Školní vzdělávací program

Cukrářské práce

Kód a název oboru vzdělání:
29-51-E/01
Potravinářská výroba

Forma: denní studium

OSNOVA ŠVP

1 Úvodní identifikační údaje 4
2 Profil absolventa 5
2.1 Název a adresa školy: 5
2.2 Uplatnění absolventa 5
2.3 Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání, stupeň dosaženého vzdělání 7
3 Charakteristika vzdělávacího programu 8
3.1 Identifikační údaje 8
3.2 Popis celkového pojetí vzdělávání 8
3.3 Organizace vzdělávání 8
3.3.1 Podmínky pro přijetí ke vzdělávání 8
3.3.2 Metody a organizace výuky 8
3.3.3 Rozvoj kompetencí (očekávaných výsledků vzdělávání) absolventa: 9
3.3.4 Začlenění klíčových kompetencí do vzdělávacích oborů a předmětů 12
3.3.5 Realizace průřezových témat 13
3.3.6 Začlenění průřezových témat do vzdělávacích oblastí a předmětů 16
3.3.7 Hodnocení žáků 17
3.4 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných 17
3.4.1 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami 17
3.4.2 Vzdělávání žáků nadaných 18
3.4.3 Systém péče o žáky se SVP a žáky nadané 18
3.5 Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence 19
4 Učební plán 21
4.1 Identifikační údaje 21
4.2 Tabulkové součásti 21
4.3 Poznámky k učebnímu plánu: 21
4.4 Přehled využití týdnů ve školním roce: 22
5 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP 22
6 Učební osnovy 23
6.1 Český jazyk a literatura 24
6.2 Občanská nauka 31
6.3 Matematika 39
6.4 Tělesná výchova 42
6.5 Informační a komunikační technologie 48
6.6 Odborné předměty 54
6.6.1 Základy potravinářské výroby 54
6.6.2 Technologie 59

6.6.3 Suroviny ... 68
6.6.4 Stroje a zařízení ... 76
6.6.5 Odborné kreslení ... 81
6.6.6 Odborný výcvik ... 84
7 Personální a materiální zabezpečení vzdělávání ... 93
7.1 Materiální podmínky realizace ŠVP ... 93
7.2 Personální podmínky realizace ŠVP ... 93
8 Spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP ... 93
8.1 Žákovský parlament ... 93
8.2 Spolupráce se školskou radou ... 93
8.3 Spolupráce s rodiči ... 94
8.4 Spolupráce s jinými subjekty ... 94
9 Kolektiv autorů ŠVP ... 94
10 Vysvětlivky ... 94
11 Dodatky ... 95

Přílohy: Školní řád –příloha č.1
Pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáků-příloha č.2
Stipendijní řád-příloha č.3
Minimální preventivní program-příloha č.4
Krizový plán-příloha č.5

	1 Úvodní identifikační údaje	
1.1	Název a adresa školy:	Střední škola živnostenská Sokolov, příspěvková organizace Žákovská 716, 356 01 Sokolov
	Zřizovatel:	Karlovarský kraj Závodní 353/88 360 21 Karlovy Vary
	Statutární zástupce:	Mgr. Ilona Medunová, ředitelka školy
1.2	Název školního vzdělávacího programu:	Cukrářské práce
1.3	Kód a název oboru vzdělání:	29 – 51 – E/01 Potravinářská výroba
	Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
	Úroveň vzdělávání EQF:	3
	Délka a forma studia:	3 roky, denní studium
1.4	Kontaktní údaje pro komunikaci se školou:	Tel: 352 622 765, Fax: 352 673 252 E-mail: skola@zivnostenska-sokolov.cz IČ: 75 059 151, IZO: 151 012 997
1.5	Platnost ŠVP:	od 1.9.2025
	Číslo jednací:	

Zpracovala a za obsahovou správnost zodpovídá: Ing. Alexandra Jarošová, koordinátor ŠVP
Schválila: Mgr. Ilona Medunová, ředitelka školy
Razítko školy

2 Profil absolventa

2.1 Název a adresa školy:

	Střední škola živnostenská Sokolov, příspěvková organizace, Žákovská 716, 356 01 Sokolov
Zřizovatel:	Karlovarský kraj, Závodní 353/88 360 21 Karlovy Vary
Kód a název oboru vzdělání:	**29-51-E/01 Potravinářská výroba**
Název školního vzdělávacího programu:	**Cukrářské práce**
Délka a forma vzdělání:	Tříleté, denní
Dosažený stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Úroveň vzdělávání EQF:	3
Způsob ukončení vzdělávání:	závěrečná zkouška, vysvědčení o závěrečné zkoušce, výuční list
Datum platnosti ŠVP:	od 1.9.2025

2.2 Uplatnění absolventa

Absolvent se uplatní v potravinářském průmyslu při vykonávání jednoduchých činností při výrobě potravinářských výrobků zejména při výrobě cukrářských výrobků, jemného pečiva, trvanlivého pečiva. Je připravován především pro výkon jednodušších činností při skladování surovin a pomocných látek, při přejímce, přípravě, třídění, úpravě a hodnocení surovin k technologickému zpracování, manipulaci se surovinami, polotovary a hotovými výrobky, při jejich hodnocení, balení a expedici. Uplatní se při obsluze a jednoduché údržbě strojů a zařízení v potravinářské výrobě. Na základě dosaženého vzdělání se uplatní v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých potravinářských provozech jako dělník cukrářské výroby a v obchodních zařízeních zabývajících se prodejem cukrářských výrobků.

Předpokládané vědomosti, dovednosti obecného charakteru

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. Vzdělávání směřuje k:

- rozvoji základních myšlenkových operací žáků (analýza, syntéza, indukce, dedukce, generalizace, abstrakce, konkretizace, srovnávání, uspořádání, třídění aj.), jejich paměti a schopnosti koncentrace;
- osvojení obecných principů a strategií řešení problémů (praktických i teoretických), stejně jako dovedností potřebných pro práci s informacemi;
- vytvoření – na základě osvojení podstatných faktů, pojmů a generalizací – takové struktury poznání žáků v jednotlivých oblastech středoškolského odborného vzdělávání, na jejímž základě lépe porozumějí světu, ve kterém žijí, a pochopí nezbytnost udržitelného rozvoje;
- prohloubení a rozšíření vědomostí žáků o světě, který je obklopuje;
- porozumění potřebným vědeckým, technickým a technologickým metodám, nástrojům a pracovním postupům z různých oborů lidské činnosti a poznání (které tvoří obsah středoškolského vzdělávání) a k rozvíjení dovedností jejich aplikace;
- osvojení poznatků, pracovních postupů a nástrojů potřebných pro kvalifikovaný výkon povolání a pro uplatnění se na trhu práce;
- rozvoji dovednosti žáků učit se a být připraven celoživotně se vzdělávat.

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.
Vzdělávání směřuje k:

- formování aktivního a tvořivého postoje žáků k problémům a k hledání jejich různých řešení;
- adaptabilitě žáků na nové podmínky, k jejich schopnosti tvořivě do těchto podmínek zasahovat, tj. k flexibilitě a kreativitě žáků;
- rozvoji aktivního přístupu žáků k pracovnímu životu a profesní kariéře, včetně schopnosti přizpůsobovat se změnám na trhu práce;
- zodpovědnému, tj. cílevědomému, soustředěnému, vytrvalému a pečlivému přístupu žáků k

týmové i samostatné práci;
- vytváření odpovědného přístupu žáků k plnění povinností a k respektování stanovených pravidel;
- tomu, aby žáci uměli správně odhadovat své možnosti a schopnosti, zvažovali a respektovali možnosti a schopnosti jiných lidí;
- rozvoji dovedností potřebných k vyjednávání, diskusi, případnému kompromisu, k obhájení svého stanoviska i přijímání stanoviska jiných;
- tomu, aby chápali práci a pracovní činnosti jako příležitost k seberealizaci.

c) Učit se být, tj. rozumět vlastní osobnosti a jejímu utváření, jednat v souladu s obecně přijímanými morálními hodnotami, se samostatným úsudkem a osobní zodpovědností. Vzdělávání směřuje k:
- rozvoji tělesných i duševních schopností a dovedností žáků;
- prohlubování dovedností potřebných k sebereflexi, sebepoznání a sebehodnocení;
- utváření a kultivaci svobodného, kritického a nezávislého myšlení žáků, k rozvoji jejich úsudku a rozhodování;
- utváření adekvátního sebevědomí a aspirací žáků;
- přijímání odpovědnosti žáků za vlastní myšlení, rozhodování, jednání, chování a cítění;
- kultivaci emočního prožívání žáků, včetně prožívání a vnímání estetického;
- rozvoji kreativity a imaginace žáků;
- rozvoji volních vlastností žáků;
- rozvoji specifických schopností a nadání žáků.

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. Vzdělávání směřuje k
− rozvoji komunikativních dovedností žáků a dovedností potřebných pro hodnotný partnerský život i pro život v širším (pracovním, rodinném, zájmovém aj.) kolektivu.
- tomu, aby žáci respektovali lidský život a jeho trvání jako vysokou hodnotu;
- vytváření úcty k živé i neživé přírodě, k ochraně a zlepšování přírodního a ostatního životního prostředí a k chápání globálních problémů světa;
- prohlubování osobnostní, národnostní a občanské identity žáků, k jejich připravenosti tuto identitu chránit a současně také respektovat identitu jiných lidí;
- tomu, aby se žáci ve vztahu k jiným lidem oprostili od předsudků, xenofobie, intolerance, rasismu, agresivního nacionalismu, etnické, náboženské a jiné nesnášenlivosti;
- utváření slušného a odpovědného chování žáků v souladu s morálními zásadami a pravidly společenského chování;
- tomu, aby žáci cítili potřebu aktivně se zapojit do občanského života a spolupracovat na zachování demokracie a jejím zdokonalování, aby jednali v souladu se strategií udržitelného rozvoje;
- rozvoji komunikativních dovedností žáků a dovedností potřebných pro hodnotný partnerský život i pro život v širším (pracovním, rodinném, zájmovém aj.) kolektivu.

Předpokládané vědomosti a dovednosti odborného charakteru

a) Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn. aby absolventi:
- chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků);
- 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 u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), 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 v souvislosti s vykonáváním práce);
- byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snažili se poskytnout první pomoc.

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

- chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace;
- dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti;
- dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana).

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

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

d) 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, polotovarů a hotových výrobků, při skladování zohlednili jejich vlastnosti, kvalitu a trvanlivost a skladovali je podle stanovených zásad;
- vedli jednoduché záznamy ve skladové evidenci.

e) Zpracovávat suroviny a polotovary na hotové potravinářské výrobky dle technologického postupu a s ohledem na bezpečnost potravin, tzn. aby absolventi:

- vybrali vhodné suroviny a pomocné látky pro daný technologický postup;
- připravovali, upravovali a zpracovávali suroviny podle technologického postupu ručně nebo strojově na vybrané polotovary a výrobky;
- dodržovali technologický postup a technologickou kázeň;
- prokazovali manuální zručnost při ručním způsobu zpracování a úpravě surovin;
- obsluhovali potravinářské stroje a zařízení při přípravě, úpravě a zpracování surovin a polotovarů a při manipulaci s hotovými výrobky; prováděli jejich čištění a běžnou údržbu;
- prováděli senzorické hodnocení kvality surovin a hotových potravinářských výrobků;
- balili, označovali, skladovali a expedovali hotové výrobky.

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

- pochopili a respektovali nezbytnost dodržování hygieny a sanitace potravinářského provozu s cílem vyrábět bezpečné potraviny; −osvojili si zásady osobní hygieny a hygieny pracovního prostředí; prováděli běžnou sanitaci potravinářského provozu;
- likvidovali odpady potravinářské výroby v souladu s ekologickými principy;
- seznámili se s platnými právními předpisy v potravinářství.

2.3 Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání, stupeň dosaženého vzdělání

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou; dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí podle JZZZ.

3 Charakteristika vzdělávacího programu

3.1 Identifikační údaje

Kód a název oboru vzdělání: **29-51-E/01 Potravinářská výroba**
Název ŠVP: Cukrářské práce
Forma studia: denní
Délka studia: 3 roky
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Úroveň vzdělávání EQF: 3
Platnost ŠVP: od 1.9.2025

3.2 Popis celkového pojetí vzdělávání

Vzdělávací program tohoto učebního oboru je koncipován tak, aby žákům zabezpečil získání odborných vědomostí, a především praktických dovedností potřebných k vykonávání nižších pracovních funkcí v oboru cukrářské práce. Žáci se připravují pro vykonávání jednoduchých prací cukrářské a potravinářské výroby. Žáci se rovněž naučí vykonávat jednoduché práce v oblasti manipulace, skladování, balení a expedice. Převažující praktická složka vzdělávání, zejména ve třetím ročníku, výrazně působí na formování praktických dovedností uplatnitelných v povolání. Žáci jsou vychováváni tak, aby byli schopni uplatnit se na trhu práce, začlenit se do společnosti a aby si vypěstovali kladný vztah k práci.
Pro tento obor vzdělání neexistují v současné době v NSK žádné úplné profesní kvalifikace, ani profesní kvalifikace. Vzhledem k vývoji v NSK se doporučuje sledovat webové stránky NSK:
http://narodnikvalifikace.cz/

3.3 Organizace vzdělávání

3.3.1 Podmínky pro přijetí ke vzdělávání

- splnění povinné školní docházky nebo úspěšné ukončení základního vzdělávání před splněním povinné školní docházky,
- splnění kritérií přijímacího řízení stanovených ředitelem školy pro příslušný školní rok,
- splnění podmínek zdravotní způsobilosti.
  Dle přílohy č.2 k nařízení vlády č.211/2010 Sb., kategorizace 7c, 8a, 9a, 19, 26.

K posouzení zdravotního stavu uchazeče je kompetentní příslušný registrovaný praktický lékař.

Žák nemůže být uvolněn z předmětu rozhodujícího pro odborné zaměření absolventa.

3.3.2 Metody a organizace výuky

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium, kdy se pravidelně po týdnu střídá týden teoretické přípravy a týden odborného výcviku v rozsahu stanoveném učebním plánem. Výuka odborného výcviku probíhá ve školních dílnách nebo na místech sjednaných se smluvními partnery. Konkrétní formy a metody vzdělávací práce jsou v kompetenci vyučujícího, který při jejich volbě zohlední především charakter předmětu, požadované výsledky vzdělávání, konkrétní situaci v pedagogickém procesu, strukturu a situaci v třídním kolektivu i možnosti školy. Všichni učitelé věnují maximální pozornost a důraz na efektivní pozitivní motivaci stimulující žáky k samostatné tvůrčí práci, osobní zodpovědnosti, samostatnosti, schopnosti týmové spolupráce, ale i k odpovídajícím autoevaluačním schopnostem.
Škola klade velký důraz na uplatňování základních principů wellbeingu, na fyzické i duševní zdraví, sociální vztahy, smysluplnost a osobní rozvoj, pracovní pohodu, prostředí a životní styl, hravost i zábavu. V rámci bezpečného a respektujícího prostředí se zaměřuje na zvládání stresů a emocí, posílení zdravých vztahů a empatie a přispívá k budování odolnosti vůči rizikovému chování.
Nedílnou součástí výuky musí být využívání názorných pomůcek, praktických ukázek, zařazování samostatné práce žáků, řešení problémových situací, skupinová práce. Vyučující zohlední efektivní využití informačních a komunikačních technologií ve výuce svých předmětů, popřípadě zařazení žákovských projektů a ročníkových prací žáků. V průběhu výuky je zařazována práce s informacemi, odbornou literaturou i odbornými časopisy. Výuka praktického i teoretického vyučování se opírá především o formy praktických ukázek, besed s odborníky, předváděcích akcí sociálních partnerů i komerčních firem, účasti na přednáškách, výstavách, exkurzích, soutěžích a přípravou na tyto akce.
Praktické vyučování umožňuje žákům využití teoretických poznatků v praxi, ověření a rozšíření odborných znalostí a upevňování dovedností potřebných pro daný obor tak, aby žák získal jistotu při provádění

praktických činností, byl samostatný, dokázal prakticky použít nabyté znalosti při řešení a plnění praktického úkolu. Žáci jsou vedeni k odpovědnosti za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce jednotlivce i kolektivu. Používané metody rozvíjejí komunikační dovednosti, estetické cítění, upevňování pracovních návyků. S ohledem na organizační podmínky školy a mimořádné situace, lze do výuky zařadit i distanční vyučování prostřednictvím informačních technologií.

3.3.3 Rozvoj kompetencí (očekávaných výsledků vzdělávání) absolventa:

- Kompetence k učení
- Kompetence k řešení problému
- Komunikativní kompetence
- Personální a sociální kompetence
- Občanské kompetence a kulturní podvědomí
- Kompetence k pracovnímu uplatnění
- Matematické kompetence
- Digitální kompetence

a) Kompetence k učení

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání, tzn. že absolventi by měli:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- ovládat různé techniky učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
- uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvl. Studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace;
- poslouchat s porozuměním mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov), pořizovat si poznámky;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí;
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

b) Kompetence k řešení problémů

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy, tzn. že absolventi by měli:

- porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky;
- uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace;
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabyté dříve; − spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

c) Komunikativní kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích, tzn. že absolventi by měli:

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat; Prvořadým předpokladem učení je čtenářská gramotnost, ovládání psaní a početních úkonů;
- formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje;
- zpracovávat běžné administrativní písemnosti a pracovní dokumenty;
- snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii;
- zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů, popř. projevů jiných lidí;

- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění podle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace (např. porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v písemné i ústní formě);

d) Personální a sociální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli připraveni stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové i pracovní, pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů, tzn. že absolventi by měli:

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností, zájmové a pracovní orientace a životních podmínek;
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- ověřovat si získané poznatky, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí;
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a podle svých schopností a možností je pozitivně ovlivňovat, být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, být finančně gramotní;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k druhým.

e) Občanské kompetence a kulturní povědomí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi uznávali hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovali je, jednali v souladu s udržitelným rozvojem a podporovali hodnoty národní, evropské i světové kultury, tzn. že absolventi by měli:

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu;
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika), vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci, pomáhat druhým lidem;
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie;
- uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých;
- zajímat se aktivně o politické a společenské dění u nás a ve světě;
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje;
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních;
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu;
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a mít k nim vytvořen pozitivní vztah.

f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni optimálně využívat své osobnostní a odborné předpoklady pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení, tzn. že absolventi by měli:

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám

- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze;
- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady;
- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenské a zprostředkovatelské služby jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání;
- komunikovat vhodně s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle;
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků;
- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, se svými předpoklady a dalšími možnostmi.

g) Matematické kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích, efektivně hospodařit s financemi, tzn., že absolventi by měli:

- správně používat a převádět běžné jednotky; − používat pojmy kvantifikujícího charakteru; − číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.);
- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy;
- nacházet vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umět je popsat a využít pro dané řešení;
- aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru;
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných životních i pracovních situacích.

h) Digitální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni se orientovat v digitálním prostředí a využívat digitální technologie bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě při práci, při učení, ve volném čase i při svém zapojení do společenského života, tzn. že absolvent:

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; samostatně rozhoduje, které technologie, pro jakou činnost či řešený problém použít
- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí postupy, způsoby a prostředky, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;
- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků;
- využívá digitální technologie, aby si usnadnil práci, zautomatizoval rutinní činnosti, zefektivnil či zjednodušil své pracovní postupy a zkvalitnil výsledky své práce;
- vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy;
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

3.3.4 Začlenění klíčových kompetencí do vzdělávacích oborů a předmětů

Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Předměty	Kompetence k učení			Kompetence k řešení problémů			Komunikativní kompetence			Personální a sociální kompetence			Občanské kompetence a kulturní podvědomí			Kompetence k pracovnímu uplatnění			Matematické kompetence			Digitální kompetence		
		1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Jazykové vzdělávání	Český jazyk	*	*		*	*		*	*					*	*								*	*	
Společenskovědní vzdělávání	Občanská nauka	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*				*	*	*
Matematické vzdělávání	Matematika	*	*		*	*		*	*											*	*		*	*	
Estetické vzdělávání	Český jazyk a literatura	*	*		*	*		*	*					*	*								*	*	
Vzdělávání pro zdraví	Tělesná výchova							*	*	*	*	*	*				*	*	*				*	*	*
Informatické vzdělávání	Informační a komunikační technologie	*	*	*	*	*	*	*	*	*				*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Technická a technologická příprava	Základy potravinářské výroby	*	*					*	*														*	*	
	Stroje a zařízení					*	*		*	*		*	*											*	*
	Suroviny	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*				*	*	*				*	*	*
	Technologie	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	Odborné kreslení	*			*			*			*												*		
Cukrářská výroba	Odborný výcvik				*	*	*	*	*	*	*	*	*				*	*	*				*	*	*

3.3.5 Realizace průřezových témat

Průřezová témata, zařazená v ŠVP do všech ročníků, směřují k tomu, aby si žák uvědomil vzájemnou použitelnost a souvislost znalostí a dovedností z různých vzdělávacích oblastí. Průřezová témata výrazně formují charakter žáka, a proto jsou zařazena a konkrétně rozpracována ve vazbě na vhodné učivo v učebních osnovách všech vyučovacích předmětů.

Jedná se o průřezová témata:

- Občan v demokratické společnosti
- Člověk a životní prostředí
- Člověk a svět práce
- Člověk a digitální svět

Občan v demokratické společnosti – téma napomáhá rozvoji občanských, personálních i sociálních kompetencí. Uplatňuje se v širších souvislostech i při formování dalších kompetencí. V rámci tématu jsou žáci vedeni k pochopení postavení člověka ve společnosti, formování dobrého pracovního kolektivu, orientaci ke správným životním hodnotám. Žáci jsou vedeni k odmítání všech negativních forem jednání i životního stylu (toxikománie, šikany, projevů rasizmu a xenofobie, atd.).

Kromě toho jsou žáci vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku;
- byli připraveni klást si základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení;
- hledali kompromisy mezi osobní svobodou a sociální odpovědností a byli kriticky tolerantní;
- byli schopni odolávat myšlenkové manipulaci;
- dovedli se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby;
- dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých nebo kontroverzních otázkách, hledat kompromisní řešení;
- byli ochotni se angažovat nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy a ve prospěch jiných lidí, zejména sociálně potřebných, doma i v jiných zemích;
- vážili si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace.

Hlavní obsahové složky:

- osobnost a její rozvoj,
- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů,
- společnost – jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství,
- stát, politika, politický systém, soudobý svět,
- masová média
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita,
- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život.

Realizace tohoto průřezového tématu se komplexně realizuje v předmětu občanská nauka.

Vedle jednotného působení všech členů pedagogického kolektivu, vytváření demokratického klimatu ve škole, cíleně prováděné estetické i mediální výchovy i v cílevědomém rozvoji znalostí a dovedností žáků je využito i dalších metod a forem působení (přednášky, besedy, vzdělávací a výchovné pořady, žákovské projekty, atd.).

Člověk a životní prostředí

Cílem průřezového tématu Člověk a životní prostředí je vést žáky k tomu, aby:

- pochopili souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy;
- chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život;
- porozuměli souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji;
- respektovali principy udržitelného rozvoje;
- získali přehled o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje;
- samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí, získávali informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů;
- pochopili vlastní odpovědnost za své jednání a snažili se aktivně podílet na řešení environmentálních

problémů;
- osvojili si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání;
- dokázali esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí;
- osvojili si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví.

Hlavní obsahové složky:
- biosféra v ekosystémovém pojetí,
- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí,
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě.

Realizace průřezového tématu se uskutečňuje převážně v odborných předmětech a odborném výcviku.
Z dalších forem a metod práce je například využití besed s odborníky, ekologická praktika v terénu, nabídky ekologických středisek, institucí a pracovišť.

Člověk a svět práce – Cílem průřezového tématu Člověk a svět práce je vybavit žáka praktickými dovednostmi a informacemi pro jeho budoucí pracovní život tak, aby byl schopen efektivně reagovat na dynamický rozvoj trhu práce a měnící se požadavky na pracovníky. Prostřednictvím kariérového vzdělávání si žák osvojí znalosti a především dovednosti pro řízení své kariéry a života (Career Management Skills), které využije pro cílené plánování a odpovědné rozhodování o svém osobním rozvoji, dalším vzdělávání a seberealizaci v profesních záměrech. Zároveň se naučí přijímat změny ve své profesní kariéře jako běžnou součást života. Pro žáky oboru vzdělání s výučním listem zásadní téma, žáci jsou vedeni k poznání specifičnosti i náročnosti oboru a vlastní uplatnitelnosti na trhu práce. Téma prolíná většinou předmětů, mimořádnou pozornost vyžaduje v rámci odborných předmětů a odborného výcviku. Cílem je připravit žáka uplatnitelného na trhu práce, schopného adaptovat se na měnící se podmínky trhu práce a schopného začlenit se do systému celoživotního vzdělávání. Na konci přípravy žák bude schopen po získání nezbytné praxe i samostatné podnikatelské činnosti, popř. využít pracovních nabídek v rámci EU. K tomuto cíli směřuje působení celého pedagogického sboru, důležitým nástrojem k plnění cílů v daném tématu je i spolupráce s odborníky – Úřadem práce Sokolov, Úřadem práce Cheb i sociálními partnery.

Hlavní obsahové složky:
- **Individuální příprava na pracovní trh** - sebereflexe ve vztahu k osobním profesním a vzdělávacím plánům, mimoškolním aktivitám, přístupu k učení a studijním výsledkům, schopnostem, vlastnostem i zdravotním předpokladům, vytvoření osobního portfolia dovedností i se zkušenostmi z informálního učení; –písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce; – formy aktivního hledání práce, zpracování žádosti o zaměstnání, formy životopisů a motivačních dopisů a jejich vytvoření, praktická příprava na jednání s potenciálním zaměstnavatelem, přijímací pohovor a výběrové řízení; – vyhledávání zaměstnání, informační zdroje a jejich vyhodnocení; – aktivní plánování a projektování profesní kariéry, dosahování cílů podle stanoveného plánu.
- **Svět vzdělávání** - význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart; – formální a neformální vzdělávací příležitosti, možnosti vzdělávání v zahraničí, návaznosti vzdělávání po absolvování střední školy, rekvalifikace; – ověřené kariérové informace jako podmínka při rozhodování o profesních a vzdělávacích záměrech – informační zdroje, posuzování informací o vzdělávání, pracovních nabídkách, trhu práce.
- **Svět práce** – trh práce z hlediska globalizace i regionální ekonomiky, jeho ukazatele, všeobecné vývojové trendy, požadavky zaměstnavatelů; – nové formy a podmínky práce, pracovní mobilita, možnosti zaměstnání v zahraničí; – technologický rozvoj v činnostech lidské práce, základní charakteristiky pracovních činností; – pracovní uplatnění po absolvování příslušného oboru vzdělání včetně alternativních možností; – zákoník práce, formy pracovního vztahu, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele.

