naučil, v čem se zlepšil a v čem chybí,
- vycházet se stanovení jasných cílů a konkrétních kritérií k prověřování jeho činnosti
- být primárně zaměřeno na žákův individuální pokrok,
- posilovat vnitřní motivaci - hodnocení musí dát perspektivu všem žákům, zvláště těm slabším,
- důležité je, aby nehodnotil jen sám učitel - využívat formy sebehodnocení a kolektivního hodnocení,
- chyba již není pokládána za nežádoucí jev, ale za přirozený průvodní znak poznávání
- při hodnocení, průběžné i celkové klasifikaci pedagogický pracovník uplatňuje individuální přístup, přiměřenou náročnost a pedagogický takt vůči žákovi,
- při celkové klasifikaci přihlíží učitel k věkovým a zdravotním zvláštnostem žáka i k tomu, že žák mohl v průběhu klasifikačního období zakolísat v učebních výkonech pro určitou indispozici.

Základem pro hodnocení je partnerský, komunikativní přístup k žákům. Učitel není jen ten, kdo stále určuje a hodnotí, ale vede na cestě poznání, inspiruje a pomáhá.

### Zásady pro hodnocení žáků

#### **Hodnocení žáka je vždy co nejvíce objektivní a spravedlivé**

Většina lidí je velmi citlivá na hodnocení své osoby, tedy i žáci. Objektivita a spravedlnost hodnocení, tj. nestrannost a nezájatost, je předpokladem zvyšování a udržování aktivity žáka. Je také důležitým činitelem jeho morálního formování i duševního zdraví.

Určitého vysokého stupně objektivity a spravedlnosti dosáhneme tím, že při hodnocení používáme více metod a forem prověřování, různé typy zkoušek, hodnotíme ústní i písemné projevy.

#### **Hodnocení má působit na žáka povzbudivě**

Je potvrzeno praxí, že prožitky úspěchu, radost z dobře vykonané práce, vedou často zejména „slabší“ žáky k posilování zájmu o učení a jeho výsledky a pomáhají jim tak bojovat proti vlastnímu pocitu méněcennosti, jímž trpí zejména ti, kteří jsou často vystavováni negativnímu hodnocení. Opačně - žáci „dobří“ jsou pozitivně motivováni k další úspěšné práci.

#### **Klasifikace má být pravdivá**

Hodnocení žáka se nesmí opírat o domněnky či dojmy učitele. Je nutno vycházet z dokonalého poznání vědomostního profilu žáka, z důkladné analýzy jeho průběžné práce a výsledků této práce.

#### **Hodnocení má být syntézou lidskosti a náročnosti vůči žákovi**

Při zkoušení a klasifikaci je třeba dbát na to, aby se žák necítil zesměšňován a ubíjen. Orientujeme se na kladné stránky jeho projevu a činnosti a pokoušíme se dozvědět nejen to, co nezná, ale i více to, co zná. Hodnocení nesmí mít trestající charakter, proti němuž si žáci pak často vytvářejí „soustavu podvádění“.

**Podklady pro hodnocení a klasifikaci** výchovně vzdělávacích výsledků a chování žáka získává učitel zejména těmito metodami, formami a prostředky:

- soustavným **diagnostickým pozorováním** žáka,
- soustavným **sledováním výkonu** žáka a jeho připravenosti na vyučování,
- **různými druhy zkoušek** ( písemné, ústní, grafické, praktické ),
- **kontrolními písemnými pracemi a praktickými zkouškami v pololetí,**
- **analýzou výsledků** činnosti žáka,
- **konzultacemi** s ostatními učiteli, podle potřeby s pracovníky školního poradenského zařízení popř. i s pracovníky pedagogicko-psychologické poradny,
- **rozhovory** s žákem.

### **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. V pracovní oblasti se hodnotí kvalita a odbornost vykonávané práce, výsledný vzhled výrobků, úroveň a schopnost kooperace, používání teoretických znalostí v praxi, zručnost manuálních úkonů, schopnost nápravy chyb, kreativita a nápaditost, otevřenost v přijímání nových zkušeností, pracovní tempo - nasazení, dodržování ustanovení BOZP, dodržování ekologických principů, hospodárnost v zacházení s materiály.

### **Způsoby hodnocení odborné praxe**

Kritéria hodnocení uvedená v předchozím odstavci využívá vedoucí pracoviště k hodnocení žáků. Učitelem zodpovědným za průběh praxe je dále hodnocen deník odborného výcviku a celkový přístup k plnění povinností.

### **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 žákovy osobnosti, která mohou mít vliv na průběh jeho vzdělávání, a míru žákova nadání zhodnotí odborník v příslušném oboru,

jehož odborný posudek žák nebo zákonný zástupce žáka školskému poradenskému zařízení poskytne.

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

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

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

### Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

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

- Charakter oboru vzdělání a požadavek na zdravotní způsobilost uchazeče o vzdělávání vzhledem ke stupni zdravotního postižení nebo zdravotního znevýhodnění, přínos vzdělávání v daném oboru pro sociální uplatnění absolventa i jeho osobní uspokojení, možnosti pracovního uplatnění absolventa v regionu a potřebu úzké spolupráce 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 specifik jednotlivých druhů postižení a zdravotního znevýhodnění, vytvoření vhodných podmínek při přijímání žáků ke vzdělávání a ukončování vzdělávání žáků se zdravotním postižením, znalost odpovídajících metod a forem vzdělávání a hodnocení, uplatňování principu individualizace vzdělávání, přehled o vhodných učebních pomůckách, potřeba zvýšení počtu pracovníků např. o speciální 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 cvičných kuchyních školy.

**Písemná část ZZ** – žáci si zvolí jedno ze tří témat a čas na vypracování je max. 240 minut. Témata jsou vybrána z odborných předmětů : hospodářské výpočty, technologie, suroviny, zařízení závodů.

**Praktická část ZZ** – se skládá ze dvou částí – vylosování cukrářského výrobku, přepočítávání surovin, vážení surovin a samostatná příprava hotového výrobku. Vylosování dortu s tematickým námětem. Následuje aranžování výrobků na ták, obhajoba provedení, jak jednotlivých výrobků, tak i vylosovaného dortu. 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: hospodářské výpočty, technologie, suroviny, zařízení závodů.

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

## 5. Učební plán

Škola: Odborné učiliště a praktická škola Brno, příspěvková organizace, Lomená 530/44, Brno 617 00					
Kód a název RVP: <b>29 – 51 – E/01 Potravinářská výroba</b>					
Název ŠVP: <b>Cukrářské práce</b>					
Vyučovací předmět		Počet vyučovacích hodin			
Předměty	Zkratky předmětů	1. ročník	2. ročník	3. ročník	celkem
Český jazyk	ČJ	1	1	0	2
Literární výchova	LV	0,5	0,5	0	1
Občanská výchova	OV	1	1	1	3
Matematika	M	1,5	1,5	0	3
Tělesná výchova	TV	1	1	1	3
Informatika	Inf	1,5	1,5	0	3
Zařízení závodů	ZZ	1	1	0	2
Hospodářské výpočty	HV	0,5	0,5	0	1

Technologie	T	4	4,5	2	10,5
Suroviny	Sur	2	2	2	6
Odborné kreslení	OK	0,5	0,5	0	1
Odborný výcvik	OdbV	15	17,5	28	60,5
Teorie		14,5	15	6	35,5
Odborný výcvik		15	17,5	28	60,5
teorie +odborný výcvik		<b>29,5</b>	<b>32,5</b>	<b>34</b>	<b>96</b>

### Poznámky k učebnímu plánu

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

1. Konkretizovaný školní vzdělávací program schválí ředitel školy. ŠVP se stává součástí povinné učební dokumentace školy.
2. Do učebnímu plánu školního vzdělávacího programu se zařazují 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 střídát týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku v 1. a 2. ročníku, ve třetím ročníku převládá praktický výcvik, teorie probíhá pouze jeden den v týdnu.
6. Dělení hodin ve vyučovacích předmětech je v pravomoci ředitele školy, který musí postupovat v souladu s předpisy stanovenými MŠMT ČR.
7. Při organizování sportovního výcvikového kurzu postupuje vedení školy podle platných metodických pokynů MŠMT ČR.
8. Závěrečné zkoušky se připravují a organizují podle platné legislativy.
9. V souvislosti s konkrétním obsahem každého vyučovacím předmětu se musí každý učitel průběžně zabývat otázkou bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a hygieny práce, soustavně se zaměřovat na důslednou výchovu žáků k ochraně životního prostředí a aktualizovat učivo o nové poznatky vědy a techniky.
10. Délka školního roku je v prvním až třetím ročníku čtyřicet týdnů. Vyučovací doba se využije podle níže uvedené tabulky.
11. Minimální počet vyučovacích hodin za studium je 96, maximálně 105. Minimální týdenní počet vyučovacích hodin v ročnících je 29, maximální 35 hodin ( v souladu se školským zákonem.

### Přehled využití týdnů v období září – červen školního roku

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

### Přehled rozpracování obsahu vzdělávání z RVP do ŠVP

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium. Probíhá v prvním a druhém ročníku vždy týden teoretické výuky a jeden týden odborného výcviku v rozsahu stanoveném učebním plánem. Ve třetím ročníku převažuje praxe, žáci mají teoretickou výuku jeden den v týdnu.

Zajištění praktického vyučování oboru Potravinářská výroba 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 řídí 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.

<b>Škola:</b>	Odborné učiliště a praktická škola Brno, příspěvková organizace, Lomená 530/44, Brno 617 00					
<b>Kód a název RVP:</b>	29-51-E/01 Potravinářská výroba					
<b>Název ŠVP:</b>	Cukrářské práce					
	<b>RVP</b>			<b>ŠVP</b>		
<b>Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy</b>	<b>Minimální počet vyuč. hodin za studium</b>		<b>Vyučovací předmět</b>	<b>Počet vyučovacích hodin za studium</b>		
	<b>týdenních</b>	<b>celkový</b>		<b>týdenních</b>	<b>celkový</b>	<b>disponibilní hodiny</b>
Jazykové vzdělávání - český jazyk	2	64	Český jazyk	2	64	0
Estetické vzdělávání	1	32	Literární výchova	1	32	0
Občanský vzdělávací základ	3	96	Občanská výchova	3	96	0
Matematické vzdělávání	3	96	Matematika	3	64	0
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	160	0
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	3	96	Informatika	3	32	0
<i>Společný obsahový okruh</i>						
Technická a technologická příprava	20,5	768	Zařízení závodů	2	64	0
			Hospodářské výpočty	1	64	0
			Technologie	10,5	352	2
<i>Profilové obsahové okruhy</i>						
Cukrářská výroba	38	1216	Suroviny	6	176	2
			Odborné kreslení	1	32	0
			Odborný výcvik	60,5	1936	15
Disponibilní hodiny	19	608				
<b>Celkem</b>	<b>96</b>	<b>3072</b>		<b>96</b>	<b>3072</b>	<b>19</b>

## 6. Učební osnovy

### Učební osnova předmětu

#### 6.1 ČESKÝ JAZYK

Obecné cíle	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. 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.
Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí	Výuka směřuje k tomu, aby žáci: <ul style="list-style-type: none"><li>- využívali jazykové vědomosti a dovednosti v praktickém životě, vyjadřovali se srozumitelně a souvisle, přesně a výstižně formulovali a obhajovali své názory</li><li>- chápali význam kultury osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění</li><li>- získávali a vyhodnocovali informace z různých zdrojů a předávali je vhodným způsobem dále</li><li>- chápali funkci spisovného jazyka, znali základní jazykové pojmy a kategorie a uměli využít získaných znalostí a dovedností i pro výuku cizím jazykům</li><li>- rozeznávali vyjadřování ve spisovném a nespisovném jazyce a dokázali na praktických ukázkách rozlišit spisovný jazyk od obecné češtiny a od nářečí</li></ul>
Charakteristika učiva a strategie výuky	Předmět se skládá ze dvou částí, které se navzájem prolínají, doplňují a rozvíjejí. Jazykové vzdělávání rozvíjí komunikační kompetence žáků a učí je užívat jazyka jako prostředku dorozumívání a myšlení. Slohové vzdělávání využívá jazykových prostředků a jejich uspořádání v jazykových projevech. V průběhu jazykového vzdělávání se žáci seznámí s jednotlivými jazykovědnými disciplínami, zvládnou obecné poznatky o jazyce, začlenění češtiny do jazykové soustavy, ovládnou český pravopis, tvarosloví, skladbu, nauku o slovní zásobě a nauku o slohu. Prakticky umí použít jednotlivé psané i mluvené slohové styly a postupy, umí zacházet s různými informačními prameny. Učivo navazuje na vědomosti a dovednosti, které žáci získali na základní škole a rozvíjí je vzhledem k jejich společenskému a profesnímu zaměření. Kromě tradičních metodických postupů, především výkladové metody a práce s učebnicí, jsou do výuky zařazeny komunikační hry, práce s prameny včetně internetu, soutěže, doplňovačky, křížovky,

	osmisměrky a kvízy. Dále se ve výuce využívají rozbory vyjadřovacích schopností a odstraňování jejich dílčích nedostatků i krátká mluvnická cvičení.
Hodnocení výsledků vzdělávání žáků	Se opírá především o ústní a písemné zkoušení, testové úlohy a slohové práce.
Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí	<p>Předmět český jazyk se podílí na rozvíjení těchto klíčových kompetencí:</p> <p><b>Kompetence k učení:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání</li> <li>- umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky pro studium</li> <li>- ovládat práci s textem, umět zpracovávat informace</li> <li>- porozumět mluveným projevům jako je výklad, přednáška, referát</li> <li>- využívat ke svému vzdělávání různé informační zdroje</li> <li>- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého vzdělávání, přijímat hodnocení výsledků od jiných lidí</li> <li>- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména ve svém oboru</li> </ul> <p><b>Kompetence komunikativní:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- umět se prezentovat, obhajovat svá stanoviska, správně argumentovat</li> <li>- dobře se vyjadřovat v mluvených i psaných projevech ve vzniklých situacích</li> <li>- umět pokládat otázky, formulovat odpovědi při společenských a pracovních jednáních</li> <li>- zvládat komunikativní situace spojené se zvoleným oborem vzdělání</li> <li>- orientovat se v odborné terminologii svého oboru</li> <li>- dodržovat v ústním i písemném projevu zásady kultury projevu i chování</li> <li>- využívat podnětů a pozitivních příkladů z oblasti literatury pro formování vlastních komunikativních dovedností</li> </ul> <p><b>Kompetence sociální:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- umět pracovat v kolektivním týmu</li> <li>- budovat atmosféru založenou na vzájemné otevřené komunikaci, vyvarovat se vzniku možných konfliktních situací a předcházet jim</li> <li>- předkládat a jasně formulovat vlastní podněty a návrhy, nezaujatě přistupovat k podnětům a návrhům jiných a pečlivě zvažovat jejich obsah</li> <li>- při řešení úkolů uplatňovat různé metody myšlení a myšlenkové operace</li> <li>- umět přesvědčovat druhé o správných postupech, využívat k tomu správnou argumentaci</li> <li>- získávat ostatní pro společná řešení</li> </ul> <p><b>Kompetence personální:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- efektivně se vzdělávat, přijímat nové poznatky a být schopen samostudia ve svém oboru</li> <li>- využívat všech informačních zdrojů a dalších podnětů k rozvoji vlastních vědomostí a dovedností</li> <li>- inspirovat se pozitivními příklady z literatury pro osobnostní rozvoj v oblasti jazykovědy a vývoje jazyka</li> </ul>

<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"> <li>- zásady demokracie, svobodný projev, komunikace předcházející konfliktním situacím v praktických slohových a mluvních cvičeních</li> <li>- vývoj společnosti, historie a kultury v oblasti jazykovědy, vývoje jazyka</li> </ul> <p>B) Člověk a životní prostředí</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- v oblasti sociálně komunikativní – rozvoj dovedností vyjadřovat se, zdůvodňovat své názory, zprostředkovávat informace, obhajovat řešení problematiky životního prostředí</li> <li>- vhodně zvolená témata praktických slohových a mluvních cvičení (témata ekologie, životní prostředí)</li> </ul> <p>C) Člověk a svět práce</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- práce s informacemi, vyhledávání, vyhodnocování a využívání toku informací</li> <li>- slovní vyjadřování při různých jednáních</li> </ul>
--	---

## ČESKÝ JAZYK

### 1.ročník

Počet hodin za rok: 32

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



<ul style="list-style-type: none"> <li>- chápe smysl frazeologie a dovede ji využívat k obohacení textu</li> <li>- rozumí pořekadlům, pranostikám, příslovím</li> </ul>	<p>Frazeologie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pořekadla, pranostiky, přísloví</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci</li> <li>- používá adekvátní slovní zásobu včetně příslušné odborné terminologie</li> <li>- ovládá práci se slovníky</li> </ul>	<p>Lexikologie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- slovní zásoba a její rozvrstvení</li> <li>- obohacování slovní zásoby</li> <li>- práce se slovníky</li> <li>- terminologie oboru</li> <li>- slovo a jeho význam</li> <li>- slova jednoznačná a mnohoznačná</li> </ul>	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjadřuje se věcně správně a srozumitelně</li> <li>- prakticky ovládá útvary prostě sdělovacího stylu</li> <li>- s využitím PC zpracuje krátké informační útvary ve vazbě na obor</li> </ul>	<p>Styl prostě sdělovací</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- písemná a ústní komunikace</li> <li>- útvary prostě sdělovacího stylu (osobní dopis, oznámení, zpráva, inzerát, tiskopisy, telefonní styk)</li> </ul>	5

## ČESKÝ JAZYK

### 2.ročník

Počet hodin za rok: 32

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

<ul style="list-style-type: none"> <li>- zjišťuje potřebné informace z dostupných informačních zdrojů, provádí vhodný výběr, přistupuje k nim kriticky</li> <li>- používá klíčových slov při vyhledávání informačních pramenů</li> <li>- samostatně zpracovává informace</li> <li>- rozumí obsahu textu i jeho částí</li> <li>- má přehled o knihovnách a jejich službách</li> <li>- má přehled o denním i odborném tisku</li> </ul>	<p>Zdroje informací, práce s textem a jazykovými příručkami</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- informační prameny a práce s nimi (knihovny a jejich služby, internet)</li> <li>- získávání a zpracovávání informací z textu (výpisky, osnova, konspekt), jejich třídění a hodnocení</li> <li>- práce s různými jazykovými příručkami</li> </ul>	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>- provádí přesnou, jasnou, logickou a srozumitelnou konstrukci textu</li> <li>- orientuje se ve struktuře věty a souvětí</li> <li>- v písemném projevu respektuje pravopisné jevy z oblasti skladby</li> </ul>	<p>Větná skladba</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- stavba věty jednoduché</li> <li>- stavba souvětí</li> <li>- druhy vět z gramatického a komunikačního hlediska</li> <li>- interpunkce ve větě i v souvětí</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjadřuje se věcně správně, jasně srozumitelně</li> <li>- odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru, zvládá administrativní útvary ve vazbě na obor</li> <li>- jednotlivé útvary dokáže zpracovat s využitím PC</li> </ul>	<p>Administrativní styl</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní znaky a jeho útvary</li> <li>- úřední dopis, objednávka, reklamace</li> <li>- žádost</li> <li>- životopis</li> <li>- dotazník</li> <li>- plná moc</li> <li>- cestovní příkaz</li> </ul>	6

## Učební osnova předmětu

### 6.2 LITERÁRNÍ VÝCHOVA

Obecné cíle	<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>
Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí:	<p>Vzdělávání žáků směřuje k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- chápali význam umění v životě člověka</li><li>- dovedli rozlišovat mezi hodnotnými díly a brakovou literaturou</li><li>- uměli se orientovat v jednotlivých druzích i žánrech literatury</li><li>- projevíli tolerantní přístup pro vkus a emočně hodnotové cítění druhých</li><li>- tvořivě uplatňovali estetická kritéria ve svém životním stylu</li><li>- dokázali správně formulovat a vyjádřit své názory a uměli za nimi přesvědčivě stát (umění obhájit vlastní stanoviska)</li><li>- vytvořili si pozitivní vztah ke všem místním a národním hodnotám evropské i světové kultury a vhodně je podporovali</li><li>- získali přehled o kulturním dění u nás i ve světě</li><li>- uvědomovali si vliv a působení prostředků masové komunikace na utváření kultury jejich osobnosti a dokázali je prakticky ve svém životě využívat</li></ul>
Charakteristika učiva a strategie výuky:	<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.</p> <p>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: učebnice, čítanky, jednotlivá konkrétní literární díla, fond školní knihovny, audionahrávky, videonahrávky, DVD, filmy, obrazové materiály, využití</p>

	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><b>Komunikativní kompetence:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vhodně se prezentovat, argumentovat, obhajovat svá stanoviska</li> <li>- vyjadřovat se vhodně v ústních i písemných projevech a adekvátně dané situaci</li> <li>- umět pokládat vhodné otázky a formulovat jim přiměřené odpovědi</li> <li>- reagovat správně na komunikační situace spojené se zvoleným oborem vzdělávání</li> <li>- orientovat se v odborné terminologii zvoleného oboru</li> <li>- respektovat a dbát ve svém ústním i písemném projevu na veškeré zásady kultury projevu a chování</li> <li>- využívat podnětů a pozitivních příkladů a vzorů z oblasti literatury pro správné formování vlastních komunikativních dovedností</li> </ul> <p><b>Personální kompetence:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- efektivně se vzdělávat, přijímat nové poznatky, být schopen samostudia v oblasti svého působení</li> <li>- využívat všech dostupných informačních zdrojů pro rozvoj svých vědomostí a dovedností</li> <li>- stanovovat si samostatně reálné cíle osobních schopností, pracovní i zájmové orientace</li> <li>- efektivně využívat k vlastnímu rozvoji všech podnětů, přijímat podněty i od dalších lidí a vhodně na ně reagovat</li> </ul> <p><b>Sociální kompetence:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- umět pracovat ve skupině i v kolektivu, aktivně je spoluvytvářet a orientovat se ke společnému řešení zadaných úkolů</li> <li>- předkládat a jasně formulovat vlastní podněty a návrhy, nezaujatě zvažovat podněty a návrhy ostatních</li> <li>- dokázat vhodnou argumentací umět přesvědčovat druhé pro správné postupy a získávat je pro společná řešení</li> <li>- využívat pozitivních příkladů z literatury pro osobnostní rozvoj v oblasti sociálních kompetencí</li> </ul>
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"> <li>- žáci sledují a hodnotí v kontextu s literární historií vývoj demokracie u nás i ve světě</li> <li>- žáci se seznamují se strukturou společnosti, jejím etnickým i náboženským rozvrstvením</li> </ul> <p>Člověk a životní prostředí:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- žáci čerpají v literární tvorbě ekologické náměty – práce s literárními texty o přírodě, člověk a příroda v literatuře</li> </ul>

	<p>Člověk a svět práce:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- žáci sledují v literárních textech téma práce a pracovní činnosti</li> <li>- žáci pozorují svět jako přímý produkt lidské činnosti</li> <li>- žáci čerpají v literární tvorbě z námětů: člověk na pracovišti, mezilidské vztahy na pracovišti</li> </ul> <p>Informační a komunikační technologie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- žáci pracují s internetem, shromažďují a analyzují informace z oblasti literární historie</li> <li>- žáci zpracovávají konkrétní práce (např. referáty) na PC</li> </ul>
--	--

## Literární výchova

### 1. ročník

Počet hodin za rok: 16

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<b>LITERATURA 1. POLOVINY 20. STOLETÍ</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- se seznámí s tvorbou významných autorů moderní světové literatury 1. poloviny 20. století</li> <li>- orientuje se pohotově v jejich stěžejní tvorbě</li> <li>- dokáže začlenit a přiřadit typická literární díla k jednotlivým autorům z hlediska literární historie</li> <li>- dovede samostatně vyhledávat informace v dané oblasti</li> <li>- umí interpretovat důležitá data literárního textu</li> <li>- dovede si utvořit svůj vlastní osobitý estetický názor na daný text</li> <li>- umí vhodně a svými slovy text interpretovat</li> <li>- dokáže z něho získat svůj vnitřní emocionální prožitek</li> </ul>	<p>Moderní světová literatura 1. poloviny 20. stol.</p> <p>Anglie – G. B. Shaw Rudyard Kipling Německo – E. M. Remarque USA – Ernest Hemingway Jack London</p>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se ve stěžejní tvorbě hlavních představitelů české poezie 1. pol. 20. stol.</li> <li>- dokáže začlenit a přiřadit typická literární díla k jednotlivým autorům z hlediska literární historie</li> <li>- dovede samostatně vyhledávat informace v dané oblasti</li> <li>- umí si utvořit svůj vlastní osobitý estetický názor na poezii</li> <li>- umí vhodně a svými slovy báseň interpretovat</li> <li>- dokáže z ní získat svůj vnitřní</li> </ul>	<p>Česká poezie 1. poloviny 20. stol.</p> <p>Jiří Wolker Fráňa Šrámek Jaroslav Seifert Vítězslav Nezval František Halas František Hrubín</p>	4

emocionální prožitek		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v základní tvorbě spisovatelů</li> <li>- začlení typická literární díla z hlediska literární historie</li> <li>- samostatně vyhledává informace v této oblasti</li> <li>- interpretuje vlastní estetický prožitek z daného textu</li> </ul>	<p>Česká próza 1. poloviny 20. stol.</p> <p>Obraz 1. světové války – Jaroslav Hašek</p> <p>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"> <li>- chápe význam divadla pro české umění a literaturu</li> <li>- začlení typická literární díla z hlediska literární historie</li> <li>- samostatně vyhledává informace v dané oblasti</li> <li>- interpretuje vlastní estetický prožitek z daného textu</li> </ul>	<p>České drama 1. poloviny 20. stol.</p> <p>Národní divadlo – oficiální divadlo Osvobozené divadlo</p>	2
<b>LITERATURA 2. POLOVINY 20. STOL.</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zhodnotí význam tvorby autorů v daném období pro světovou kulturu</li> <li>- začlení typická literární díla</li> <li>- samostatně vyhledává informace v dané oblasti</li> <li>- interpretuje vlastní estetický prožitek z daného textu</li> </ul>	<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
<b>ČESKÁ LITERATURA 2. POLOVINY 20. STOLETÍ:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zhodnotí význam tvorby autorů v daném období pro národní kulturu</li> <li>- začlení typická literární díla z pohledu literární historie</li> <li>- samostatně vyhledává informace v dané oblasti</li> </ul>	<p>Poezie v letech 1945 – 1968</p> <p>Oldřich Mikulášek Jan Skácel Jiří Suchý</p>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>- chápe význam divadla pro české umění a literaturu</li> <li>- začlení typická literární díla z hlediska literární historie</li> <li>- zhodnotí význam tvorby autorů v daném období pro rozvoj divadla</li> </ul>	<p>Próza v letech 1945 – 1968 Jan Drda Ota Pavel</p> <p>Drama v letech 1945 – 1968 Václav Havel Semafor</p>	2

ČESKÁ LITERATURA 70. A 80. LET		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se ve stěžejní tvorbě hlavních představitelů daného období</li> <li>- dokáže začlenit a přiřadit typická literární díla k jednotlivým autorům z hlediska literární historie</li> <li>- umí si utvořit svůj vlastní osobitý estetický názor na prózu</li> </ul>	<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>	6
DRAMA 70. A 80. LET		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- chápe význam divadla pro české umění a literaturu</li> <li>- interpretuje vlastní estetický prožitek z daného textu</li> </ul>	<p>Divadla malých forem Miroslav Horníček Miloslav Šimek Jiří Grossmann Ladislav Smoljak Zdeněk Svěrák</p>	3
POLISTOPADOVÁ LITERATURA		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- umí si utvořit svůj vlastní osobitý estetický názor na prózu</li> <li>- orientuje se v dílech autorů pocházejících z Brněnského regionu</li> </ul>	<p>Próza po r. 1989 Michal Viewegh Stanislav Rudolf</p> <p>Regionální literatura Vilém a Alois Mrštíkovi Jiří Mahen Rudolf Těsnohlídek Jaromír Tomeček</p>	3

## Učební osnova předmětu

### 6.3 OBČANSKÁ VÝCHOVA

Obecné cíle	Cílem předmětu Občanská výchova je příprava žáků na aktivní a zodpovědný občanský život v demokratické společnosti. Předmět učí žáky nejenom umět vyjádřit svůj vlastní názor, ale i dokázat přijmout odlišný názor druhých a polemizovat s lidmi jinak smýšlejícími. Důležitými předpoklady pro budoucí šťastný a spokojený život žáků, 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.
Cíle a výsledky vzdělávání žáků	1. využívat svých vědomostí a dovedností ve svém praktickém životě 2. získávat, hodnotit a analyzovat veškeré informace 3. pochopit postavení člověka v lidském společenství
Charakteristika učiva	<b>Obsahové vymezení předmětu:</b> Předmět Občanská výchova vychází z obsahového okruhu RVP Společenskovední vzdělávání. Učivo je vybráno ve vztahu k profilu absolventa. Integruje také vybrané tematické okruhy všech průřezových témat. Důraz je kladen na poznání sebe sama jako jedince a začlenění i uplatnění se ve společnosti se svými povinnostmi i právy. <b>Časové vymezení předmětu:</b> 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). <b>Organizační vymezení předmětu:</b> Výuka je uskutečňována v učebnách, v učebně informatiky a výpočetní techniky, případně v relaxační místnosti.
Výchovné a vzdělávací strategie:	Výuka navazuje na předchozí výstupní vědomosti a dovednosti žáků z dosaženého základního stupně vzdělání a rozvíjí je vzhledem k jejich společenskému a profesnímu zaměření. Při výuce jsou využívány následující metody a formy práce: - frontální výklad učitele - řízený dialog - samostatná práce - skupinová výuka - samostatná domácí práce - prezentace výsledků práce - multimediální metody: využití počítače, internetu, videa, DVD, tisku
Hodnocení výsledků žáků:	<b>Hodnocení výsledků žáků:</b> K hodnocení práce žáků se bude využívat pětistupňová klasifikace, doplněná ústním hodnocením a autoevaluací žáka, dle platného školního klasifikačního řádu. <b>Při hodnocení budou:</b> posuzovány písemné práce po ukončení tematického celku, průběžné



	<p>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><b>Kritéria hodnocení žáků:</b> 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><b>Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- má pozitivní vztah k učení a vzdělávání</li> <li>- využívá co nejefektivněji získané vědomosti a dovednosti k řešení problematických situací</li> <li>- tvořivě přistupuje k řešení problému, umí najít vhodnou informaci, pracovat s ní</li> <li>- je schopen se přiměřeně vyjádřit k účelu jednání, formuluje a vyjadřuje své myšlenky, názory</li> <li>- chápe význam týmové práce a postavení samostatné práce, naučí se diskutovat</li> <li>- dodržuje zákony a práva, uvědomuje si povinnosti, respektuje osobnost jiných lidí</li> <li>- rozvíjí své myšlení a nachází nová řešení</li> <li>- chápe cíl, podstatu, principy a riziko podnikání</li> </ul>
<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"> <li>- charakterizuje jednotlivá stádia vývoje člověka</li> <li>- dovede rozlišit typy lidské povahy, druhy temperamentu a charakteru člověka</li> <li>- zná vhodné postupy učení</li> </ul>	<p><b>Člověk v lidském společenství</b> <b>Osobnost člověka</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- psychické vlastnosti</li> <li>- odpovědnost, slušnost, dobrý vztah k lidem</li> <li>- učení</li> </ul>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní význam zdraví pro člověka</li> <li>- uvede význam hygieny a prevence ochrany zdraví</li> <li>- vyjmenuje správné stravovací návyky</li> <li>- zná civilizační nemoci a chrání se před nimi</li> <li>- vyjmenuje nebezpečné závislosti a objasní jejich nebezpečí na život a zdraví člověka</li> <li>- dokáže aktivně trávit svůj volný čas</li> <li>- má zdravý způsob života</li> <li>- popíše specifika některých náboženství obyvatel ČR</li> <li>- vysvětlí možnost zneužití duchovní závislosti a nebezpečí pro člověka</li> </ul>	<p><b>Životní styl+ zdravý způsob života</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní potřeby, přístup k životu</li> <li>- prevence chorob</li> <li>- výživa</li> <li>- nebezpečné závislosti</li> <li>- duchovní život, víra, náboženství</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede posoudit důležitost partnerských vztahů pro osobní život</li> <li>- má odpovědný přístup k pohlavnímu životu a plánovanému rodičovství</li> <li>- charakterizuje funkci a význam rodiny pro jednotlivce a pro společnost</li> <li>- popíše správný chod rodiny a výchovy dětí, náhradní rodiny</li> <li>- zná krizová centra pro děti a dospělé</li> </ul>	<p><b>Výběr životního partnera+ rodina</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hledání partnera</li> <li>- sexuální život</li> <li>- manželství</li> <li>- soužití v rodině+ rodinné konflikty</li> <li>- náhradní výchova</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>- sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti</li> <li>- rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje</li> <li>- vybere nejvýhodnější produkt na investování volných finančních prostředků, pojištění a půjčky</li> </ul>	<p><b>Rozpočet domácnosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozpočet jednotlivce a domácnosti</li> <li>- spoření, pojištění, půjčky</li> <li>- řešení krizových finančních situací</li> </ul>	5

<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše vztahy mezi člověkem a životním prostředím</li> <li>- popíše způsoby využití odpadů</li> <li>- vyjmenuje příklady recyklace</li> <li>- vyjmenuje možnosti ochrany přírody a životního prostředí</li> <li>- vysvětlí význam péče o kulturní hodnoty</li> <li>- popíše lidové tradice v regionu</li> <li>- vyjmenuje historické, kulturní a přírodní památky v Praze a v Brně</li> <li>- vyjmenuje globální problémy současného světa</li> <li>- vysvětlí, s jakými konflikty a problémy se potýká soudobý svět</li> <li>- objasní postavení ČR v Evropě a soudobém světě</li> <li>- popíše funkci a činnost OSN a NATO</li> </ul>	<p><b>Vztah člověka k přírodě a kultuře</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- péče o životní prostředí</li> <li>- třídění odpadu</li> <li>- odpovědnost člověka za ochranu přírody a životního prostředí</li> <li>- péče o kulturní dědictví</li> <li>- zvyky a tradice</li> <li>- globální problémy lidstva</li> <li>- Evropská integrace-současný svět</li> </ul>	7
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje druhy mimořádných událostí a objasní jejich konkrétní nebezpečí</li> <li>- zná varovné signály</li> <li>- zná obsah evakuačního zavazadla</li> <li>- dokáže poskytnout první pomoc</li> <li>- umí použít prostředky improvizované osobní ochrany</li> </ul>	<p><b>Ochrana obyvatel při mimořádných událostech</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy mimořádných událostí</li> <li>- zásady první pomoci</li> <li>- evakuace a evakuační zavazadla</li> <li>- improvizovaná ochrana, úkryty</li> <li>- prevence v oblasti požární ochrany</li> </ul>	5

## Občanská výchova

### 2.ročník

Počet hodin za rok: 32

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní pojem společenská kultura</li> <li>- aplikuje zásady slušného chování v běžných životních situacích</li> <li>- dovede komunikovat a řešit konfliktní situace</li> <li>- dokáže vysvětlit pojem solidarita</li> <li>- vysvětlí příčiny sociální nerovnosti a chudoby</li> <li>- uvede postupy, jimiž lze do jisté míry sociální problémy a chudobu řešit</li> </ul>	<p><b>Člověk jako občan</b></p> <p><b>Význam etiky v životě člověka</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- začlenění člověka do společnosti</li> <li>- pravidla a normy chování</li> <li>- morálka, mravnost</li> <li>- osobní rozvoj</li> <li>- hodnotová orientace</li> <li>- vztahy mezi lidmi</li> <li>- komunikace</li> <li>- solidarita</li> <li>- rasy, národy a národnosti</li> </ul>	9
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí pojem právo, právní stát</li> <li>- popíše způsoby, jimiž lze ohrožená lidská práva obhajovat</li> </ul>	<p><b>Lidská práva a svobody</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní lidská práva</li> </ul>	6

<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje funkci hromadných sdělovacích prostředků</li> <li>- vyjmenuje a objasní způsoby ovlivňování veřejnosti a najde jejich současné konkrétní příklady</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- svobodný přístup k informacím</li> <li>- masová média a jejich význam</li> <li>- ohrožování lidských práv</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí na příkladu, co je trh a jak prakticky funguje</li> <li>- prezentuje vlastní pracovní dovednosti</li> <li>- vysvětlí, proč se odvádí daně, zdravotní a sociální pojištění</li> <li>- rozumí principům tržního hospodářství</li> <li>- vyhledá nabídky zaměstnání a kontaktuje případného zaměstnavatele nebo úřad práce</li> <li>- popíše, co má obsahovat pracovní smlouva</li> <li>- dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu</li> <li>- dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám</li> <li>- dovede si zjistit, jaké konkrétní služby poskytují peněžní ústavy</li> <li>- rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy</li> <li>- rozumí nutnosti ohlášení na Úřadu práce, uvědomuje si nabízené možnosti</li> <li>- chápe pojem nezaměstnanost</li> <li>- zná podmínky a možnosti podnikání</li> </ul>	<p><b>Svět práce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- trh práce a jeho fungování</li> <li>- hledání zaměstnání</li> <li>- životopis</li> <li>- pracovní poměr</li> <li>- pracovní smlouva</li> <li>- zkušební doba</li> <li>- povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele</li> <li>- odměna za práci-mzda</li> <li>- srážky ze mzdy</li> <li>- daně</li> <li>- dovolená na zotavenou</li> <li>- bezpečnost a ochrana zdraví při práci</li> <li>- úřad práce</li> <li>- nezaměstnanost</li> <li>- podnikání</li> </ul>	17