- **Podpora státu ve sféře zaměstnanosti** – služby kariérového poradenství; – zprostředkovatelské služby při hledání práce, pracovní agentury, služby úřadu práce.

Člověk a digitální svět – Cílem tématu je začlenit digitální technologie do výuky a do života školy a propojit formální výuku se zkušenostmi žáků z jejich neformálních vzdělávacích aktivit a učení mimo školu. Důležitým předpokladem rozvoje digitálních dovedností žáků i formování jejich postojů a hodnot souvisejících s využíváním digitálních technologií je promyšlené a plánované využívání digitálních technologií ve výuce různých předmětů tak, aby měli žáci dostatek příležitostí učit se s nimi bezpečně a tvořivě pracovat a diskutovat o možnostech i rizicích jejich využití
Vedle výuky předmětu IKT, kde žáci získají ucelenou soustavu vědomostí a dovedností v oblasti práce s prostředky ICT, se žáci připraví na řešení praktických aplikací ICT ve vztahu k vlastní odbornosti. Průřezové téma bude dále realizováno napříč všemi vyučovacími předměty s ohledem na kapacitní možnosti učeben výpočetní techniky.
Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností využívat digitální technologie bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě při práci, při učení, ve volném čase i při svém zapojení do společenského života, tzn.

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

Použití informačních a komunikačních technologií ve vzdělávání žáků se zdravotním znevýhodněním
Využívání ICT ve vzdělávání žáků se zdravotním znevýhodněním je nutné přizpůsobit individuálním potřebám žáka, a to jak ve smyslu druhu nebo typu používaných produktů, tak rozsahu jejich uplatňování. Při posuzování těchto hledisek je nutné mj. vycházet z toho, jaké podpůrné nebo kompenzační technologie a produkty žák v průběhu předchozího vzdělávání využíval, na jaké úrovni je využívá a do jaké míry lze toto využívání dále zdokonalovat, aby co nejlépe reflektovaly individuální vzdělávací potřeby žáka. Při tvorbě individuálního vzdělávacího plánu zdravotně znevýhodněného žáka je proto důležité vycházet z odborného hodnocení a doporučení školského poradenského zařízení, jehož je žák klientem, případně dalších odborných pracovišť, která se zabývají specializovanými technologiemi pro zdravotně znevýhodněné.

3.3.6 Začlenění průřezových témat do vzdělávacích oblastí a předmětů

Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	**Předměty**	**Člověk a svět práce**			**Člověk a životní prostředí**			**Občan v demokratické společnosti**			**Člověk a digitální svět**		
		1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Jazykové vzdělávání	Český jazyk	*	*		*	*		*	*		*	*	
Společenskovědní vzdělávání	Občanská nauka	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Matematické vzdělávání	Matematika	*	*		*	*					*	*	
Estetické vzdělávání	Český jazyk a literatura	*	*		*	*		*	*		*	*	
Vzdělávání pro zdraví	Tělesná výchova	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Informatické vzdělávání	Informační a komunikační technologie	*	*	*							*	*	*
Technická a technologická příprava	Základy potravinářské výroby	*	*		*	*		*	*		*	*	
	Stroje a zařízení		*	*		*	*				*	*	
	Suroviny	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	Technologie	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	Odborné kreslení	*			*						*		
Cukrářská výroba	Odborný výcvik	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

3.3.7 Hodnocení žáků

K hodnocení žáka učitel přistupuje komplexně. Hodnocení žáka se nezaměřuje pouze na hodnocení jeho vědomostí, ale i na jeho schopnosti prezentovat své dovednosti a znalosti získané ve všeobecných i odborných předmětech a na odborném výcviku, schopnosti komunikovat a spolupracovat v kolektivu, schopnosti využívat digitální technologie v rámci výuky a vyhledávání informací ze svého oboru a další přípravě ke studiu, schopnosti využívat svých vědomostí v rámci mezipředmětových vztahů, schopnosti získat a upevnit si klíčové a odborné kompetence v průběhu vzdělávání.
Hodnocení je prováděno systematicky po celý školní rok. Učitelé rozlišují hodnocení průběžné (v průběhu roku) a souhrnné (na konci pololetí). Hodnocení se provádí formou známky (klasifikace), popř. slovního vyjádření.

Kritéria hodnocení:
- Žák je hodnocen podle pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáků, která jsou nedílnou součástí školního řádu a podle konkrétních způsobů hodnocení u každého předmětu v ŠVP (referáty, seminární práce, ústní prezentace, skupinová práce, praktické dovednosti, popř. ročníková práce, samostatná odborná práce nebo vzdělávací moduly. Pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáků tvoří přílohu tohoto ŠVP.

3.4 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných

Žáci se speciálními vzdělávacími potřebami *(dále jen SVP)* a žáci nadaní jsou vzděláváni na základně zákona č. 561/2004 Sb. O předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) v platném znění a v souladu s vyhláškou č. 27/2016 Sb.
O vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných.

3.4.1 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Za žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou považováni žáci, kteří k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění a užívání svých práv na vzdělávání na rovnoprávném základě s ostatními potřebují poskytnutí podpůrných opatření. Tito žáci mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření z výčtu uvedeného v § 16 školského zákona (ŠZ). Podpůrná opatření realizuje škola a školské zařízení.
Podpůrná opatření se podle organizační, pedagogické a finanční náročnosti člení do pěti stupňů. Podpůrná opatření prvního stupně lze uplatnit i bez doporučení školského poradenského zařízení a nemají normovanou finanční náročnost. Podpůrná opatření druhého až pátého stupně může škola nebo školské zařízení uplatnit pouze s doporučením školského poradenského zařízení (ŠPZ) a s informovaným souhlasem zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka. Začlenění podpůrných opatření do jednotlivých stupňů stanoví Příloha č. 1 vyhlášky č. 27/2016 Sb, ve znění pozdějších předpisů (dále jen vyhláška). Různé druhy nebo stupně podpůrných opatření lze kombinovat za podmínek daných ŠZ a vyhláškou.

Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními prvního stupně je ŠVP podkladem pro zpracování plánu pedagogické podpory (PLPP) a pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními od druhého stupně je podkladem pro tvorbu individuálního vzdělávacího plánu (IVP). PLPP a IVP zpracovává škola.
Žákům mohou být poskytnuty podle jejich potřeb a na doporučení ŠPZ i další druhy podpůrných opatření, např. využití asistenta pedagoga, speciálního pedagoga a dalších odborníků (tlumočníka českého znakového jazyka, přepisovatele pro neslyšící aj.), poskytnutí kompenzačních pomůcek a speciálních didaktických prostředků, úprava materiálních a organizačních podmínek výuky nebo úprava podmínek přijímání a ukončování vzdělávání. Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními může být v souladu s principy individualizace a diferenciace vzdělávání zařazována do IVP na doporučení ŠPZ speciálně pedagogická intervence nebo pedagogická intervence.

3.4.1.1 Zajištění výuky předmětů speciálně pedagogické péče (PSPP)

V případech, kdy je školským poradenským zařízením doporučena speciálně pedagogická péče, resp. *Předmět speciálně pedagogické péče*, bude tato intervence *předmětu speciálně pedagogické péče* realizována formou další péče o žáka ve škole. Jedná se o druh intervence, která má přispět ke zlepšení aktuálních obtíží žáka, zaměřené například na rozvoj grafomotorických dovedností žáka, na podporu při reedukaci specifických poruch učení.

Dle možností školy bude předmět speciálně pedagogické péče realizován:

- učitelem, který získal kvalifikaci učitele žáků se SVP
- speciálním pedagogem, který získal kvalifikaci podle § 18 zákona č. 563/2004 Sb.
- psychologem, který získal kvalifikaci podle § 19 zákona č. 563/2004 Sb.

3.4.2 Vzdělávání žáků nadaných

V souladu se zněním ŠZ § 17 je povinností škol a školských zařízení vytvářet podmínky pro rozvoj nadání žáků. Výuka by měla podněcovat rozvoj potenciálu žáků včetně různých druhů nadání a být zaměřena na to, aby se tato nadání mohla ve škole projevit a rozvíjet.

Za nadaného žáka se podle § 27 odst. 1 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. Za žáka mimořádně nadaného se pak považuje především žák, jehož rozložení schopností dosahuje mimořádné úrovně při vysoké tvořivosti v celém okruhu činností nebo v jednotlivých oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech (§ 27 odst. 2 vyhlášky). Zjišťování mimořádného nadání a vzdělávacích potřeb mimořádně nadaného žáka provádí ŠPZ ve spolupráci se školou, která žáka vzdělává. Jestliže se u žáka projevuje vyhraněný typ nadání (v oblasti pohybové, umělecké, manuální), vyjadřuje se ŠPZ zejména ke specifikům jeho osobnosti, která mohou mít vliv na průběh jeho vzdělávání, zatímco míru žákova nadání zhodnotí odborník v příslušném oboru. Žákovi s mimořádným nadáním může škola povolit vzdělávání podle IVP nebo ho přeřadit na základě zkoušek do vyššího ročníku bez absolvování předchozího ročníku (§ 17 odst. 3 ŠZ; § 28 – § 31 vyhlášky).

Jedná se nejen o vzdělávání podle IVP u žáků s diagnostikovaným mimořádným nadáním, ale také o možnost rozšířit obsah vzdělávání, popř. i výstupy vzdělávání nad RVP a ŠVP, vytvářet skupiny nadaných žáků z různých ročníků, umožnit žákům účastnit se výuky ve vyšším ročníku, popř. se paralelně vzdělávat formou stáží na jiné škole včetně VOŠ (popř. na vysoké škole) nebo na odborných pracovištích, účastnit se studijních a jiných pobytů v zahraničí (např. v rámci programu ERASMUS+), zapojovat je do různých projektů (školních i projektů sociálních partnerů), soutěží a jiných aktivit rozvíjejících nadání žáků.

3.4.3 Systém péče o žáky se SVP a žáky nadané

Podpůrná opatření dle vyhlášky č. 27/2016 Sb. O vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných jsou členěna do pěti stupňů.

- Podpůrná opatření prvního stupně poskytuje škola na základě vlastního uvážení v souladu s pedagogickou diagnostikou žáka – jedná se o „Plán pedagogické podpory“
- Podpůrná opatření druhého až pátého stupně poskytuje škola na základě doporučení školského poradenského zařízení (dále jen ŠPZ).

3.4.3.1 Pravidla, postup tvorby, realizace a vyhodnocování plánu pedagogické podpory

Plán pedagogické podpory *(dále jen PLPP)* §10 vyhlášky č. 27/2016 Sb. Vypracovává zpravidla výchovný poradce *(dále jen VP)*, popř. školní speciální pedagog ve spolupráci s třídním učitelem, vyučujícími jednotlivých předmětů a učitelů odborného výcviku žákům, u nichž jsou shledány v teoretické nebo praktické výuce mírné obtíže.

PLPP má předepsaný obsah a formu dle vyhlášky č. 27/2016 Sb., které škola dodržuje. S obsahem PLPP je seznámen zletilý žák, zákonný zástupce nezletilého žáka a všichni pedagogičtí pracovníci podílející se na výchovně vzdělávacím procesu. Všichni zúčastnění svým podpisem potvrdí, seznámení se s obsahem.

PLPP škola průběžně aktualizuje a vyhodnocuje v souladu s vývojem speciálních vzdělávacích potřeb žáka. Nejpozději do 3 měsíců škola (zastoupená VP) vyhodnotí, zda podpůrná opatření vedou k naplnění stanovených cílů. Není-li tomu tak, doporučí škola zletilému žákovi nebo zákonným zástupcům žáka nezletilého využití poradenské pomoci školského poradenského zařízení. Do doby zahájení poskytování podpůrných opatření druhého až pátého stupně na základě doporučení ŠPZ poskytuje škola podpůrná opatření prvního stupně na základě PLPP. V případě naplnění stanovených cílů PLPP a odeznění žákových obtíží škola PLPP ukončí.

3.4.3.2 Pravidla, postup tvorby, realizace a vyhodnocování individuálního vzdělávacího plánu pro žáky se SVP, popř. i pro žáky mimořádně nadané

Individuální vzdělávací plán *(dále jen IVP))* § 3, 4 vyhlášky č. 27/2016 Sb. Má předepsaný obsah a formu, které škola dodržuje. IVP se zpracovává na základě doporučení ŠPZ a žádosti zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka. IVP je zpracován bez zbytečného odkladu, nejpozději do 1 měsíce ode dne, kdy škola obdržela doporučení a žádost zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka. S obsahem IVP je seznámen zletilý žák, zákonný zástupce nezletilého žáka, ŠPZ a všichni pedagogičtí pracovníci podílející se na výchovně vzdělávacím procesu. Všichni zúčastnění svým podpisem potvrdí, seznámení se s obsahem. Zletilý žák, zákonný zástupce nezletilého žáka rovněž podepisují informovaný souhlas sestavený dle § 16 vyhlášky č. 27/2016 Sb.

IVP může být doplňován a upravován v průběhu celého školního roku podle potřeb žáka. Zpracování IVP koordinuje VP ve spolupráci s TU a vyučujícími v dané třídě. Škola nejméně jednou ročně vyhodnocuje naplňování IVP.

Vzdělávání mimořádně nadaných žáků je realizováno v souladu s vyhláškou č. 27/2016 Sb., část čtvrtá § č. 27 až 31. Zjišťování mimořádného nadání včetně vzdělávacích potřeb žáka provádí ŠPZ ve spolupráci se školou. Vzdělávání mimořádně nadaného žáka se může uskutečňovat podle IVP, který vychází ze školního vzdělávacího programu školy, závěrů psychologického a speciálně pedagogického vyšetření a vyjádření zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka. IVP se řídí ustanovením §28 vyhlášky č. 27/2016 Sb.

Postup tvorby, realizace a vyhodnocení je obdobný jako u žáků se SVP. Škola se řídí ustanoveními §29 až §31 vyhlášky č. 27/2016 Sb.

3.4.3.3 Systém vyhledávání a podpory žáků nadaných a žáků mimořádně nadaných.

Žáky nadané a žáky mimořádně nadané vyhledávají pedagogičtí pracovníci podílející se na výchově a vzdělávání žáka (učitelé teoretické i odborné výuky), rodič, ŠPZ nebo žák sám. Informace shromažďuje VP a koordinuje kroky, které vedou k naplnění SVP žáka.

3.5 Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

Problematika bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární ochrany je neoddělitelnou součástí teoretického i praktického vyučování. Výchova k bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, hygieně práce a požární ochrany vychází z platných právních norem – zákonů, vyhlášek, technických norem a ostatních právních norem. Prostory určené k vyučování musí splňovat podmínky pro zajištění bezpečnosti a hygieny práce a požární ochrany podle platných předpisů.

Délka i obsah praktické přípravy žáků zakotvené v ŠVP vychází z platné právní úpravy.

V podmínkách SŠŽ Sokolov, p.o. je problematika bezpečnosti práce a PO ve vztahu k žákům řešena **v Pravidlech pro hodnocení a chování žáků a v provozních řádech pracovišť.** Škola má zpracován Pokyn ředitele školy k poučení žáků o pravidlech bezpečného chování.

V souladu s platnými předpisy jsou žáci vždy na začátku školního roku seznámeni a prokazatelným způsobem poučeni v rámci vstupního školení bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární ochrany. Součástí školení BOZP a PO je rovněž nácvik požární evakuace objektu školy i pracovišť OV. V odborném výcviku dále předchází každému novému tématu samostatné proškolení z BOZP. Žáci jsou prokazatelně seznamováni s návody k obsluze jednotlivých strojů a zařízení a místními provozně bezpečnostními předpisy. Při zajištění odborného výcviku na smluvních pracovištích je problematika BOZP smluvně ošetřena.

Základními podmínkami bezpečnosti a ochrany zdraví při práci se rozumí především:

- důkladné seznámení žáků s platnými právními i ostatními předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, s technologickými a pracovními postupy**,**
- používání strojů a zařízení, pracovních nástrojů a pomůcek, které odpovídají bezpečnostním předpisům**,**
- používání osobních ochranných prostředků podle vyhodnocených rizik pracovních **činností,**
- seznámení žáků s vybranými kapitolami zákona o požární ochraně,
- dodržování maximálního počtu žáků ve skupině dozorované učitelem OV v souladu s platnými předpisy,
- vykonávání stanoveného dozoru na pracovištích žáků, přičemž stupně dozoru jsou stanoveny takto:

Práce pod dozorem – vyžaduje trvalou přítomnost osoby pověřené dozorem, která dozírá 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 pod dohledem – osoba pověřená dohledem zkontroluje před zahájením práce pracoviště žáků, a pokud všechna pracovní místa zrakově neobsáhne, pak je v průběhu prací obchází a kontroluje.

Pozn.: Stanovení příslušného stupně dozoru ve vazbě na konkrétní probírané téma OV je povinností vedoucího učitele odborného výcviku.

4 Učební plán

4.1 Identifikační údaje

Kód a název rámcového vzdělávacího programu:	29-51 E/01 Potravinářská výroba
Název školního vzdělávacího programu:	**Cukrářské práce**
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní studium
Platnost ŠVP:	od 1.9.2025

4.2 Tabulkové součásti

Předměty	Počet hodin týdně	1. ročník	2. ročník	3. ročník	Celkem
Všeobecně vzdělávací předměty:					
Český jazyk a literatura	3,5	2	1,5	0	112
Občanská nauka	3	1	1	1	96
Matematika	3	1,5	1,5	0	96
Tělesná výchova	3	1	1	1	96
Informační a komunikační technologie	3	1	1	1	96
Odborné předměty:					
Základy potravinářské výroby	5	3	2	0	160
Technologie	7	2	3	2	224
Stroje a zařízení	2	0	1	1	64
Suroviny	5	2	2	1	160
Odborné kreslení	1	1	0	0	32
Odborný výcvik	60,5	15	17,5	28	1936
Celkem	**96**	**29,5**	**31,5**	**35**	**3072**

4.3 Poznámky k učebnímu plánu:

1) Všechny předměty uvedené v učebním plánu jsou povinné.
2) Učební plán počítá se 32 týdny k splnění časové dotace hodin jednotlivých vyučovacích předmětů, zbývající týdny jsou disponibilní a jsou určeny pro realizaci sportovních kurzů, a pro časovou rezervu. Minimální týdenní počet vyučovacích hodin v jednotlivých ročnících je 29.
3) V 1. ročníku je zařazen lyžařský výcvikový kurz, ve 2. ročníku sportovně turistický kurz.
4) Vyučování je organizováno tak, že se pravidelně střídá týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku. Na odborný výcvik jsou žáci rozděleni do skupin, zejména s ohledem na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienické požadavky podle platných předpisů. Počet žáků na jednoho učitele odborného výcviku je stanoven v souladu s vládním nařízením.
5) Odborný výcvik probíhá v 1.-3. ročníku ve školních dílnách nebo na místech sjednaných se smluvními partnery pod vedením instruktorů nebo učitelů OV. Pracoviště je žákům přidělováno s ohledem na organizační podmínky školy a zároveň se může přihlédnout k požadavku žáka ohledně místa bydliště. Délka odborného výcviku v jednotlivých ročnících je stanovena učebním plánem.
6) Při výuce tělesné výchovy a IKT dochází k dělení do skupin v souladu s platnou právní úpravou s ohledem na ekonomické možnosti školy.
7) Cizí jazyk do výuky zařazen není.

4.4 Přehled využití týdnů ve školním roce:

Přehled využití týdnů v období září – červen školního roku

činnost	1.ročník	2.ročník	3.ročník
Vyučování dle učebního plánu	32	32	32
Lyžařský kurz	1	0	0
Sportovně turistický kurz	0	1	0
Závěrečné zkoušky	0	0	1
Časová rezerva	7	7	7
Celkem:	40	40	40

5 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

Kód a název RVP: 29-51 E/01 Potravinářská výroba
Název ŠVP: **Cukrářské práce**

RVP			**ŠVP**			
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet vyučovacích hodin za celou dobu vzdělávání		Vyučovací předmět		Počet vyučovacích hodin za studium	
	týdenních	celkových		DH	týdenních	celkových
Jazykové vzdělávání Český jazyk	2	64	Český jazyk a literatura	0,5	2,5	80
Občanský vzdělávací základ	3	96	Občanská nauka		3	96
Matematické vzdělávání	3	96	Matematika		3	96
Estetické vzdělávání	1	32	Český jazyk a literatura		1	32
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova		3	96
Informatické vzdělávání	3	96	Informační a komunikační technologie		3	96
Technická a technologická příprava	24	768	Základy potravinářské výroby Stroje a zařízení Technologie Suroviny Odborné kreslení Odborný výcvik		5 2 7 5 1 4	160 64 224 160 32 128
Cukrářská výroba	38	1216	Odborný výcvik	18,5	56,5	1808
Disponibilní hodiny	19	608				
Celkem	**96**	**3072**	**Celkem**	**19**	**96**	**3072**

6 Učební osnovy

PŘEDMĚTY:

Český jazyk a literatura
Občanská nauka
Matematika
Tělesná výchova
Informační a komunikační technologie
Základy potravinářské výroby
Stroje a zařízení
Suroviny
Technologie
Odborné kreslení
Odborný výcvik

Poznámka k rozpisu výsledků vzdělávání a učiva: Celkový počet hodin u předmětu za celkovou dobu vzdělávání je závazný, v rozpisu učiva do tematických celků je počet hodin doporučený a souvisí s organizačními a personálními podmínkami školy.

6.1 Český jazyk a literatura

Učební osnova předmětu
ČESKÝ JAZYK A LITERATURA

Obor vzdělání:	Potravinářská výroba	**Platnost:**	od 1.9.2025
Kód:	29-51-E/01	**Forma vzdělání:**	denní
Název ŠVP:	Cukrářské práce	**Celkový počet hodin:**	112

Pojetí předmětu

Cíl předmětu	Rozvíjet komunikační dovednosti žáků, začlenit jazykové návyky do mimoškolních souvislostí a rozvíjet čtenářskou gramotnost. Literární složka předmětu má za cíl působit na city a vůli žáků, a tak utvářet jejich hodnotovou orientaci. Jazykové a literární vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci: - pochopili, že dorozumívat se s lidmi je základní potřebou lidského života; - rozvíjeli výstižně a jazykově správně své vyjadřování; - tyto vědomosti a dovednosti dovedli prakticky využívat v písemném a ústním projevu; - dovedli slušně vystupovat; - na základě ukázek vybraných literárních děl si vytvořili čtenářské dovednosti; - byli tolerantní k estetickému cítění, vkusu a zájmu druhých lidí; - ctili a chránili materiální i kulturní hodnoty; - získali přehled o kulturním dění v regionu; - dovedli slušně vystupovat.
Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí	Vzdělání směřuje k tomu, aby žáci: - dokázali být tolerantní k názoru, vkusu a zájmu druhých, - chápali význam umění pro člověka, znali cenu kulturních památek a vážili si národních tradic, - jednali v souladu s humanitou a vlastenectvím, - upevňovali si demokratické občanské ctnosti, - respektovali osobnost jiného člověka a dokázali se angažovat ve prospěch celé společnosti.
Charakteristika učiva	Učivo vychází z obsahových okruhů RVP **Vzdělávání a komunikace v českém jazyce** a **Estetické vzdělávání** a rozvíjí vědomosti a dovednosti žáků. Je rozvrženo do oblastí, které se vzájemně prolínají a rozvíjejí. Předmět se vyučuje v 1. ročníku s dotací 64 hodin týdně a ve 2. ročníku 48 hodin týdně, celkem 112 vyučovacích hodin. **Jazyk a komunikace** a **sloh a komunikace** rozvíjejí v jednotlivých ročnících komunikativní dovednosti žáků a učí je užívat jazyka jako prostředku dorozumívání a myšlení. Prohlubují a upevňují znalosti žáků o českém hláskosloví, tvarosloví a větné skladbě, rozvíjejí jejich slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti, aby pochopili rozdíl mezi spisovným a nespisovným jazykem. Žáci se zdokonalují v kultuře osobního projevu, jsou vedeni ke správnému, jasnému a věcnému vyjadřování v běžných životních situacích s ohledem na zvolený obor vzdělání. **Literatura** je realizována v souvislosti s estetickým vzděláváním. Je zaměřena na rozlišování základních literárních druhů a žánrů na základě četby vybraných děl národní a světové literatury. Žáci si vytvářejí čtenářské dovednosti. V rámci výuky se žáci seznámí s kulturou národností na našem území a s významnými památkami regionu a navštíví kulturní instituce v ČR (divadlo,

	kino, výstava, knihovna, muzea) podle aktuální nabídky. Žáci si osvojují principy a normy kulturního chování, jsou vedeni k ochraně a využívání kulturních hodnot, ke kultuře bydlení a odívání, k toleranci k estetickému cítění, vkusu a zájmu jiných lidí.
Metody a formy výuky	- **metody slovní** se zvýšeným důrazem na práci s textem, - **názorné metody**, - frontální výuka, - samostatná práce žáků, - skupinová práce žáků, - dialog, - přednáška, - výklad, - beseda, - řízený rozhovor, - využití digitálních technologií při vyhledávání informací, - návštěvy kulturních zařízení (divadlo, kino, výstavy, knihovna).
Hodnocení žáků	Žáci jsou průběžně hodnoceni v souladu s Pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáků, která jsou součástí školního řádu. Při hodnocení se uplatňuje i sebehodnocení a individuální přístup k žákům se specifickými poruchami učení. Je nutné žáky maximálně motivovat kladným hodnocením. Žáci jsou prověřováni ústní i písemnou formou. V každém ročníku se píše slohová práce. V konečném hodnocení se promítá celkový přístup žáka ke studiu daného předmětu, jeho připravenost na výuku, plnění zadaných úkolů, aktivní práce v hodinách.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat	**Kompetence k učení:** **Žáci jsou schopni:** - pracovat s texty, být čtenářsky gramotní, samostatně pracovat a samostatně se učit, využívat a kriticky hodnotit různé zdroje informací, mít pozitivní vztah k učení a ovládat různé techniky učení, porozumět mluvenému projevu a pořizovat si poznámky, znát možnosti svého dalšího vzdělávání. **Kompetence k řešení problému:** **Žáci jsou schopni:** - porozumět zadání úkolu a získat informace potřebné k jeho řešení, kontrolovat svoji činnost a hodnotit dosažený výsledek - volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění zadaných úkolů, spolupracovat při řešení s jinými lidmi. **Komunikativní kompetence:** **Žáci jsou schopni:** - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených a psaných - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, přehledně a jazykově správně, obhajovat své názory a postoje, aktivně diskutovat - zpracovávat administrativní písemnosti, pracovní dokumenty a jiné texty na běžná i odborná témata, dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii - zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí, vyjadřovat se v souladu se zásadami kultury projevu a chování - dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro pracovní uplatnění.

	Občanské kompetence: **Žáci jsou schopni:** - jednat odpovědně, samostatně, iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu - dodržovat zákony, respektovat práva jiných lidí, vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci - jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie - uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu - podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury). **Kompetence k pracovnímu uplatnění:** **Žáci jsou schopni:** - napsat strukturovaný životopis, motivační dopis. **Digitální kompetence:** **Žáci jsou schopni:** - používat textové editory pro tvorbu a úpravu jednoduchých textů, jako jsou osobní dopisy nebo krátké zprávy; - pracovat s digitálními nástroji pro vyhledávání informací a jejich základní zpracování (např. hledání informací na internetu pro potřeby výuky); - ukládat a organizovat si své práce na počítači i v cloudu, aby se k nim mohli snadno vrátit později; - při práci s elektronickými texty rozvíjet základní čtenářské dovednosti, jako je orientace v textu a porozumění obsahu; - uvědomovat si důležitosti respektování autorských práv a k dodržování základních pravidel etického chování při používání digitálních technologií; - používat digitální nástroje pro jednoduchou tvorbu a prezentaci literárních textů; - používat digitální technologie k záznamu a sdílení jednoduchých kulturních projektů. **<u>Realizace průřezových témat v předmětu</u>** **Občan v demokratické společnosti** - promyšleně vychovávat žáky k občanským ctnostem (morální postoje, vytvářet pocit odpovědnosti za sebe i celý kolektiv, humanita, týmově spolupracovat, mít pocit sounáležitosti a národní hrdosti-četba doporučené literární tvorby, významné literární osobnosti, vynikající osobní statečností; - používat prožitkové výukové strategie (vhodná volba uměleckých děl a jejich filmového či divadelního zpracování); - pozitivně motivovat žáky k vytváření kladného přístupu k sobě samotným, k rodině, ke zvolenému oboru; - rozvíjet funkční gramotnost žáků tak, aby byli schopni číst text s porozuměním a uměli jej interpretovat; - vytvářet u žáků vztah ke kulturním i historickým hodnotám. **Člověk a svět práce** - naučit žáky se písemně i verbálně vyjadřovat při jednání s potencionálním zaměstnavatelem (umět sepsat žádost o pracovní místo, vypracovat profesní životopis, vyhledávat pracovní nabídky a umět reagovat na inzeráty s pracovní nabídkou, simulovat konkrétní interpersonální situace, vytvořit inzerát.

	Člověk a životní prostředí – vést žáky k pochopení současných globálních, regionálních a lokálních problémů, dále k pochopení vztahů člověka k prostředí (klimatické podmínky, ohrožování ovzduší, vody, půdy, vliv prostředí na zdraví člověka); – tato témata jsou především zakomponována do tvorby slohových prací v jednotlivých ročnících; - žáci si uvědomují formou rozhovorů, besed, seminárních prací, projektů s environmentálním zaměřením hlubokou souvislost různých činností člověka s životním prostředím. **Člověk a digitální svět –** žáci jsou vedeni k tomu, aby: pracovali s osobním počítačem a jeho základním a aplikačním vybavením, ale i s dalšími prostředky ICT a využívali adekvátní zdroje informací a efektivně pracovali s informacemi.
Mezipředmětové vztahy	- **občanská nauka** – rozvoj morálních vlastností osobnosti, ztotožnění s pozitivními vlastnostmi literárních i skutečných významných osobností, psychologické aspekty literární tvorby; - **odborné předměty** – komunikace verbální i neverbální, kultivovanost jazykového projevu, vhodný výběr jazykových prostředků, odborná terminologie; - **IKT –** internet, psaní e-mailu, vyhledávání informací; média a mediální produkce.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Ročník:	**1.**	**Celkový počet hodin:**	**64**

Výsledky vzdělávání		**Rozpis učiva**	**počet hodin**
Žák:			
- zopakuje a zaktivizuje své estetické dovednosti a znalosti ze ZŠ - vysvětlí nutnost sebevzdělávání		Úvod do učiva 1. ročníku	1
- objasní vztah jazyka a řeči - orientuje se v soustavě jazyků - popíše celkovou charakteristiku češtiny - rozliší základní rozdíly mezi spisovnou a nespisovnou češtinou		**Národní jazyk a jeho útvary** Evropské a světové jazyky Jazyková kultura	2
- zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů		**Techniky čtení** Orientace v textu, jeho rozbor	2
- zdokonaluje kulturu osobního projevu - objasní rozdíl mezi vyjadřováním spisovným a nespisovným - vhodně se prezentuje, formuluje otázky a odpovědi - vyjadřuje se věcně, jasně, srozumitelně - vytvoří vyprávění		**Projevy prostě sdělovací, jejich základní znaky, postupy a prostředky** **Vyprávění** Osnova	2
- se orientuje v principech a normách kultivovaného vyjadřování, přiměřeně se vyjadřuje v dopisech i v SMS a e-mailové korespondenci - zvládá grafickou a formální úpravu písemných projevů		**Osobní dopis**	1

- prokáže své vyjadřovací schopnosti písemnou formou - zvládá grafickou a formální úpravu jazykových projevů		**Slohová práce**	3
- vhodně se vyjadřuje, zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů (média, tisk, internet) - přistupuje k nim kriticky a vyhodnocuje jejich věrohodnost		**Krátké informační útvary**	1
- vyhledává potřebné informace v PČP, na internetu - si ujasní vztah pojmenování a slova - rozvíjí vlastní slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti - volí a chápe odbornou terminologii - nahradí cizí slovo českým ekvivalentem		**Slovní zásoba a její rozvrstvení** zvláště vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie	4
- zopakuje si základní pojmy o stavbě slova - vyjmenuje a rozezná způsoby tvoření slov - užívá ustálená pojmenování - používá odbornou terminologii, zejména z oboru vzdělání		**Tvoření slov**	5
- zopakuje si učivo o slovních druzích a mluvnických kategoriích - navazuje na znalosti nabyté na ZŠ		**Tvarosloví**	8
- reprodukuje základní myšlenky divadelního či filmového představení, umí se orientovat v knihovně		**Návštěva divadla, kina, výstavy, knihovny**	3
LITERATURA			
- rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů, - čte s porozuměním literární text		**Základní literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury** Četba a interpretace literárního textu	3
- vysvětlí pojem mýtus - na základě charakteristických znaků rozliší tento žánr od ostatních textů - vyjádří prožitky z daných uměleckých děl - rozlišuje Starý a Nový zákon		**Výběr z nejstarších světových literatur** Význam BIBLE	3
- charakterizuje české středověké písemnictví		**Výběr z české středověké literatury**	2
- vymezí **pojem renesance** a vyjádří prožitky z daných uměleckých děl		**Výběr z evropské renesanční literatury**	4
- charakterizuje světovou literaturu 19. století - reprodukuje umělecký text		**Světová literatura 19. století**	8
- charakterizuje českou literaturu 19. století - vyjádří vlastními slovy zážitky z daných uměleckých děl - reprodukuje umělecký text		**Česká literatura 19. století**	6
- rozpozná charakteristické rysy realismu - vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl		**Realismus ve světové literatuře**	4

- reprodukuje umělecký text			
-orientuje se v kulturní nabídce v místě školy a bydliště, - popíše vhodné společenské chování v dané situaci		**Kulturní instituce v ČR a v regionu** Společenská kultura, principy a normy kulturního chování Ochrana a využívání kulturních hodnot	2

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Ročník:	**2.**	**Celkový počet hodin:**	**48**

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	počet hodin
Žák: - aplikuje znalosti z 1. ročníku, ověřuje si stav svých znalostí - zdůvodňuje použití gramatických norem		Úvod do studia 2. ročníku	1
- charakterizuje běžně užívané administrativní písemnosti - vysvětlí funkční styl a jeho jazykové prostředky - vyjadřuje se výstižně a pravopisně korektně - volí účelně jazykové prostředky - aplikuje nabyté poznatky v praxi - sestaví jednoduchou žádost a plnou moc		**Projevy administrativní, jejich základní znaky, postupy a prostředky**	2
- zpracuje vlastní strukturovaný životopis - dodržuje grafickou a formální úpravu písemnosti, - vystihne základní informace o svém životě potřebné k případnému vstupnímu pracovnímu pohovoru - umí podat inzerát a odpovědět na něj		**Životopis** Inzerát a odpověď na něj	3
- objasní funkci popisu - uvede charakteristické znaky popisu - používá odbornou terminologii		**Popis osoby, věci** Získávání informací z textu (též odborného a administrativního)	2
- aplikuje své znalosti a dovednosti		**Slohová práce s opravou**	3
- orientuje se ve výstavbě věty - vyjmenuje a charakterizuje jednotlivé druhy vět - rozezná věty podle správné intonace - odhaluje a odstraňuje jazykové a stylizační nedostatky - zdokonaluje se ve znalosti jazykového systému **-** správně identifikuje dané větné členy v textu - připomene si různé možnosti vyjádření konatele děje nebo nositele děje či vlastnosti a různé druhy přísudku **-** charakterizuje jednotlivé větné členy - identifikuje dané členy v textu - umí nahradit větný člen větou vedlejší a naopak **-** provádí větný rozbor - odhaluje a odstraňuje jazykové a stylizační nedostatky v textu		**Skladba**	5
-je schopen sestavit a přednést krátký prakticky odborný projev		**Projevy prakticky odborné, jejich základní znaky, postupy a prostředky**	1
-zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů;		**Informatická výchova**, knihovny a jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet	1

- prokáže schopnost reprodukovat zhlédnutá díla, ovládá zásady a normy slušného chování		**Návštěva knihovny, divadelního a filmového představení**	2
LITERATURA			
- rozpozná základní rysy české literatury v ukázkách - reprodukuje umělecký text		**Česká literatura 1. poloviny 20. st.**	10
- charakterizuje vývoj světové literatury - samostatně získává potřebné informace - vyjádří vlastní prožitky z vybraných uměleckých děl		**Světová literatura 20. století**	10
- orientuje se v české poválečné próze v kontextu doby - reprodukuje umělecký text - vyjádří vlastními slovy zážitky z vybraných ukázek		**Osobnosti české prózy 2. poloviny 20. století**	8

6.2 Občanská nauka

Učební osnova předmětu
OBČANSKÁ NAUKA

Obor vzdělání:	Potravinářská výroba	**Platnost:**	od 1.9.2025
Kód:	29-51-E/01	**Forma vzdělání:**	denní
Název ŠVP:	Cukrářské práce	**Celkový počet hodin:**	96

Pojetí předmětu

Cíl předmětu	Cílem předmětu občanské nauky je především pozitivní ovlivnění hodnotové orientace žáků tak, aby byli slušnými lidmi a aktivními občany svého demokratického státu. Rovněž však, aby se dokázali orientovat v multikulturní společnosti a pochopili význam integrace České republiky do evropských struktur. Důraz je kladen na vytvoření základního právního, ekonomického, ekologického i psychologického povědomí nezbytného pro budoucí samostatný život žáka. Vyučovací předmět má multidisciplinární charakter, neboť obsahuje učivo různých humanitních a společenskovědních disciplín (např. psychologie, etika, ekologie, politologie, práv – státověda, ekonomie). Témata jednotlivých humanitních a společenskovědních disciplín jsou vybírána systematicky po částech, jež korespondují s charakterem cílů předmětu. Obecným cílem této vzdělávací oblasti v odborném školství je připravit žáky na aktivní občanský život v demokratické společnosti. Výchova k demokratickému občanství směřuje především k pozitivnímu ovlivňování hodnotové orientace žáků, tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými aktivními občany demokratického státu, aby jednali odpovědně a uvážlivě nejen k vlastnímu prospěchu, ale též pro veřejný zájem a prospěch. Žáci se učí porozumět společnosti a světu, kde žijí, uvědomovat si vlastní identitu a nenechat se manipulovat. Důraz se klade nikoliv na sumu teoretických poznatků, ale na přípravu na praktický odpovědný a aktivní život. Tento kurikulární rámec by měl vést k lepšímu porozumění mnohotvárnosti dnešního světa, porozumění nárokům, které na lidi život v současné době klade, a k získání potřebných klíčových kompetencí pro řešení občanských i soukromých aktivit jednotlivce. Významnou úlohu má rozvíjení finanční a mediální gramotnosti žáků jako důležitých dovedností, kterými by měl být vybaven člověk dnešní doby. Finanční gramotností se rozumí schopnost člověka řešit své sociální a finanční záležitosti. Jde o soubor vědomostí, dovedností a postojů, které vytvářejí předpoklad pro tuto schopnost finančně se zabezpečit, např. odpovědně spravovat osobní a rodinný rozpočet, využívat různé spořící, úvěrové a pojišťovací produkty, promyšleně investovat volné finanční prostředky. 19 Mediální gramotností se rozumí schopnost kriticky přistupovat k masovým médiím (televize, rozhlas, tisk, internet, sociální sítě) a vybírat si z jejich nabídky užitečné a kvalitní produkty pro své potřeby – pro poučení i pro zábavu.
Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí	Učivo občanského základu usiluje o formování a posilování pozitivních postojů a hodnot, o formování osobnosti. Vzdělání směřuje k tomu, aby žáci: vážili si vlastní osobnosti a osobnosti druhých lidí, považovali je za stejně hodnotné, jako sama sebe; - utvářeli dobré mezilidské vztahy; - oprostili se od předsudků ve smyslu – rasismu, xenofobie, minority, a etnické kultury a byli tolerantními občany; uznávali, že lidský život je vysokou hodnotou; jednali odpovědně a žili čestně; vážili si hodnot lidské práce, jednali hospodárně, odpovědně řešili své finanční záležitosti, neničili majetek, ale pečovali o něj;

	respektovali a chránili naše tradice a kulturní i historické dědictví, projevili pozitivní postoj k uměleckým dílům, smysl pro kulturu a tvořivost. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli: − využívat své vědomosti a dovednosti v praktickém životě, ve styku s jinými lidmi a s různými institucemi, při řešení praktických otázek politického a občanského rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení svých problémů osobního, právního a sociálního charakteru; − získávat a hodnotit informace z různých zdrojů – verbálních, ikonických (obrazy, fotografie, mapy…) a kombinovaných (filmy).
Charakteristika učiva	Předmět se vyučuje v každém ročníku s dotací 1 vyučovací hodina za týden, celkem 96 vyučovacích hodin. Výuka navazuje na učivo ze základní školy a prohlubuje znalosti žáků. Vychází ze vzdělávací oblasti RVP Společenskovědní vzdělávání. Hlavní tematické celky: **Člověk v lidském společenství** **Člověk jako občan** **Člověk a právo** **Člověk a hospodářství** **Česká republika, Evropa a svět**
Metody a formy výuky	- frontální výuka; - skupinová práce; - individuální práce; - videoprojekce; - aktivizační metody; - rozvoj digitálních kompetencí; - besedy, přednášky s odborníky, popř. exkurze.
Hodnocení žáků	Žáci jsou průběžně hodnoceni v souladu s Pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáků, která jsou součástí školního řádu, a podle kapitoly 3.3.3. tohoto ŠVP (hodnocení žáků). - ústní zkoušení (minimálně jednou za pololetí) - písemné zkoušení (minimálně jednou za pololetí); - hodnocení aktivity ve vyučování (vypracování referátu na zadané téma, aktualita); - numerické a slovní hodnocení; - sebehodnocení žáka.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat	V rámci předmětu Občanská nauka jsou přímo rozvíjeny následující klíčové kompetence uvedenými způsoby. Napomáhají k naplňování cílů průřezových témat Člověk a svět práce, Člověk a životní prostředí, Člověk jako občan demokratického státu. **Kompetence k učení** Žáci jsou schopni: - využívat informačních zdrojů – učebnic, internetu, tiskovin apod., vyhledávat v nich a třídit informace, uvádět tím věci do souvislostí či širších celků a společně s poznatky z různých vzdělávacích oblastí se pokoušet vytvářet si komplexnější pohled na danou problematiku; **Kompetence k řešení problémů** Žáci jsou schopni: - promýšlet strategie k omezování množství odpadků, které oni sami vyprodukují, přemýšlet nad plýtváním energiemi a vodou, zvažovat otázky související s vlastním rozpočtem a dluhy, řešit způsoby půjček, úroků apod. **Kompetence komunikativní** Žáci jsou schopni: - diskutovat a tolerovat názor druhých lidí, snažit se o kritické hodnocení názorů druhých;

	Kompetence personální Žáci jsou schopni: - spolupracovat ve skupinách na zadaných úkolech, hodnotit výsledky své práce a výsledky ostatních; **Kompetence občanské** Žáci jsou schopni: - tolerovat či respektovat druhé lidi (resp. spolužáky), dodržovat normy slušného chování a zákonů, odmítat lhostejnost (např. při zadávání dotazníků zjišťující výskyt šikany či jiných patologických jevů ve třídě či škole), v rámci tematického celku Člověk jako občan demokratického státu znát a chránit národní tradice, kulturní i historické dědictví naší země; jednat v souladu s humanitou a vlastenectvím, s demokratickými občanskými postoji, respektovat lidská práva, chápat meze lidské svobody a tolerance, jednat odpovědně a solidárně; **Kompetence pracovní** Žáci jsou schopni: – orientovat se v základech pracovního práva, v oblasti souvisejících se zaměstnáním znát činnost úřadu práce, živnostenského úřadu, uvědomovat si nutnosti - dodržování bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci a úsporného a hospodárného používání svěřeného materiálu, pomůcek a nářadí potřebných k výkonu práce **Digitální kompetence:** Žáci jsou vedeni k: - praktickému a efektivnímu využívání digitálních technologií v občanském životě, využívání informací a jejich vyhodnocování, využívání aplikací na podporu fyzického a duševní zdraví, vyhledávání nabídek zaměstnání a mnohých dalších, které poskytují interakci uživatele a poskytovatele; - důraz je kladen na využívání digitálních technologií při komunikaci s institucemi státní správy, finančními institucemi – bankami, pojišťovnami, na získávání informací z veřejných rejstříků a registrů, podávání žádostí, daňového přiznání a dalších úkonů s přesahem do různých oblastí lidského života. **Realizace průřezových témat v předmětu** **Občan v demokratické společnosti** Toto průřezové téma prolíná všemi tematickými celky v předmětu: - zásady demokracie, svobodný projev, komunikace předcházející konfliktním situacím (mezilidské vztahy, sociální útvary); - preference demokratické hodnoty (právo a společnost); - respekt a ochrana našich tradic a kulturního i historického dědictví, pozitivní postoj k uměleckým dílům, smysl pro kulturu a tvořivost (vlastenectví a národní tradice, hodnoty a smysl života); - posilovat pozitivní postoje, cíle, hodnoty: - jednat odpovědně a žít čestně; - projevovat občanskou aktivitu, vážit si demokracie a svobody, preferovat demokratické hodnoty a přístupy před nedemokratickými, vystupovat proti korupci, kriminalitě, přemýšlet o skutečnosti kolem sebe, tvořit si vlastní úsudek, nenechat se manipulovat; - uznávat, že lidský život je vysokou hodnotou, a proto je třeba si ho vážit a chránit ho; - na základě vlastní identity ctít identitu jiných lidí, považovat je za stejně hodnotné jako sebe sama – tedy oprostit se ve vztahu k jiným lidem od předsudků, netolerantního jednání a nesnášenlivosti.

	Člověk a životní prostředí - šetření elektrickou energií a její vliv na životní prostředí (vliv prostředí na člověka) - základní ekologické souvislosti, požadavky na kvalitní životní prostředí, kritické myšlení v zájmu podpory a ochrany zdraví (globalizace, chudoba, bída, ohrožená příroda); - zlepšovat a chránit životní prostředí, jednat ekologicky; **Člověk a svět práce** - identifikace a formulování vlastních priorit (lidská práce, základy pracovního práva); - práce s informacemi, vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací; - vážit si hodnot lidské práce, jednat hospodárně, odpovědně řešit své finanční záležitosti, neničit majetek, ale pečovat o něj, snažit se zanechat po sobě něco pozitivního pro vlastní blízké lidi i pro širší komunitu. **Člověk a digitální svět** - žáci jsou vedeni k tomu, aby: pracovali s osobním počítačem a jeho základním a aplikačním vybavením, ale i s dalšími prostředky ICT a využívali adekvátní zdroje informací a efektivně pracovali s informacemi.
Mezipředmětové vztahy	Ekologie – Vliv prostředí na člověka. Ekonomika – Daně, státní rozpočet, rodinný rozpočet. Český jazyk - kulturní a historické tradice naší země, osobnostní rozvoj. Informační technologie – využívání IT techniky ve výuce.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Ročník:	**1.**	**Celkový počet hodin:**	**32**

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	počet hodin
Žák: je veden k efektivnímu využívání digitálních technologií pro komunikaci s ostatními lidmi a institucemi; popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé v současné české společnosti rozvrstveni z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu…); dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot; uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti; dovede sestavit fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů;	I.	**ČLOVĚK V LIDSKÉM SPOLEČENSTVÍ** **1. Společnost a společenské útvary,** sociální vrstvy a třídy lidská společnost a společenské skupiny; současná česká společnost, její vrstvy; **2. Člověk jako součást sociální skupiny,** sociální status a mobilita odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě; **3. Sociální stratifikace, nerovnost.** Osobní rozpočet. sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti; hospodaření jednotlivce a rodiny; řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů; **4. Multikulturní a multietnická společnost** rasy, národy a národnosti;	32

na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé z menšin; vysvětlí na příkladech osudů lidí (např. civilistů, zajatců, Židů, Romů, příslušníků odboje), jak si nacisté počínali na okupovaných územích; uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti; je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, jednotlivými politiky); na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen); popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy; vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo a náboženská nesnášenlivost;		většina a menšiny ve společnosti; klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití; genocida v době druhé světové války, jmenovitě Židů, Romů, Slovanů a politických odpůrců; migrace v současném světě, migranti, azylanti; postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti; ochrana menšin v demokratické společnosti; **5. Média a jejich vliv na společnost.** rozvoj digitální gramotnosti; bezpečné užívání internetu; pozitiva / negativa sociálních sítí; informace, jejich vyhodnocování, prezentace; **6. Světová náboženství,** ateismus, fundamentalismus víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus;	

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Ročník:	**2.**	**Celkový počet hodin:**		**32**
Výsledky vzdělávání			Rozpis učiva	počet hodin
Žák: je veden k zapojování se do občanského života prostřednictvím digitálních technologií a k informovanému rozhodování; uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena; vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích (mediální obsahy) přijímat kriticky; uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran; uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorováním		I.	**ČLOVĚK JAKO OBČAN** **1. Základní lidská práva a svobody** lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání, veřejný ochránce práv, práva dětí; svobodný přístup k informacím; **2. Vliv médií** média (tisk, televize, rozhlas, internet), funkce médií, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení; **3. Stát a jeho funkce** stát a jeho funkce, ústava a politický systém ČR, struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva; **4. Politika, politické strany, hnutí, nadace, občanská angažovanost** **politika, politické strany, volby, právo volit;**	16

jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné; uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti; uvede příklady jednání, které ohrožuje demokracii (sobectví, korupce, kriminalita, násilí …); uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má občan ke svému státu a ostatním lidem povinnosti; uvede základní zásady a principy, na nichž je založena demokracie; dovede debatovat o zcela jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad demokracie; v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi) od špatného/nedemokratického jednání; objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky;		politický radikalismus a extremismus, aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus; **5. Demokracie**. Problémy současné demokracie. základní hodnoty a principy demokracie občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití;	
popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství; uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost; dovede reklamovat koupené zboží nebo služby; dovede z textu fiktivní smlouvy běžné v praktickém životě (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva; vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému; dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání…);	II.	**ČLOVĚK A PRÁVO** **6. Orgány poskytující právní ochranu** právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy -soustava soudů v ČR; způsobilosti; právnická povolání (notáři, advokáti, soudcové); právo a mravní odpovědnost v běžném životě; **7. Právní vztahy** – občanské, rodinné, trestní vlastnictví; smlouvy; odpovědnost za škodu; manželé a partneři; děti v rodině; domácí násilí; trestní právo: trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření; orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud); kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech; kriminalita páchaná mladistvými;	16