## Občanská výchova

### 3.ročník

Počet hodin za rok: 32

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí význam demokracie</li> <li>- vyjmenuje a popíše státní a národní symboly ČR, vysvětlí jejich důležitost</li> <li>- ví, co je Ústava ČR, co obsahuje</li> <li>- charakterizuje současný politický systém ČR</li> <li>- popíše strukturu státní veřejné správy a samosprávy</li> <li>- zná události, které souvisejí se státními svátky</li> <li>- vysvětlí význam událostí, které se pojí se státními svátky a významnými dny</li> <li>- vysvětlí na základě znalostí o demokracii, ve kterých obdobích od vz</li> </ul>	<p><b>Člověk v demokratickém státě</b> <b>Náš stát a jeho hlavní úkoly</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vznik demokratického státu, jeho význam</li> <li>- demokracie, základní principy</li> <li>- Ústava ČR</li> <li>- státní symboly</li> <li>- politický systém ČR</li> <li>- volby</li> <li>- politické strany</li> <li>- státní občanství</li> <li>- azyl</li> <li>- tržní hospodářství</li> <li>- sousedící státy</li> </ul>	12

<p>niku Československa roku 1918 do současnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní pojem státní občanství a Azyl</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí pojem právo, právní stát</li> <li>- objasní podstatu právního státu</li> <li>- popíše soustavu soudů v ČR</li> <li>- popíše činnost policie, soudů, notářství a uvede jejich význam</li> <li>- uvede příklady právní ochrany a právních vztahů</li> <li>- vysvětlí význam lidských a občanských práv, která jsou zakotvena v českých zákonech</li> <li>- vysvětlí, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a zastupování při právních úkonech</li> <li>- objasní pojem trestní odpovědnosti a trestu a uvede jejich význam</li> <li>- popíše, jaké závazky vyplývají z běžných smluv a vlastnického práva</li> <li>- dovede hájit své spotřebitelské zájmy, například podáním a uplatněním reklamace na závadné zboží</li> <li>- popíše jednotlivé kroky pro řešení případu sociální nouze</li> <li>- vysvětlí pojem odpovědnost za vzniklou škodu</li> <li>- protiprávního jednání, např. šikany, lichvy, korupce, násilí, vydírání apod.</li> </ul>	<p><b>Právní řád</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- právní vědomí</li> <li>- právní vztahy</li> <li>- orgány právní ochrany</li> <li>- soustava soudů</li> <li>- mravní odpovědnost</li> <li>- trestní právo</li> <li>- trestní odpovědnost mladistvých</li> <li>- kriminalita</li> <li>- občanské právo</li> <li>- majetkové vztahy</li> <li>- uzavírání smluv</li> </ul>	<p>12</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- chápe význam práce, výroby a vědeckotechnického pokroku</li> <li>- rozumí principům tržního hospodářství</li> <li>- vyhledá nabídky zaměstnání a kontaktuje případného zaměstnavatele nebo úřad práce</li> <li>- prezentuje své vlastní pracovní dovednosti a zkušenosti</li> <li>- 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</li> <li>- dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci</li> <li>- uvědomuje si důležitost pojištění</li> </ul>	<p><b>Člověk a hospodářství</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zboží, nabídka a poptávka</li> <li>- úřad práce a podpora v nezaměstnanosti</li> <li>- rekvalifikace</li> <li>- hotovostní a bezhotovostní styk</li> <li>- inflace</li> <li>- význam pojištění a jeho druhy</li> </ul>	<p>8</p>

## 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. Známkou 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><b>Kompetence k učení a k řešení problémů</b></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><b>Matematické kompetence</b></p>

	<p>Žáci správně používají a převádějí základní jednotky, umí se přesně vyjádřit matematickými pojmy, daří se jim odhadnout výsledek a efektivně užívají kalkulátor.</p> <p><b>Kompetence informační a komunikační technologie:</b> 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><b>Občanské kompetence:</b> Žáci si upevňují odpovědné jednání, pravidla slušného chování, respektování práv a osobnost svých spolužáků.</p> <p><b>Komunikační kompetence:</b> 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><b>Kompetence k pracovnímu uplatnění:</b> Žáci si uvědomují význam celoživotního učení a jsou si vědomi měnících se pracovních podmínek na trhu práce.</p>
Průřezová témata	<p><b>Občan v demokratické společnosti</b> 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><b>Člověk a životní prostředí</b> Žáci jsou vedeni k tomu, aby poznávali svět a lépe mu rozuměli.</p> <p><b>Člověk a svět práce</b> 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><b>Informační a komunikační technologie</b> 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"> <li>- odborné předměty</li> <li>- informatika (informace, komunikace)</li> <li>- občanská výchova (mzda, ekonomická situace rodiny, půjčka)</li> <li>- tělesná výchova (jednotky délky, hmotnosti)</li> </ul>

## Matematika

### 1.ročník

Počet hodin za rok: 48

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> <li>- znázorní des. číslo na číselné ose</li> <li>- zaokrouhlí des. číslo</li> <li>- provádí aritmetické operace s N a des. čísla (z paměti)</li> <li>- určí druhou mocninu a odmocninu v rámci malé násobilky (z paměti)</li> <li>- pozná kladná a záporná čísla</li> <li>- porovná zlomek s jedničkou</li> <li>- násobí zlomky</li> <li>- při řešení slovních úloh používá kalkulátor a snaží se odhadnout výsledek</li> </ul>	<p><b>OPERACE S REÁLNÝMI ČÍSLY</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- přirozená a celá čísla</li> <li>- kladná desetinná čísla</li> <li>- mocniny a odmocniny</li> <li>- zlomky</li> </ul>	20
<ul style="list-style-type: none"> <li>- spočítá aritmetický průměr</li> <li>- vysvětlí a použije data vyjádřená v grafech, diagramech a tabulkách</li> </ul>	<p><b>PRÁCE S DATY</b></p>	8
<ul style="list-style-type: none"> <li>- užívá pojmy: bod, přímka, rovina, úsečka, úhel</li> <li>- rozliší mnohoúhelníky: trojúhelník (rovnostranný, rovnoramenný, pravoúhlý a obecný), čtverec, obdélník</li> <li>- spočítá jejich obvod a obsah</li> <li>- převádí jednotky (d, S, V, t, m)</li> <li>- při řešení slovních úloh používá kalkulátor</li> </ul>	<p><b>PLANIMETRIE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- převody jednotek</li> <li>- základní pojmy</li> <li>- mnohoúhelníky</li> <li>- kružnice a kruh</li> </ul>	20

## Matematika

### 2.ročník

Počet hodin za rok: 48

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> <li>- určí hodnotu číselného výrazu</li> <li>- upravuje jednoduché výrazy s proměnnou</li> <li>- dosazuje čísla do výrazu s proměnnou</li> <li>- vypočítá hodnotu neznámé ze vzorce (matematického, technického apod.)</li> <li>- řeší velmi jednoduché lin. rovnice o jedné neznámé užitím ekviv. úprav</li> </ul>	<p><b>VÝRAZY A JEJICH ÚPRAVY, ŘEŠENÍ LINEÁRNÍCH ROVNIC</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- číselné výrazy</li> <li>- výrazy s proměnnými, mnohočlen</li> <li>- lineární rovnice o jedné neznámé</li> </ul>	16
<ul style="list-style-type: none"> <li>- určí rostoucí a klesající funkci</li> <li>- rozliší přímou a nepřímou úměrnost</li> </ul>	<p><b>FUNKCE</b></p>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>- používá trojčlenku</li> <li>- řeší úlohy procentového počtu a poměru</li> <li>- při řešení slovních úloh používá</li> </ul>	<p><b>OPERACE S REÁLNÝMI ČÍSLY</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- procento a procentová část</li> <li>- jednoduché urokování</li> </ul>	12



kalkulátor		
<ul style="list-style-type: none"><li>- určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin</li><li>- rozliší tělesa: krychle, kvádr, pravidelný jehlan, rot. válec, rot. kužel a kouli</li><li>- spočítá jejich povrch a objem</li><li>- převádí jednotky (d, S, V)</li><li>- aplikuje poznatky v praktických úlohách</li></ul>	STEREOMETRIE - převody jednotek - tělesa	14

## 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 nejsprávnějšího 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. Otvírání 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>
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"> <li>- odborné předměty</li> <li>- informatika (informace, komunikace)</li> <li>- občanská výchova (mzda, ekonomická situace rodiny, půjčka)</li> <li>- tělesná výchova (jednotky délky, hmotnosti)</li> </ul>

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

<ul style="list-style-type: none"> <li>- prokáže zlepšení dovednosti s míčem</li> <li>- prokáže nové poznatky z organizace a pravidel fotbalu</li> </ul>	<p>Futsal</p> <p>průpravná cvičení, míčová technika, HČJ (vedení míče, přihrávka na místě, střelba na bránu z místa), hra, pravidla – základy</p>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>- prokáže znalost pravidel</li> <li>- organizaci a rozhodování</li> <li>- prokáže, že jedná v duchu fair play</li> </ul>	<p>Odbíjená</p> <p>Průpravná cvičení, opakování již osvojených HČJ, nové HČJ: odbití obouruč spodem (bagr), různé formy zjednodušené hry</p>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>- prokáže individuální přístup v organizaci jedné tréninkové jednotky</li> <li>- komplexní rozvoj posílení a kompenzování jednotlivých svalových skupin</li> </ul>	<p>Posilovna</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kruhový trénink</li> <li>- Zdravotní tělesná výchova</li> <li>- Zařazení během celého školního roku</li> </ul>	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"> <li>- vyjmenuje základní organizační hygienické a bezpečnostní zásady v hodinách TV</li> </ul>	<p>Organizace a bezpečnost</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- komunikace při pohybových činnostech, organizace, hygiena a bezpečnost v hodinách TV.</li> <li>- plán TV, pořadová průprava (nástupy, hlášení, povely), cvičební úbor.</li> </ul>	1
<ul style="list-style-type: none"> <li>- prokáže pohybové schopnosti a dovednosti</li> <li>- demonstruje výbušnou sílu horních a dolních končetin</li> </ul>	<p>Lehká atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- běžecké hry, drobné pohybové hry, hod granátem (průpravná cvičení, vlastní hody), vytrvalostní běh, skoky, poskoky</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní základní vztahy v pohybových a sportovních hrách</li> <li>- používá spolupráci ve skupině</li> </ul>	<p>Košíková</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- průpravná cvičení, míčová technika</li> <li>- opakování HČJ: dvojtakt, streetball, pravidla - rozšíření vědomostí</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>- demonstruje znalosti a dovednosti ze sportovních a míčových her</li> <li>- prokáže nové poznatky z organizace a pravidel fotbalu</li> </ul>	<p>Malá kopaná</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- průpravná cvičení, míčová technika, HČ, hra</li> </ul>	4

- předvede zlepšení v dovednostech s míčem - demonstruje nové poznatky z herní organizace	Florbal - průpravná cvičení, míčová technika, opakování HČ z 1.ročníku, přihrávka a střelba za pohybu, osobní obrana, hra	4
- prokáže obratnost, pohybové dovednosti a schopnost orientovat se v prostoru	Základní gymnastika - základní obratnostní cvičení bez náčiní, protahovací, obratnostní cvičení s náčiním (švihadla, tyče, medicinbaly, lehké činky, gumičky, obruče)	2
- prokáže výbušnou sílu dolních končetin - předvede koordinaci pohybů, orientaci v prostoru - předvede koordinaci pohybů velkých svalových skupin	Sportovní gymnastika - prostná: opakování učiva 1. ročníku (kotouly, stoje na rukou) - přeskok přes kozu – roznožka	2
- demonstruje pohybové reakce - dynamiku dolních končetin	Pink ponk Základní údery, hra, alternativní skupinové aktivity (Amerika)	2
- rozvíjí smyslové vnímání, odhad vzdálenosti a reakce	Úpoly - průpravné	2
- prokáže znalosti a dovednosti ze sportovních a míčových her - prokáže zlepšení vztahu ke kolektivu - předvede dovednosti v herních činnostech jednotlivce	Odbíjená - průpravná cvičení, míčová technika, opakování již osvojených HČJ, vrchní podání, příjem podání, základy pravidel odbíjené, hra	4
- prokáže individuální přístup v organizaci jedné tréninkové jednotky - komplexní rozvoj posílení jednotlivých svalových skupin	Posilovna - Kruhový trénink Zařazení během celého školního roku	3

## Tělesná výchova

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

Výsledek vzdělávání	Učivo	Počet hodin
- vyjmenuje základní organizační hygienické a bezpečnostní zásady v hodinách TV	Organizace a bezpečnost - komunikace při pohybových činnostech, organizace, hygiena a bezpečnost v hodinách TV. - plán TV, cvičební úbor.	1

<ul style="list-style-type: none"> <li>- prokáže atletické znalosti, pohybové schopnosti a dovednosti</li> </ul>	<p>Lehká atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- běžecké hry, drobné pohybové hry, hod granátem (průpravná cvičení, vlastní hody), skok daleký</li> <li>vytrvalostní běh</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>- demonstruje znalosti a dovednosti ze sportovních a míčových her</li> <li>- prokáže fotbalové vedení míče</li> </ul>	<p>Malá kopaná</p> <p>průpravná cvičení, míčová technika, HČ, hra</p>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní základní vztahy v pohybových a sportovních hrách</li> <li>- používá spolupráci ve skupině</li> </ul>	<p>Košíková</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- průpravná cvičení, míčová technika</li> <li>- opakování HČJ: dvojtakt, streetball, pravidla - rozšíření vědomostí</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>- demonstruje nové poznatky z organizace a pravidel florbalu</li> <li>- předvede pohybové reakce, sílu svalstva paží, speciální rychlost a ohebnost</li> </ul>	<p>Florbal</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- průpravná cvičení, míčová technika, opakování HČ z 1.ročníku, přihrávka a střelba za pohybu, osobní obrana, hra</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>- prokáže obratnost a pohybové dovednosti při manipulaci s náčiním</li> </ul>	<p>Základní gymnastika</p> <p>základní obratnostní cvičení bez náčiní, protahovací, obratnostní cvičení s náčiním (švihadla, tyče, medicinbaly, lehké činky, gumičky, obruče)</p>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>- prokáže výbušnou sílu dolních končetin</li> <li>- ladnost a rovnováhu</li> </ul>	<p>Sportovní gymnastika</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- koza: skrčka (opakování z předešlých ročníků)</li> <li>- přeskok přes kozu pomocí trampolínky</li> <li>- přeskok přes kozu a švédskou bednu</li> <li>- kladinka: chůze, krokové vazby</li> </ul>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozvíjí smyslové vnímání, odhad vzdálenosti a reakce, kolektivní spolupráci, koncentraci</li> </ul>	<p>Úpoly</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní sebeobrana, pádová technika</li> <li>- úvod do základů bojových umění</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>- předvede herní činnosti jednotlivce</li> <li>- předvede nahrávku a hru ve standardním počtu hráčů na hřišti</li> </ul>	<p>Odbíjená</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- průpravná cvičení, míčová technika, opakování již osvojených HČJ, vrchní podání, příjem podání, základy pravidel odbíjené, hra</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>- prokáže individuální přístup v organizaci jedné tréninkové jednotky</li> <li>- kompenzace svalových skupin</li> </ul>	<p>-Posilování</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zdravotní tělesná výchova</li> <li>Zařazení během celého školního roku</li> </ul>	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	<b>Kompetence k učení a k řešení problémů</b> 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.  <b>Kompetence informační a komunikační technologie:</b> Žáci se učí používat základní a aplikační programové vybavení počítače (praxe, život, další vzdělávání). Také je důležité žáky naučit pracovat s informacemi (Internet).  <b>Občanské kompetence:</b> Žáci si upevňují odpovědné jednání, pravidla slušného chování, respektování práv a osobnost svých spolužáků.  <b>Komunikační kompetence:</b> Vhodně argumentují a formulují obhajobu a prosazování vlastních názorů.



	<p><b>Kompetence k pracovnímu uplatnění:</b> Žáci si uvědomují význam celoživotního učení a jsou si vědomi měnících se pracovních podmínek na trhu práce.</p>
Průřezová témata	<p><b>Občan v demokratické společnosti</b> 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><b>Člověk a životní prostředí</b> Žáci jsou vedeni k tomu, aby poznávali svět a lépe mu rozuměli.</p> <p><b>Člověk a svět práce</b> 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><b>Informační a komunikační technologie</b> 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"> <li>- odborné předměty</li> <li>- matematika (logické myšlení)</li> <li>- český jazyk a občanská výchova (aktuální informace, referáty...)</li> </ul>

## Informatika

### 1.ročník

Počet hodin za rok: 48

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> <li>- používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál);</li> <li>- 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;</li> <li>- dodržuje zásady zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením;</li> <li>- nastavuje uživatelské prostředí operačního systému;</li> <li>- orientuje se v systému adresářů, ovládá</li> </ul>	<p><b>1 Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hardware, software, osobní počítač, části, periferie</li> <li>- základní a aplikační programové vybavení</li> <li>- operační systém (duplicita s předcházejícím, i v H a ML)</li> <li>- data, soubor, složka, souborový manažer</li> <li>- komprese dat</li> <li>- prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením</li> <li>- ochrana autorských práv</li> <li>- nápověda, manuál</li> </ul>	20

<p>základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pracuje s nápovědou;</li> <li>- uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací;</li> <li>- vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů;</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vytváří, upravuje a uchovává textové dokumenty;</li> <li>- ovládá základní práce s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání, matematické operace, základní funkce, příprava pro tisk, tisk);</li> <li>- zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje;</li> <li>- používá běžné základní a aplikační programové vybavení;</li> <li>- pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti;</li> </ul>	<p><b>2 Práce se standardním aplikačním programovým vybavením</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- textový procesor</li> <li>- tabulkový procesor</li> <li>- software pro práci s grafikou</li> <li>- sdílení a výměna dat</li> <li>- další aplikační programové vybavení</li> </ul>	28

## Informatika

### 2.ročník

Počet hodin za rok: 48

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvědomuje si specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejích možností a pracuje s jejími prostředky;</li> <li>- komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření;</li> <li>- ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace;</li> </ul>	<p><b>3 Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- počítačová síť, server, pracovní stanice</li> <li>- připojení k síti</li> <li>- specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků</li> <li>- e-mail, chat, messenger, videokonference, telefonie...</li> </ul>	24
<ul style="list-style-type: none"> <li>- volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání;</li> <li>- získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání;</li> <li>- orientuje se v získaných informacích,</li> </ul>	<p><b>4 Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- informace, práce s informacemi</li> <li>- informační zdroje</li> <li>- Internet</li> </ul>	24

<p>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>		
--	--	--

## Učební osnova předmětu

### 6.7 ZAŘÍZENÍ ZÁVODU

#### Obecný cíl

Cílem předmětu je poskytnout žákům poznatky z oblasti speciálních strojů a zařízení používaných v cukrářské výrobě.