Rozpis výsledků vzdělávání

Ročník:	**3.**	**Celkový počet hodin:**	**32**

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	počet hodin
Žák: je seznamován s digitálními službami státu, veřejné správy a je veden k jejich využívání v praktických situacích; vysvětlí, co má vliv na cenu zboží; dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti; popíše, co má obsahovat pracovní smlouva; dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech; mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám; dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu; dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda jsou konkrétní služby pro něho únosné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné; vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění; vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří; dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci; vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti;	I.	**ČLOVĚK A HOSPODÁŘSTVÍ** **1. Trh, tržní** mechanismus trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, cena) **2. Vstup na trh práce**, úvod do pracovního práva hledání zaměstnání; služby úřadů práce; nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace; vznik, změna a ukončení pracovního poměru; povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele; mzda časová a úkolová **3. Finanční trh a finanční instituce** peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk; služby peněžních ústavů; pojišťovnictví; druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu; **4. Daně,** povinné odvody - -zdravotní a sociální pojištění daně, daňové přiznání; sociální a zdravotní pojištění; **5. Sociální politika státu,** odpovědnost občana zabezpečit se na stáří pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům; sociální politika státu; rozpočet ekonomické jednotky (rodina, jednotlivec)	20
uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě); dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy;	II.	**Česká republika, Evropa a svět** **6. Současný svět** bohaté a chudé země, velmoci; ohniska napětí v soudobém světě; **7. ČR v mezinárodních vztazích** ČR a její sousedé; české státní a národní symboly;	12

popíše státní symboly; vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky; na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace; uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy); lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě; popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům; na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jaké metody používají teroristé a za jakým účelem;		**8. Globalizace** globalizace; globální problémy; **9. ČR a evropská integrace** nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě	

6.3 Matematika

Učební osnova předmětu
MATEMATIKA

Obor vzdělání:	Potravinářská výroba	**Platnost:**	od 1.9.2025
Kód:	29-51-E/01	**Forma vzdělání:**	denní
Název ŠVP:	Cukrářské práce	**Celkový počet hodin:**	96

Pojetí předmětu

Cíl předmětu	předmětu je naučit žáky: - efektivně numericky počítat a umět odhadnout výsledek - posoudit výsledky řešení vzhledem ke skutečnosti - používat a převádět běžně užívané jednotky (délka, plocha, objem, čas, hmotnost) - využívat matematických poznatků v profesním i odborném životě - matematizovat jednoduché reálné situace - vyhodnotit informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů – grafů, diagramů a tabulek - rozvíjet své logické myšlení
Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí	lání směřuje k tomu, aby žáci: - získali motivaci přispět k dodržování zásad udržitelného rozvoje v občanském životě i odborné pracovní činnosti - získali motivaci k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti - uměli objasnit význam matematiky jako součásti každodenního života - získali důvěru ve vlastní schopnosti a vytrvalost
Charakteristika učiva	Výuka předmětu vychází ze vzdělávacího obsahu RVP – Matematické vzdělávání a probíhá v obou ročnících. V 1. a 2. ročníku 1,5 vyučovací hodiny týdně, celkem 96 vyučovacích hodin. Obsahově navazuje na učivo matematiky základní školy a zaměřuje se na rozšiřování poznatků ve vybraných okruzích učiva (operace s reálnými čísly, mocniny a odmocniny, výrazy, lineární rovnice, funkce, planimetrie, stereometrie, práce s daty). Z daných okruhů vychází posílení logického myšlení a schopností žáka reagovat na proměnlivé požadavky současnosti operativním způsobem. Žáci využívají digitální technologie k řešení základních matematických úloh, které jsou důležité pro praktický život. Žáci používají vhodné pomůcky (matematické tabulky, kalkulátor, rýsovací potřeby, názorné pomůcky).
Metody a formy výuky	- Frontální výuka - Skupinová výuka - Samostatná práce - Individualizovaná výuka - Výklad - Rozhovor - Diskuse - Práce s textem – analytické čtení - Názorně-demonstrační metody - Aktivizující metody - Dovednostně-praktické metody - Výuka s využitím digitálních technologií - Práce s odbornou literaturou
Hodnocení výsledků žáků	- Ústní zkoušení – při hodnocení propojit kombinaci slovního hodnocení, sebehodnocení a známky - Písemné zkoušení dvě pololetní písemné práce - Samostatné práce

	- Hodnocení aktivity - Hodnocení třídy, skupiny - Sebehodnocení, vzájemné hodnocení žáků Žáci jsou průběžně hodnoceni v souladu s Pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáků, která jsou součástí školního řádu a podle kapitoly 3.3.3. tohoto ŠVP (hodnocení žáků).
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a realizace průřezových témat	**Kompetence k učení** Žáci jsou schopni: - s porozuměním poslouchat mluvené projevy, výklad a pořizovat si poznámky - využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí **Komunikativní kompetence** Žáci jsou schopni: - vyjadřovat se adekvátně komunikační situaci v projevech mluvených i psaných, umět klást otázky, formulovat odpovědi - správně se vyjadřovat, používat terminologii a symboliku **Matematické kompetence** Žáci jsou schopni: - aplikovat základní matematické postupy při řešení praktických úkolů - správně používat a převádět běžné jednotky - provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy - aplikovat znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru **Kompetence k řešení problému** Žáci jsou schopni: - porozumět zadání úkolu - spolupracovat při řešení problému s jinými lidmi (týmové řešení) **Digitální kompetence** Žáci jsou schopni: - používat jednoduché nástroje, jako jsou kalkulačky, pro základní výpočty, čímž jsou motivováni k využívání digitálních nástrojů, které jim pomáhají v každodenních matematických úkolech - zobrazovat jednoduchá data a výsledky pomocí digitálních nástrojů - základním způsobem využívat technologie pro jednoduchou analýzu a prezentaci dat **Průřezová témata** **Člověk a životní prostředí:** Žáci jsou vedeni k tomu, aby: - řešili příklady s touto tematikou **Člověk a svět práce:** Žáci jsou vedeni k tomu, aby: - identifikovali a formovali vlastní priority - pracovali s informacemi **Člověk a digitální svět** Žáci jsou vedeni k tomu, aby: - využívali vhodné digitální technologie a jejich kombinace pro školní práci - vytvářeli jednoduchý digitální obsah v základních digitálních formátech - získávali potřebné informace z různých digitálních zdrojů na základě vlastních kritérií pro vyhledávání - ověřili spolehlivost získaných informací v jiných zdrojích
Mezipředmětové vztahy	**IKT** – digitální nástroje pro základní výpočty, zpracování a vizualizaci dat

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Ročník:	**1.**	**Celkový počet hodin:**	**48**

Výsledky vzdělávání		**Rozpis učiva**	**počet hodin**
Žák: - provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly - používá různé zápisy racionálního čísla - provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly - zaokrouhlí desetinné číslo - znázorní reálné číslo na číselné ose - určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru - používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu	**1.**	**Operace s reálnými čísly** - Přirozená a celá čísla - Racionální čísla - Reálná čísla - Procento a procentová část, jednoduché úrokování - Mocniny a odmocniny	**30**
- využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloh a problémů - sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžník z daných prvků a určí jejich obvod a obsah - určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice	**2.**	**Planimetrie** - Základní pojmy - Trojúhelník - Mnohoúhelníky - Kružnice, kruh	**18**
- vysvětlí a použije data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách	**3.**	**Práce s daty**	**průběžně**

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Ročník:	**2.**	**Celkový počet hodin:**	**48**

Výsledky vzdělávání		**Rozpis učiva**	**počet hodin**
Žák: - určí hodnotu výrazu - upravuje jednoduché výrazy - řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé	**1.**	**Výrazy a jejich úpravy, řešení lineárních rovnic** - Výrazy s proměnnými, hodnota výrazu, mnohočlen - Lineární rovnice o jedné neznámé	**32**
- určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin - rozlišuje základní tělesa a určí povrch a objem krychle, kvádru a válce	**2.**	**Výpočet povrchů a objemů těles** - Základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru - Tělesa (krychle, kvádr, válec)	**10**
- rozliší graf přímé a nepřímé úměrnosti - posoudí, kdy funkce roste nebo klesá	**3.**	**Funkce** Graf přímé a nepřímé úměrnosti	**6**
- vysvětlí a použije data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách	**4.**	**Práce s daty**	**průběžně**

6.4 Tělesná výchova

Učební osnova předmětu
TĚLESNÁ VÝCHOVA

Obor vzdělání:	Potravinářská výroba	**Platnost:**	od 1.9.2025
Kód:	29-51-E/01	**Forma vzdělání:**	denní
Název ŠVP:	Cukrářské práce	**Celkový počet hodin:**	64

Pojetí předmětu

Cíl předmětu	Cílem předmětu je vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost, a tak rozvinout a podpořit jejich chování a postoje ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za své zdraví. Výuka předmětu vede žáky k tomu, aby znali potřeby svého těla v jeho fyzické a psychické jednotě a rozuměli tomu, jak působí výživa, životní prostředí, pohybové aktivity, stres, jednostranné činnosti a jiné vlivy na zdraví. Důraz je kladen na výchovu proti závislostem na alkoholu, tabákových výrobcích, hracích automatech, internetu aj. Dále je kladen důraz na navození kladného vztahu k pohybovým činnostem, zejména aerobního a prožitkového charakteru, jako předpokladu a motivaci pro zdravý životní styl. Oblast vzdělávání pro zdraví zdůrazňuje roli žáka jako aktivního činitele při provádění a zapojení do rozhodovacích procesů řízení příslušných aktivit.
Cíl vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí	Soustředění učitele na žáka umožňuje lépe prožívat posun v oblasti citů a pocitů žáka vlivem výchovy. Oblast vzdělávání pro zdraví zdůrazňuje roli žáka jako aktivního činitele při provádění a zapojení do rozhodovacích procesů řízení příslušných aktivit. Předmět působí na harmonický rozvoj osobnosti, jeho cílem je vypěstovat u žáka zdravý životní styl, zvláště potřebu a nutnost pohybu. Plnění všech vzdělávacích cílů bude realizováno podle možností a podmínek – materiální podmínky, klimatické podmínky, pohybové schopnosti a dovednosti žáků, zdravotní oslabení žáků apod.
Charakteristika učiva	Učivo vychází ze vzdělávací oblasti RVP – vzdělávání pro zdraví a navazuje na tělesnou výchovu realizovanou podle učebních osnov vzdělávacích programů pro druhý stupeň základní školy. Probíhá v každém ročníku 1 hodinu týdně, celkem 96 hodin. Respektuje výrazné pohybové a výkonnostní rozdíly dané vývojovými a pohlavními odlišnostmi, dosavadními pohybovými zkušenostmi a zájmy žáků. Umožňuje diferencovat žáky nejen podle pohlaví, ale i podle výkonnosti a zájmu v rámci dané třídy či skupiny. Výuka je organizačně koncipována tak, aby docházelo k aktivnímu zapojení všech žáků/žákyň s maximálním využitím daného času. Tělesná výchova je povinná pro všechny žáky/žákyně, s výjimkou krátkodobých nebo dlouhodobých osvobození.
Metody a formy výuky	Výuka je realizována převážně formou praktických činností, jako je názorná ukázka, využití vlastních zkušeností, skupinové vyučování (práce v družstvech). Vyučovací a učební proces je založen na úzké vzájemné spolupráci učitele a žáka, na jejich vzájemném respektu. Tělesná výchova je vedena tak, aby přinášela žákům radost z pohybové činnosti. Tělesná výchova je prováděna ve specifických podmínkách tělovýchovných zařízení a přírody, důraz je kladen na bezpečnost žáků. Efektivita výuky vychází z diagnostiky a všestranného poznávání žáků, od něhož se odvíjí rozvahy o obsahu, didaktických metodách a formách uplatněných ve výuce. Součástí vzdělání je účast žáků/žákyň s nejlepšími výkony v okresních a krajských sportovních soutěžích. Své pohybové dovednosti pak mohou žáci rozvíjet v rámci mimoškolní výchovy ve sportovních kroužcích. Každoročně na škole probíhá řada soutěží, které jsou nadále průpravou pro

	středoškolské sportovní soutěže regionu. S ohledem na organizační podmínky školy a případný zájem žáků je možno v průběhu výuky organizovat lyžařské, vodácké, herně turistické a poznávací kurzy. Využití digitálních technologií ke sledování základní tělesné aktivity a fyzických výkonů, využití aplikací pro plánování a zlepšení kondice, využití digitálních nástrojů pro organizaci jednoduchých pohybových aktivit, (např. mobilní telefon, chytré hodinky, fitness náramek, digitální stopky apod.)
Hodnocení žáků	Žák je hodnocen za změnu vlastního výkonu, za zvládnutí konkrétního splnitelného cíle, za zájem o tělesnou výchovu a sport, za aktivitu a vztah k pohybu. Součástí hodnocení jsou i postoje žáka k plnění úkolů školní a mimoškolní tělesné výchovy. Pro hodnocení jsou využívány různé metody diagnostické a metody individuálního přístupu. Testování, měření výkonů a konkrétních pohybových dovedností se provádí na závěr každého jednotlivého tematického celku. Posloupnost přístupu k hodnocení: - Přístup žáka k předmětu a snaha o splnění kladených požadavků. - Znalost a dodržování zásad bezpečnosti, pravidel a terminologie předmětu - Subjektivní i objektivní zlepšení v požadovaných pohybových dovednostech a pohybových schopnostech - Výkonnost Žáci jsou průběžně hodnoceni v souladu s Pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáků, která jsou součástí školního řádu, a podle kapitoly 3.3.3. tohoto ŠVP (hodnocení žáků).
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat	**<u>Klíčové kompetence</u>** **Komunikativní kompetence** **Žáci jsou schopni:** - se vyjadřovat a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování při pohybových aktivitách**.** **Personální a sociální kompetence** **Žáci jsou schopni:** - reálně posuzovat své fyzické a duševní možnosti, odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích a pečovat o své fyzické a duševní zdraví. - práce v týmu, odpovědně plnit svěřené úkoly a přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů. **Kompetence k pracovnímu uplatnění** **Žáci jsou schopni:** - posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohli kompenzovat jejich nežádoucí důsledky. **Digitální kompetence** **V rámci oblasti tělesné výchovy rozvíjíme digitální kompetence žáků tím, že:** - vedeme žáky k používání digitálních technologií ke sledování základní tělesné aktivity a fyzických výkonů; - podporujeme žáky v používání aplikací pro plánování a zlepšení kondice; - učíme žáky využívat digitální nástroje pro organizaci jednoduchých pohybových aktivit. **<u>Realizace průřezových témat</u>** **Občan v demokratické společnosti** - Žáci jsou schopni vážit si zdraví jako jedné z prvořadých hodnot - a cílevědomě je chránit, rozpoznají, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví. Racionálně jednají v situacích osobního a veřejného ohrožení (bezpečnost a hygiena, dodržování pravidel kolektivních sportů, jednání fair play, organizace jednotlivých soutěží, zásady první pomoci).

	Člověk a svět práce - Žáci jsou schopni vnímat své jednání, chovat se odpovědně v zařízeních tělesné výchovy a sportu a při pohybových činnostech. Upřednostňují pravidelné provádění pohybových aktivit v denním režimu jako kompenzaci jednostranného psychického zatížení v zaměstnání (význam relaxace a uvolnění). **Člověk a životní prostředí** - Žáci jsou schopni chápat životní prostředí, které ovlivňuje zdraví člověka, kladně rozvíjejí vztah k živé a neživé přírodě, znají potřebu ochrany přírody (dodržování zásad pobytu přírodě, organizace soutěží v přírodním terénu). **Člověk a digitální svět** - práce s internetem, shromažďování a analýza informací
Mezipředmětové vztahy	**Ekologie** – duševní a fyzické zdraví člověka (základní části lidského těla, vnitřní orgány, vliv životního prostředí na fyzický a duševní rozvoj člověka). **Občanská nauka** – zdraví, zdravý životní styl, fyzická aktivita, poruchy příjmu potravy. **IKT**-práce s aplikacemi, internet

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Ročník:	**1.**	**Celkový počet hodin:**	**32**

Výsledky vzdělávání		**Rozpis učiva**	**Počet hodin**
Žák: - volí správnou výstroj dle klimatických podmínek a tuto správně ošetřuje a udržuje - komunikuje a používá odbornou terminologii - dokáže rozhodnout a zapisovat výkony	**1.**	**Tělesná výchova** - Bezpečnost a hygiena - Teoretické poznatky - Význam pohybu pro zdraví - Odborné názvosloví - Pravidla soutěží a her a závodů - Pohybové testy-motorické testy s využitím baterie sledované MŠMT - Měření výkonů	**2**
- rozvíjí svalovou sílu, rychlost, vytrvalost a pohyblivost - uplatňuje zásady sportovního tréninku, chová se v přírodě ekologicky	**2.**	**Atletika:** **Tělesná cvičení** - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. *jako součást všech tematických celků.* - běhy (rychlý – 60 m, 100 m, vytrvalý – 800 m, 1500 m); starty; skok do dálky; vrh koulí (3 a 5 kg)	**8**
- používá týmové herní činnosti - pracuje při zápisech - sleduje výkony jednotlivců a týmů	**3.**	**Pohybové hry:** Drobné pohybové hry Sportovní hry + průpravná cvičení a průpravné hry: Zaměření na jednotlivé míčové sporty - volejbal, sálová kopaná, florbal, košíková Doplňkově netradiční sporty + např. tenis, líný tenis, stolní tenis, softbal, badminton, ringo, přehazovaná, frisbee, bruslení (základy	**13**

		bruslení na ledě nebo inline-jízda vpřed, změna směru jízdy, zastavení)	
- je schopen sladit jednotlivé dílčí pohyby do celku - je schopen uvolňovacích a relaxačních cvičení	**4.**	**Gymnastika:** - gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, - akrobacie, šplh - rytmická gymnastika: pohybové činnosti a kondiční programy cvičení s hudebním a rytmickým doprovodem; tanec	**6**
- zvládá základy kondičního cvičení s nářadím a náčiním - objasní význam úpolových sportů pro svoji obranu - rozlišuje jednání fair play od nesportovního chování	**5.**	**Kondiční a průpravná cvičení, úpoly** - kondiční cvičení s náčiním a na nářadí - úpoly - příp. využití školní posilovny	**3**
- ukáže základní techniky sjezdového a běžeckého lyžování - aplikuje pravidla pohybu a pobytu na horách	**6.**	**Lyžařský výcvik** - základy sjezdového lyžování - základy běžeckého lyžování - základy jízdy na snowboardu - zásady chování a pobytu v zimní přírodě	**(32)** **5 dní**
- sleduje výkony jednotlivců a týmů - ověří si úroveň tělesné zdatnosti	**7.**	**Soutěže:** - Práce v kolektivu - Pravidla soutěží, her a závodů - Příprava a organizace soutěží	**průběžně**

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Ročník:	**2.**	**Celkový počet hodin:**	**32**

Výsledky vzdělávání		**Rozpis učiva**	**Počet hodin**
Žák: - volí správnou výstroj dle klimatických podmínek a tuto správně ošetřuje a udržuje - komunikuje a používá odbornou terminologii - dokáže rozhodnout a zapisovat výkony	**1.**	**Tělesná výchova** - Bezpečnost a hygiena - Teoretické poznatky - Význam pohybu pro zdraví - Odborné názvosloví - Pravidla soutěží a her a závodů - Pohybové testy-motorické testy s využitím baterie sledované MŠMT - Měření výkonů	**2**
- rozvíjí svalovou sílu, rychlost, vytrvalost a pohyblivost - uplatňuje zásady sportovního tréninku, chová se v přírodě ekologicky	**2.**	**Atletika:** **Tělesná cvičení** - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. *jako součást všech tematických celků.* - běhy (rychlý – 60 m, 100 m, vytrvalý – 800 m, 1500 m); starty; skok do dálky; vrh koulí (3 a 5 kg)	**8**

- používá týmové herní činnosti - pracuje při zápisech - sleduje výkony jednotlivců a týmů	**3.**	**Pohybové hry:** Drobné pohybové hry Sportovní hry + průpravná cvičení a průpravné hry: Zaměření na jednotlivé míčové sporty - volejbal, sálová kopaná, florbal, košíková Doplňkově netradiční sporty + např. tenis, líný tenis, stolní tenis, softbal, badminton, ringo, přehazovaná, frisbee, bruslení (základy bruslení na ledě nebo inline-jízda vpřed, změna směru jízdy, zastavení)	**13**
- je schopen sladit jednotlivé dílčí pohyby do celku - je schopen uvolňovacích a relaxačních cvičení	**4.**	**Gymnastika:** - gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, - akrobacie, šplh - rytmická gymnastika: pohybové činnosti a kondiční programy cvičení s hudebním a rytmickým doprovodem; tanec	**6**
- zvládá základy kondičního cvičení s náčiním a nářadím - rozlišuje jednání fair play od nesportovního jednání - objasní význam úpolových sportů pro svoji obranu	**5.**	**Kondiční a průpravná cvičení, úpoly** - kondiční cvičení s náčiním a na nářadí - úpoly - příp. využití školní posilovny	**3**
- využívá získané dovednosti z ostatních předmětů – ekologie, občanská nauka - chová se v přírodě ekologicky - umí sjíždět řeku mírné obtížnosti - ovládá základy řízení kánoe - dokáže rozeznat složité situace při sjíždění vodního toku, vhodně na ně reaguje a zvládá je		**Turistika a sporty v přírodě** - orientace v krajině - sportovní a pohybové činnosti a - dovednosti v terénu a přírodě **Vodní turistika** - pádlování - kormidlování - pobyt na řece - základy stanování	**(32)** **5 dní**
- sleduje výkony jednotlivců a týmů - ověří si úroveň tělesné zdatnosti	**6.**	**Soutěže:** - Práce v kolektivu - Pravidla soutěží, her a závodů - Příprava a organizace soutěží	**průběžně**

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Ročník:	**3.**	**Celkový počet hodin:**	**32**

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	Počet hodin
Žák: - volí správnou výstroj dle klimatických podmínek a tuto správně ošetřuje a udržuje	**1.**	**Tělesná výchova** - Bezpečnost a hygiena - Teoretické poznatky - Význam pohybu pro zdraví	**2**

- komunikuje a používá odbornou terminologii - rozhoduje a zapisuje výkony		- Odborné názvosloví - Pravidla soutěží a her a závodů - Pohybové testy-motorické testy s využitím baterie sledované MŠMT - Měření výkonů	
- rozvíjí svalovou sílu, rychlost, vytrvalost a pohyblivost uplatňuje zásady sportovního tréninku, chová se v přírodě ekologicky	**2.**	**Atletika:** **Tělesná cvičení** - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. *jako součást všech tematických celků.* - běhy (rychlý – 60 m, 100 m, vytrvalý – 800 m, 1500 m); starty; skok do dálky; vrh koulí (3 a 5 kg)	**8**
- používá týmové herní činnosti - pracuje při zápisech - sleduje výkony jednotlivců a týmů	**3.**	**Pohybové hry:** Drobné pohybové hry Sportovní hry + průpravná cvičení a průpravné hry: Zaměření na jednotlivé míčové sporty - volejbal, sálová kopaná, florbal, košíková Doplňkově netradiční sporty + např. tenis, líný tenis, stolní tenis, softbal, badminton, ringo, přehazovaná, frisbee, bruslení (základy bruslení na ledě nebo inline-jízda vpřed, změna směru jízdy, zastavení)	**13**
- je schopen sladit jednotlivé dílčí pohyby do celku - je schopen uvolňovacích a relaxačních cvičení	**4.**	**Gymnastika:** - gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, - akrobacie, šplh - rytmická gymnastika: pohybové činnosti a kondiční programy cvičení s hudebním a rytmickým doprovodem; tanec	**5**
- zvládá základy kondičního cvičení s náčiním a nářadím - objasní význam úpolových sportů pro svoji obranu - rozlišuje jednání fair play od nesportovního chování	**5.**	**Kondiční a průpravná cvičení, úpoly** - kondiční cvičení s náčiním a na nářadí - úpoly - příp. využití školní posilovny	**3**
- sleduje výkony jednotlivců a týmů - ověřuje si úroveň tělesné zdatnosti	**6.**	**Soutěže:** - Práce v kolektivu - Pravidla soutěží, her a závodů - Příprava a organizace soutěží	**průběžně**
- provádí sportovní testy	**7.**	**Ukončení studia:** - Kontrolní sportovní test	**1**

6.5 Informační a komunikační technologie

Učební osnova předmětu
INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE

Obor vzdělání:	Potravinářská výroba	**Platnost:**	od 1.9.2025
Kód:	29-51-E/01	**Forma vzdělání:**	denní
Název ŠVP:	Cukrářské práce	**Celkový počet hodin:**	96

Pojetí předmětu

Cíl předmětu	Cílem předmětu je vést žáky k porozumění základním pojmům a metodám informatiky, rozvíjet jejich schopnosti cílevědomě volit optimální postupy při řešení nejrůznějších pracovních a životních situací, dle zkušenosti s řešením jednoduchých informatických problémů. Vést žáka k efektivnímu a bezpečnému využívání digitálních technologií při práci, při učení, ve volném čase i při svém zapojení do společenského života a k rozvoji uživatelských dovedností žáka.
Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí	Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci získali: - porozuměli základním pojmům a metodám informatiky; - rozvíjeli kritické myšlení, získali otevřený i kritický postoj k digitálním technologiím - motivaci k celoživotnímu vzdělávání a digitální gramotnosti - sebedůvěru a sebejistotu při řešení obtížného problému - schopnost vypořádat se s otevřenými problémy a nejednoznačně zadanými úkoly - získávali, zaznamenávali, uspořádávali, předávali data a informace; - rozkládali složité problémy na jednodušší podproblémy; - vlastní zkušenosti jako vzor pro řešení problémových situací - spolupracovali s ostatními při dosahování společného cíle - zásady bezpečného chování v digitálním prostředí, neohrožovali sebe, druhé, ani technologie samotné a snadněji se naučili používat nové digitální technologie.
Charakteristika učiva	Předmět Informační a komunikační technologie vychází z oblasti vzdělávání RVP - Informatické vzdělávání a probíhá ve třech ročnících s týdenní dotací 1 hodiny, celkem 96 vyučovacích hodin. Učivo je rozděleno do jednotlivých celků: - digitální technologie, aplikační software; - data, informace a modelování; - informační systémy; - tvorba, testování a provoz softwaru, algoritmizace, programování.
Metody a formy výuky	Výuka probíhá v odborné učebně výpočetní techniky ve skupinách tak, aby na každé pracovní stanici pracoval 1 žák. Metody a formy výuky se u jednotlivých celků mohou lišit, převládá však praktická výuka. Další vhodné metody: - frontální, skupinová a individualizovaná výuka; - samostatná práce; - výklad, rozhovor, diskuse;

	- práce s textem – analytické čtení; - názorně-demonstrační metody; - aktivizující metody; - dovednostně-praktické metody; - výuka s využitím digitálních technologií; - vytvořené dokumenty si žáci mohou ukládat do svých složek v počítačové síti, v případě zájmu na přenosná media. Vhodně vybrané učivo lze realizovat v rámci „Projektového dne“ vhodným zařazením tematických celků. Aplikační software při výuce je zvolen dle aktuálního vývoje a trendů v digitálních technologiích.
Hodnocení žáků	Při hodnocení je kladen důraz hlavně na samostatnou praktickou činnost, která slouží žákům k procvičení a upevnění učiva a také působí jako zpětná vazba pro žáky i vyučující. Základním ověřováním znalostí jsou kontrolní testy a písemné prověrky u těch témat, kde je nemožné nebo obtížné praktické ověření znalostí. Žák je hodnocen za grafickou úpravu, nápaditost, samostatnost a dovednost při zpracování zadaných úloh. Žáci jsou průběžně hodnoceni v souladu s Pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáků, která jsou součástí školního řádu, a podle kapitoly 3.3.3. tohoto ŠVP (hodnocení žáků).
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat	**Kompetence k učení** **Žáci jsou schopni:** - mít pozitivní vztah k vzdělávání; - uplatňovat různé způsoby práce s textem, vyhledávat informace a kriticky je vyhodnotit; - přijímat hodnocení výsledků svého učení a sebehodnocení; - využívání výpočetní techniky ke zvýšení efektivnosti své učební činnosti. **Kompetence komunikativní** **Žáci jsou schopni:** - vhodně se vyjadřovat (slovně, písemně); - využívat informačních prostředků a technologií. **Kompetence k řešení problému** **Žáci jsou schopni:** - porozumět zadání úkolu; - hledat možnosti řešení problému a své řešení obhájit. **Kompetence k pracovnímu uplatnění** **Žáci jsou schopni:** - získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech; - dodržování pravidel, termínu – pracovní odpovědnost. **Kompetence občanské** **Žáci jsou schopni:** - vnímat práva k duševnímu vlastnictví při využívání softwaru. **Matematické kompetence** **Žáci jsou schopni:** - využívat tabulek, matematických a finančních výpočtů v tabulkovém procesoru;

	- používat základní typy matematických funkcí; - prezentovat matematické údaje grafem; - převádět základní jednotky. **Digitální kompetence** **Žáci jsou schopni:** - používat digitální technologie v každodenní společnosti, pracovním i osobním životě; - získávat, zpracovávat, upravovat, ukládat a chránit svá data před ztrátou či zneužitím; - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky digitálních technologií; - uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní; - zapojit se do občanského života prostřednictvím digitálních technologií a služeb; - chápat rozdíl mezi fyzickým a digitálním online světem, budovat svou digitální identitu, význam digitálních technologií pro společnost a ekonomiku; - vytvářet jednoduchý digitální obsah v základních digitálních formátech - získávat potřebné informace z různých digitálních zdrojů na základě vlastních kritérií pro vyhledávání, ověřit jejich spolehlivost v jiných zdrojích; - využívali digitální technologie ke sdílení dat, informací a obsahu se svými blízkými, spolužáky a učiteli. **<u>Realizace průřezových témat</u>** **Člověk a svět práce** - vede žáka k práci s informacemi, jejich hledání, třídění a zpracování; - přispívá k tomu, aby se žáci uměli písemně vyjadřovat pro úřední korespondenci, hledat a vyplňovat úřední dokumenty; - pracovní úřady, inzerce a informace na Internetu. **Člověk a digitální svět** - vede žáky k řešení problémů za pomoci informatického myšlení; - vede žáky k porozumění principům, na kterých pracují digitální technologie, a k rozvoji informatického myšlení žáků, které uplatní při řešení i neinformatických problémů; - vede žáky k praktickému využití digitálních technologií, učit se s nimi bezpečně pracovat a rozpoznávat možnosti i rizika jejich využití; - bezpečně, efektivně a účelně pracovat s informacemi, daty a obsahem v digitální podobě; - vede žáky ke komunikaci i prostřednictvím digitálních technologií.
Mezipředmětové vztahy	Předmět souvisí: - s matematikou – práce s daty, propočty v tabulkovém procesoru; - s ostatními předměty – vizualizace a prezentace dat, vyhledávání a zpracování dat, formální úprava dokumentů, korespondence.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Ročník:	**1.**	**Celkový počet hodin:**	**32**

Výsledky vzdělávání		**Rozpis učiva**	**počet hodin**
Žák: - dodržuje bezpečnost a hygienu práce s počítačem, - ovládá práci v prostředí školní sítě, orientuje se v prostřední Office365 a Školy Online	**1**	**Úvod** - bezpečnost, práce ve školní síti, účty Office 365 a Škola Online	**4**
- pojmenuje jednotlivá digitální zařízení; - rozlišuje operační systém, předinstalované a další aplikace; - efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle; - vysvětlí význam propojení digitálních zařízení v sítích, uvede příklady sítí a rozpozná způsob propojení digitálních zařízení do počítačové sítě; - rozpozná podezřelé chování digitálních zařízení a požádá o pomoc; - uvědomuje si možná nebezpečí a chápe omezení nutná pro minimalizaci rizik při práci s digitálními technologiemi; - dodržuje řád a pravidla stanovená pro práci s digitálními technologiemi, kde pracuje, respektuje bezpečnostní nastavení ve svých digitálních zařízeních.	**2**	**Digitální technologie** - vstupní a výstupní zařízení, periferie, porty, operační systém **Aplikační software** - jeho využití pro odborné činnosti - (např.: textový procesor) **Bezpečnost v digitálním prostředí** - základní prvky ochrany - bezpečné chování a nastavení prostředí (např. práce s hesly) - digitální identita, digitální stopa	**23**
- uvádí příklady dat, která ho obklopují, posuzuje informace a interpretuje získané výsledky, odhaluje chyby, používá a rozlišuje různé datové typy, bezpečně ukládá data - uvede příklady dat ve svém okolí a ve svém oboru; uvede příklady zdrojů dat a informací; vyslovuje odpovědi na základě dat - rozliší data obrázku, textu, zvuku apod. dle přípony souboru a používá různé datové typy s ohledem na nároky na uložení a sdílení - vlastními slovy popíše konkrétní problém, určí, co k němu již ví a jaké informace bude potřebovat k jeho řešení, k popisu používá grafické znázornění - rozpozná různé modely, které reprezentují tutéž skutečnost, najde chybu v modelu a ve vlastním modelu chybu opraví	**3**	**Data, informace a modelování** **Data a informace** - získávání, vyhledávání a ukládání dat obecně a v počítači - chyby v interpretacích dat **Kódování a přenos dat** - velikost souboru, bity a bajty - záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě **Modelování** - model jako zjednodušení reality (např.: schéma, graf, diagram)	**5**

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Ročník:	**2.**	**Celkový počet hodin:**	**32**

Výsledky vzdělávání		**Rozpis učiva**	**počet hodin**
Žák: - dodržuje bezpečnost a hygienu práce s počítačem, ovládá práci v prostředí školní sítě, orientuje se v prostřední Office365 a Školy Online	**1**	**Úvod** - bezpečnost, práce ve školní síti, účty Office 365 a Škola Online	**2**
- efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle;	**2**	**Digitální technologie** **Aplikační software** - jeho využití pro odborné činnosti (např.: tabulkový procesor, prezentace)	**10**
- vysvětlí účel informačních systémů, které používá, a identifikuje jejich jednotlivé (systémové) prvky a vztahy mezi nimi; - určí svou uživatelskou roli v informačním systému, který používá, specifikuje svoje činnosti - pro vymezený problém sestaví tabulku; - vyhledává, vkládá, upravuje data přes uživatelské rozhraní; řadí a filtruje (v jednoduchých případech) záznamy v tabulce; - identifikuje chyby v evidovaných datech a opraví je;	**3**	**Informační systémy** - informační systémy využívané v oboru - tabulka, její struktura - řazení a filtrování dat - postup tvorby tabulky pro vlastní potřebu a pro potřeby týmu - tvorba evidence dat	**10**
- přečte algoritmus na jednoduché úlohy, rozdělí problém na části, navrhne a popíše kroky k řešení - přečte textový nebo symbolický zápis algoritmu a vysvětlí jeho jednotlivé kroky - rozdělí problém ze svého oboru na jednotlivě části, navrhne a popíše kroky k jejich řešení - rozpozná, že dva různé algoritmy mohou vyřešit stejný problém; upraví navržený postup pro obdobný problém - ověří správnost jím upraveného postupu, otestuje program; rozpozná a opraví v něm chybu - v blokově orientovaném programovacím jazyce sestaví program; používá opakování a větvení programu	**4**	**Algoritmizace a programování** **Vývoj, testování a provoz software** **Návrh programu** - formulace úlohy, vstup, výstup, podmínky řešení - rozdělení problému na části **Základy tvorby programu** - návrh jednoduchého a přehledného programu - hledání chyb ve vlastním programu - autorství a licence programu	**10**

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Ročník:	**3.**	**Celkový počet hodin:**	**32**

Výsledky vzdělávání		**Rozpis učiva**	**počet hodin**
Žák: - dodržuje bezpečnost a hygienu práce s počítačem, ovládá práci v prostředí školní sítě, orientuje se v prostřední Office365 a Školy Online	**1**	**Úvod** - bezpečnost, práce ve školní síti, účty Office 365 a Škola Online	**2**
- určí hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni dovede grafiku tvořit a upravovat - volí vhodné formáty grafických dat a nástroje pro práci s mini - používá běžné základní a aplikační programové vybavení - provádí úpravu pro tisk	**2**	**Práce s grafikou** - software pro práci s grafikou - rastrová a vektorová grafika - barevné modely - ukládání grafických dat - sdílení a výměna dat	**8**
- samostatně vytváří, upravuje a ukládá textový dokument - zvládá základní typografická a estetická pravidla - upravuje obrázky různými způsoby - dokáže vhodně navrhnout vizitku, brožuru,	**3**	**Publisher** - seznámení se s prostředím programu - vytvoření nového dokumentu - práce se šablonami	**8**
- uvědomuje si možná nebezpečí a chápe omezení nutná pro minimalizaci rizik při práci s digitálními technologiemi; - dodržuje řád a pravidla stanovená pro práci s digitálními technologiemi, kde pracuje, respektuje bezpečnostní nastavení ve svých digitálních zařízeních	**4**	**Digitální technologie** - bezpečnost v digitálním prostředí - sdílení dat	**10**
	5	**Opakování**	**4**

6.6 Odborné předměty

6.6.1 Základy potravinářské výroby

Učební osnova předmětu
ZÁKLADY POTRAVINÁŘSKÉ VÝROBY

Obor vzdělání:	Potravinářská výroba	**Platnost:**	od 1.9.2025
Kód:	29-51-E/01	**Forma vzdělání:**	denní
Název ŠVP:	Cukrářské práce	**Celkový počet hodin:**	160

Pojetí předmětu

Cíl předmětu	Cílem předmětu je poskytnout žákům soubor poznatků o základních surovinách, polotovarech a pomocných látkách používaných v potravinářské výrobě. Důraz se klade na získání základní vědomosti o zpracování surovin ve vybraných odvětvích potravinářské výroby, o technologických postupech při ruční a průmyslové výrobě. Získání přehledu o různých způsobech zpracování jednotlivých druhů surovin, osvojení si základní techniky a technologických postupů při přejímce, přípravě, úpravě a zpracování surovin, při hodnocení jakosti surovin, polotovarů a hotových výrobků, balení, skladování a expedici. Cílem je osvojení praktických dovedností, správných hygienických a technologických návyků a upevnění odborných vědomostí potřebných k výkonu jednodušších činností v jednom z vybraných odvětví potravinářského průmyslu. Škola na základě výběru profilujícího okruhu umožňuje žákům rozšířit a prohloubit odpovídající učivo obsažené ve společném obsahovém okruhu směrem k danému zaměření potravinářské výroby.
Cíl vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí	Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci: - měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení - pracovali kvalitně a pečlivě, uvědomovali si nutnost dodržovat platné zákony – vážili si kvalitní práce jiných lidí - byli schopni kriticky se dívat na výsledky své vlastní práce
Charakteristika učiva	Předmět vychází ze vzdělávací oblasti – Technická a technologická příprava, vyučuje se v prvním ročníku 3 hodiny týdně a ve druhém ročníku 2 hodiny týdně, celkem 162 hodin. Jednotlivá témata se věnují přípravě a úpravě surovin a pomocných látek používaných v cukrářské výrobě. Žáci se naučí klasické a moderní technologické způsoby. Žáci jsou vedeni k hospodárnému využívání surovin, osvojení hygienických a bezpečnostních předpisů při práci v cukrářském provozu. Učivo seznamuje žáky s praktickou přípravou žáků ve vhodných pracovních podmínkách, kde žáci získají potřebné praktické dovednosti v cukrářské výrobě a zkušenosti, jak uchovávat suroviny a hotové cukrářské výrobky s ohledem na jejich jakost a trvanlivost a jak nakládat s provozními odpady v souladu s ekologickými principy.
Metody a formy výuky	Při výuce je využívána forma výkladu, řízeného rozhovoru, práce s učebnicí, video, A naučné a instruktážní filmy. Dle možností jsou v průběhu roku uskutečňovány odborné exkurze.
Hodnocení žáků	Hodnocení vyplývá z dílčí klasifikace, sleduje se aktivita žáků při hodinách. Hodnocení žáků je prováděno kombinací slovního a numerického hodnocení. Známkou je žák ohodnocen za samostatné práce a za vytvoření práce na dané téma. Další hodnocení je prováděno na základě písemného opakování jednotlivých učebních celků a témat. Žáci jsou průběžně hodnoceni v souladu s Pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáků, která jsou součástí školního řádu, a podle kapitoly 3.3.3. tohoto ŠVP (hodnocení žáků).

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat	**Klíčové kompetence:** **Kompetence k učení:** - mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání - uplatňovat různé způsoby práce s textem - s porozuměním poslouchat mluvené projevy - znát možnosti dalšího vzdělávání Kompetence k řešení problémů: - porozumět danému úkolu nebo určit jádro problému **Komunikativní kompetence:** - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech psaných i mluvených **Digitální kompetence** V rámci odborného vzdělávání rozvíjíme digitální kompetence žáků tím, že: - učíme žáky používat základní digitální nástroje a software, které jsou specifické pro jejich odborné zaměření; - podporujeme žáky při využívání digitálních technologií pro efektivní plnění odborných úkolů a praktických cvičení; - vedeme žáky k používání digitálních nástrojů při vytváření jednoduché odborné dokumentace a komunikaci v jejich profesi; - podporujeme žáky v začlenění digitálních technologií do každodenních odborných činností, které odpovídají jejich budoucímu povolání **Průřezová témata:** **Člověka svět práce:** Žák je veden k tomu, aby si uvědomil zodpovědnost za vlastní život, význam vzdělávání pro život, aby byl motivován k aktivnímu pracovnímu životu a získal vztah k oboru. **Člověk a životní prostředí:** Žáci jsou vedeni k tomu, aby rozvíjeli dovednosti, aplikovali získané poznatky, přijímali odpovědnost za vlastní rozhodování a jednání, prosazovali trvale udržitelný rozvoj ve své činnosti. **Člověk v demokratické společnosti:** Žáci jsou vedeni k tomu, aby měli vhodnou míru sebevědomí a angažovat se nejen ve vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy. **Člověk a digitální svět** Učíme žáky používat základní digitální nástroje a software, které jsou specifické pro jejich odborné zaměření; podporujeme žáky při využívání digitálních technologií pro efektivní plnění odborných úkolů a praktických cvičení; vedeme žáky k používání digitálních nástrojů při vytváření jednoduché odborné dokumentace a komunikaci v jejich profesi; podporujeme žáky v začlenění digitálních technologií do každodenních odborných činností, které odpovídají jejich budoucímu povolání. Mohou také využívat online platformy pro sdílení svých prací s ostatními. Využívání platformy TEAMs, Škola online: zadávání úkolů, používání výukových materiálů, chatová a online komunikace.
Mezipředmětové vztahy	**Technologie** – bezpečnost a hygiena **Suroviny:** základní druhy surovin **Stroje a zařízení:** stroje a vybavení-orientace při práci s novými stroji, jejich použití, ošetření, využívání automatizace a robotizace v potravinářském průmyslu **Odborný výcvik:** stroje, potravinářské výrobky, BOZ, HACCP, základní suroviny -vedení skladové evidence, orientace v potřebných dokladech, v potřebných normách a výpočtech použitých surovin

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Ročník:	**1.**	**Celkový počet hodin:**	**96**

Výsledky vzdělávání	**Číslo tématu**	**Rozpis učiva**	**Počet hodin**
žák vyjmenuje a charakterizuje jednotlivá odvětví potravinářského průmyslu; seznámí s platnými právními předpisy v potravinářství a dovede vyhledat zadaný údaj pomocí dostupných informací v prostředí Internetu	**1.**	**<u>Potravinářský průmysl</u>** odvětví -právní předpisy - základní legislativní předpisy pro výrobu potravin a jejich uvádění na trh - legislativa EU	**20**
- zná pravidla správné výrobní a hygienické praxe; - dodržuje základní hygienické požadavky a předpisy; - provádí běžný úklid a sanitaci, potravinářského - provozu;	**2.**	**<u>Hygiena a sanitace v potravinářském provozu</u>** - hygienické předpisy v potravinářském provozu - zásady hygieny a sanitace provozu	**12**
dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence; při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy; - uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci a ví, jak poskytnout první pomoc; uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu.	**3.**	**<u>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence,</u>** - pracovněprávní problematika BOZP -bezpečnost technických zařízení	**20**
popíše rozdělení poživatin, objasní - význam a rozdíl mezi potravinami, pochutinami a nápoji; uvede příklady potravin rostlinného a živočišného původu; - rozdělí a charakterizuje pochutiny, jejich vlastnosti a význam; popíše složení potravin, - vyjmenuje jednotlivé živiny, jejich charakteristické vlastnosti, význam a funkci; - uvede příklady cizorodých látek v potravinách, způsoby kontaminace a vliv na zdraví člověka; vysvětlí pojem výživová	**4.**	**<u>Potraviny a výživa</u>** - poživatiny - živiny - cizorodé látky, kontaminanty - výživové hodnoty potravin - trávicí soustava - druhy výživy, léčebná výživa alimentární nákazy	**44**

- hodnota potravin a rozdíl mezi biologickou a energetickou hodnotou potravin; vyhledá energetickou hodnotou - potravin v tabulkách; popíše schéma trávicí soustavy, způsob trávení, charakterizuje jednotlivé druhy výživy, - vysvětlí význam správné výživy a důsledek nesprávných stravovacích návyků; na příkladu objasní význam léčebné procedury			

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Ročník:	**2.**	**Celkový počet hodin:**	**64**

Výsledky vzdělávání		**Rozpis učiva**	**Počet hodin**
- vykonává jednoduché operace ve výrobě v souladu s technologickým postupem; dodržuje technologickou kázeň; - popíše funkci moderního strojního vybavení pro danou výrobu; obsluhuje jednoduché stroje a zařízení a provádí jejich běžnou - údržbu; provádí senzorické hodnocení kvality hotových výrobků, ověřuje trvanlivost; - zná opatření týkající se kritických bodů ve výrobě a sleduje systém kontroly kritických bodů, např. systém HACCP; - dodržuje základní pravidla nakládání s odpady v potravinářské výrobě	**1.**	**<u>Základy potravinářské výroby</u>** - technologie výroby - stroje a zařízení - hodnocení kvality produktů - systém kontroly kritických bodů v potravinářské výrobě nakládání s odpady	**24**
- uvede základní druhy surovin a popíše jejich vlastnosti; vyjmenuje zásady skladování různých druhů potravinářských - surovin; vede základní skladovou evidenci; přijímá, třídí a uskladňuje suroviny s ohledem na jejich trvanlivost a - objasní využitelnost v konkrétním potravinářském odvětví; vysvětlí význam konzervování, popíše způsoby konzervace surovin; provádí senzorické hodnocení surovin a vyjmenuje faktory	**2.**	**<u>Příprava surovin pro potravinářskou výrobu</u>** - základní druhy surovin - skladování - konzervace - příprava a úprava surovin - stroje a zařízení	**18**

- ovlivňující jejich jakost; vysvětlí způsoby přípravy surovin pro technologické zpracování; obsluhuje stroje a zařízení na - přejímku skladování a přípravu surovin, popíše jejich funkci			
- popíše způsoby, zásady a podmínky uchovávání a skladování potravinářských výrobků; - volí vhodné obalové materiály podle druhu výrobků, skladuje balené výrobky; obsluhuje jednodušší stroje a - zařízení pro balení, označování a expedici výrobků; připravuje výrobky k expedici a zaznamenává jejich množství;	**3.**	**<u>Balení a expedice potravinářských výrobků</u>** - skladování výrobků - balení výrobků, obalové materiály - stroje a zařízení - evidence výrobků	**12**
Ovládá zásady a předpisy při - prodeji potravinářských výrobků; vykonává běžné činnosti při prodeji potravinářských - výrobků; vede evidenci pokladny a tržeb pomocí elektronické pokladny	**4.**	**<u>Prodej potravinářských výrobků</u>** - prodej výrobků - evidence v prodejně - opakování	**10**

6.6.2 Technologie

Učební osnova předmětu
TECHNOLOGIE

Obor vzdělání:	Potravinářská výroba	**Platnost:**	od 1.9.2025
Kód:	29-51-E/01	**Forma vzdělání:**	denní
Název ŠVP:	Cukrářské práce	**Celkový počet hodin:**	224

Pojetí předmětu

Cíl předmětu	Předmět technologie je teoretickým základem odborného výcviku. Obecným cílem předmětu je poskytnout žákům znalosti o výběru, správné úpravě a přípravě surovin, jejich využití při přípravě pekařských polotovarů – těst a hmot, náplní, polev, ručním tvarování výrobků, pečení a dohotovování pekařských výrobků, včetně estetického ztvárnění. **Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:** – uměli pracovat s odbornou literaturou, zvládli přepočty receptur na určené množství výrobků – dovedli zvolit v závislosti na technologickém postupu základní pekařské suroviny a pomocné látky a uměli je efektivně využívat při technologickém zpracování – ovládali postupy výroby pekařských těst a hmot – ovládali metody ručního a strojového zpracování těst pro široký sortiment pekařských a cukrářských výrobků – zvládli dohotovování výrobků a správně aplikovali estetické zásady, včetně barevného sladění – prováděli smyslové hodnocení cukrářských a pekařských výrobků – rozpoznali vady výrobků, znali jejich příčiny a dovedli je odstranit – prováděli balení a expedici výrobků
Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí	Vzdělání směruje k tomu, aby žáci: - dodržovali technologické postupy při přípravě a zpracování cukrářských výrobků - pracovali kvalitně a pečlivě dodržovali zásady a předpisy BOZP v pekařských provozech - vážili si kvalitní práce jiných lidí - byli schopni kriticky posoudit výsledky své práce a přijmout odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání
Charakteristika učiva	Předmět je rozvržen do tří ročníků. V prvním a druhém ročníku po dvou hodinách týdně, ve třetím ročníku po třech hodinách týdně. Celkem za celé studium 224 hodiny. Učivo vychází z obsahového okruhu RVP technická a technologická příprava. Předmět umožňuje proniknout žákům do celé problematiky pekařské výroby. Rozvíjí zájem žáků o obor a systematicky směřuje k dosažení jejich odborné způsobilosti. Ke zvýšení kompetencí přispívá práce s vhodnou odbornou literaturou.
Metody a formy výuky	Výuka je vedena formou výkladu s návazností na znalosti žáků – jejich zpětnou vazbou. Jsou voleny nejvhodnější metody a formy práce v závislosti na probíraném učivu, převažuje kombinace frontálního vyučování a metody rozhovoru. K výuce budou použity učebnice - nejdůležitější poznámky k učivu si budou žáci zaznamenávat do sešitů. Při výuce se používají učebnice, sešity, obrazový materiál, odborná literatura,

	pekařské receptury, praktické ukázky, videonahrávky a DVD. Žáci zpracují v každém ročníku ročníkovou práci na předem zadané téma ve spolupráci s odborným výcvikem.
Hodnocení žáků	Žáci jsou průběžně hodnoceni v souladu s Pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáků, která jsou součástí školního řádu a podle kapitoly 3.3.3. tohoto ŠVP (hodnocení žáků). Základem zjišťování vědomostí žáků je ústní zkoušení a písemné testy. Hodnocena bude i aktivita a práce v hodině. Při výuce je kladen důraz na samostatnou i skupinovou práci. Hodnocení žáka je prováděno pomocí numerického hodnocení. Ročníkové práce budou hodnoceny z hlediska grafické úpravy zpracované legendy, správného přepočítání surovin a dodržení technologického postupu.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat	**Kompetence k učení** Žáci mají pozitivní vztah k vzdělávání, umí uplatňovat různé způsoby práce s textem, vyhledávat informace a dělat si poznámky. Dokáží přijímat hodnocení výsledků svého učení a znají možnosti dalšího vzdělávání v oboru (nástavbové studium, rekvalifikace, zdokonalovací kurzy). **Kompetence k řešení problémů** Zadávání samostatných úkolů, řešení problémových situací, analýza vzniklé situace řešením volby vhodné suroviny, určením množství potřebných surovin pro daný výrobek, nahrazením suroviny, která chybí jinou, vede u žáků ke schopnosti uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace. **Komunikativní kompetence** Žáci jsou schopni vhodně se prezentovat, argumentovat, obhajovat svá stanoviska, vyjadřovat se adekvátně komunikační situaci v projevech mluvených i psaných, umět klást otázky, formulovat odpovědi, zvládat všechny komunikativní situace spojené se zvoleným oborem vzdělání, orientovat se v odborné terminologii studovaného oboru. **Personální a sociální kompetence** Žáci jsou schopni efektivně se vzdělávat, přijímat nové poznatky, být schopni samostudia v oblasti svého oboru, stanovovat si samostatně reálné cíle a priority svých osobnostních schopností, pracovní i zájmové orientace, efektivně využívat k vlastnímu rozvoji všech podnětů, ovládat aktivní přístup k podnětům okolí, přijímat podněty spolupracovníků, klientů i jiných lidí, analyzovat je, adekvátně na ně reagovat. **Občanské kompetence a kulturní povědomí** Žáci pochopí význam životního prostředí pro člověka a naučí se jednat v duchu udržitelného rozvoje a bude podporovat hodnoty národní, evropské i světové kultury. Budou schopni uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví. Žáci se učí při řešení odborného problému pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem. **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám** Žáci získávají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání, mají reálnou představu o pracovních, platových i jiných podmínkách v oboru. Naučí se vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli, prezentovat svůj odborný potenciál a své profesní cíle. Získají znalost obecných práv a povinností zaměstnavatelů a pracovníků.