#### Charakteristika učiva

Žáci získají základní znalosti o principech funkce těchto strojů a výrobních zařízení a celkový přehled o základním vybavení cukrářských provozoven.

Obsah učiva je mezipředmětově provázán s předmětem – odborný výcvik, technologie, suroviny.

#### Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Učitel vede žáky k funkčně technickému rozvoji myšlení, v rozšíření znalostí a vědomostí v oblasti strojů a zařízení, které prakticky využívají při jejich obsluze. Vědomosti získané v předmětu stroje a zařízení doplněné o poznatky z ostatních odborných předmětů, umožňují žákům pochopit a lépe se orientovat v běžném cukrářském provozu a kontrolovat průběh a výsledky výrobního procesu.

#### Strategie výuky

Při výuce volí vyučující nejvhodnější metody a formy výuky podle konkrétního učiva.

K doplnění teoretického výkladu je vhodné použít výkresy, fotografie, modely strojů nebo jednotlivých zařízení. Vyučující doplňuje učivo o nové technické poznatky. Součástí vyučovacího předmětu jsou otázky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci. Vyučující je povinen zabývat se těmito otázkami průběžně v příslušných souvislostech. Důležitou součástí výuky jsou odborné exkurze. Důležité je propojení s praktickou výukou a informacemi, které žák získává při těchto odborných exkurzích.

#### Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení klademe důraz na:

- porozumění učivu a schopnost vyjádřit vztahy mezi poznatky,
- ucelenost, přesnost a trvalost osvojení učební látky,
- využití teoretických poznatků v praktické činnosti,
- aktivní přístup k činnostem, zájem o ně a vztah k nim,
- schopnost srozumitelně a věcně i odborně správně se vyjádřit písemnou i mluvenou formou,
- hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se průběžně také aktivita žáka při vyučování,
- na konci tematických celků jsou zařazeny písemné texty,
- žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení.

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

Předmět Zařízení závodu rozvíjí kompetence:

- k učení:  
učí žáky vyhledávat a samostatně zpracovávat informace z různých informačních zdrojů.
- Komunikativní:

žáci se učí vyjadřovat se odborně správně a formulovat přesně své myšlenky, spolupracovat ve skupinách, dokáží prezentovat výsledky své práce.

- Občanské:  
žáci jsou vedeni k zodpovědnosti a péči o životní prostředí.

využívat prostředky IKT – vyhledávají a vyhodnocují informace získané z internetu nebo z odborné literatury.

### Průřezová témata:

**Občan v demokrat. společnosti** - slušnost a zdvořilost ne jenom na pracovišti.

#### Člověk a životní prostředí:

- Žák získává zkušenosti, jak optimálně uchovávat potraviny a hotové výrobky s ohledem na jejich jakost a trvanlivost,
- nakládá s provozními odpady v souladu s ekologickými principy,
- žáci jsou vedeni k technologické kázni, hospodárnosti a získání manuální zručnosti.

#### Člověk a svět práce:

- Žáci jsou vedeni k osvojení vědomostí, dovedností a pracovních návyků, potřebných k uplatnění na trhu práce,
- vytváří si odpovědný přístup k dodržování a respektování daných pravidel,
- výuka směřuje k zodpovědnému a pečlivému přístupu k týmové i samostatné práci,
- utváří kultivaci projevu myšlení, k rozvoji jejich úsudku a rozhodování,
- výuka vede k utváření slušného a odpovědného chování žáků v souladu s morálními zásadami a pravidly společenského chování bez rasových a jiných předsudků.

### Předmět: ZAŘÍZENÍ ZÁVODU

Ročník: 1.

Počet hodin týdně: 1

Počet hodin ročně: 32

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>1. BEZPEČNOST A OCHRANA ZDRAVÍ PŘI PRÁCI U STROJŮ A ZAŘÍZENÍ V CUKRÁŘSKÝCH PROVOZECH</b>		
Žák: <ul style="list-style-type: none"><li>- Chápe bezpečnost práce jako součást péče o zdraví své i svých spolupracovníků,</li><li>- dodržuje příslušné hygienické a protipožární předpisy a jedná v souladu s předpisy,</li><li>- objasní důležitost použití dezinfekčních prostředků,</li><li>- charakterizuje použití mycích strojů.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- bezpečnost při práci ve výrobě,</li><li>- čisticí a dezinfekční prostředky,</li><li>- použití univerzálních mycích strojů.</li></ul>	5
<b>2. STROJE A ZAŘÍZENÍ PRO SKLADOVÁNÍ, DOPRAVU A ÚPRAVU SUROVIN</b>		

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rozlišuje vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce,</li> <li>- vyjmenuje a popíše funkci mechanických dopravních zařízení,</li> <li>- využívá a kontroluje zařízení skladů,</li> <li>- objasní požadavky na ošetřování a skladování potravin,</li> <li>- rozpozná a popíše jednotlivé druhy vah,</li> <li>- vyjmenuje a charakterizuje prosévací stroje.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mechanická dopravní zařízení,</li> <li>- zařízení skladů,</li> <li>- váhy,</li> <li>- prosévací stroje a zařízení</li> </ul>	4
<b>3. STROJE NA PŘÍPRAVU TĚST A HMOT</b>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vyjmenuje a popíše šlehací stroje,</li> <li>- dokáže charakterizovat přídavná zařízení,</li> <li>- rozpozná a vhodně kombinuje funkci, hnětacích a mísících strojů,</li> <li>- popíše funkci mixérů,</li> <li>- vysvětlí použití třecích a tabulovacích strojů.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- šlehací stroje</li> <li>- přídavná zařízení ke šlehacím strojům</li> <li>- mísící a hnětací stroje</li> <li>- mixéry</li> <li>- třecí stroje</li> <li>- tabulovací stroje</li> </ul>	7
<b>4. STROJE NA ZPRACOVÁNÍ TĚST A HMOT</b>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rozlišuje rozdíly mezi dělicími a ztužovacími stroji, popíše princip odřezávání strunou,</li> <li>- popíše jednotlivé úkony stříkacího a plnicího stroje,</li> <li>- popíše princip roztírání hmot,</li> <li>- vyjmenuje a popíše typy dávkovacích strojů.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dělicí a tužící stroje</li> <li>- tvarovací strunový stroj</li> <li>- trezírovací stroj</li> <li>- roztírač plátů</li> <li>- plnicí stroje</li> <li>- dávkovací stroje a zařízení</li> <li>- použití melanžérů</li> <li>- použití rozvalovacího stroje</li> <li>- duplikátor</li> </ul>	12
<b>5. STROJE NA ZPRACOVÁNÍ KORPUSŮ A HOTOVÝCH VÝROBKŮ</b>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vyjmenuje výhody a účel rozkrajovacích a máčecích strojů,</li> <li>- objasní používání různých tvořítek na zdobení,</li> <li>- vyjmenuje a charakterizuje funkci balících strojů.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozkrajovač korpusů</li> <li>- máčecí stroje a zařízení</li> <li>- stroje na zdobení a konečnou úpravu výrobků</li> <li>- balící stroje a zařízení</li> </ul>	4

**Předmět: ZAŘÍZENÍ ZÁVODU**

**Ročník: 2.**

**Počet hodin týdně: 1**

**Počet hodin ročně: 32**

Výsledek vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>1. ZAŘÍZENÍ NA TEPELNOU ÚPRAVU</b>		

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vyjmenuje a popíše jednotlivé druhy pecí, rozpozná typy varných zařízení,</li> <li>- popíše funkci smažicích fritéz i smažicích pánví,</li> <li>- má vytvořeny základní návyky BOZP při práci se zařízením na tepelnou úpravu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pece a pečicí automaty</li> <li>- varná zařízení,</li> <li>- indukční zařízení,</li> <li>- smažicí zařízení,</li> <li>- bezpečnost práce při obsluze pecí, varných a smažicích zařízení</li> </ul>	10
<b>2. CHLADÍCÍ A MRAZÍCÍ ZAŘÍZENÍ A STROJE NA VÝROBU ZMRZLIN</b>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dokáže popsat princip chlazení a mrazení,</li> <li>- vyjmenuje a popíše jednotlivé druhy chladicích a mrazicích zařízení,</li> <li>- popíše jednotlivé operace při výrobě zmrzliny.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- princip a druhy chlazení a mrazení,</li> <li>- chladicí a mrazicí skříně, boxy, tunely,</li> <li>- zmrzlinové stroje - jednotlivé druhy.</li> </ul>	6
<b>4. KLIMATIZAČNÍ ZAŘÍZENÍ</b>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vysvětlí funkci klimatizačního zařízení,</li> <li>- dovede popsat účel klimatizace na pracovišti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- princip činnosti a parametry klimatizačního zařízení</li> <li>- význam klimatizace</li> </ul>	2
<b>4. VÝVOJ A PERSPEKTIVY STROJNÍHO VYBAVENÍ CUKRÁŘSKÉ VÝROBY</b>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sleduje novinky v odborných časopisech, na internetu,</li> <li>- vysvětlí, co je bethermování.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- novinky na trhu</li> <li>- bethermování a mražení pečiva</li> </ul>	2
<b>5. SPECIFICKÉ UČIVO</b>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Popíše rozpékání mražených výrobků,</li> <li>- vyjmenuje linky na výrobu pečiva,</li> <li>- charakterizuje kynárny,</li> <li>- vysvětlí funkci domácích pekáren,</li> <li>- popíše palačinkovače,</li> <li>- vysvětlí funkci jednotlivých moderních pomůcek</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- šoker – šokové mrazení,</li> <li>- rozpékání mražených výrobků,</li> <li>- automatické linky na výrobu pečiva a výrobků,</li> <li>- kynárny,</li> <li>- domácí pekárny,</li> <li>- palačinkovače,</li> <li>- pečicí podložky, lampa na práci s karamellem, temperovací vany.</li> </ul>	12

## Učební osnova předmětu

### 6.8 HOSPODÁŘSKÉ VÝPOČTY

#### Obecný cíl

Cílem předmětu je upevňování početních dovedností, osvojení si jednotek hmotnosti, dutých měr, času, měny, rozvíjení logického myšlení a paměti žáků, schopnost samostatného úsudku a přesného vyjadřování s ohledem na možnosti žáků.

#### Charakteristika učiva

Učivo je rozděleno do tematických celků s vzestupnou tendencí obtížnosti tak, aby žáci získali pozitivní postoj k předmětu hospodářské výpočty, motivaci celoživotnímu vzdělávání a důvěru ve vlastní schopnosti.

Úvodním tématem je operace s reálnými čísly z důvodu, aby žáci zvládli základní početní operace a naučili se je používat pro svou praxi. Dále navazuje téma početní výkony s pojmenovanými čísly, peněžní jednotky, procentový výpočet proto, aby žáci pochopili, že hospodářské výpočty je práce se symboly, což žákovi napomáhá rozvíjet také abstraktní myšlení. Největší důraz je kladen na převádění jednotek a výpočty surovinových norem, na orientaci v recepturách pro výrobu cukrářských výrobků a umět je využívat při dílčích přepočtech.

Učivo předmětu hospodářské výpočty navazuje na vědomosti žáků v předmětu matematika a technologie a aplikuje získané znalosti na praktické příklady z oboru.

#### Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Žáci jsou vedeni k využívání matematických poznatků v praktickém životě v situacích, které souvisí s numerickým počítáním, k používání a převádění jednotek (délek, hmotnosti, času, objemu, měny). Dále jsou vedeni k orientaci v jednoduchých reálných situacích při vyhodnocování informací kvantitativního charakteru, získaných z různých zdrojů – tabulek, norem atd.

#### Strategie výuky

Při výuce je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, samostatné i skupinové práce žáků. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s využitím různých pomůcek. Při výuce se používají odborné knihy – Receptury cukrářské výroby, odborné časopisy – Gastronomická revue, Food service, Minutky, odborné pomůcky – kalkulačka, PC. Důležité je propojení s praktickou výukou a informacemi, které žák získává při těchto odborných praxích.

#### Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení klademe důraz na :

- porozumění učivu a schopnost vyjádřit vztahy mezi poznatky,
- ucelenost, přesnost a trvalost osvojení učební látky,
- využití teoretických poznatků v praktické činnosti,
- aktivní přístup k činnostem, zájem o ně a vztah k nim,
- schopnost srozumitelně a věcně i odborně správně se vyjádřit písemnou i mluvenou formou,
- hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se průběžně také aktivita žáka při vyučování,
- na konci tematických celků jsou zařazeny písemné texty,
- žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení.



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

Předmět Hospodářské výpočty rozvíjí kompetence:

- k učení

učí žáky vyhledávat a samostatně zpracovávat informace z různých informačních zdrojů,

- komunikativní

žáci se učí vyjadřovat se odborně správně a formulovat přesně své myšlenky

spolupracovat ve skupinách,

dokáží prezentovat výsledky své práce.

- občanské

žáci jsou vedeni k zodpovědnosti a péči o životní prostředí.

využívat prostředky IKT – vyhledávají a vyhodnocují informace získané z internetu nebo z odborné literatury

### **Průřezová témata:**

**Občan v demokrat. společnosti** - slušnost a zdvořilost ne jenom na pracovišti.

#### **Člověk a životní prostředí:**

- Žák získává zkušenosti, jak optimálně uchovávat potraviny a hotové výrobky s ohledem na jejich jakost a trvanlivost,

- nakládá s provozními odpady v souladu s ekologickými principy,

- žáci jsou vedeni k technologické kázni, hospodárnosti a získání manuální zručnosti.

#### **Člověk a svět práce:**

- Žáci jsou vedeni k osvojení vědomostí, dovedností a pracovních návyků, potřebných k uplatnění na trhu práce,

- vytváří si odpovědný přístup k dodržování a respektování daných pravidel,

- výuka směřuje k zodpovědnému a pečlivému přístupu k týmové i samostatné práci,

- utváří kultivaci projevu myšlení, k rozvoji jejich úsudku a rozhodování,

- výuka vede k utváření slušného a odpovědného chování žáků v souladu s morálními zásadami a pravidly společenského chování bez rasových a jiných predsudků.

## **Předmět: HOSPODÁŘSKÉ VÝPOČTY**

**Ročník: 1.**

**Počet hodin týdně: 0,5**

**Počet hodin ročně: 16**

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Rozpis učiva</b>	<b>Počet hodin</b>
<b>1. CHARAKTERISTIKA HOSPODÁŘSKÝCH VÝPOČTŮ</b>		
<b>Žák:</b> - Provádí výpočty převážně s použitím kalkulačky.	- hlavní zásady hospodářských výpočtů - pomůcky pro výpočty v hospodářských výpočtech	1

<b>2. ZÍSKÁVÁNÍ POČETNÍ JISTOTY</b>		
Žák: - Provádí operace s přirozenými a celými čísly (sčítání, odčítání, násobení), - zaokrouhlí desetinné číslo.	- základní početní úkony - zaokrouhlování čísel - aritmetický průměr - zmechanizované početní úkony	3
<b>3. POČETNÍ VÝKONY S POJMENOVANÝMI ČÍSLY</b>		
Žák: - Rozlišuje základní pojmenování jednotek, - aplikuje poznatky o různých jednotkách v praktických úlohách, - provádí početní výkony s pojmenovanými čísly.	- pojmenovaná čísla, - převádění jednotek – jednotky, délky, hmotnosti, dutých měr, času, - základní početní výkony, - s pojmenovanými čísly	3
<b>4. PENĚŽNÍ JEDNOTKY</b>		
Žák: - Rozlišuje soustavu peněz v daném státě, - Má přehled o peněžních jednotkách okolních států.	- peněžní jednotky České republiky - peněžní jednotky cizích států	1
<b>5. PROCENTOVÝ VÝPOČET</b>		
Žák: - Používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu.	- základní pojmy - výpočty procentového výpočtu – výpočet procentové části, výpočet základu, výpočet počtu procent	2
<b>6. OBJEM A HMOTNOST TĚLES</b>		
Žák: - Rozlišuje základní tělesa a určí jejich povrch a objem.	- výpočet objemu základních těles	1
<b>7. PŘEPOČTY SUROVINOVÝCH NOREM</b>		
Žák: - Užívá pojmy – spotřeba surovin, jednotky hmotnosti, porce, kusy, ztráty, atd., - provádí operace s recepturami pro cukrářskou výrobu, - vypočítá výdej skladových surovin.	- výpočty pro výrobu cukrářských výrobků, - výpočet pro výdej skladových surovin.	5

**Předmět: HOSPODÁŘSKÉ VÝPOČTY**

**Ročník: 2.**

**Počet hodin týdně: 0,5**

**Počet hodin ročně: 16**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>1. VÝPOČET ENERGETICKÉ HODNOTY</b>		

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Užívá pojmy a vztahy: energetický příjem potravin, kilojouly, základní složky potravin,</li> <li>- vypočítá jedlý podíl z hrubé hmotnosti,</li> <li>- rozpozná a vypočítá energetickou hodnotu potravin.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- výpočet jedlého podílu</li> <li>- výpočet energetické hodnoty</li> </ul>	2
<b>2. VÝPOČET VÝTĚŽNOSTI</b>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Provádí a popíše charakteristiku výtěžnosti,</li> <li>- dokáže vypočítat procento výtěžnosti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pojem výtěžnost</li> <li>- výpočet procenta výtěžnost</li> </ul>	2
<b>3. TVORBA CEN</b>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Charakterizuje cenový systém,</li> <li>- vyhledává a zpracovává data prodejních cen cukrářských výrobků.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- cenový systém, kalkulační cena, daň z přidané hodnoty</li> <li>- výpočet prodejní ceny cukrářských výrobků</li> </ul>	2
<b>4. VÝPOČTY ZÁSOB</b>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Popíše charakteristiku přirozených ztrát,</li> <li>- určí rozdíly mezi inventurou a inventarizací,</li> <li>- vyjmenuje druhy operativních evidencí a popíše tiskopisy,</li> <li>- dokáže se orientovat při vypisování skladových dokladů.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- normy přirozených ztrát zásob</li> <li>- inventura a inventarizace</li> <li>- příklady operativní evidence</li> <li>- vyplňování skladových dokladů</li> </ul>	2
<b>5. VÝPOČET MEZD</b>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Charakterizuje základní pojmy mzdy,</li> <li>- určí všechny složky hrubé mzdy,</li> <li>- vypočítá čistou mzdu, vyjmenuje druhy srážek.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- základní pojmy,</li> <li>- výpočet základní mzdy,</li> <li>- výpočet hrubé mzdy,</li> <li>- výpočet čisté mzdy,</li> <li>- výpočet srážek ze mzdy</li> </ul>	2
<b>6. PŘEPOČTY SUROVINOVÝCH NOREM</b>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Užívá pojmy – spotřeba surovin, ztráty, jednotky hmotnosti, porce, kusy atd.,</li> <li>- provádí operace s recepturami pro cukrářskou výrobu,</li> <li>- vypočítá výdej skladových surovin.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- výpočty pro výrobu cukrářských výrobků</li> <li>- výpočet pro výdej skladových surovin</li> </ul>	6

## Učební osnova předmětu

### 6.9 TECHNOLOGIE

#### Obecný cíl

Obecným cílem předmětu je poskytnout žákům potřebné množství vědomostí souvisejících s technologickými procesy při výrobě i dohotovování cukrářských výrobků včetně jejich uchování v závislosti na druhu výrobku a naučit je aplikovat tyto vědomosti při získávání potřebných dovedností v odborném výcviku. Předmět Technologie vede žáky ke zpracovávání základních surovin, pomocných látek a přísad pro cukrářskou výrobu. Přípravuje žáky k výrobě kompletního sortimentu cukrářských výrobků, včetně jejich dohotovení a zdobení, k užívání technického vybavení provozoven a k hodnocení kvality surovin, polotovarů a hotových výrobků dle norem. Poskytuje žákům možnost zvládnout dovednosti dekorativního umění v souladu s estetickými požadavky.

#### Charakteristika učiva

Žáci se seznámí s klasickými i moderními technologickými postupy výroby běžných cukrářských výrobků. Předmět Technologie poskytuje potřebné množství znalostí o přípravě a úpravě surovin, přípravě cukrářských těst a hmot, náplní, polev a jejich zpracování na hotové výrobky. Zabývá se charakteristickými vlastnostmi jednotlivých výrobků, vzniklými vadami a jejich příčinami a možnostmi jejich předcházení, eventuálně odstraňování.

Učivo 1. ročníku seznámí žáky s hygienickými předpisy v potravinářském provozu v souvislosti se zajišťováním bezpečnosti potravin a seznámí je s možnými hygienickými riziky cukrářské výroby. Osvojí si konkrétní technologické postupy polotovarů a hotových výrobků.

Učivo 2. ročníku seznámí žáky s technologickými postupy při výrobě cukrářských výrobků, restauračních moučníků. Žáci se také seznámí s prvky zdobení a dělení jednotlivých ploch cukrářských výrobků, doplní tradiční technologické postupy o výrobu zmrzlin.

Žáky naučí odpovědně a citlivě posuzovat různé druhy diet a vyrábět cukrářské výrobky pro diabetiky.

Učivo 3. ročníku s hodnocením jakosti výrobků, význam chlazení výrobků. Význam obalové techniky v cukrářských výrobnách, druhy obalů.

#### Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Cílem předmětu je postupné rozvíjení jejich vědomostí a dovedností včetně dodržování technologických a hygienických zásad. Vést je k tomu, aby hospodárně využívali potřebné suroviny i energii při výrobě, dovedli si teoreticky zdůvodnit případné vady výrobků způsobené v průběhu technologického procesu a uměli i aplikovat novou výrobní technologii.

#### Strategie výuky

Při vyučování volí vyučující nejvhodnější metody a formy výuky v závislosti na probíraném učivu. Je nezbytné obohatit teoretickou výuku praktickými ukázkami – katalogem cukrářských výrobků, nákresy a schémata technologických postupů, ukázkami různých vad výrobků a vhodných pomůcek, apod. Vyučující doplňuje učivo o nové poznatky týkající se nových technologických postupů při výrobě cukrářských výrobků většinou v souvislosti s využíváním nových surovin a přípravků v cukrářské výrobě.

Za velmi důležité se považuje propojení učiva v odborných předmětech. Vědomosti získané v předmětu suroviny a zařízení závodu spolu s vědomostmi z oblasti technologie žák aplikuje v odborném výcviku.

#### **Dále pak:**

- Dodržování technologických postupů a hygienických požadavků, ve výrobě, uchovávání a skladování hotových výrobků a vykonávání odbytové činnosti v souladu s principy zajištění bezpečnosti potravin,
- adaptaci na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých možností jejich aktivní ovlivňování,
- provádění kontroly a důrazu na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků, hodnocení kvality surovin, polotovarů a hotových výrobků dle norem,
- využívání v případě potřeby, teoretické a praktické znalosti o poskytování první pomoci při náhlém úrazu.

#### **Hodnocení výsledků žáků**

Při hodnocení klademe důraz na:

- porozumění učivu a schopnost vyjádřit vztahy mezi poznatky,
- ucelenost, přesnost a trvalost osvojení učební látky,
- využití teoretických poznatků v praktické činnosti,
- aktivní přístup k činnostem, zájem o ně a vztah k nim,
- schopnost srozumitelně a věcně i odborně správně se vyjádřit písemnou i mluvenou formou,
- hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se průběžně také aktivita žáka při vyučování,
- na konci tematických celků jsou zařazeny písemné texty,
- žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení.

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

Předmět Technologie rozvíjí kompetence:

- K učení:

učí žáky vyhledávat a samostatně zpracovávat informace z různých informačních zdrojů.

- Komunikativní:

žáci se učí vyjadřovat se odborně správně a formulovat přesně své myšlenky, spolupracovat ve skupinách, dokáží prezentovat výsledky své práce.

- Občanské:

žáci jsou vedeni k zodpovědnosti a péči o životní prostředí.

Využívat prostředky IKT – vyhledávají a vyhodnocují informace získané z internetu nebo z odborné literatury.

#### **Průřezová témata:**

**Občan v demokrat. společnosti** - slušnost a zdvořilost ne jenom na pracovišti.

#### **Člověk a životní prostředí:**

- Žák získává zkušenosti, jak optimálně uchovávat potraviny a hotové výrobky s ohledem na jejich jakost a trvanlivost,
- nakládá s provozními odpady v souladu s ekologickými principy,
- žáci jsou vedeni k technologické kázni, hospodárnosti a získání manuální zručnosti.

#### **Člověk a svět práce:**

- Žáci jsou vedeni k osvojení vědomostí, dovedností a pracovních návyků, potřebných k uplatnění na trhu práce,
- vytváří si odpovědný přístup k dodržování a respektování daných pravidel,
- výuka směřuje k zodpovědnému a pečlivému přístupu k týmové i samostatné práci,
- utváří kultivaci projevu myšlení, k rozvoji jejich úsudku a rozhodování,
- výuka vede k utváření slušného a odpovědného chování žáků v souladu s morálními zásadami a pravidly společenského chování bez rasových a jiných předsudků.

## Předmět: TECHNOLOGIE

Ročník: 1.

Počet hodin týdně: 4

Počet hodin ročně: 128

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>1. ÚVOD</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Charakterizuje historii cukrářské výroby,</li> <li>- vysvětlí co je hygiena a co sanitace,</li> <li>- objasní technické a technologické názvosloví.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Historie cukrářské výroby.</li> <li>- Hygiena a sanitace.</li> <li>- BOZP, PO, pracovní úraz.</li> <li>- Povinnosti zaměstnance.</li> <li>- Názvosloví pro cukrářskou výrobu.</li> </ul>	12
<b>2. CUKERNÉ ROZTOKY</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definuje přípravu cukerného roztoku, vyjmenuje ruční zkoušky druhu svařeného cukru,</li> <li>- popíše co je fondán, kandys, griliáš, kulér, karamelu,</li> <li>- popíše vady, které mohou nastat při práci s fondánovou polevou.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava cukerných roztoků – vaření cukru, určování hustoty cukerných roztoků</li> <li>- příprava fondánové polevy, karamelu, griliáše, kuléru.</li> </ul>	12
<b>3. NÁPLNĚ</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Charakterizuje náplně, jejich rozdělení dle trvanlivosti, složení a uvede příklady,</li> <li>- popíše rozdíl mezi ovocnou směsí, marmeládou a džemem,</li> <li>- vysvětlí výrobu pišingrové náplně, slovenského krému, základního žloutkového krému, bílkového krému,</li> <li>- podmínky šlehatelnosti pro šlehačkové náplně.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika a význam náplní</li> <li>- rozdělení náplní podle trvanlivosti</li> <li>- trvanlivější náplně</li> <li>- trvanlivé náplně</li> <li>- méně trvanlivé náplně</li> <li>- náplně pro rychlou spotřebu</li> <li>- náplně na pečení</li> </ul>	15
<b>4. POLEVY</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vysvětlí, co jsou polevy, jaký mají význam a jak se rozdělují,</li> <li>- popíše ředění CKP, rozdíl mezi agarovou a želatinovou polevou.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika a význam polev</li> <li>- druhy polev</li> </ul>	6

<b>5. PEVNÁ TUKOVÁ TĚSTA A VÝROBKY</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Popíše rozdělení pevných těst podle surovin,</li> <li>- objasní rozdělení tukových těst,</li> <li>- vysvětlí pojmy: zadělávání těst, tvarování a pečení,</li> <li>- popíše výrobu: lineckého, lineckého třeného a vaflového těsta, jejich vady a výrobky z nich,</li> <li>- pamatuje si váhy těchto výrobků a zná jejich dobu trvanlivosti a skladování.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení pevných tukových těst</li> <li>- výběr a úprava surovin pro pevná těsta</li> <li>- linecké těsto</li> <li>- zpracování lineckého těsta ručně, strojově</li> <li>- konečná úprava výrobků z lineckého těsta</li> <li>- vaflové těsto</li> <li>- zpracování vaflového těsta ručně, strojově</li> <li>- konečná úprava výrobků z vaflového těsta</li> <li>- třené linecké těsto</li> <li>- druhy třených lineckých těst</li> <li>- výrobní postupy třených lineckých těst</li> <li>- výrobky z třených lineckých těst</li> <li>- zpracování slaného křehkého těsta</li> </ul>	28
<b>6. ČAJOVÉ A PAŘÍŽSKÉ PEČIVO</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Popíše co je čajové a co pařížské pečivo a rozdíl mezi nimi,</li> <li>- vyjmenuje druhy čajového pečiva,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika a rozdělení čajového a pařížského pečiva</li> <li>- výroba pařížského pečiva</li> </ul>	5
<b>7. PÁLENÁ HMOTA A VÝROBKY Z PÁLENÉ HMOTY</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Popíše přípravu pálené hmoty, její tvarování, pečení a vady,</li> <li>- vyjmenuje druhy výrobků, jejich náplně a způsob dohotovení.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- výběr a úprava surovin</li> <li>- příprava pálené hmoty a její zpracování</li> <li>- výrobky z pálené hmoty</li> </ul>	11
<b>8. LISTOVÉ TĚSTO</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Objasní z čeho se skládá listové těsto, co je bobtnání a hydratace,</li> <li>- popíše výrobu listového těsta, pečení a vady,</li> <li>- uvede výrobky z listového těsta, jejich náplně a dohotovení.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- výběr a úprava surovin</li> <li>- technologický postup při výrobě listového těsta</li> <li>- chlazení a odležení listového těsta</li> <li>- výrobky z listového těsta</li> </ul>	12
<b>9. KOLOIDNÍ ROZTOKY</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Charakterizuje koloidní roztoky a jejich rozlišení,</li> <li>- vysvětlí vlivy působící na šlehatelnost koloidních roztoků.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika koloidních roztoků, druhy a jejich použití</li> <li>- tvorba pěny</li> <li>- pochody probíhající v pěně během pečení</li> </ul>	2
<b>10. ŠLEHANÉ HMOTY</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Charakterizuje lehké šlehané hmoty, nahřívání šlehané hmoty, jejich výrobu,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- šlehané hmoty lehké, nahřívání, a výrobky z nich</li> </ul>	

<p>vady, příčiny,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede výrobky z jednotlivých šlehaných hmot, technologické postupy při výrobě a dohotovení,</li> <li>- charakterizuje šlehané hmoty s použitím RP, popíše výrobu, vady, příčiny,</li> <li>- charakterizuje výrobu těžké šlehané hmoty, popíše výrobu a jejich vady příčiny,</li> <li>- charakterizuje zvláštní druhy šlehaných hmot, jejich výrobu, vady a příčiny,</li> <li>- ovládá výrobní postupy výrobků z vyjmenovaných šlehaných hmot.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika lehkých a nahříváných šlehaných hmot</li> <li>- technologické postupy</li> <li>- vady u šlehaných hmot, příčiny</li> <li>- šlehané hmoty s použitím rychlošlehačích přípravků (RP) a moučných směsí</li> <li>- charakteristika šlehaných hmot s použitím RP a moučných směsí</li> <li>- technologické postupy</li> <li>- vady hmot, příčiny</li> <li>- těžké šlehané hmoty, výrobky</li> <li>- charakteristika těžkých šlehaných hmot a technologický postup</li> <li>- vady těžkých šlehaných hmot</li> <li>- zvláštní druhy šlehaných hmot, výrobky</li> <li>- charakteristika jednotlivých druhů hmot a technologické postupy</li> <li>- vady hmot, příčiny</li> </ul>	25
---	--	----

## TECHNOLOGIE

**Ročník: 2.**

**Počet hodin týdně: 4,5**

**Počet hodin ročně: 144**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>1. TŘENÉ HMOTY</b>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vysvětlí princip výroby třených hmot,</li> <li>- popíše výrobní postupy a uvede výrobky.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- výběr a úprava surovin</li> <li>- příprava hmot</li> <li>- tvarování, pečení a dohotovení</li> </ul>	12
<b>2. JÁDROVÉ HMOTY</b>		
<p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Charakterizuje jednotlivé typy jádrových hmot,</li> <li>- vyjmenuje výrobky z jádrových hmot,</li> <li>- popíše rozdělení jádrových hmot, jejich vady, příčiny a odstranění,</li> <li>- popíše technologický postup výroby hmoty na kokosky, jádrové kornoutky a marokánky.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení jádrových hmot</li> <li>- výběr a úprava surovin</li> <li>- příprava jádrových hmot</li> <li>- výrobky z jádrových hmot: marokánky, kokosky, jádrové kornoutky a mandlová hmota – výroba marcipánu.</li> </ul>	17
<b>3. SMETANOVÉ VÝROBKÝ</b>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Uvede, co jsou to smetanové výrobky,</li> <li>- vyjmenuje a rozdělí šlehačkové náplně,</li> <li>- uvede podmínky důležité pro ušlehání smetany,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- technologické postupy</li> <li>- smetanové výrobky: smetanové dorty a řezy,</li> <li>- dohotovování těchto výrobků:</li> </ul>	20



- objasní, jak lze prodloužit trvanlivost smetanových výrobků.	- Šodó chlebíček, Harlekýn, Pařížan, Dort Pohádka	
<b>4. MEDOVÉ TĚSTO A VÝROBKY Z MEDOVÉHO TĚSTA</b>		
Žák: - Popíše, co je inverze a neutralizace cukru, jak se provádí - vyjmenuje druhy kypřidel, - popíše výrobu medového těsta, pečení a dohotovení výrobků.	- výběr a úprava surovin - příprava medového těsta - odležení a zpracování - výrobky z medového těsta - dohotovení	6
<b>5. OZDOBY A PŘÍPRAVA HMOT NA ZDOBENÍ</b>		
Žák: - vyjmenuje druhy ozdob, - popíše postup výroby modelovací hmoty ze sušeného mléka, - ovládá techniky barvení a modelování, - popíše postup výroby griliáše, glazury a ostatních ozdob, - ovládá výrobu ozdob z CKP a čokolády.	- význam ozdob - příprava modelovací hmoty - pomůcky k modelování - rozdělení ozdob a jejich použití - ozdoby z modelovací hmoty - ozdoby z máslového krému - ozdoby z čokoládové polevy - zdobení čerstvým a kompotovým ovocem	30
<b>6. KYNUTÉ A PLUNDROVÉ TĚSTO A VÝROBKY</b>		
Žák: - Vyjmenuje základní suroviny pro výrobu kynutého těsta a výrobky, - uvede biochemické procesy při kynutí těsta, fyzikálně-chemické změny při pečení, - popíše podmínky které mají nepříznivý vliv na kynutí, - definuje výrobu plundrového těsta a uvede výrobky, - ovládá přípravu náplní na pečení.	- výběr a úprava surovin - příprava kynutého těsta, - výrobky z kynutého těsta, tvarování a pečení - listové kynuté těsto (plundrové) - náplně na pečení a dohotovení výrobků	25
<b>7. RESTAURAČNÍ MOUČNÍKY</b>		
Žák: - Uvede druhy teplých úprav a popíše je, - vyjmenuje druhy vařených, pečených, smažených, nepečených, studených a mražených moučníků a popíše technologické postupy, - zná a ovládá výrobní postup jablečného závinu z listového těsta, palačinek se zavařeninou a bavorských vdolečků.	- rozdělení restauračních moučníků – pečené, vařené, smažené, nepečené, studené, chlazené a zmrazené - jednotlivé technologické postupy a způsoby úpravy - příprava a podávání	25
<b>8. DIETNÍ CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY</b>		
Žák: - Uvede druhy diet a jejich charakteristiku, - vyjmenuje dietní výrobky a popíše technologické postupy,	- charakteristika a rozdělení dietních výrobků, - výběr a úprava surovin pro výrobu těchto výrobků	9

- vyjmenuje rozdíly ve výrobě jednotlivých výrobků.	- výrobní postupy k jednotlivým výrobkům,	
---	---	--