	Matematické kompetence Žáci získají schopnost účelně aplikovat jednoduché matematické postupy při přepočtu receptur na jednofázový i vícefázový výrobek. Předmět Technologie souvisí s předmětem Matematika **Digitální kompetence** V rámci odborného vzdělávání rozvíjíme digitální kompetence žáků tím, že: – učíme žáky používat základní digitální nástroje a software, které jsou specifické pro jejich odborné zaměření; – podporujeme žáky při využívání digitálních technologií pro efektivní plnění odborných úkolů a praktických cvičení; – vedeme žáky k používání digitálních nástrojů při vytváření jednoduché odborné dokumentace a komunikaci v jejich profesi; – podporujeme žáky v začlenění digitálních technologií do každodenních odborných činností, které odpovídají jejich budoucímu povolání; **<u>Realizace průřezových témat v předmětu</u>** **Občan v demokratické společnosti** Výuka se zakládá na zásadách demokracie, svobodného projevu, komunikaci předcházející konfliktním situacím, řešení v běžných hodinách výuky, vývoj společnosti, historie a kultury, zaměření na historii pekařské výroby a vývoj pekařského řemesla, systém mravních a etických hodnot, důraz na profesionální hrdost budoucích odborníků, vedení ke vhodné míře sebevědomí, odpovědnosti a dodržování pracovní morálky. **Člověk a životní prostředí** Předmět technologie vede žáky k tomu, aby žáci znali používání vhodných technologií a technických zařízení, která nezatěžují přírodu a dovedli je používat. Budou znát a dodržovat základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání; vědět, jak zacházet s odpadky a znát způsoby jejich recyklace; vědět, které pekařské výrobky podporují zdraví a které je třeba omezit, aby se posílilo jejich vědomí odpovědnosti za své zdraví. **Člověk a svět práce** Předmět technologie připraví žáky, aby se dokázali úspěšně prosadit na trhu práce. Doplní si znalosti a dovednosti o nejdůležitější poznatky, které jim pomohou při rozhodování o další profesi a možnostech dalšího vzdělávání a při vstupu na trh práce. Žáci budou motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře ve svém oboru. **Člověk a digitální svět** Žáci se bezpečně orientují v prostředí PC a vyhledávají dostupné informace o moderních trendech v pekařství spojené s jeho rozvojem, technickým vybavením, nástupem automatizace a robotizace, novými technologickými postupy a zavádění nových surovin. Vede žáky k používání digitálních nástrojů při vytváření jednoduché odborné dokumentace a komunikaci v jejich profesi; Žáci mohou vytvářet prezentace, videa nebo animace, které ověřují jejich znalosti a dovednosti. Využívání platformy TEAMs, Škola online: zadávání úkolů, používání výukových materiálů, chatová a online komunikace
Mezipředmětové vztahy	**Suroviny** – základy výživy **Matematika** – operace s reálnými čísly **Stroje a zařízení** – zařízení pro tepelnou úpravu, stroje a zařízení na přípravu těst a hmot s digitální obsluhou **Odborný výcvik** – výrobní postupy při přípravě pekařských a cukrářských výrobků **Odborné kreslení** – dělení a zdobení různých ploch **Informační a komunikační technologie** – vyhledávání informací na internetu

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Ročník:	1.	Celkový počet hodin:	64

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	počet hodin
Žák: -chápe význam hygieny a sanitace na pracovišti -uvědomuje si nezbytnosti dodržování hygienických předpisů při práci se surovinami, polotovary a výrobky, pravidlům osobní hygieny a hygieny pracoviště -ovládá BOZP - předchází pracovním úrazům -zná předpisy související s obsluhou strojů -poskytuje první pomoc v případě ohrožení	**1.**	**Hygiena a sanitace, bezpečnost a ochrana zdraví při práci, požární ochrana** -význam hygieny a sanitace, hygiena osobní, -hygiena surovin, polotovarů a výrobků – hygiena na pracovišti a při prodeji cukrářských výrobků -BOZP	**4**
- vysvětlí význam a systém rámcových technologických postupů a využívá je při výpočtech a při plánování konkrétní výroby výrobků -ovládá systém záznamu do tabulkového procesoru a systému skladového hospodářství pomocí žádanky, převodky, objednávky kalkulace surovin	**2.**	Rámcové technologické postupy (RTP)pojem a význam RTP – přepočty a úprava RTP cukrářské výroby	**4**
-charakterizuje těsta a hmoty -orientuje se v problematice tuhých těst – zvolí vhodné suroviny v závislosti na druhu těst -ovládá výrobní postupy jednotlivých druhů těst, jejich tvarování, pečení a dohotovení - provede vhodný výběr strojového zařízení na přípravu a tvarování těst – uvědomuje si příčiny a znaky vad těst a korpusů a je schopen je napravovat, případně jim předcházet --využívá internet při zjišťování nových druhů výrobků	**3.**	**Pevná tuková těsta a výrobky** - Charakteristika - význam a rozdělení těst - vlastnosti těst a korpusů - druhy tuhých tukových těst - tvarování a pečení tuhých těst - vady těst a korpusů - výrobky z tuhých těst	**12**

-charakterizuje hlavní znaky čajového a pařížského pečiva, -ovládá výrobní postupy, tvarování a pečení -je informován o způsobu balení a skladování pečiva	**4.**	**Čajové a pařížské pečivo** -charakteristika, výběr a úprava surovin -výroba čajového a pařížského pečiva, příprava těsta, tvarování, pečení -vady čajového a pařížského pečiva -skladování	**6**
-charakterizuje linecká třená těsta a korpusy -pracuje s recepturami při výběru surovin, -prokáže znalosti přípravy lineckých třených těst -ovládá tvarování těsta a umí zvolit vhodný teplotní režim uvede různé vady těst a korpusů - uvede postupy dohotovování výrobků, skladování a balení	**5.**	**Linecké třené těsto a výrobky** - charakteristika a druhy lineckých třených těst - výrobní postupy - tvarování lineckých těst - pečení lineckých třených těst - vady těst a korpusů - výrobky z lineckých třených těst	**6**
-charakterizuje třené hmoty a výrobky -uvede vhodné suroviny a vysvětlit požadavky, které jsou na ně kladeny – ovládá tradiční i racionální výrobní postupy -vysvětlí příčiny vzniku vad hmot a výrobků	**6.**	**Třené hmoty a výrobky** -charakteristika třených hmot a výrobků -výběr a úprava surovin -příprava hmoty -tvarování a pečení -vady třených hmot a výrobků – použití RP a sypkých směsí při výrobě třených hmot -skladování	**6**
-charakterizuje perníková těsta -pracuje s recepturami při výběru vhodných surovin a zná způsoby jejich úpravy - provede pomocí digitální kalkulačky výpočet, záznam výpočtu zaznamená do tabulky v PC, čímž usnadní skladovou evidenci -uvede technologické postupy perníkových těst, tvarování a pečení -orientuje se v sortimentu perníků - uvede způsoby zdobení	**7.**	**Medové perníkové těsto a výrobky** -charakteristika složení medového a perníkového těsta – výběr a úprava surovin – způsoby přípravy medového a perníkového těsta -úprava a tvarování medového a perníkového těsta -pečení medového a perníkového těsta – vady medového a perníkového těsta výrobky z medového a perníkového těsta	**10**
-charakterizuje listová těsta a korpusy -prokazuje schopnosti při správném výběru surovin -uvede přípravu těsta a nové formy technologie přípravy využívaných v zahraničí -uvede sortiment listových výrobků a sleduje novinky na trhu – využívá znalost orientace na youtube, Stream	**8.**	**Listové těsto a výrobky** -vlastnosti listového těsta -výběr surovin a úprava surovin -výrobní postup listového těst -chlazená listová těsta -tvarování listových těst a pečení listových těst, vady, -výrobky z listového těsta	8

-charakterizuje jednotlivé druhy náplní -prokazuje schopnosti při správném výběru surovin -uvede přípravu náplní a nové formy technologie přípravy využívaných v zahraničí -uvede sortiment výrobků -sleduje novinky na trhu	**9.**	**Náplně** - charakteristika - druhy-výběr surovin a úprava surovin, -vady, -výrobky s jednotlivými druhy náplní	**4**
-charakterizuje pálenou hmotu -prokazuje schopnosti při správném výběru surovin -uvede přípravu a nové formy technologie přípravy využívaných v zahraničí -uvede sortiment výrobků -sleduje novinky na trhu	**10.**	**Pálená hmota** - charakteristika - druhy-výběr surovin a úprava surovin, -vady, -výrobky z pálené hmoty – slané i sladké	**4**

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Ročník:	**2.**	**Celkový počet hodin:**	**96**

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	počet hodin
-charakterizuje druhy cukerných roztoků - vysvětlí přípravu cukerných rozvarů -uvede význam použití jednoduchých druhů - pracuje s přístroji na měření koncentrace -vysvětlí postup přípravy karamelu, kuléru, fondánu a ostatních hmot	**1.**	**Úprava cukru vařením** - druhy cukerných roztoků - koncentrace cukerných roztoků - měření koncentrace - jednoduché pomůcky - cukerné hmoty - karamel, kulér, - griláž, fondán, ostatní hmoty	16
-charakterizuje sortiment šlehaných hmot a hlavní znaky -uvede suroviny a druhy šlehaných hmot rozlišuje jednotlivé druhy šlehaných hmot -ovládá výrobu vhodných výrobků z jednotlivých hmot	**2.**	**Šlehané hmoty a výrobky** - charakteristika a rozdělení šlehaných hmot lehké šlehané hmoty, příprava, tvarování, pečení, vady -výrobky z lehké šlehané hmoty – nahřívané šlehané hmoty, příprava, tvarování, pečení, vady -výrobky z nahřívané šlehané hmoty – šlehané hmoty s použitím RP a moučných směsí, příprava, tvarování, pečení, vady -výrobky ze hmot s použitím RP – těžké šlehané hmota, příprava, tvarování, pečení, vady -výrobky z těžkých šlehaných hmot – zvláštní šlehané hmoty, příprava, tvarování, pečení, vady -výrobky ze zvláštních šlehaných hmot	30
charakterizuje jádrové hmoty a korpusy – orientuje se v druzích -je schopen zvolit vhodné suroviny a připravit je k dalšímu zpracování	**3.**	**Jádrové výrobky** -charakteristika a rozdělení jádrových hmot -výběr a úprava surovin	22

- chápe hlavní rozdíly v přípravě, tvarování a pečení jádrových hmot -uvědomuje si význam mechanizace při výrobě jádrových hmot -orientuje se v nejčastějších vadách hmot		-jádrová hmota základní, příprava, tvarování, pečení, vady – výrobky ze základní jádrové hmoty -nahřívaná jádrová hmota a výrobky z nahřívané jádrové hmoty -kombinované jádrové výrobky -jádrové výrobky speciální	
- objasní pojmy smetanové výrobky, smetanové náplně -uvede rozdíly ve vlastnostech živočišné a rostlinné šlehačky i ve výživové hodnotě – ovládá postupy přípravy jednotlivých druhů smetanových náplní -charakterizuje nové druhy surovin k přípravě a tabilizaci smetanové náplně	**4.**	**Smetanové náplně a smetanové výrobky –** charakterizuje smetanové náplně a výrobky - smetanové náplně vařené - smetanové náplně nevařené - stabilizace smetanových náplní -smetanové výrobky -racionální suroviny nahrazující smetanu	16
- charakterizuje druhy cukrářských ozdob -uvede si význam ozdob -zvládá výrobní postupy hmot určených k přípravě ozdob -zvládá techniku přípravy jednotlivých ozdob	**5.**	**Cukrářské ozdoby** -význam zdobení cukrářských výrobků, rozdělení ozdob – ozdoby z modelovacích hmot - ozdoby z griliážové hmoty - ozdoby z karamelu - ozdoby z bílkové glazury - ozdoby z máslového krému - ozdoby z čokolády - ozdoby z ovoce	12

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Ročník:	**3.**	**Celkový počet hodin:**	**64**

- charakterizuje kynutá těsta -prokazuje znalost při výběru a úpravě surovin -uvede souvislosti spojené s vedením kynutých těst -ovládá technologické postupy kynutých těst -objasní vady kynutých výrobků, -dovede charakterizovat kynuté výrobky charakterizuje listové kynuté těsto -rozlišuje hlavní znaky přípravy kynutých těst a listových kynutých těst -vysvětlí výrobní postup listových kynutých těst -uvede sortimentu listových kynutých výrobků	**1.**	**Kynuté a plundrové těsto** -charakteristika těsta -složení těsta -výběr a úprava surovin -vedení kynutých těst -výroba kynutého těsta -tvarování a pečení -vady výrobků z kynutého těsta a výrobků - výrobky z kynutého a listového kynutého těsta	9

- vyjmenuje suroviny a popíše technologii výroby těst -objasní způsob kynutí koblih -popíše moderní zařízení pro smažení koblih a dalších tvarů smaženého pečiva, -sleduje vhodná nová zařízení na trhu – digitální pece, váhy, -uvede vhodné teploty pro smažení	**2.**	**Smažené pečivo** -suroviny na výrobu smaženého pečiva, druhy smaženého pečiva – výroba koblihového těsta -náplně vhodné do smaženého pečiva, způsoby plnění smaženého pečiva zařízení pro smažení	5
- charakterizuje společné znaky a rozdíly speciálních nepečených výrobků – uvede jejich základní rozdělení – vysvětlí přípravu hlavních druhů speciálních výrobků z oblasti orientálních, jemných smetanových a ostatních druhů nepečených výrobků	**3.**	**Speciální nepečené výrobky** -charakteristika a rozdělení výrobků charakteru orientálních cukrovinek - druhy a způsoby výroby - jemné smetanové výrobky - druhy smetanových výrobků – speciální výrobky, druhy a způsoby výroby -ostatní nepečené výrobky, druhy a způsoby výroby	8
- charakterizuje zmrzliny -orientuje se v sortimentu tradičních a nových druhů zmrzlin -uvede vhodné suroviny a způsob jejich úpravy – pracuje s hygienickými předpisy při výrobě vařených i nevařených zmrzlin – charakterizuje zmrzlinové výrobky -vysvětlí hlavní rozdíly mezi zmrzlinami a mraženými krémy	**4.**	**Zmrzliny** -charakteristika a rozdělení zmrzlin -výběr a úprava surovin -hygienické předpisy pro výrobu a prodej zmrzlin -způsoby výroby zmrzlin - vady zmrzlin, příčiny a napravení - zmrzlinové výrobky - mražené krémy	4

- charakterizuje restaurační moučníky – vysvětlí význam restauračních moučníků z hlediska správné výživy a podle dalších hledisek – uvede technologické postupy jednotlivých druhů -zvládá základní sortiment moučníků pečených, vařených, smažených, ovocných a jiných specialit	**5.**	**Restaurační moučníky** -charakteristika restauračních moučníků -rozdělení restauračních moučníků –technologické postupy při výrobě moučníků -suroviny na přípravu moučníků a výrobky restauračních moučníků: - moučníky pečené - moučníky vařené - moučníky smažené - moučníky chlazené a mražené - slané speciality - speciální moučníky	9
-charakterizuje oplatky, zná historii přípravy a použití -uvede různé druhy oplatek z hlediska složení, technologického postupu, tvarování, pečení a použití -orientuje se v průmyslové výrobě hnědých oplatek a ve způsobech dalšího zpracování -uvede sortiment cukrářských a průmyslových oplatkových výrobků	**6.**	**Oplatky** -charakteristika a rozdělení oplatek -výroba oplatkového těsta, -tvarování, pečení, úprava a skladování – výrobky z hnědých oplatek pro cukrářské a průmyslové účely	4

-charakterizuje základní pojmy a základní druhy diet -charakterizuje dietní výrobky – vysvětlí význam dietních výrobků pro určité skupiny spotřebitelů	**7.**	**Dietní cukrářské výrobky** - charakteristika a význam - výběr a úprava surovin - výrobky DIA - výrobky pro bezlepkovou dietu - ostatní diety	6
- uvede způsoby hodnocení jakosti cukrářských výrobků; -charakterizuje vady cukrářských výrobků, jejich prevenci a odstranění; -objasní systém kontroly kritických bodů;	**8.**	**Hodnocení jakosti výrobků** -hodnocení jakosti výrobků -vady cukrářských výrobků -systém kontroly kritických bodů	4
-rozlišuje typy cukrářských provozoven a dokáže je charakterizovat -zvládá složení cukrářské provozovny v souladu s hygienickými a bezpečnostními předpisy -uvědomuje si nutnost moderního vybavení v jednotlivých částech provozovny -prokazuje znalosti ovládání nových typů pecí, digitální pokladny, kynáren, konvektomatů -prokazuje znalost hygienických a bezpečnostních předpisů na pracovišti	**9.**	**Zařízení provozoven** -typy cukrářských provozoven – rozdělení provozoven a jejich vybavení -hygiena a sanitace cukrářských provozoven -bezpečnost práce cukrářských provozoven -ovládání a používání nových strojů a zařízení na provozovnách	4
- uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro uchování a skladování cukrářských výrobků; charakterizuje změny při skladování výrobků a polotovarů a uvede metody zamezující jejich znehodnocení; -charakterizuje obalové materiály a uvede jejich použití, vysvětlí využití balicí techniky na samoobslužných linkách -vysvětlí systém označování balených cukrářských výrobků v provozech např. pomocí čárového kódu -uvede hygienické požadavky a zásady při balení a expedici; -vyjmenuje zásady prodeje cukrářských výrobků a evidenci tržeb pomocí elektronické pokladny.	**10.**	**Skladování a trvanlivost výrobků** – uchování, skladování a trvanlivost cukrářských výrobků zařízení pro skladování výrobků – obalové materiály a balicí technika -zásady prodeje cukrářských výrobků	7
-uvede vývojové trendy v cukrářské výrobě a sleduje odborný tisk, odborná videa -využívá PC a seznamuje se s novinkami v oblasti cukrářské výroby -vysvětlí pojem racionalizace a její uplatnění v cukrářské výrobě -vyjmenuje zásady správné výživy a způsobů jejich prosazování v cukrářské výrobě	**11.**	**Hlavní směry vývoje cukrářské výroby** – hlavní směry rozvoje cukrářské výroby -výživová hodnota cukrářských výrobků – způsoby zvyšování nutriční hodnoty cukrářských výrobků -základy správné výživy, jejich uplatňování v CV -racionalizace cukrářské výroby	4

6.6.3 Suroviny

Učební osnova předmětu
SUROVINY

Obor vzdělání:	Potravinářská výroba	**Platnost:**	od 1. 9. 2025
Kód:	29-51-E/01	**Forma vzdělání:**	denní
Název ŠVP:	Cukrářské práce	**Celkový počet hodin:**	160

Pojetí předmětu

Cíl předmětu	Předmět suroviny poskytuje žákům přehledné vědomosti o zpracovávaných surovinách, o jejich původu a použití, chemickém složení, vlastnostech a funkci jednotlivých živin zastoupených v surovinách, možnostech a zásadách správného skladování a uchovávání surovin s ohledem na jejich trvanlivost, včetně způsobu hodnocení jakosti surovin. Obecným cílem je, aby žák osvojené znalosti a dovednosti využil v praxi, zejména v odborném výcviku při vhodné volbě použitých surovin v závislosti na technologickém zpracování, při určování a dodržování vhodných podmínek jejich skladování a při smyslovém hodnocení nebo hodnocení kvalitativních znaků surovin za současného zachování kvality výrobků. Nezbytným cílem je i pochopení významu racionální výživy pro zdraví člověka. **Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:** - znali složení, funkci a význam jednotlivých živin a ochranných látek - znali chemické složení a vlastnosti jednotlivých surovin a přídatných látek, jejich význam a využití pro pekařskou výrobu - dodržovali zásady správného skladování a úpravy surovin; - využívali další pomocné materiály v potravinářské výrobě - dovedli rozlišit různé druhy surovin určených k technologickému zpracování a smyslově posoudit jejich kvalitu - dokázali určit vady, případné škůdce a choroby jednotlivých surovin - osvojili si správné hygienické návyky a dodržovali zásady související s úpravou surovin v potravinářských provozech
Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí	**Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:** -měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení -vážili si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí, snažili se ho zachovat pro příští generace -pracovali kvalitně a pečlivě, uvědomovali si nutnost dodržovat normy a technologické postupy, dovedli šetrně hospodařit s materiálními hodnotami -dodržovali zásady a předpisy BOZP -vážili si kvalitní práce jiných lidí -byli schopni kriticky se dívat na výsledky své vlastní práce -jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání – dokázali pracovat v autonomních pracovních skupinách, dbali principů kolektivní odpovědnosti

Charakteristika učiva	Předmět suroviny se vyučuje v prvním a druhém ročníku po dvou vyučovacích hodinách, ve třetím ročníku po jedné vyučovací hodině týdně. Celkem 160 vyučovacích hodin za studium. Učivo vychází z obsahového okruhu RVP - technická a technologická příprava. Důležité je, aby učivo systematicky navazovalo a docházelo k jeho propojení s ostatními odbornými předměty, zvláště s odborným výcvikem. V předmětu suroviny se jedná zejména o aplikaci získaných znalostí a

	dovedností v technologii a praktické odborné přípravě prováděné v rámci odborného výcviku. Velmi úzká návaznost je i na předmět chemii, jejíž poznatky prolínají celým obsahem učiva. Žáci jsou průběžně seznamováni s důležitými pojmy z oblasti výživy, hygienickými předpisy a nejdůležitějšími surovinami používanými v pekařské výrobě. Učivo je soustavně doplňováno a rozšiřováno o poznatky z oblasti nových surovin.
Metody a formy výuky	Výuka je vedena formou výkladu s návazností na znalosti žáků. Jsou voleny nejvhodnější metody a formy práce v závislosti na probíraném učivu, převažuje kombinace frontálního vyučování a metody rozhovoru. K výuce budou použity učebnice – nejdůležitější poznámky k učivu si budou žáci zaznamenávat do sešitů. Dalšími formami výuky jsou dle možností: odborné exkurze, návštěva odborných pracovišť a gastronomických veletrhů. Při výuce se používají učebnice, odborná literatura, práce s počítačem a internetem, videokazety a DVD.
Hodnocení žáků	Žáci jsou průběžně hodnoceni v souladu s Pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáků, která jsou součástí školního řádu a podle kapitoly 3.3.3. tohoto ŠVP (hodnocení žáků). Základem zjišťování vědomostí žáků je ústní zkoušení a písemné testy. Hodnocena bude i aktivita a práce v hodině. Při výuce je kladen důraz na samostatnou i skupinovou práci. Hodnocení žáka je prováděno pomocí numerického hodnocení. Každý žák získá za pololetí minimálně dvě známky z písemného zkoušení a jednu ze zkoušení ústního.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat	**Kompetence k učení** Žáci mají pozitivní vztah k vzdělávání, umí uplatňovat různé způsoby práce s textem, vyhledávat informace a dělat si poznámky. Dokážou přijímat hodnocení výsledků svého učení a znají možnosti dalšího vzdělávání v oboru (nástavbové studium, rekvalifikace, zdokonalovací kurzy). **Kompetence k řešení problémů** Zadávání samostatných úkolů, řešení problémových situací, analýza vzniklé situace řešením volby vhodné suroviny, určením množství potřebných surovin pro daný výrobek, nahrazením suroviny, která chybí jinou, vede u žáků ke schopnosti uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace. **Komunikativní kompetence** Žáci v předmětu suroviny řeší písemně či ústně zadané odborné problémy (zvolí vhodné suroviny pro určitý druh výrobku, charakterizují vlastnosti surovin a jejich vliv na kvalitu výrobku) své řešení prezentují, vysvětlí je a obhajují před spolužáky, reagují na jejich dotazy. To vede k rozvíjení schopnosti formulovat myšlenky srozumitelně a vyjadřovat se přiměřeně komunikační situaci v ústním projevu. Zadané referáty učí žáky formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, žáci jsou vedeni k dodržování jazykové i stylistické normy a odborné

	terminologie, vyjadřují se a vystupují v souladu se zásadami kultury a osobního projevu a společenského chování. **Personální a sociální kompetence** Účast žáků na odborných seminářích a jejich spolupráce s technology při předvádění vlastností a využití nových surovin, učí žáky, jak se chovat v různých situacích, učí je přijímat hodnocení výsledků svých znalostí a dovedností i ze strany jiných lidí, adekvátně reagovat, přijímat radu i kritiku, dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické i duševní zdraví. Rozvíjí v žácích vztah ke svým spolupracovníkům. **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám** Žáci získávají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání, mají reálnou představu o pracovních, platových i jiných podmínkách v oboru. Znají práva a povinnosti zaměstnanců a rozumí podstatě podnikání. **Digitální kompetence** Žáci se bezpečně orientují v prostředí PC a vyhledávají dostupné informace o moderních trendech v pekařství spojené s jeho rozvojem, technickým vybavením, nástupem automatizace a robotizace, novými technologickými postupy a zavádění nových surovin. Vede žáky k používání digitálních nástrojů při vytváření jednoduché odborné dokumentace a komunikaci v jejich profesi; **<u>Realizace průřezových témat v předmětu</u>** **Člověk a svět práce** - identifikace a formulování vlastních priorit - práce s informacemi, vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací **Člověk a digitální svět** - práce s internetem, shromažďování a analýza informací Využití online zdroje a databáze pro hledání informací o nových technologiích, materiálech a trendech v cukrářství a pekařství. Žáci se naučí efektivně vyhledávat a kriticky hodnotit informace, mohou vytvářet prezentace, videa nebo animace, které ověřují jejich znalosti a dovednosti v návaznosti na OV. Využívání platformy TEAMs, Škola online: zadávání úkolů, používání výukových materiálů, chatová a online komunikace **Člověk a životní prostředí** Téma je realizováno v předmětu suroviny zejména v tematickém celku, Výživa a stravování“ s problematikou koncentrace škodlivin v potravním řetězci a dále význam zdravé životosprávy. Další oblastí je, Životní prostředí“ se zaměřením na půdní a klimatické podmínky a jejich vliv na kvalitu potravin, ochranu přírody, prostředí a krajiny. **Člověk a svět práce** Žáci jsou vedeni k tomu, aby se dokázali úspěšně prosadit na trhu práce. Získanými znalostmi a dovednostmi jim usnadňuje rozhodování o budoucí profesi a možnostech dalšího vzdělávání. Motivuje je k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšnému kariérnímu postupu ve svém oboru.
Mezipředmětové vztahy	**Technologie** – hygiena surovin, složení, skladování **Odborný výcvik** – výběr surovin **Stroje a zařízení** – chladicí a mrazící zařízení **Chemie** – biochemie, chemie a životní prostředí, chemie v potravinářství **Informační a komunikační technologie** – informační zdroje, znalost a orientace ve vyhledávání potřebných informací