## TECHNOLOGIE

**Ročník: 3.**

**Počet hodin týdně: 2**

**Počet hodin ročně: 64**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>1. ZMRZLINY</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Uvede co ví o historii zmrzliny,</li> <li>- vyjmenuje suroviny používané při výrobě,</li> <li>- popíše základní výrobní postupy zmrzlin,</li> <li>- vyjmenuje hygienické předpisy, které je nutné dodržovat při výrobě.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Historie výroby zmrzliny,</li> <li>- druhy zmrzlin a jejich úprava,</li> <li>- zmrzlinové speciality – zmrzlinové poháry, tvarovaná zmrzlina</li> <li>- mražené krémy</li> </ul>	11
<b>2. OPLATKY</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Popíše suroviny pro výrobu oplatek,</li> <li>- charakterizuje výrobu hnědých a bílých oplatek,</li> <li>- uvede jak správně skladovat oplatky.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- oplatky hnědé – příprava surovin, vlastní příprava oplatek,</li> <li>- oplatky bílé – příprava surovin, vlastní příprava oplatek, výrobky,</li> <li>- balení a skladování oplatek</li> </ul>	7
<b>3. HODNOCENÍ JAKOSTI CUKRÁŘSKÝCH VÝROBKŮ</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Uvede jaké jsou povolené odchylky hmotnosti cukrářských výrobků,</li> <li>- umí vyjmenovat metody hodnocení jakosti výrobků,</li> <li>- zná trvanlivost cukrářských výrobků.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- význam hodnocení cukrářských výrobků</li> <li>- způsoby hodnocení cukrářských výrobků</li> <li>- dělení výrobků podle doby trvanlivosti</li> </ul>	6
<b>4. BALENÍ, SKLADOVÁNÍ A PŘEPRAVA POLOTOVARŮ A HOTOVÝCH VÝROBKŮ A JEJICH PRODEJ</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Popíše rozdělení cukrářských výrobků z hlediska trvanlivosti,</li> <li>- vysvětlí, jak se dá prodloužit trvanlivost výrobků,</li> <li>- objasní význam obalu pro výrobek,</li> <li>- vyjmenuje druhy obalů,</li> <li>- uvede jaké jsou příčiny stárnutí cukrářských výrobků,</li> <li>- uvede, jak se přepravují cukrářské výrobky.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- způsoby balení cukrářských výrobků</li> <li>- vliv klimatu na kvalitu cukrářských výrobků</li> <li>- způsoby správného skladování cukrářských výrobků</li> <li>- ošetřování výrobků</li> <li>- stárnutí cukrářských výrobků a způsoby prodloužování trvanlivosti</li> <li>- způsoby přepravy výrobků a polotovarů</li> <li>- prodej cukrářského sortimentu</li> </ul>	6

<b>5. ZPŮSOBY EVIDENCE VE SKLADU, PRODEJ ZBOŽÍ</b>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Objasní co je skladová karta, výdejka, příjemka, dodací list, faktura a objednávka,</li> <li>- Uvede vady při dodávce zboží a surovin,</li> <li>- popíše co je reklamace a co musí obsahovat.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zásoby ve skladu– evidence, inventarizace, manko</li> <li>- zboží</li> <li>- prodej zboží, doklady a písemnosti při prodeji</li> <li>- jakost zboží, vady zboží, reklamace</li> </ul>	6

<b>6. OPAKOVÁNÍ TÉMAT K ZÁVĚREČNÝM ZKOUŠKÁM</b>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Charakterizuje jednotlivé hmoty, náplně, těsta, polevy, ozdoby,</li> <li>- definuje přípravu a výrobu hmot, těst, náplní, polev, podle jednotlivých témat,</li> <li>- objasní složení jednotlivých hmot, těst, náplní, polev, ozdob,</li> <li>- zná a ovládá výrobní postupy výrobků z jednotlivých hmot, těst, náplní,</li> <li>- ovládá teploty pečení, dohotovení, skladování a hmotnosti a expedici cukrářských výrobků.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- BOZP, povinnosti zaměstnance v CV,</li> <li>- Náplně, polevy,</li> <li>- Pevná těsta, šlehané hmoty,</li> <li>- Pálená hmota, listové těsto,</li> <li>- Medové těsto, třené těsto,</li> <li>- Restaurační moučníky, diety</li> <li>- Zmrzliny,</li> <li>- Hodnocení jakosti výrobků, balení a expedice.</li> </ul>	28

## Učební osnova předmětu

### 6.10 SUROVINY

#### Obecný cíl

Cílem předmětu je poskytnout žákům přehledné vědomosti o základních surovinách a pomocných látkách používaných v cukrářské výrobě, jejich chemickém složení, vlastnostech a původu, jejich získávání, možnostech optimálního skladování s ohledem na jejich dobu trvanlivosti a použití, včetně způsobů hodnocení jakosti surovin.

#### Charakteristika učiva

Žáci se seznámí s potravinami, jejich jakostí, složením a dalšími vlastnostmi využitelnými při přípravě jídel a nápojů, se zásadami správného ošetřování a skladování potravin. Žáci si osvojují zásady racionální výživy, seznamují se s fyziologií lidského organismu a jeho potřebami, učí se pracovat s výživovými normami a vhodně kombinovat potraviny tak, aby bylo zabezpečeno optimální stravování.

Učivo 1. ročníku je zaměřeno na vysvětlení základních surovinových pojmů, chemického složení a vlastností použitých surovin a pomocných látek v cukrářské výrobě. Žáci pochopí souvislosti mezi výživou a zdravím, seznámí se s fyziologií výživy a s výživovými hodnotami potravin.

Učivo 2. ročníku poskytuje žákům přehledné vědomosti o zpracovaných surovinách, o jejich původu a použití, o chemickém složení, vlastnostech a funkcích jednotlivých živin zastoupených v surovinách cukrářských výrobků.

Učivo 3. ročníku směřuje ke zvládnutí znalostí o nových surovinách zlepšujících kvalitu cukrářských výrobků, s ohledem na racionální výživu a zdraví člověka. Žáci se seznámí s chemickým složením a použitím zlepšujících přípravků v cukrářské výrobě, v souladu s principy zajištění bezpečnosti potravin.

Obsah učiva je mezipředmětově provázán s předmětem – odborný výcvik, technologie.

#### Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Učitel vede žáky k užívání odborné terminologie, k samostatnosti při učení a získávání informací. Žáci jsou vedeni k dodržování hygieny při práci s potravinami se zvláštním důrazem na osobní hygienu a hygienu prostředí. Dále jsou vedeni k hospodárnému zacházení s potravinami a také k vytváření odmítavého vztahu k alkoholismu.

#### Strategie výuky

Při výuce je používaná forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, samostatné i skupinové práce žáků. Důraz je kladen na názornost a srozumitelnost s použitím různých vzorků, s využitím různých pomůcek – videa / naučné a instruktážní filmy, zpětný projektor. Při výuce se používají odborné knihy a časopisy (Gastronomická revue, Food service, Minutka). Důraz se klade na samostatnou práci při vyhledávání nových informací. Důležitou součástí výuky jsou odborné exkurze (pekárny, cukrárny, gastronomické veletrhy). Důležité je propojení s praktickou výukou a informacemi, které žák získává při těchto odborných exkurzích.

#### Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení klademe důraz na:

- porozumění učivu a schopnost vyjádřit vztahy mezi poznatky,
- ucelenost, přesnost a trvalost osvojení učební látky,

- využití teoretických poznatků v praktické činnosti,
- aktivní přístup k činnostem, zájem o ně a vztah k nim,
- schopnost srozumitelně a věcně i odborně správně se vyjádřit písemnou i mluvenou formou,
- hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se průběžně také aktivita žáka při vyučování,
- na konci tematických celků jsou zařazeny písemné testy,
- žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení.

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

Předmět Suroviny rozvíjí kompetence:

- K učení:

učí žáky vyhledávat a samostatně zpracovávat informace z různých informačních zdrojů.

- Komunikativní:

žáci se učí vyjadřovat se odborně správně a formulovat přesně své myšlenky, spolupracovat ve skupinách, dokáží prezentovat výsledky své práce.

- Občanské:

žáci jsou vedeni k zodpovědnosti a péči o životní prostředí.

Využívat prostředky IKT – vyhledávají a vyhodnocují informace získané z internetu nebo z odborné literatury.

### **Průřezová témata:**

**Občan v demokrat. společnosti** - slušnost a zdvořilost ne jenom na pracovišti.

#### **Člověk a životní prostředí:**

- Žák získává zkušenosti, jak optimálně uchovávat potraviny a hotové výrobky s ohledem na jejich jakost a trvanlivost,
- nakládá s provozními odpady v souladu s ekologickými principy,
- žáci jsou vedeni k technologické kázni, hospodárnosti a získání manuální zručnosti.

#### **Člověk a svět práce:**

- Žáci jsou vedeni k osvojení vědomostí, dovedností a pracovních návyků, potřebných k uplatnění na trhu práce,
- vytváří si odpovědný přístup k dodržování a respektování daných pravidel,
- výuka směřuje k zodpovědnému a pečlivému přístupu k týmové i samostatné práci,
- utváří kultivaci projevu myšlení, k rozvoji jejich úsudku a rozhodování,
- výuka vede k utváření slušného a odpovědného chování žáků v souladu s morálními zásadami a pravidly společenského chování bez rasových a jiných předsudků.

**Předmět: SUROVINY**

**Ročník: 1.**

**Počet hodin týdně: 2**

**Počet hodin ročně: 64 hodin**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>1. SLOŽENÍ A VLASTNOSTI POTRAVIN</b>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vysvětlí, čím se předmět suroviny zabývá,</li> <li>- charakterizuje význam potravin pro lidské tělo,</li> <li>- popíše vlastnosti, způsob skladování a využití surovin rostlinného a živočišného původu,</li> <li>- vyjmenuje a definuje základní živiny,</li> <li>- popíše energetickou a biologickou hodnotu potravin.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- potravinářský průmysl, rozdělení</li> <li>- suroviny rostlinného a živočišného původu</li> <li>- rozdělení poživatin-potraviny, pochutiny, nápoje</li> <li>- chemické složení potravin a vlastnosti živin</li> <li>- bílkoviny</li> <li>- tuky</li> <li>- sacharidy</li> <li>- minerální látky</li> <li>- vitamíny</li> <li>- voda</li> <li>- biologická a energetická hodnota potravin</li> </ul>	9
<b>2. METABOLISMUS ŽIVIN</b>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vyjmenuje látky nezbytné pro výživu organismu,</li> <li>- popíše trávicí a vylučovací ústrojí,</li> <li>- objasní jednotlivé fáze trávení.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- látky nezbytné pro výživu organismu</li> <li>- trávicí soustava, fyziologie trávení</li> <li>- metabolismus živin-jednotlivé fáze, význam</li> </ul>	3
<b>3. JAKOSTNÍ ZNAKY SUROVIN, SKLADOVÁNÍ A OŠETŘOVÁNÍ SUROVIN A VÝROBKŮ, KONZERVACE</b>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vysvětlí metody zjišťování jakosti potravin,</li> <li>- popíše příčiny znehodnocování potravin,</li> <li>- vyjmenuje zásady správného skladování,</li> <li>- uvede způsoby hodnocení surovin a popíše vady,</li> <li>- definuje záruční lhůtu potravin,</li> <li>- provede příjem, přípravu a úpravu surovin a pomocných látek,</li> <li>- popíše význam a způsoby konzervace potravin.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- jakost surovin a výrobků</li> <li>- způsoby zjišťování jakosti</li> <li>- příčiny znehodnocování surovin a výrobků</li> <li>- vlivy fyzikálně-chemické</li> <li>- vlivy biologické a mikrobiologické</li> <li>- zásady správného skladování surovin a výrobků</li> <li>- trvanlivost potravin a záruční lhůty u potravin</li> <li>- přejímka a ošetřování surovin</li> <li>- skladování surovin a výrobků</li> <li>- konzervace potravin</li> <li>- význam a princip konzervace</li> <li>- způsoby konzervace</li> </ul>	7
<b>4. SLADIDLA</b>		

<p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Charakterizuje a vyjmenuje sladidla,</li> <li>- slovně popíše výrobu surového řepného cukru a bílého řepného cukru,</li> <li>- vyjmenuje konzumní druhy cukru,</li> <li>- popíše vlastnosti a použití cukru a skladování,</li> <li>- charakterizuje vznik a získávání medu,</li> <li>- popíše složení, kvalitu a vady medu,</li> <li>- vyjmenuje druhy medu a popíše skladování, použití medu v CV,</li> <li>- charakterizuje umělá sladidla,</li> <li>- vyjmenuje druhy přírodních a umělých sladidel a popíše jejich použití.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- přírodní sladidla – charakteristika, rozdělení a vlastnosti,</li> <li>- vznik sacharidů v přírodě</li> <li>- rozdělení sacharidů</li> <li>- princip výroby řepného cukru</li> <li>- druhy konzumního cukru a jejich použití</li> <li>- význam, vlastnosti, složení a druhy medu</li> <li>- vady medu, ošetřování, skladování a použití v cukrářské výrobě</li> <li>- přírodní, umělá sladidla - význam, charakteristika a druhy</li> </ul>	7
<b>5. OBILOVINY, MOUKA</b>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Charakterizuje a vyjmenuje druhy obilí,</li> <li>- popíše skladování jakost a vady obilí,</li> <li>- popíše obilné zrno, zpracování, použití obilí,</li> <li>- charakterizuje mouku, výrobu mouky,</li> <li>- vyjmenuje druhy mouky,</li> <li>- rozlišuje jakost a vady mouky,</li> <li>- popíše použití a skladování mouky,</li> <li>- vyjmenuje nové druhy mouky.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- obiloviny - charakteristika obilovin a význam z hlediska výživy</li> <li>- druhy obilovin, chemické složení a využití</li> <li>- skladování, jakost a vady obilí</li> <li>- mouka - charakteristika mouky a její význam v cukrářské výrobě</li> <li>- princip výroby mouky</li> <li>- druhy mouky, jejich chemické složení a charakteristika</li> <li>- skladování mouky, vady a škůdci</li> <li>- hodnocení jakosti mouky</li> <li>- použití jednotlivých druhů mouky</li> </ul>	10
<b>6. ŠKROBY</b>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Charakterizuje a vyjmenuje druhy škrobů,</li> <li>- popíše výrobu škrobů,</li> <li>- popíše vlastnosti, použití a skladování škrobů,</li> <li>- charakterizuje výrobu škrobového sirupu,</li> <li>- popíše použití škrobového sirupu a škrobů v CV.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristické vlastnosti škrobů a jejich význam</li> <li>- druhy škrobů a jejich vlastnosti</li> <li>- princip výroby škrobů</li> <li>- použití a skladování škrobů</li> <li>- škrobový sirup</li> <li>- modifikované škroby /tepelně upravené/</li> </ul>	7
<b>7. VEJCE</b>		

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Charakterizuje a vyjmenuje druhy vajec,</li> <li>- popíše chemické složení vajec,</li> <li>- popíše vlastnosti celých skořápkových vajec,</li> <li>- vyjmenuje vady vajec, skladování a záruční dobu,</li> <li>- vyjmenuje způsoby konzervování vajec,</li> <li>- popíše použití vajec a vaječné hmoty v CV,</li> <li>- Ovládá zásady a hygienu při práci s vejci.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- chemické složení vajec, jejich charakteristika a význam v cukrářské výrobě</li> <li>- jakostní znaky vajec, způsoby zjišťování jakosti, třídění</li> <li>- skladování čerstvých vajec a doba trvanlivosti</li> <li>- způsoby uchování a konzervaci vajec</li> <li>- vady a nákazy vajec</li> <li>- hygiena vajec</li> </ul>	10
<b>8. MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY</b>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Stručně popíše charakteristiku a význam mléka,</li> <li>- popíše složení, jakost, ošetření mléka,</li> <li>- vyjmenuje tržní druhy mléka,</li> <li>- charakterizuje konzervaci a sušení mléka,</li> <li>- uvede použití a skladování mléka,</li> <li>- charakterizuje smetanu, výrobu smetany,</li> <li>- vyjmenuje druhy smetany,</li> <li>- rozlišuje vlastnosti, konzervaci, použití a skladování smetany,</li> <li>- charakterizuje tvaroh, výrobu tvarohu,</li> <li>- vyjmenuje druhy tvarohu,</li> <li>- popíše použití a skladování tvarohu,</li> <li>- charakterizuje sýry,</li> <li>- popíše výrobu, použití a skladování sýrů vhodných pro CV.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mléko – charakteristika a význam z hlediska výživy</li> <li>- druhy a chemické složení mléka</li> <li>- úprava, ošetření a skladování mléka</li> <li>- vady mléka a jakost mléka</li> <li>- charakteristika a výroba smetany, druhy a složení smetany</li> <li>- ošetřování, skladování a použití smetany v CV,</li> <li>- tvaroh – princip výroby, charakteristika, druhy a využití v cukrářské výrobě</li> <li>- sýry – princip výroby sýrů, základní rozdělení a charakteristika</li> </ul>	11



**Předmět: SUROVINY**

**Ročník: 2.**

**Počet hodin týdně: 2**

**Počet hodin ročně: 64 hodin**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>1. TUKY</b>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Charakterizuje a popíše složení tuků,</li> <li>- rozezná vady a skladování tuků,</li> <li>- charakterizuje oleje, vyjmenuje druhy konzumních olejů, popíše použití a skladování olejů,</li> <li>- charakterizuje tuhé tuky,</li> <li>- rozlišuje druhy rostlinných a živočišných tuhých tuků a jejich získávání,</li> <li>- ovládá výrobu másla,</li> <li>- rozezná vady tuků a příčiny žluknutí,</li> <li>- popíše použití tuků v cukrářské výrobě.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- význam, rozdělení tuků, složení a konzistence,</li> <li>- živočišné tuky</li> <li>- rostlinné tuky</li> <li>- princip výroby tuků průmyslově vyráběné tuky, jejich využití v cukrářské výrobě</li> <li>- Charakteristika a výroba másla,</li> <li>- skladování tuků</li> <li>- vady tuků, žluknutí</li> <li>- použití tuků v cukrářské výrobě</li> </ul>	11
<b>2. OVOCE A OVOCNÉ VÝROBKY</b>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Charakterizuje ovoce,</li> <li>- vyjmenuje a popíše jednotlivé druhy ovoce,</li> <li>- popíše chemické složení a způsoby konzervace ovoce,</li> <li>- rozliší ovocné výrobky,</li> <li>- uvede příklady použití ovoce a ovocných výrobků v CV.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozdělení, charakteristika a význam ovoce a využití v cukrářské výrobě,</li> <li>- způsoby konzervace ovoce - zmrazování, sterilace, sušení, proslazování, ...</li> <li>- výrobky z ovoce – význam ve výživě a použití v cukrářské výrobě</li> </ul>	10
<b>3. JÁDROVINY A OLEJNATÁ SEMENA</b>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Charakterizuje jádroviny,</li> <li>- vyjmenuje druhy jádrovin,</li> <li>- popíše složení, úpravu, použití a skladování jádrovin.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy a složení jádrovin a olejnatých semen</li> <li>- skladování a použití v cukrářské výrobě</li> </ul>	5
<b>4. KAKAO A ČOKOLÁDA</b>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Charakterizuje kakaové boby,</li> <li>- popíše úpravu kakaových bobů fermentací,</li> <li>- uvede výrobu kakaové hmoty, kakaového prášku,</li> <li>- vysvětlí princip výroby čokolády,</li> <li>- vyjmenuje druhy čokolád, čokoládových a kakaových plev,</li> <li>- popíše použití a skladování kakaa, čokolády a čokoládových výrobků.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pěstování, druhy, složení a úprava kakaových bobů</li> <li>- výroba kakaového prášku, kakaové hmoty a kakaového másla</li> <li>- čokoláda</li> <li>- druhy a složení čokolády</li> <li>- princip výroba čokolády</li> <li>- význam a použití a skladování čokolády</li> <li>- cukrářská kakaová poleva</li> </ul>	10

<b>5. POCHUTINY</b>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Charakterizuje pochutiny,</li> <li>- vyjmenuje povzbudivé pochutiny,</li> <li>- charakterizuje koření,</li> <li>- vyjmenuje druhy koření,</li> <li>- popíše vady, skladování koření,</li> <li>- vyjmenuje a charakterizuje alkoholické nápoje,</li> <li>- popíše výrobu trestí a aromat, octa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pochutiny povzbudivé – káva, čaj</li> <li>- koření – význam a druhy,</li> <li>- alkoholické nápoje používané v cukrářské výrobě</li> <li>- výroba a použití aromat, trestí a octů a soli.</li> </ul>	8
<b>6. ŽELÍROVACÍ PROSTŘEDKY</b>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Charakterizuje želírovací látky,</li> <li>- vyjmenuje a popíše jednotlivé druhy,</li> <li>- zná výrobu agaru, alginátu a želatiny.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy a vlastnosti želírujících látek,</li> <li>- použití želírovacích prostředků v cukrářské výrobě: algináty, agar – agar, želatina, pektin.</li> </ul>	6
<b>7. KYPŘÍCÍ PROSTŘEDKY V CUKRÁŘSKÉ VÝROBĚ</b>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vyjmenuje druhy kypření,</li> <li>- Droždí- popíše výrobu, vlastnosti, vady, použití a skladování,</li> <li>- vyjmenuje chemické kypřící prostředky.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- přírodní kypření – vlastnosti, principy, způsoby,</li> <li>- chemické kypřící prostředky,</li> <li>- použití a skladování všech kypřících prostředků</li> </ul>	6
<b>8. NOVÉ DRUHY SUROVIN</b>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vyjmenuje a charakterizuje nové druhy surovin používané v CV s ohledem na technologické postupy,</li> <li>- zdůvodní a jednotlivé druhy surovin,</li> <li>- popíše jednotlivé druhy nových surovin.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rychlošlehačí přípravky</li> <li>- surovinové směsi na výrobu polotovarů a výrobků</li> <li>- přípravky na výrobu zmrzlin</li> <li>- stabilizátory, emulgátory</li> <li>- ostatní vývojové suroviny – modifikované škroby, extrudovaná mouka, bezlepková mouka, nové druhy mouky, sladidel a rostlinná mléka, atd.</li> </ul>	8

**Předmět: SUROVINY**

**Ročník: 3.**

**Počet hodin týdně: 2**

**Počet hodin ročně: 64**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>1. CHEMICKÉ LÁTKY A KONZERVAČNÍ PROSTŘEDKY V CUKRÁŘSKÉ VÝROBĚ</b>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dokáže vyjmenovat konzervační látky používané v potravinářské výrobě,</li> <li>- jejich použití,</li> <li>- vyjmenuje polotovary a výrobky s použitím konzervačních látek.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Použití organických kyselin v CV,</li> <li>- emulgátory, stabilizátory a zahušťovadla,</li> <li>- konzervační prostředky a jejich použití CV,</li> <li>- látky zvýrazňující chuť a vůni.</li> </ul>	10
<b>2. POTRAVINÁŘSKÁ BARVIVA</b>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Charakterizuje a vyjmenuje potravinářská barviva,</li> <li>- popíše použití potravinářských barviv,</li> <li>- vymenuje zdroje přírodních barviv.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- přírodní barviva,</li> <li>- umělá barviva,</li> <li>- význam barvení v cukrářské výrobě,</li> </ul>	6
<b>3. OBALOVÉ MATERIÁLY</b>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Popíše význam balení v cukrářské výrobě,</li> <li>- vyjmenuje druhy obalových materiálů,</li> <li>- popíše použití obalů,</li> <li>- zvolí nejvhodnější způsoby balení a dopravy pro dané suroviny a výrobky s ohledem na životní prostředí.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- význam, druhy a charakteristika obalových materiálů (papírové obaly, fólie, celofán, alobal)</li> <li>- použití obalových materiálů zejména v cukrářské výrobě,</li> <li>- estetický význam obalů v CV,</li> <li>- třídění obalů, likvidace v potravinářské výrobě.</li> </ul>	6
<b>4. SPECIFICKÉ UČIVO</b>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vysvětlí použití jedlého papíru,</li> <li>- Charakterizuje regionální potraviny a suroviny,</li> <li>- vyjmenuje extrudované výrobky,</li> <li>- vyjmenuje a charakterizuje zahraniční speciality.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- použití jedlého papíru</li> <li>- regionální suroviny a potraviny</li> <li>- extrudované výrobky</li> <li>- zahraniční speciality</li> <li>- alternativní druhy surovin</li> </ul>	10
<b>5. OPAKOVÁNÍ TÉMAT K ZÁVĚREČNÝM ZKOUŠKÁM</b>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Charakterizuje jednotlivé suroviny,</li> <li>- popíše jejich získávání, popřípadě výrobu,</li> <li>- popíše druhy, použití a skladování jednotlivých surovin.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- význam jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu</li> <li>- rozdělení jednotlivých surovin, získávání, výroba a úprava</li> <li>- konzervace, uchovávání a skladování použití v cukrářské výrobě</li> </ul>	32

## Učební osnova předmětu

### 6.11 ODBORNÉ KRESLENÍ

#### Obecný cíl

Cílem je rozvíjení tvůrčí kreativity žáků, smyslu pro harmonii barev a estetického cítění, které je nutné při tvorbě a dohotovování cukrářských výrobků.

#### Charakteristika učiva

Vyučovací předmět odborné kreslení poskytuje žákům znalosti dekorativního umění, umožňuje jim získat potřebnou odbornou výtvarnou průpravu pro zhotovení nákresu cukrářského výrobku včetně barevné úpravy podle vlastní představivosti.

#### Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Učitel naučí žáky kreslířské dovednosti potřebné ke ztvárnění a znázornění vlastních návrhů cukrářských výrobků včetně jejich konečné úpravy a zdobení. Při výuce je třeba zabývat se i prostorovým zobrazováním, usnadňujícím zvolit vhodný základní tvar výrobku a správné rozdělení plochy pro jeho zdobení. Tato průprava usnadňuje žákům provádět praktické zdobení vkusně a čistě dle vlastní inspirace.

#### Strategie výuky

Vyučující využívá při výuce všech dostupných moderních vyučovacích metod a prostředků, vede žáky k samostatné práci, vysvětlí jim postup při provádění náčrtů a výkresů a dbá na to, aby výkresy mohly sloužit jako předloha k práci. Žáci provádějí kresbu měkkým materiálem (tužkou, křídou, fixem apod.), při níž se ruka nedotýká podložky. Všechny cviky je nutné kreslit podle pravítka. Procvičování cviků se provádí sáčkem a glazurou.

Při vyučování odborného kreslení se používá jako předloha různé modely, obrazy, výkresy, apod. Vyučování je možné doplňovat exkurzemi do cukrářských provozoven nebo návštěvou výstavy cukrářských výrobků.

Učivo navazuje na vyučovací předmět technologie i suroviny a odborný výcvik.

#### Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení klademe důraz na:

- Porozumění učivu a schopnost vyjádřit vztahy mezi poznatky,
- ucelenost, přesnost a trvalost osvojení učební látky,
- využití teoretických poznatků v praktické činnosti,
- aktivní přístup k činnostem, zájem o ně a vztah k nim,
- schopnost srozumitelně a věcně i odborně správně se vyjádřit písemnou i mluvenou formou
- hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se průběžně také aktivita žáka při vyučování,
- na konci tematických celků jsou zařazeny písemné texty,
- žáci jsou hodnoceni kombinací slovního a numerického hodnocení.

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

Předmět Odborné kreslení rozvíjí kompetence:

- K učení:

učí žáky vyhledávat a samostatně zpracovávat informace z různých informačních zdrojů.

- **Komunikativní:**

žáci se učí vyjadřovat se odborně správně a formulovat přesně své myšlenky, spolupracovat ve skupinách, dokáží prezentovat výsledky své práce.

- **Občanské:**

žáci jsou vedeni k zodpovědnosti a péči o životní prostředí.

Využívat prostředky IKT – vyhledávají a vyhodnocují informace získané z internetu nebo z odborné literatury.

**Průřezová témata:**

**Občan v demokrat. společnosti** - slušnost a zdvořilost ne jenom na pracovišti.

**Člověk a životní prostředí:**

- Žák získává zkušenosti, jak optimálně uchovávat potraviny a hotové výrobky s ohledem na jejich jakost a trvanlivost,
- nakládá s provozními odpady v souladu s ekologickými principy,
- žáci jsou vedeni k technologické kázni, hospodárnosti a získání manuální zručnosti.

**Člověk a svět práce:**

- Žáci jsou vedeni k osvojení vědomostí, dovedností a pracovních návyků, potřebných k uplatnění na trhu práce,
- vytváří si odpovědný přístup k dodržování a respektování daných pravidel,
- výuka směřuje k zodpovědnému a pečlivému přístupu k týmové i samostatné práci,
- utváří kultivaci projevu myšlení, k rozvoji jejich úsudku a rozhodování,
- výuka vede k utváření slušného a odpovědného chování žáků v souladu s morálními zásadami a pravidly společenského chování bez rasových a jiných předsudků.

**Předmět: ODBORNÉ KRESLENÍ**

**Ročník: 1.**

**Počet hodin týdně: 0,5**

**Počet hodin ročně: 16**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>1. CVIČENÍ JEDNOTAHOVÝCH LINIÍ</b>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Namaluje bez podpory lokte jednotahové linie a obloučky,</li> <li>- naučí se jednotlivé cviky s odlehčenou rukou,</li> <li>- vytvoří motivy květin, figurek a lístků tužkou podle nákresu a bez nákresu,</li> <li>- vytvoří motivy květin, figurek a lístků tužkou dle nákresu i bez nákresu,</li> <li>- osvojí si práci s kornoutkem a glazurou glazurou.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nácvič jednotahových linií volnou rukou – tužkou,</li> <li>- procvičování jednotahových linií kornoutkem s glazurou,</li> <li>- sestavování ozdobných linek a pásků s různými motivy kvítků, lístků, figurek – tužkou,</li> <li>- procvičování ozdobných pásků s různými motivy - sáčkem a glazurou.</li> </ul>	8
<b>2. NÁCVIK PÍSMÁ</b>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osvojí si nácvič jednotahových linií volnou rukou, prováděnou měkkými materiály,</li> <li>- procvičuje nácvič písma a sestavování písmen do slov pomocí kornoutku s glazurou,</li> <li>- zabývá se prostorovým zobrazováním,</li> <li>- osvojí si jak zvolit správný tvar výrobků</li> <li>- provede vhodné rozdělení plochy</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nácvič hůlkového písma, rozestavení písmen a slov – tužkou,</li> <li>- nácvič písma psacího – tužkou,</li> <li>- procvičování písma a sestavování písmen a slov – kornoutkem s glazurou,</li> <li>- abeceda plošného písma,</li> <li>- sestavování písmen do slov, čísel-tužkou.</li> </ul>	8

**Předmět: ODBORNÉ KRESLENÍ**

**Ročník: 2.**

**Počet hodin týdně: 0,5**

**Počet hodin ročně: 16**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>1. DĚLENÍ ZDOBENÝCH PLOCH</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Umí rozdělit a ozdobit kruhovou plochu podle daných pravidel,</li> <li>- umí také kruhovou plochu nepravidelně rozdělit,</li> <li>- dokáže rozdělit a ozdobit čtvercovou a obdélníkovou plochu podle předlohy i podle vlastních představ,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dělení a zdobení kruhové plochy,</li> <li>- dělení plochy čtvercové, obdélníkové,</li> <li>- asymetrické dělení,</li> <li>- skladba písma do uvedených ploch.</li> </ul>	6
<b>2. ZDOBENÍ, TECHNIKY ZDOBENÍ</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- využívá vlastní fantazie a vlastních předloh při zdobení,</li> <li>- osvojí si důležitost vkusného a čistého zdobení,</li> <li>- dokáže vyrobit ozdoby z čokolády,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- technika zdobení okrajů – tužkou,</li> <li>- technika zdobení výrobků – tužkou,</li> <li>- stylizační ozdoba – tužkou</li> <li>- figurální kresba – tužkou,</li> <li>- ozdoby z čokolády,</li> </ul>	10

## Učební osnova předmětu

### 6.12 ODBORNÝ VÝCVIK

#### Obecný cíl

Obecným cílem vyučovacího předmětu je získání vědomostí, dovedností a návyků týkajících se přípravy běžných cukrářských výrobků dle cukrářských norem, používání a zpracování surovin při přípravě cukrářských výrobků za dodržování osobní i provozní hygieny. Vedení žáka k aktivnímu přístupu a schopnosti přizpůsobovat se změnám na trhu práce. Osvojení praktických dovedností, správných hygienických předpisů a technologických norem za účelem zachování kvality a zdravotní nezávadnosti cukrářských výrobků.

#### Charakteristika učiva

Odborný výcvik se uskutečňuje v souladu s učební osnovou. Učivo je rozděleno do tří ročníků: 1. ročník 15 hodin týdně, 2. ročník 17,5 hodin týdně, 3. ročník 28 hodin týdně.

Je to souhrn technologických postupů s racionálním využitím výrobních prostředků k dosažení výchovně vzdělávacího cíle. Žáci provádějí jednoduché technologické výpočty a základní operace, osvojují si technologické postupy při přípravě běžných cukrářských těst, hmot, náplní a polev a obsluhu jednoduchých 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 cukrářské výrobě.

#### Mezipředmětové vztahy:

odborný výcvik probíhá v souladu získávání vědomostí těchto předmětů:

- zařízení závodů,
- technologie,
- suroviny a výživa,
- matematika.

#### Pojetí výuky

Metody výuky:

- instruktáž je komplexní vyučovací metoda při výuce senzomotorických dovedností
  - o úvodní,
  - o doplňková,
  - o závěrečná.
- cvičení je záměrně časově rozvržené opakování jednotlivých úkonů,
- vysvětlování je prováděno skupině či individuálně,
- výklad,
- vysvětlování,
- demonstrační metody,
- názorné ukázky,
- práce s technickou dokumentací jsou zápisy do sešitů, technologické výpočty,
- exkurze.

Výběr vhodné metody výuky závisí na tématu probíraného učiva.

Formy výuky:

Skupinová výuka probíhá se skupinou max. 7 žáků na pracovišti.

Individuální výuka probíhá dle potřeb jednotlivých žáků.

### **Hodnocení výsledků**

Základem pro hodnocení je klasifikační řád školy. Vždy musíme brát ohled na možnosti žáka.

Hodnocení průběžné sleduje získávání schopností dovedností a návyků daného pracovního úkonu. Pro učitele je to zpětná vazba jeho práce. Žáci jsou hodnoceni slovně nebo numericky.

Rozhodující kritéria pro hodnocení:

- osvojení praktických dovedností a návyků,
- využití získaných vědomostí v praxi,
- aktivita, samostatnost,
- odpovědnost,
- kvalita práce,
- dodržování hygieny a bezpečnosti práce,
- hospodárné využití materiálu a energie.

### **Přínos k rozvoji kompetencí**

- Komunikativní – dovednost vyjadřovat se ústně i písemně, číst s porozuměním text. Vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování.
- Personální – dovednost spolupracovat s druhými lidmi, přijímat zodpovědnost za vlastní práci.
- Sociální – schopnost pracovat v týmu, předcházet osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a rasové diskriminaci.
- Pracovní uplatnění – absolventi mají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce. Umí se přizpůsobit pracovním podmínkám pomocí rekvalifikace dle nabídky regionu nebo úřadu práce.

### **Průřezová témata:**

**Občan v demokrat. společnosti** - slušnost a zdvořilost ne jenom na pracovišti.

#### **Člověk a životní prostředí:**

- Žák získává zkušenosti, jak optimálně uchovávat potraviny a hotové výrobky s ohledem na jejich jakost a trvanlivost,
- nakládá s provozními odpady v souladu s ekologickými principy,
- žáci jsou vedeni k technologické kázni, hospodárnosti a získání manuální zručnosti.

#### **Člověk a svět práce:**

- Žáci jsou vedeni k osvojení vědomostí, dovedností a pracovních návyků, potřebných k uplatnění na trhu práce,
- vytváří si odpovědný přístup k dodržování a respektování daných pravidel,



- výuka směřuje k zodpovědnému a pečlivému přístupu k týmové i samostatné práci,
- utváří kultivaci projevu myšlení, k rozvoji jejich úsudku a rozhodování,
- výuka vede k utváření slušného a odpovědného chování žáků v souladu s morálními zásadami a pravidly společenského chování bez rasových a jiných předsudků.

### Chování pracovníků ve službách:

- žák se učí pracovat podle pokynů nadřízeného, dodržovat časový harmonogram,
- je veden ke k slušnému jednání a vystupování vůči hostům,
- rozvíjí osobnostní předpoklady pro pracovníky ve službách jako je ochota k hostům, slušnost, spolehlivost, poctivost, odpovědnost za svěřenou práci, pozitivní postoj a vztah k hostům,
- osvojuje si schopnosti pracovat v týmu.

### Předmět: ODBORNÝ VÝCVIK

Ročník: 1.