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Ročník:	**1.**	**Celkový počet hodin:**	**64**

Výsledky vzdělávání		**Rozpis učiva**	**počet hodin**
Žák: -popíše stavbu a funkci jednotlivých orgánů trávicí soustavy; -uvede mechanické a chemické prostředky trávení -vyjmenuje živiny a vysvětlí jejich význam pro člověka; -uvede význam racionální výživy a zásady správné výživy a směry ve výživě, -vysvětlí souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob;	1.	**Úvod do předmětu** Výživa a stravování – fyziologie výživy -živiny -výživové hodnoty potravin -zásady správné výživy -druhy výživy -alimentární nákazy	8

- charakterizuje požadavky na hygienu v potravinářském provozu, - určí kritické body HACCP konkrétního výrobku; - uvede a aplikuje hygienické požadavky pro práci s potravinami	2.	**Hygiena** – hygienické předpisy v potravinářském provozu a při prodeji potravin	4
-vyjmenuje živiny a vysvětlí jejich význam pro člověka; -uvede význam racionální výživy a zásady správné výživy; -rozlišuje a charakterizuje hlavní druhy a směry ve výživě; -vysvětlí souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob; -chápe význam výživy při léčbě některých chorob;	3.	**Výživa a stravování** - živiny - výživové hodnoty - zásady správné výživy - druhy výživy - léčebná výživa - civilizační choroby	10
-charakterizuje poživatiny, potraviny, pochutiny a uvede příklady vlastnosti a použití surovin a přídatných látek cukrářské výrobě; - vysvětlí způsoby hodnocení jakosti a zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu; - popíše mechanizaci ve skladu; -ovládá způsoby manipulace se surovinami, zvolí nejvhodnější způsob dopravy pro danou surovinu - uvede způsoby skladování	4.	**Suroviny –poživatiny, základní cukrářské suroviny** - pomocné suroviny -nové druhy surovin, přídatných látek a zlepšujících přípravků – hodnocení jakosti surovin -stroje a zařízení na skladování, manipulaci a přepravu materiálu **Cukry a jiná sladidla** Druhy cukrů – výroba – použití Umělá sladidla – druhy použití Med – druhy, použití Skladování Význam ve výživě	8 10

– zdůvodní význam obilovin z hlediska výživy -ovládá sortiment obilovin a jejich použití, skladování -objasní procesy probíhající ve mlýně při výrobě mouky -rozlišuje druhy mouky, jejich vlastnosti – uvede informace o použití mouky v potravinářské výrobě	5.	**Obiloviny a mlýnské výrobky** - charakteristika -druhy obilovin, pěstování -chemické složení obilovin, - použití -skladování obilovin -mlýnská výroba mouky -druhy mouky -chemické složení mouky -hodnocení jakosti mouky -vady a škůdci mouky	14
- charakterizuje druhy škrobů a jejich použití při zpracování do potravinářských výrobků -prokáže znalost průmyslové výroby škrobů, jejich skladování a použití v pekařské a cukrářské výrobě	6.	**Škroby** -charakteristika škrobů, vlastnosti škrobů -druhy škrobů -výroba škrobů -použití škrobů v cukrářské výrobě, skladování škrobů -použití v pekařské výrobě	6
Ovládá druhy, složení a vlastnosti luštěnin, -uvede zásady skladování luštěnin a ochrany proti škůdcům - navrhne použití luštěnin v pekařské výrobě	7.	**Luštěniny** -druhy, složení a vlastnosti luštěnin, -použití luštěnin a jejich ochrana proti škůdcům	4

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Ročník:	**2.**	**Celkový počet hodin:**	**64**

Výsledky vzdělávání		**Rozpis učiva**	**počet hodin**
Žák: -objasní pojem vejce z hlediska významu a použití v potravinářství -uvede hodnocení vajec ve zpracovatelských závodech - vysvětlí nebezpečí infekce z vajec a nutnosti měření kritických bodů HACCP	1.	**Vejce** -charakteristika vajec, výživové hledisko -chemické složení, chov slepic – výhody jednotlivých chovů -hodnocení -třídění a označování vajec -skladování vajec -konzervace vajec -použití v cukrářské a pekařské výrobě, hygiena vajec	9

-charakterizuje mléko a uvědomuje si prvořadý význam mléka ve výživě -prokazuje znalosti o složení mléka a klade důraz na biologickou hodnotu -orientuje se v sortimentu mléka a mléčných výrobků na trhu	2.	**Mléko a mléčné výrobky** -význam ve výživě -chemické složení mléka -jakost mléka, vady -ošetření mléka -tržní druhy mléka -konzervace mléka -mléčné výrobky -smetana -tvaroh -sýry	10
-charakterizuje tuky a jejich vlastnosti -rozlišuje živočišné tuky a rostlinné tuky, jejich výrobu a uplatnění v potravinářské výrobě – objasní využití tuků v potravinářské výrobě -sleduje novinky v oblasti tuků, . ovládá skladování tuků	3.	**Tuky** -rozdělení tuků -vlastnosti tuků -chemické složení tuků -živočišné tuky -rostlinné tuky -ztužování rostlinných olejů -druhy ztužených tuků -skladování -vady tuků	15
Žák: -charakterizuje pochutiny, -prokazuje znalost o původu, pěstování a zpracování -vysvětlí význam koření ve výživě a v cukrářské výrobě -uvede jednotlivé druhy koření -uvede základní druhy posypů a jejich použití podle druhu cukrářských a pekařských výrobků	4.	**Pochutiny** -pochutiny povzbudivé – káva, čaj -pochutiny ochucující – koření -druhy a význam posypových prostředků	10
- uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování; -rozlišuje druhy ovocných produktů, provede jejich výběr pro jednotlivé cukrářské výrobky; -uvede příklady využití čerstvého a kompotovaného ovoce;	5.	**Ovoce** -rozdělení ovoce -charakteristika ovoce -význam ovoce ve výživě -použití ovoce -chemické složení ovoce -konzervace ovoce -ovocné výrobky -skladování ovoce	10
- vymezuje společné vlastnosti jádrovin a dovede je odlišit od ovoce -přehledně charakterizuje jednotlivé druhy jádrovin z hlediska původu, pěstování a použití v potravinářské výrobě -aktivně se seznamuje s novými druhy jádrovin a vyhledává informace na internetu -uvede zásady správného skladování jádrovin	6	**Jádroviny** -charakteristika jádrovin -druhy jádrovin -složení jádrovin – úprava jádrovin -použití jádrovin -skladování jádrovin	10

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Ročník:	**3.**	**Celkový počet hodin:**	**32**

Výsledky vzdělávání		**Rozpis učiva**	**počet hodin**
-charakterizuje kakaové boby -vysvětlí výrobu kakaového prášku a čokolády – orientuje se v sortimentu čokoládových kakaových polev – uplatňuje vědomosti o vlastnostech, složení, použití a úpravě polev v potravinářské výrobě -je schopen rozlišit a vysvětlit vady čokolád a polev	1.	**Kakao a čokoláda** -charakteristika kakaových bobů -úprava, chemické složení kakaových bobů -výroba základní kakaové hmoty -výroba čokolád -druhy čokolád -vady čokoládové a kakaové polevy -použití čokolády a čokoládových výrobků -skladování čokolády	8
-uvede společné vlastnosti rosolotvorných látek -charakterizuje hlavní znaky výroby želírovacích prostředků používaných v potravinářské výrobě -sleduje a samostatně vyhledává nové druhy prostřednictvím PC	2.	**Želírovací prostředky** -agar-agar, pektin -želatina, tragant, algináty -použití želírovacích látek	2
-uvede význam kypřících prostředků a kypření -charakterizuje způsoby kypření -rozlišuje chemické a biologické kypřící prostředky	3.	**Kypřící prostředky** -význam, - rozdělení a druhy kypřících prostředků přírodní kypřící prostředky, - droždí -chemické a fyzikální kypřící prostředky	4
-vysvětlí důvody používání nových surovin – uvede význam použití emulgačních přípravků při výrobě -orientuje se v sortimentu surovinových směsí na výrobu polotovarů a výrobků - vysvětlí výhody použití nových druhů surovin	4.	**Nové druhy surovin** -význam a rozdělení nových surovin – emulgátory, rychlošlehací prostředky, surovinové směsi na výrobu polotovarů a výrobků -zmrzlinové přípravky, stabilizátory, ostatní vývojové suroviny - celozrnné směsi, sypké směsi na výrobu cukrářských a pekařských výrobků	6
-charakterizuje chemické látky používané v potravinářské výrobě – uvede účel jejich použití, - charakterizuje konzervační prostředky	5.	**Chemikálie používané v potravinářské výrobě** -význam a použití chemikálií -organické kyseliny, anorganické kyseliny a jejich soli -chemické konzervační prostředky, arabská guma	4
- charakterizuje potravinářská barviva, jejich složení, úpravu a dávkování barviv s ohledem na zdravotní a hygienické požadavky	6.	**Potravinářská barviva** -význam barvení cukrářských a pekařských výrobků -přírodní a umělá barviva	2

-charakterizuje význam a základní funkce obalu v potravinářství -uvede rozdělení obalů podle různého druhu použití, ekologie, recyklace a vratnosti obalů	7.	**Obalové materiály** -význam, druhy obalů, použití obalových materiálů v pekařské a cukrářské výrobě -přírodní a syntetické obalové materiály, nové druhy obalových materiálů, recyklace a vratnosti obalů	2
-charakterizuje význam a základní funkce surovin v potravinářství -uvede rozdělení, použití, význam ve výživě a charakteristiku, -orientuje se v legislativě jednotlivých druhů výrobků	8.	**Opakování a příprava na závěrečné zkoušky**	4

6.6.4 Stroje a zařízení

Učební osnova předmětu
STROJE A ZAŘÍZENÍ

Obor vzdělání:	Potravinářská výroba	**Platnost:**	od 1.9.2025
Kód:	29-51-E/01	**Forma vzdělání:**	denní
Název ŠVP:	Cukrářská výroba	**Celkový počet hodin:**	64

Pojetí předmětu

Cíl předmětu	Vyučovací předmět poskytuje žákům potřebné vědomosti a dovednosti o strojním vybavení používaném v cukrářské a pekařské výrobě. Cílem předmětu je poskytnout žákům znalosti o správné obsluze, seřizování, čištění, základní údržbě a hospodárném využití strojního zařízení v pekařské výrobě. Předmět vede žáky k pochopení významu využívání strojního zařízení pro usnadnění a zrychlení výrobních operací. Navazuje na vědomosti a dovednosti žáka osvojené v předmětu technologie a umožňuje mu zvládnout praktickou obsluhu strojního zařízení v cukrářských a pekařských provozech.
Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí	**Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:** - dodržovali zásady ochrany a bezpečnosti zdraví při práci - byli schopni řešit samostatně vzniklé problémy ve výrobním procesu - pracovali se stroji hospodárně, naučili se šetřit s energiemi a chovali se citlivě k životnímu prostředí - uvědomovali si nezbytnost získávat poznatky o nových typech strojního zařízení v cukrářské a pekařské výrobě
Charakteristika učiva	Výuka probíhá ve druhém a třetím ročníku 1 vyučovací hodinu týdně, celkem 64 vyučovacích hodin. Do výuky jsou zařazeny základní informace o používání strojů a strojního zařízení i nejmodernější stroje a výrobní linky. Učivo poskytuje poznatky o funkci, ovládání, seřizování a o běžné údržbě strojů, zařízení a výrobních linek, jejich využití v pekárnách s důrazem na bezpečnost práce, na požární prevenci, ekologii i na hospodárné zacházení a využití strojních technologií. Teoretické poznatky jsou účelně doplňovány o praktické ukázky na modelech, schématech, praktickou odbornou přípravou prováděnou na odborném výcviku. Učivo vychází z obsahového okruhu RVP - technická a technologická příprava.
Metody a formy výuky	Výuka je vedena formou výkladu s návazností na znalosti žáků, jsou využívány názorné pomůcky a ukázky strojního zařízení, do výuky je zařazováno samostatné řešení úkolů, součástí výuky je také forma řízeného rozhovoru, skupinová a samostatná práce a práce s informacemi. Učební pomůcky: učebnice, tabulky, grafy, fotografie, schémata, technické výkresy, prezentace power-point, propagační materiály různých firem zabývajících se vývojem strojního zařízení.
Hodnocení žáků	Písemné zkoušení v závěru každého tematického celku, ústní zkoušení, popisování schémat při ústním zkoušení, individuální a kolektivní hodnocení samostatné práce. Žáci vypracovávají zadané úkoly s použitím odborné literatury, časopisů a internetu. Žáci jsou průběžně hodnoceni v souladu s Pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáků, která jsou součástí školního řádu a podle kapitoly 3.3.3. tohoto ŠVP (hodnocení žáků).

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat	**<u>Klíčové kompetence</u>** **Komunikativní kompetence** Žáci v předmětu stroje a zařízení řeší zadané odborné problémy (zvolí vhodné stroje pro určitý druh výrobku, charakterizují funkci a jejich vliv na kvalitu výrobku) své řešení prezentují, vysvětlí je a obhajují před spolužáky, reagují na jejich dotazy. To vede k rozvíjení schopnosti formulovat myšlenky srozumitelně a vyjadřovat se přiměřeně komunikační situaci v ústním projevu. Písemné zpracování zadaného úkolu s využitím vlastních znalostí, internetu a odborné literatury učí žáky formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, písemně zpracovávat odborná témata a různé pracovní materiály, jsou vedeni k dodržování jazykové i stylistické normy a odborné terminologie, umění vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury a osobního projevu a společenského chování. **Kompetence k řešení problémů** Zadávání samostatných úkolů, řešení problémových situací, analýza vzniklé situace řešením volby vhodných strojů, určením délky pracovní operace, seřízení strojů a linky podle jakosti surovin a dalších faktorů ovlivňujících výrobu, vede u žáků ke schopnosti uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace. **Personální a sociální kompetence** Žáci se učí při řešení odborného problému pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a předcházet osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem. **Digitální kompetence** V rámci odborného vzdělávání rozvíjíme digitální kompetence žáků tím, že: – učíme žáky používat základní digitální nástroje a software, které jsou specifické pro jejich odborné zaměření; – podporujeme žáky při využívání digitálních technologií pro efektivní plnění odborných úkolů a praktických cvičení; – vedeme žáky k používání digitálních nástrojů při vytváření jednoduché odborné dokumentace a komunikaci v jejich profesi; – podporujeme žáky v začlenění digitálních technologií do každodenních odborných činností, které odpovídají jejich budoucímu povolání. **<u>Realizace průřezových témat v předmětu</u>** **Člověk a životní prostředí** -oblasti související s problematikou koncentrace škodlivých látek v souvislosti se strojním průmyslem se zaměřením na půdní a klimatické podmínky a jejich vliv na kvalitu potravin, ochranu přírody, prostředí a krajiny. Žáci jsou vedeni k tomu, aby znali vhodná technická zařízení, která nezatěžují přírodu a dovedli je používat. Osvojují si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání. **Člověk a svět práce** - doplnění znalostí a dovedností žáků z předmětu stroje a zařízení o nejnovější poznatky v oblasti vědy a techniky, které jim usnadní rozhodování při vstupu na trh práce. **Člověk a digitální svět** - práce s internetem, shromažďování a analýza informací o moderních typech strojního zařízení ovládané digitálními technologiemi
Mezipředmětové vztahy	**Technologie** - volba strojního zařízení s ohledem na technologickou operaci v pekařské výrobě, **Odborný výcvik -** práce se strojním zařízením **Informační a komunikační technologie -** vizualizace dat

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Ročník:	**2.**	**Celkový počet hodin:**	**32**

Výsledky vzdělávání		**Rozpis učiva**	**počet hodin**
Žák : - získá poznatky o správné obsluze, čištění a hospodárném využití strojního zařízení v cukrárnách a pekárnách - uvědomuje si význam využívání moderní mechanizace při odstraňování fyzicky namáhavé práce - chápe otázky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci na jednotlivých strojích	**1.**	**Úvod do předmětu** - význam strojního zařízení v pekárnách bezpečnost při práci na strojním zařízení v cukrářských a pekařských provozech	**1**
- charakterizuje způsoby dopravy balených a volně ložených surovin - vysvětlí rozdíl mezi mechanickou a pneumatickou dopravou - charakterizuje podmínky skladování balených surovin, má přehled o obalech a jejich označování - uvede parametry skladů a jejich základní vybavení - popíše skladovací zařízení v průmyslových závodech, moučném hospodářství a způsoby skladování ostatních volně ložených surovin - orientuje se v druzích mechanických dopravních zařízení - objasní princip funkce dopravníků a jejich použití v cukrářských nebo pekařských průmyslových závodech - rozlišuje mechanické a elektronické váhy, ovládá praktické uplatnění vah při zpracování surovin - vysvětlí a zdůvodní význam použití prosévacích strojů, zná princip funkce, popíše hlavní části prosévacích strojů - uvedené poznatky uplatní v praxi	**2.**	**Stroje a zařízení pro skladování, dopravu a úpravu surovin** - doprava surovin - skladování surovin, druhy skladů - mechanická dopravní zařízení - dopravníky - váha a vážení v cukrářské a pekařské výrobě - prosévací stroje	**8**
-uvědomuje si význam šlehacích strojů v cukrářské a pekařské výrobě - objasní podstatné rozdíly ve funkci šlehacích strojů - vysvětlí pojem univerzální stroje funkci, rozlišuje jednotlivé typy, umí je popsat a ovládá jejich obsluhu i údržbu - seznámí se s novinkami, které se objevují na trhu a určí jejich přednosti - určí možnosti použití přípojných strojků v cukrářské a pekařské výrobě - vysvětlí význam a princip funkce - charakterizuje jednotlivé druhy mísicích strojů a jejich uplatnění v cukrářské a pekařské výrobě - orientuje se v obrazových materiálech	**3.**	**Stroje a zařízení na přípravu těst a hmot** - šlehací stroje - mísicí stroje - třecí stroje - mixéry	**10**

- uvedené poznatky dokáže uplatnit v praxi			
- má přehled o možnostech využití mechanizace při tvarování těst a hmot - zvládá postup práce na rozvalovacích strojích, rozeznává rozdíly v práci na periodických a automatických rozvalovacích strojích - je schopen vysvětlit pracovní činnosti na odřezávacích strojích periodických a kontinuálních - chápe možnosti uplatnění univerzálních odřezávacích strojů, seznamuje se s novými typy strojů a s jejich využitelností v cukrářské a pekařské výrobě - popíše funkci a obsluhu roztírače plátů - objasní postup práce u dávkovacích a plnicích strojů, chápe objemový princip dávkování	**4.**	**Stroje a zařízení na tvarování těst a hmot** - rozvalovací stroje - dělicí a tužicí stroje - odřezávací strunové stroje - stříkací stroje - roztírač plátů - dávkovací a plnicí stroje	**7**
- rozumí funkci a obsluze rozkrajovačů korpusů z pálené hmoty a šlehaných hmot - charakterizuje máčecí zařízení - ovládá postup práce na potahovacích stolech a namáčecích a potahovacích strojích - získá přehled o významu balení výrobků, druzích obalů, a způsobech balení - je schopen rozlišit funkci poloautomatických a automatických balicích strojů - dovede získané poznatky převést do praxe - samostatně vyhledává technické novinky na internetu	**5.**	**Stroje a zařízení na zpracování korpusů a hotových výrobků** - rozkrajovač korpusů - máčecí zařízení - balicí stroje	**6**

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Ročník:	**3.**	**Celkový počet hodin:**	**32**

Výsledky vzdělávání		**Rozpis učiva**	**počet hodin**
- charakterizuje tepelná zařízení a jeho využití v cukrářské a pekařské výrobě - prokazuje znalost pečícího zařízení, rozdělí pece podle různých hledisek - má přehled o starších typech pecí, - vysvětlí princip funkce parních pecí, jejich přednosti a nevýhody - chápe význam moderních pecí, rozlišuje způsoby vytápění - je schopen důkladně vysvětlit cyklotermický ohřev - zvládá formy obsluhy pecí - vysvětlí základní princip funkce kontinuálních pecí, je schopen je popsat, zná jejich použití - vyjmenuje druhy a využití varného zařízení - uvede základní rozdíly v činnosti periodického a kontinuálního smažicího zařízení - uvědomuje si nutnost dodržování	**1.**	**Zařízení pro tepelnou úpravu** - význam a rozdělení zařízení - význam a rozdělení pecí - periodické pece starší a moderní - speciální periodické pece - kontinuální pece - varná zařízení - smažicí zařízení - bezpečnost práce při obsluze tepelného zařízení - kynárny	**12**

bezpečnostních opatření při práci s tepelným zařízením - získané poznatky je schopen uvést do praxe			
- prokazuje znalost způsobů chlazení a zmrazování v pekařské výrobě, má přehled o jejich využití - vysvětlí princip strojového chlazení a mrazení - uvede podstatné rozdíly mezi kompresorovým a absorpčním chladicím a mrazícím zařízením - uvědomuje si význam používání ekologicky a zdravotně nezávadných druhů chladiva - orientuje se v druzích chladicího a mrazícího zařízení - získané poznatky je schopen aplikovat v praxi	**2.**	**Chladicí a mrazící zařízení** - způsoby chlazení a zmrazování v pekařských provozech - princip strojového chlazení a zmrazování - chladicí a mrazící zařízení	**8**
- chápe význam vytváření vhodných pracovních podmínek a zajištění stálé výměny vzduchu - rozlišuje druhy klimatizačního zařízení - vysvětlí princip funkce klimatizační jednotky s popisem hlavních částí	**3.**	**Klimatizační zařízení** - zařízení na úpravu vzduchu - popis klimatizačního zařízení	**2**
- uvědomuje si význam plně mechanizované a automatizované výroby - má přehled o významných druzích výrobních linek, popíše schéma linek a charakterizuje princip výroby - chápe směry dalšího vývoje v oblasti strojového vybavení cukráren a pekáren - sleduje technické novinky a rozšiřuje si obzor poznání používáním didaktické techniky a odborných periodik	**4.**	**Komplexně mechanizované výrobní linky** - význam a druhy výrobních linek - výrobní linka na listové těsto - výrobní linka na pevná těsta - výrobní linka na kynutá těsta - výrobní linka na výrobu kvasů - vývoj a perspektiva strojního - vybavení pekařské výroby	**8**
- popíše funkci krájecího zařízení na krájené pečivo a chléb - ovládá práci na balicím stroji	**5.**	**Krájecí a balící stroje na pečivo**	**2**

6.6.5 Odborné kreslení

Učební osnova předmětu
ODBORNÉ KRESLENÍ

Obor vzdělání:	Potravinářská výroba	**Platnost:**	od 1. 9. 2025
Kód:	29-51E/01	**Forma vzdělání:**	denní
Název ŠVP:	Cukrářské práce	**Celkový počet hodin:**	32

Pojetí předmětu

Cíl předmětu	Vyučovací předmět umožňuje žákům zvládnout znalosti a dovednosti dekorativního umění, nutné při výrobě cukrářských výrobků. Zdobení musí být v souladu s estetickými požadavky. Odborné kreslení rozvíjí tvořivou představivost žáků, jejich smysl pro harmonii barev a estetické cítění. Obecným cílem je využít získané vědomosti v praxi, zejména v odborném výcviku při dekorování cukrářských výrobků. **Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:** - ovládali kreslířské dovednosti a techniky potřebné při dekoraci cukrářských a pekařských výrobků - dovedli vytvářet výrobky podle vlastní představivosti - vyjádřili ozdobou účel výrobku - dekorovali pekařské výrobky vkusně, čistě a barevně harmonicky v souladu s estetickými požadavky prokazovali zručnost při dekoraci cukrářských a pekařských výrobků - měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení - vážili si kvalitní práce jiných lidí - byli schopni kriticky se dívat na výsledky své vlastní práce
Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí	**Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:** - rozvíjeli svoje estetické cítění - měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení - vážili si kvalitní práce jiných lidí - byli schopni kriticky se dívat na výsledky své vlastní práce
Charakteristika učiva	Učivo je rozvrženo do jednoho ročníku s celkovou hodinovou dotací 1 vyučovací hodiny za studium, celkem 32 hodiny. Má vazbu na vyučovací předmět suroviny, technologii a odborný výcvik. Hlavním úkolem učiva je, aby žáci dokonale zvládli kreslířské dovednosti potřebné k znázorňování zamýšlených pekařských výrobků. Žáci jsou vedeni tak, aby dovedli vytvářet výrobky podle vlastní představivosti, a uměli vyjádřit ozdobou účel výrobku a prováděli vkusné a čisté zdobení. Výuka předmětu vychází od nejjednodušších cviků jednotahových linií, přes nácvik písma a slov, k složitějším návrhům, k dělení ploch a technice zdobení. Je třeba dbát na prostorové zobrazování, neboť u pekařských výrobků jde o základní tvar výrobku, teprve pak se zlepšuje estetický vzhled odborným dekorováním. Žáci jsou vedeni ke smyslu pro barevné cítění a vyjadřování materiálem.
Metody a formy výuky	Při vyučování jsou využívány všechny dostupné moderní vyučovací metody a výchovné prostředky. Žáci jsou vedeni k samostatné práci. Vyučující jim vysvětlí postup při provádění náčrtů a dbá na to, aby výsledky jejich práce sloužily jako předloha pro praktické cvičení. Při vyučování odborného kreslení se používá jako předloha ukázka obrazů, výkresů a modelů. Vyučování je vhodně doplněno exkurzemi do pekařských a cukrářských provozoven, případně účastí na soutěžích s pekařskou tematikou. Při výuce se používají učebnice, odborné publikace, časopisy, fotografie, výkresy, ukázky na internetu, videokazety a DVD.
Hodnocení žáků	Žáci jsou průběžně hodnoceni v souladu s Pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáků, která jsou součástí školního řádu a podle kapitoly 3.3.3. tohoto ŠVP