Počet hodin týdně: 15

Počet hodin ročně: 480

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>1. Úvod a seznámení s organizací výuky, hygiena a bezpečnost práce</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rozlišuje jednotlivé provozy,</li> <li>- dodržuje zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci s jednotlivými stroji a zařízeními v cukrářské výrobě,</li> <li>- dodržuje zásady hygieny a sanitace,</li> <li>- používá ochranné pomůcky,</li> <li>- poskytne první pomoc,</li> <li>- řídí se protipožárním opatřením.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- základní ustanovení právních norem BOZP/PO,</li> <li>- nejčastější zdroje a příčiny úrazů,</li> <li>- protipožární předpisy,</li> <li>- zásady provozní a osobní hygieny,</li> <li>- prevence úrazů,</li> <li>- zásady první pomoci.</li> </ul>	6
<b>2. Zásady hospodaření a příprava surovin</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hospodaří se surovinami,</li> <li>- přijímá a ukládá suroviny do skladu,</li> <li>- navažuje a upravuje jednotlivé suroviny,</li> <li>- ovládá měření surovin a převody jednotek,</li> <li>- vážení dle receptur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hospodaření se surovinami, vedení skladu,</li> <li>- příjem a výdej surovin,</li> <li>- praktické výpočty surovin podle receptury,</li> <li>- vážení, měření a příprava surovin na výrobu.</li> </ul>	6
<b>3. Příprava pracoviště na provoz</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- U všech zařízení dodržuje bezpečnost,</li> <li>- pravidelně je proškolen, a</li> <li>- provádí údržbu a čištění strojů, zařízení a pomůcek.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Seznámení s jednotlivým nářadím,</li> <li>- použití náradí v CV a jeho hygiena,</li> <li>- obsluha pecí, šlehacího stroje,</li> <li>- dodržení bezpečnosti u strojů a pecí,</li> <li>- čištění a údržba strojů,</li> <li>- proškolení, jak zacházet se stroji.</li> </ul>	6
<b>4. Úprava cukru</b>		

<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dodržuje bezpečnost při vaření cukerných roztoků,</li> <li>- popíše a připraví jednotlivé zkoušky,</li> <li>- využívá měření digitálním teploměrem,</li> <li>- připravuje griliáš, karamel, kulér a cukerné rozvary.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržování zásad bezpečnosti při vaření cukru</li> <li>- úprava cukru k vaření</li> <li>- vaření cukru na různé hustoty</li> <li>- určování hustoty cukru-teploměrem, hustoměrem, drátěným očkem</li> <li>- výroba karamelu, kuléru, griláže a cukerné rozvary.</li> </ul>	12
<b>5. Cvičné práce z hmot na stříkání</b>		
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ovládá výrobu papírových kornoutků,</li> <li>- umí použít stříkací sáčky;</li> <li>- umí stříkat ozdoby z různých hmot a krémů.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Výroba papírových kornoutků,</li> <li>- příprava cvičné hmoty,</li> <li>- plnění, držení a čištění cukrářských sáčků,</li> <li>- práce s hladkou a řezanou trubičkou.</li> </ul>	48
<b>6. Pevná těsta a výrobky</b>		
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje bezpečnosti při výrobě těsta,</li> <li>- ovládá a popíše jednotlivé technologické postupy,</li> <li>- vysvětlí pravidla přípravy těst, jejich zpracování a dohotovení,</li> <li>- zná teploty pečení,</li> <li>- vysvětlí postupy plnění a zdobení,</li> <li>- uvede správnou trvanlivost a hmotnost jednotlivých výrobků.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bezpečnost při přípravě těst,</li> <li>- příprava surovin a těst: lineckého a vaflového, náplní, polev,</li> <li>- zadělávání těsta – vady: spaření těsta,</li> <li>- vyvalování, vypichování, pečení těst,</li> <li>- plnění a dohotovení výrobků z lineckého a vaflového těsta,</li> <li>- výroba čajového pečiva,</li> <li>- výroba výrobků z pevných těst:</li> <li>- linecké ovocné košíčky, linecké ořechové košíčky, mocca oválek, linecký koláček s ovocnou směsí.</li> </ul>	168
<b>7. Linecké třeňé těsto</b>		
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zná a umí upravit suroviny,</li> <li>- ovládá technologický postup,</li> <li>- umí těsto natvarovat sáčkem s řezanou trubičkou různé tvary-věnečky, rohlíčky a růžičky,</li> <li>- dodržuje rychlé zpracování třeňé hmoty,</li> <li>- dohotoví výrobek náplněmi a pomocí CKP.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Příprava surovin,</li> <li>- technologické postupy jednotlivých druhů, pečení,</li> <li>- výroba druhů do čajového pečiva,</li> <li>- plnění ovocnými náplněmi,</li> <li>- dohotovování.</li> </ul>	60
<b>8. Náplně</b>		
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ovládá rozdělení náplní,</li> <li>- uvede surovinové složení náplní,</li> <li>- popíše technologické postupy náplní,</li> <li>- zná použití náplní,</li> <li>- zná technologické postupy přípravy náplní,</li> <li>- ovládá zásady správného skladování náplní, doby použitelnosti a záruční lhůty,</li> <li>- dbá na správné dodržování</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Význam a rozdělení náplní,</li> <li>- trvanlivé náplně,</li> <li>- trvanlivější náplně,</li> <li>- méně trvanlivé náplně,</li> <li>- náplně pro rychlou spotřebu.</li> </ul>	42

<p>technologických postupů při vaření máslových, žloutkových a tukových krémů a náplní na pečení,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- umí použít ovocné a bílkové náplně,</li> <li>- po celou dobu přípravy dodržuje bezpečnost při přípravě náplní.</li> </ul>		
<b>9. Polevy a jejich příprava</b>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ovládá rozdělení polev,</li> <li>- nahřívání polev nad vodní lázní,</li> <li>- umí vyrobit, uvařit i upraví polevy:</li> <li>- fondánová poleva</li> <li>- agarová poleva</li> <li>- CKP, čokoláda, bílá čokoláda,</li> <li>- bílková glazura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rozdělení a použití a výroba polev</li> <li>- fondánová,</li> <li>- agarová,</li> <li>- CKP, čokoláda, bílá čokoláda,</li> <li>- bílková glazura.</li> </ul>	18
<b>10. Listové těsto</b>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Naváže a zadělá těsto podle receptury,</li> <li>- vyrobí tukovou část a vodánek,</li> <li>- umí zabalit tukovou část do vodánku,</li> <li>- provaluje a překládá těsto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Příprava surovin,</li> <li>- tuková kostka, vodánek,</li> <li>- balení tukové části do vodánku,</li> <li>- provalování a překládání těsta,</li> <li>- příprava na prodej, expedice.</li> </ul>	36
<b>11. Moderní cukrářské výrobky, Opakování témat 1. ročníku,</b>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede správně navázat suroviny,</li> <li>- dbá bezpečnosti při vaření, šlehání, pečení a dohotovení výrobků,</li> <li>- umí vyrobit jednotlivé hmoty, těsta, náplně, polevy,</li> <li>- umí naplnit krém do upečených korpusů,</li> <li>- umí dohotovit jednotlivé výrobky.</li> <li>- Zná moderní výrobní postupy, technologie výroby</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava surovin</li> <li>- šlehání, hnětení, míchání hmot a těst</li> <li>- vaření náplní a polev</li> <li>- složení jednotlivých výrobků</li> <li>- výběr správných pomůcek a nářadí na výrobu výrobků</li> <li>- vyvalování, vypichování, plnění a dohotovení výrobků</li> <li>- balení a expedice výrobků</li> </ul>	78

**Předmět: ODBORNÝ VÝCVIK**

**Ročník: 2.**

**Počet hodin týdně: 17,5**

**Počet hodin ročně: 560**

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva	Počet hodin
<b>1. Úvod - BZOP a hygiena</b>		

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zná a dodržuje zásady bezpečnosti, hygieny a sanitace v cukrářském provozu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hygienické předpisy-hygiena osobní a pracoviště,</li> <li>- bezpečnost a ochrana zdraví při práci, požární ochrana.</li> </ul>	7
<b>2. Listové těsto – výrobky</b>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Naváží a zadělá těsto podle receptury,</li> <li>- vyrobí tukovou část a vodánek,</li> <li>- umí zabalit tukovou část do vodánku,</li> <li>- provaluje a překládá těsto,</li> <li>- tvaruje z těsta šátečky, trubičky, pláty,</li> <li>- dodržuje teplotu pečení,</li> <li>- ovládá zásady práce s vejci,</li> <li>- zná výrobní postupy všech náplní,</li> <li>- plní hotové korpusy náplněmi a zvládne je dohotovit.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Příprava surovin,</li> <li>- tuková kostka, vodánek,</li> <li>- balení tukové části do vodánku,</li> <li>- provalování a překládání těsta,</li> <li>- tvarování a pečení korpusů,</li> <li>- výroba korpusů trubiček, šáteček,</li> <li>- výroba listových řezů, listových tyčinek,</li> <li>- výroba bílkových krémů a dalších náplní a dohotovení výrobků</li> </ul>	42
<b>3. Pálená hmota</b>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- naváží a uvaří hmotu dle dané receptury</li> <li>- dodržuje pravidla bezpečnosti</li> <li>- urestuje a vymíchá hmotu</li> <li>- umí plnit hmotu do sáčků a stříká různé tvary-věnečky, větrníky, banánky,</li> <li>- korpusy správně upeče a dohotovuje, ovládá plnění krémem, šlehačkovou náplní a potahování fondánem a CKP.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Příprava pálené hmoty, restování hmoty,</li> <li>- tvarování hmoty pomocí sáčků a řezaných trubiček,</li> <li>- pečení hmoty, vady pálené hmoty, korpusů,</li> <li>- dohotovování výrobků z pálené hmoty.</li> <li>- příprava polev a dohotovení jednotlivých druhů.</li> </ul>	77
<b>4. Medové těsto</b>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dbá bezpečnosti při vaření cukru,</li> <li>- ovládá výrobní postupy při provádění inverze a neutralizace,</li> <li>- zvládá vyvalovat ručně nebo strojově a vypichuje různé tvary,</li> <li>- vyrábí polevy a dohotovuje.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaření cukerného rozvaru – inverze a neutralizace,</li> <li>- ostatní suroviny a zadělání těsta</li> <li>- odležení těsta,</li> <li>- zkouška pečivosti,</li> <li>- vyvalování, vypichování a pečení,</li> <li>- zdobení a dohotovení výrobků z perníkových a medových těst.</li> </ul>	35
<b>5. Lehké šlehané hmoty</b>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- správně naváží a připraví suroviny,</li> <li>- zná veškeré výrobní postupy šlehaných hmot,</li> <li>- umí vyšlehat a nastříkat hmoty, správně upéct korpusy,</li> <li>- ovládá výrobu potřebných krémů a náplní,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lehké šlehané hmoty, piškotové hmoty:</li> <li>- příprava surovin,</li> <li>- oddělování bílků od žloutků,</li> <li>- šlehání,</li> <li>- míchání hmoty, stříkání hmoty,</li> <li>- pečení,</li> <li>- výrobky z buflerové hmoty: likérové špičky, pražské koule, čokoládové</li> </ul>	161

- zvládne dohotovit jednotlivé výrobky ze šlehaných hmot.	rohlíčky, indiánky, - výroba cukrářských piškotů.	
<b>6. Nahřívání šlehané hmoty</b>		
Žák: - ovládá tvarování ručně - roztíráním, - umí nadávkovat hmotu do forem, ráfků, - umí zvolit vhodný stupeň pečení, - kontroluje pečení korpusů, - plní dortové korpusy a stáčí rolády.	- Příprava surovin, - šlehání, - tvarování hmoty dle výrobků, - pečení, - druhy výrobků - rolády, dorty.	21
<b>7. Těžké šlehané hmoty</b>		
Žák: - popíše technologický postup, - obsluhuje potřebné stroje a zařízení, - používá a umí připravit různé formy na pečení, - umí zvolit a vyrobit různé druhy náplní.	- Navažování surovin a šlehání, - tvarování hmoty a pečení, - výroba náplní a ozdob, - dohotovení výrobků.	21
<b>8. Třené hmoty</b>		
Žák: - zvládá všechny suroviny správně upravit, - umí připravit formy bábovky a formy na biskupský chlebiček.	- Příprava surovin, výrobní postup, - tvarování, pečení, - výrobky-biskupský chlebiček, třená bábovka.	35
<b>9. Zvláštní druhy šlehaných hmot</b>		
Žák: - ovládá výrobní postupy, teploty cukerných rozvarů úpravu surovin, - používá při výrobě různá tvořítka a šablony, - vyjmenuje vady těchto hmot, - obsluhuje potřebné stroje a zařízení, - ovládá jednotlivé technologické postupy.	- Navažování surovin, - výroba hmot, - sušení korpusů, - výrobky-sněhová hmota, hmota na laskonky, bezé hmota, hmota na vaničky.	91
<b>10. Jádrové hmoty</b>		
Žák: - umí rozdělit tyto hmoty do skupin, - ovládá technologické postupy jednotlivých hmot a výrobků, - dbá bezpečnosti práce na třecím stroji, - používá různá tvořítka a pomůcky.	- Navažování surovin, - zadělání a tření hmoty na třecím stroji, - příprava a zpracování hmot na výrobu marokánek, kokosek, jádrových kornoutků, - tvarování a pečení korpusů,	70

**Předmět: ODBORNÝ VÝCVIK**

**Ročník: 3.**

**Počet hodin týdně: 28**

**Počet hodin ročně: 896**

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Rozpis učiva</b>	<b>Počet hodin</b>
----------------------------	---------------------	--------------------

<b>1. Úvod – BZOP a hygiena</b>		
<b>Žák:</b> - dodržuje zásady hygieny a sanitace v cukrářském provozu, - respektuje předpisy bezpečnosti a ochrany zdraví při práci.	- Hygienické předpisy, hygiena osobní a pracoviště, - bezpečnost a ochrana zdraví při práci, - požární ochrana.	7
<b>2. Kynutá těsta</b>		
<b>Žák:</b> - vypočítá a vyrábí jednotlivé výrobky dle receptur, - umí vyrobit náplně do jednotlivých druhů výrobků, - výrobky tvaruje ručně, správně dohotovuje, - ovládá teploty pečení a kontroluje průběh pečení výrobků.	- Výběr a příprava surovin, - příprava kvásku a jeho zrání, - mísení těsta, - kynutí těsta, - příprava náplní, - tvarování a plnění koláčů a táčů. - pečení a dohotovení.	196
<b>3. Příprava zmrzlin</b>		
<b>Žák:</b> - připravuje zmrzlinu z různých surovin a směsí, - vychlazuje, zamrazuje a uchovává, - dodržuje hygienické předpisy při výrobě zmrzlin.	- Výběr a úprava surovin, - příprava základu pro výrobu zmrzliny, - ochucení zmrzlinového základu, - mrazení zmrzliny, - expedice zmrzlin.	28
<b>4. Cukrářské ozdoby</b>		
<b>Žák:</b> - používá různé druhy tvořítek, formiček na výrobu ozdob, - využívá estetické cítění při barvení hmoty, - umí pracovat s různými hmotami, - ovládá různé metody barvení.	- Výroba modelovací hmoty ze sušeného mléka, použití k modelování ozdob i k potahování výrobků, - práce se bílkovou glazurou s ovocem s CKP.	105
<b>5. Restaurační moučníky</b>		
<b>Žák:</b> - ovládá výrobní postupy, - dodržuje zásady bezpečnosti, - umí používat různá tvořítka - umí připravit různé náplně, - zvládne výrobky připravit k podávání.	- Výběr a úprava surovin, - jednotlivá těsta, tepelné úpravy, - výroba cukrářských koblih, palačinek, jablečného závínu.	49
<b>6. DIA výrobky</b>		
<b>Žák:</b> - dodržuje hygienická pravidla, - umí správně navázat a vyrobit hmotu dle receptur, - ovládá používání DIA surovin, - správně tvaruje a plní výrobky, - umí dohotovit jednotlivé výrobky.	- Příprava surovin, - výroba hmot a těst, - tvarování, pečení a plnění, - dohotovení výrobků.	28

<b>7. Hodnocení jakosti a expedice cukrářských výrobků</b>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- provádí smyslová hodnocení cukrářských výrobků,</li> <li>- sleduje opatření týkajících se kritických bodů ve výrobě.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hodnocení kvality výrobků pomocí smyslů.</li> <li>- Evidence výroby, balení výrobků</li> </ul>	63
<b>8. Opakování témat k závěrečným zkouškám</b>		
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zvládá samostatně vyrobit jednotlivé náplně a krémy,</li> <li>- rozdělí šlehané hmoty,</li> <li>- zná dobu a stupně pečení u různých druhů výrobků,</li> <li>- dokáže výrobky vyhotovit tak, aby odpovídaly požadovanému vzhledu a určené gramáži,</li> <li>- umí hmoty stříkat sáčkem s trubičkami.</li> <li>- umí modelovat ozdoby,</li> <li>- během výroby dodržuje veškerá pravidla BOZP, HACAP.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Výrobky z pevných těst,</li> <li>- výrobky z pálené hmoty,</li> <li>- výrobky z listového těsta,</li> <li>- výrobky ze šlehaných hmot,</li> <li>- výrobky z kynutého těsta,</li> <li>- výrobky z jádrových hmot,</li> <li>- náplně a polevy,</li> <li>- ozdoby.</li> </ul>	420

## **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 cukrárně a dalších smluvních pracovištích, která jsou dobře vybavena na mechanické a tepelné zpracování potravin, chladicími a mrazicími zařízeními. Ve cvičné cukrárně probírají žáci témata, která nelze provádět v provozu - příprava na odbornou soutěž.

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 – Asociace kuchařů a cukrářů, podílí se na organizování odborných soutěží, seminářů a vzdělávacích akcí. Škola spolupracuje s profesními firmami při zajišťování praxí a exkurzí žáků v jejich provozech, nabídkou surovin, účastí učitelů na odborných seminářích firem, z nichž některé školu sponzorují finančně i materiálně. Pořádáme společenské akce, při kterých si žáci prakticky vyzkoušejí nové bio potraviny a výrobky zdravé výživy. Tradicí se stal Den Země, kde žáci poznávají bio výrobky. Italská lektorka pořádá seminář kávy, dezertů, kterého se účastní učitelé a žáci. Ve škole probíhají cukrářské soutěže ve zručnosti, fantazii a rychlosti. 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 renomovanými cukrárnami v Brně.

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.

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

<b>Název projektu</b>	Ze školy do práce a do života 2020+
<b>Registrační číslo projektu</b>	CZ.02.3.62/0.0/0.0/19_077/0016771
<b>Název dokumentu</b>	Dodatek ŠVP – Tranzitní program
<b>Škola</b>	Odborné učiliště a praktická škola Brno, příspěvková organizace, Lomená 530/44, Brno, 61700
<b>ŠVP</b>	Potravinářská výroba 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.- 3. roč. odborného učiliště oboru Potravinářská výroba 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"><li>– zjišťování potřeb žáka,</li><li>– tvorba individuálního tranzitního plánu (ITP),</li><li>– nácvik pracovních dovedností s pracovním asistentem,</li><li>– rozvíjení dalších dovedností dle ITP,</li><li>– průběžné hodnocení ITP,</li><li>– revize/aktualizace ITP,</li><li>– vyhodnocení ITP.</li></ul>
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. Připraví prezentaci, kde představí a uvedou své poznatky a zkušenosti z TP.</p>