	(hodnocení žáků). Žáci jsou průběžně hodnoceni při provádění nákresů. Nedostatky jsou odkrývány spolu se žáky. Hodnocen je i celkový přístup k zadaným úkolům, aktivita v hodině, obsah a úprava pracovního sešitu. Každé pololetí žák odevzdá minimálně 4 výkresy k hodnocení.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat	**Kompetence k učení** Žáci mají pozitivní vztah k vzdělávání, umí uplatňovat různé způsoby práce s textem, vyhledávat informace a dělat si poznámky. Dokážou přijímat hodnocení výsledků svého učení a znají možnosti dalšího vzdělávání v oboru (nástavbové studium, rekvalifikace, zdokonalovací kurzy). **Kompetence k řešení problémů** Žáci samostatně plní zadané úkoly, ovládají postup při provádění nákresů, využívají nákresy jako předlohu k práci, praktické cvičení žáky motivuje k přesnému provedení zadaného úkolu a k zapojení tvůrčí fantazie, aby dekorace byla nejen vkusná, ale i předem dobře promyšlená a barevně sladěná. **Komunikativní kompetence** Žáci vhodně prezentují své návrhy, aktivně se účastní diskuse o pracovních postupech při dekorování a obhajují své názory, vysvětlí myšlenkový záměr realizace svého návrhu, dovede odhalit a verbálně popsat nedostatky, které se v jejich práci objevují. **Personální a sociální kompetence** Žáci rozvíjejí personální a interpersonální dovednosti při týmové práci, aplikují numerické dovednosti při odborném dekorování cukrářských výrobků, účastí na soutěžích odborných dovedností se učí chování v různých situacích a přijímat hodnocení výsledků svých znalostí a dovedností ze strany odborníků, vhodně reagují na vnější podněty, přijímají radu i kritiku, jeví zájem o další vzdělávání, pečují o své fyzické a duševní zdraví. Žáci jsou schopni při řešení odborných problémů při dekorování pracovat v týmu, podílejí se na realizaci společných pracovních činností v hodinách praktického cvičení, jsou schopni adaptovat se na měnící se životní styl, jemuž odpovídají i tvůrčí náměty dekorování. **Digitální kompetence** V rámci odborného vzdělávání rozvíjíme digitální kompetence žáků tím, že: – učíme žáky používat základní digitální nástroje a software, které jsou specifické pro jejich odborné zaměření; – podporujeme žáky při využívání digitálních technologií pro efektivní plnění odborných úkolů a praktických cvičení; – vedeme žáky k používání digitálních nástrojů při vytváření jednoduché odborné dokumentace a komunikaci v jejich profesi; – podporujeme žáky v začlenění digitálních technologií do každodenních odborných činností, které odpovídají jejich budoucímu povolání; **<u>Realizace průřezových témat v předmětu:</u>** **Člověk a životní prostředí** Žák si osvojí chápání interaktivního vztahu mezi přírodou a zdravím obyvatelstva, znalost používání vhodných surovin a přídatných látek na přípravu hmot vhodných ke zdobení, které nebudou ohrožovat zdraví spotřebitelů. Žák si osvojí principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí a problematiku zacházení s odpady a způsoby jejich recyklace. **Člověk a svět práce** Žák si rozvíjí dovednosti a schopnosti pracovat v týmu**,** dovednost získávat a využívat nové informace v praxi**,** je motivován k aktivnímu pracovnímu životu doma i v zahraničí, je veden k aktivní účasti na svém profesním růstu ve svém oboru a na dalším vzdělávání. **Člověk a digitální svět** - práce s internetem, shromažďování a analýza informací Žák je veden k vyhledávání různých informací z oblasti nových trendů zdobení

	cukrářských výrobků a jejich následné aplikace při výrobě cukrářských výrobků, zvláště na internetu.
Mezipředmětové vztahy	**Technologie** – tvary, ozdoby, plnění **Informační a komunikační technologie** – informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Ročník:	**1.**	**Celkový počet hodin:**	**32**

Výsledky vzdělávání		**Rozpis učiva**	**počet hodin**
Žák: -ovládá práci s měkkou tužkou a lehkým držením rukou -osvojí si kreslířské dovednosti při provádění jednotahových linií -uvědomuje si význam vhodné kombinace barev při procvičování ozdobných prvků -seznámí se s přírodními ornamentálními ozdobnými prvky a dokáže je vhodně použít při sestavování ozdobných pásů a okrajů	1.	**Jednotahové linie** -procvičování volné ruky – rovné a šikmé čáry -jednotahové linie z rovných čar -jednotahové linie – smyčky, -jednotahové linie – vlnovky -ozdobné prvky -ozdobné pásy -praktické cvičení	7
-ovládá způsob provádění hůlkového písma rovného i šikmého -je schopen zvládnout techniku plošného písma -zvolí vhodný typ písma pro dané typy výrobků -zvládá praktické provádění různých druhů písma, a jejich realizaci na vhodných nápisech	2.	**Nácvik písma** -hůlkové písmo rovné a šikmé -psací písmo -plošné písmo přímé -plošné písmo šikmé -plošné písmo sestavované -procvičování písma vhodnými nápisy -praktické cvičení	7
-aplikuje numerické plochy výrobku a umístění dovednosti při rozvržení nápisů	3.	**Jednotahové linie, nápisy – procvičování** -jednotahové linie – jednodušší návrhy -jednotahové linie – náročnější návrhy -sestavy nápisů z hůlkového písma -sestavy nápisů z různých druhů písma -tvorba vlastního návrhu -praktické cvičení	6
-vysvětlí princip symetrického a asymetrického dělení kruhových ploch -zvládá symetrické a asymetrické zdobení kruhové plochy, aby výrobek tvořil harmonický celek -získá odborný rozhled a dovednosti důležité pro uměleckou práci, které budou rozhodovat v jeho další odborné činnosti -je schopen rozvrhnout dortovou plochu a správně umístit nápisy podle velikosti	4.	**Dělení a zdobení různých ploch** -dělení a zdobení kruhových ploch -dělení a zdobení čtvercových ploch -dělení a zdobení obdélníkových ploch -zdobení ploch různých tvarů -praktické cvičení	6
-ovládá kreslířské dovednosti potřebné při dekoraci pekařských výrobků -sleduje nové moderní způsoby zdobení	5.	**Zdobení** -návrhy na ozdobné okraje -stylizace ozdobných prvků -stylizované figurální ozdoby -nákres dle vlastního návrhu -praktické cvičení	6

6.6.6 Odborný výcvik

Učební osnova předmětu
ODBORNÝ VÝCVIK

Obor vzdělání:	Potravinářská výroba	**Platnost:**	od 1.9.2025
Kód:	29-51E/01	**Forma vzdělání:**	denní
Název ŠVP:	Cukrářské práce	**Celkový počet hodin:**	1936

Pojetí předmětu

Cíl předmětu	Obecným cílem předmětu Odborný výcvik je osvojení odborných dovedností a praktických dovedností potřebných k výkonu konkrétní samostatné nebo týmové práce ve všech fázích technologického zpracování surovin na cukrářské výrobky a polotovary. Žák je připraven pracovávat základní suroviny, pomocné látky a přísady pro cukrářské výrobky. Žák získá manuální zručnost v cukrářské výrobě, naučí se obsluhovat jednotlivá výrobní zařízení, provádět technologické výpočty, posuzovat kvalitu vstupních surovin, polotovarů a hotových výrobků. Důraz se klade na dodržování zásad hygieny a na technologickou kázeň za účelem zachování kvality a zdravotní nezávadnosti výrobků. **Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:** - prohloubili a upevnili odborné vědomosti získané v ostatních vyučovacích předmětech - aplikovali vědomosti při praktické činnosti - osvojovali si odborné dovednosti a návyky potřebné k vykonávání profesionálních činností v cukrářském provozu
Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí	**Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:** - vytvářeli si kladný vztah ke zvolenému povolání - pracovali kvalitně a pečlivě, uvědomovali si nutnost dodržovat normy a technologické postupy, - dovedli šetrně hospodařit s materiálními hodnotami - dodržovali zásady a předpisy BOZP
Charakteristika učiva	Odborný výcvik probíhá ve všech třech ročnících, celkem1936 vyučovacích hodin. Učivo se zaměřuje na zvládnutí výroby základního i složitějšího sortimentu výrobků v různých typech cukrářských provozoven od malých až po průmyslové. Výuka je zaměřena na aplikaci vědomostí získaných v teoretickém vyučování odborných předmětů. Do každého ročníku je zařazeno seznámení s bezpečností a ochranou zdraví při práci a předpisy požární ochrany.
Metody a formy výuky	Výuka je vedena formou výkladů, diskuze a názorného předvedení. Je používána skupinová i individuální výuka s důrazem na individuální přístup k jednotlivým žákům v závislosti na jejich fyzických i duševních schopnostech. Pomůcky: Žáci mají k dispozici veškeré strojní vybavení a inventář školních cukrářských dílen, který je průběžně doplňován a modernizován. Výklad, diskuze, praktická ukázka, týmová spolupráce, exkurzí v cukrářských výrobnách a zhlédnutí výrob, se kterými se žáci nesetkají při běžném provádění odborného výcviku, předváděcí akce firem, které do školní cukrárny dodávají suroviny pro výrobu, soutěže. Ročníkové práce žáků: žáci zpracují v každém ročníku ročníkovou práci na předem zadané téma ve spolupráci s teoretickou výukou (technologie).
Hodnocení žáků	- Žáci jsou hodnoceni slovně i numericky - Každodenně jsou žáci hodnoceni za kvalitu provedené práce, pracovní přístup, schopnost spolupráce, průběžně jsou kontrolovány písemné úkoly – normování, které žák samostatně a včas odevzdává. - Podle množství a kvality vykonané práce je žák hodnocen i finančně formou odměny za produktivní práci. (Hodnocení je prováděno na základě dosažených pracovních

	výsledků, na základě plnění jednotlivých úkolů, s ohledem na množství odpracovaných hodin). Ročníkové práce budou hodnoceny z hlediska vzhledu, chuti, odpovídajícího počtu kusů, volby surovin a dodržení technologického postupu. Žáci jsou průběžně hodnoceni v souladu s Pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáků, která jsou součástí školního řádu a podle kapitoly 3.3.3. tohoto ŠVP (hodnocení žáků).
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat	**Komunikativní kompetence** **Žáci jsou schopni:** - vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci při zdůvodňování zvoleného pracovního postupu, formulují své myšlenky srozumitelně a souvisle - naslouchat pozorně druhým a účastnit se diskuze - zdůrazňovat své postoje a názory. **Personální a sociální kompetence** **Žáci jsou schopni:** - chápat důsledky svého jednání a chování. - podílet se na realizaci společných úkolů a nést za jeho splnění odpovědnost - přijímat hodnocení svých výsledků, přijímat kritiku a adekvátně a ni reagovat - pečovat o své duševní a fyzické zdraví - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností, - přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, - přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a předcházet osobním konfliktům, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem. **Kompetence k řešení problému** **Žáci jsou schopni:** - uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace. **Kompetence k pracovnímu uplatnění:** **Žáci jsou schopni:** - mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání - mít reálnou představu o pracovních, platových i jiných podmínkách v oboru - znát práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků **Digitální kompetence** Žáci jsou schopni: - používat základní digitální nástroje a software, které jsou specifické pro jejich odborné zaměření - využívat digitálních technologie pro efektivní plnění odborných úkolů a praktických cvičení - používat digitálních nástrojů při vytváření jednoduché odborné dokumentace a komunikaci v jejich profesi - Využívat digitální technologie k usnadnění práce a zautomatizování rutinní činnosti, také k zefektivnění a zjednodušení pracovního postupu a zkvalitnění výsledku své práce. - porozumět pravidlům bezpečného zacházení s digitálními technologiemi a jejich dodržování **Realizace průřezových témat v předmětu** **Občan v demokratické společnosti** V odborném výcviku žáci diskutují o výživové politice státu, o dostupnosti různých druhů výrobků jednotlivým skupinám obyvatelstva u nás i ve světě, o výchově k zodpovědnosti vůči spotřebitelům, dodržování norem a legislativy. **Člověk a životní prostředí** Ekologie člověka-problematika koncentrace škodlivých látek v potravinách. Životní prostředí"- zaměření na půdní a klimatické podmínky a jejich vliv na kvalitu obilovin, mouky a dalších surovin pro výrobu, dodržování zásad hospodaření s odpadem.

	Člověk a svět práce Odborný výcvik připravuje žáky na úspěšné prosazení na trhu práce. Doplní si znalosti a dovednosti o nejdůležitější poznatky, které jim pomohou při rozhodování o další profesi a možnostech dalšího vzdělávání a při vstupu na trh práce. Žáci budou motivováni k aktivnímu pracovnímu životu a k úspěšné kariéře ve svém oboru. **Člověk a digitální svět** Žáci jsou vedeni k efektivnímu a kritickému využívání digitálních technologií v praxi. Učí se používat a ovládat moderní digitálně řízená zařízení a stroje. Připravujeme žáky na moderní požadavky trhu práce a umožňujeme jim efektivně využívat digitální technologie ve svém profesním životě.
Mezipředmětové vztahy	Učivo předmětu využívá vědomostí, které si žáci osvojují v teoretické výuce všech odborných předmětů (suroviny, technologie, stroje a zařízení, odborné kreslení, ICT), navazuje na ně praktickým získáváním odborných dovedností, upevňují a doplňují si je. Žáci si osvojují, upevňují a rozšiřují manuální dovednosti a návyky potřebné pro praktické činnosti v oblasti cukrářské výroby. Poznatky z odborného výcviku jsou zpětně uplatňovány v teoretických odborných předmětech. Využívají prostředky informačních a komunikačních technologií

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Ročník:	**1.**	**Celkový počet hodin:**	**480**

Výsledky vzdělávání		**Rozpis učiva**	**počet hodin**
Žák: - dodržuje zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci s jednotlivými stroji a zařízením v cukrářském provozu - používá ochranné pomůcky určené k ochraně zdraví při práci - dodržuje zásady a pravidla osobní hygieny, sanitace, výrobních místností - řídí se protipožárním opatřením charakterizuje kritické body HACCP	**1.**	**Úvod – BOZP** - základní ustanovení právních norem BOZP, PO - možná rizika a místa se zvýšeným nebezpečím úrazu - zásady provozní a osobní hygieny v potravinářství - protipožární předpisy kritické body HACCP	**6**
- efektivně hospodaří se surovinami - přijímá a ukládá suroviny do skladu - kontroluje suroviny podle hmotnosti i smyslově-čichem, chutí, zrakem… - navažuje a odměřuje potřebné množství surovin	**2.**	**Zásady hospodaření se surovinami** - vedení skladu - příjem a výdej surovin - evidence výroby - přejímka surovin (kvantitativní, kvalitativní) - praktické výpočty surovin podle receptury	**6**
- váží suroviny a přepočítává receptury - vhodně používá a převádí jednotky měrové soustavy - pozná velký sortiment surovin ve skladu pro něho méně známých a nových	**3.**	**Vážení a měření** - vážení na různých váhách v provozu - digitální váhy - přepočty surovin při výrobě - duté míry - sortiment surovin ve skladě	**6**
- obsluhuje pece, plynové spotřebiče i vařiče - šlehá na šlehacím stroji - používá třecí stroj(melanžér) - důsledně dodržuje u všech zařízení bezpečnost, - po předchozím zaškolení provádí běžnou údržbu, čištění strojů, zařízení a pomůcek	**4.**	**Seznámení s obsluhou strojů a tepelných zařízení** - obsluha pecí a ostatních tepelných zařízení - obsluha šlehacího stroje - třecí stroj - dodržení bezpečnosti u strojů a	**6**

		pecí - čištění a údržba strojů	
- dodržuje bezpečnost při vaření cukerných roztoků - provádí ruční zkoušky - měří teploměrem - vyrábí karamel, griláž, kulér a využívá těchto poznatků a vědomostí při výrobě	**5.**	**Úprava cukru vařením** - dodržování zásad bezpečnosti při vaření cukerných roztoků - vaření cukru, koncentrace - cukerných roztoků určování hustoty - ruční zkoušky - výroba griláže, karamelu, kuléru a jádrových hmot	**10**
- hmotu našlehá a plní do sáčků, stříká hladkou a řezanou trubičkou - učí se stáčet papírové kornoutky a plní je cukrářskou kakaovou polevou - kreslí různé ozdoby, nápisy - využívá ozdobných šablon při výrobě čokoládových ozdob	**6.**	**Cvičné práce z hmot na stříkání** - cvičná hmota - stříkání hladkou a řezanou trubičkou - výroba papírových kornoutků - zdobení čokoládou - použití nových pomůcek a šablon při výrobě čokoládových ozdob	**18**
- nahřívá fondánovou polevu, barví a chuťově upravuje - nahřívá CKP ve vodní lázni - zvládá nahřívání tukové polevy a přibarvuje - vaří a upravuje agarové polevy, využívá je na potahování výrobků zdobených čerstvým a kompotovaným ovocem - zvládá potahování výrobku používá i nové druhy polev	**7.**	**Polevy** - cukrové(fondánová) - čokoládové (CKP) - tukové - želé - Speciální nové trendy - potahování výrobků	**15**
- používá ovocné náplně (marmelády, džemy) - vaří ořechové náplně - šlehá bílkové krémy - vaří základní žloutkový krém, který je polotovarem pro další krémy - připravuje šlehačkové náplně i náplně na pečer - dodržuje bezpečnost při přípravě - zvládá plnění výrobků sáčkem při dodržování hospodařením s náplní a předepsanou hmotnost	**8.**	**Náplně** - příprava náplní, použití a úpravy - Využití podle trvanlivosti (trvanlivé, méně trvanlivé, pro rychlou spotřebu a na pečení) - bezpečnost - plnění výrobků	**18**
- dodržuje bezpečnost při přípravě těst u stroje - připravuje těsta podle receptury a upravuje suroviny - dodržuje zásady při hnětení tuku s cukrem a vejci a krátce mísí s moukou - dbá správné teploty a doby, aby nedošlo ke spaření těsta - těsta tvaruje vyvalováním pomocí dřevěného válečku - vypichuje různé tvary při použití různých plechových tvořítek a vypichovátek - peče při teplotě 195 – 210 °C podle druhu výrobku a velikosti - hodnotí smyslově - plní výrobky dle druhu a dohotovuje pomocí různých polev - vyrábí čajové pečivo a další výrobky z pevných těst	**9.**	**Pevná tuková těsta a výrobky** - bezpečnost při přípravě těst v hnětacích strojích - příprava těst podle receptur - úprava surovin - hnětení těsta - Tvarování - vypichování, krájení - pečení - plnění výrobků - dohotovení - balení čajového pečiva - výrobky z pevných těst	**75**

- zvládá zpracování těsta dle technologického postupu a dané receptury - klade důraz na teplotu tukové hmoty a mouky - dbá na rychlé zpracování hotového těsta - zpracovává těsto pomocí sáčku nebo šablony - odpéká a dohotovuje dle technologického postupu - dodržuje zásady bezpečnosti při pečení	**10.**	**Linecké třené těsto a výrobky** - zpracování ve šlehacím stroji - tření nahřátého tuku - teplota našlehané směsi - dodržení teploty mouky - rychlé zpracování hotového těsta - tvarování pomocí sáčku s řezanou trubičkou - tvarování pomocí šablon - pečení 160-180 °C - bezpečnost - dohotovení pomocí ovocných náplní - potahování CKP	**80**
- zvládá připravit hmotu podle dané receptury - dbá na bezpečnost při restování na ohni, které je náročné - vymíchá hmotu a připraví k tvarování věnečků, větrníků - dodržuje zásady při pečení pálené hmoty, napékání při vyšší teplotě a dopékání podle velikosti a tvaru - hlídá si hmotnost upečených tvarů věnečky, větrníky, banánky	**11.**	**Pálená hmota** - příprava tradičním způsobem - z instanční mouky - bezpečnost - tvarování pomocí sáčku a řezané trubičky nebo strojově - pečení - výrobky (korpusy)	**80**
- připraví těsto podle receptury, klade důraz na správně homogenizovaný tuk - důkladně zpracuje vodánek a opatrně provaluje těsto a překládá - nechá mezi jednotlivými úkony těsto odležet - tvaruje těsto na šátečky, trubičky, pláty… - dodržuje zásady pečení výrobků z listového těsta - korpusy plní různými náplněmi a dodržuje hmotnost	**12.**	**Listové těsto a výrobky** - výběr a úprava surovin s důrazem n kvalitu mouky a propracování tuku - tuková kostka vodánek – pružné nelepivé těsto - balení tuku do vodánku - provalování, překládání - tvarování korpusů - pečení - náplně, dohotovení - výrobky korpusů z listového těsta, možnost využití pro diabetiky	**80**
- dodržuje bezpečnost při šlehání na stroji - dbá na zásady při šlehání bílků a žloutků - klade důraz na čistotu bílků při šlehání - obě hmoty opatrně smísí a nakonec zamíchá mouku - tvaruje pomocí sáčku a hladké trubičky do tvarů – buflery, piškoty nebo do tvořítek – dorty - kontroluje se průběh pečení - dohotovuje výrobky různými náplněmi, - potahuje v modelovací hmotě a váží	**13**.	**Šlehané hmoty** - bezpečnost práce při šlehání - příprava surovin a vhodných nádob šlehání - smísení surovin - tvarování – stříkání bufflerů, - dávkování do tvořítek - pečení 160 - 200°C - výrobky (brambory, pražské koule, cukrářské piškoty…) - hmotnost výrobků	**80**

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Ročník:	**2.**	**Celkový počet hodin:**	**560**

Výsledky vzdělávání		**Rozpis učiva**	**počet hodin**
Žák: - dodržuje zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci s jednotlivými stroji a zařízením v cukrářském provozu - řídí se protipožárním opatřením - používá ochranné pomůcky určené k ochraně zdraví při práci - dodržuje zásady osobní hygieny a pracovní hygieny - poskytne první pomoc při úrazu nebo náhlé nevolnosti - charakterizuje kritické body - používá a převádí jednotky měrové soustavy - zvolí vhodné suroviny pro daný druh výrobku	**1.**	**Úvod – BOZP** - bezpečnost a ochrana zdraví při práci - hygienické předpisy - kritické body HACCP - zásady hospodaření se surovinami	**6**
- správně zařadí jednotlivé suroviny a určí poměr surovin - popíše ruční a strojové zadělání těst - umí vysvětlit vady těst - zvládá přípravu těst na strojním zařízení - upravuje suroviny podle potřeby na třecím a hnětacím stroji - k ručnímu tvarování používá různá tvořítka - samostatně nastaví teplotu pečení - zná teplotu při pečení - využívá různé druhy polev a náplní - poradí si s výrobou hmot ze základních surovin a směsí - umí objasnit pojem restování - zvládá tvarování pomocí sáčku a odpékání výrobku zná teplotu pečení - připravuje různé druhy náplní a polev - dodržuje váhy výrobků - charakterizuje základní vlastnosti jednotlivých surovin a jejich vliv na finální výrobek - objasní význam nahřívání - ručně tvaruje různé druhy - zná teplotu při šlehání a nahřívání surovin - používá náplně i polevy vhodné při dohotovení	**2.**	**Opakování výroby z 1. ročníku** Pevná těsta - příprava surovin - zadělání - tvarování - pečení - dohotovení - dodržuje bezpečnost při obsluze strojů Pálená hmota - navážení surovin - příprava hmoty - tvarování - pečení - dohotovení Třené linecké těsto - navažování, příprava surovin - tvarování - Dohotovení, potahování (CKP, slepování marmeládou)	**120**
- objasní faktory ovlivňující šlehání - správné navažování a příprava surovin - klade velký důraz na návaznost surovin - dokáže se orientovat v rozdělení šlehaných hmot - vysvětlí charakteristiku hmot - zná druhy tvarování - opatrně otáčí plechy - vysvětlí vady a jejich příčiny - správně zařadí náplně pro tyto výrobky - vysvětlí význam nahřívání a jejich výhody i nevýhody - zná teplotu při nahřívání	**3.**	**Šlehané hmoty** **Lehké šlehané hmoty** - šlehání bílků - oddělování žloutků a bílků - lehké promíchání - tvarování - pečení - vady - Korpusy – buflery, piškoty - Výrobky, modelované brambory, pražské koule	**122**

- tvaruje a stejnoměrně rozděluje hmotu - správně volí dobu a teplotu při pečení - ručně stočí plát v roládu - dokáže ozdobit finální výrobek - správně naváží a upraví suroviny - poradí si s výrobou hmoty ze základních surovin i ze směsí - podle druhů výrobků používá různé pomůcky a formy k tvarování - poradí si s výrobou náplní i dohotovení finálních výrobků - nastavuje teplotu při pečení - vysvětlí, čím se tyto hmoty vyznačují - objasní faktory ovlivňující šlehání - vyjmenuje vady u těchto hmot - dbá na jakost surovin i jejich úpravu - obsluhuje a nastavuje dobu pečení - používá různé druhy náplní		**Nahřívané šlehané hmoty** - příprava surovin - nahřívání, šlehání - tvarování, pláty, dorty - dbá na bezpečnost při nahřívání **Těžké šlehané hmoty** - příprava surovin - šlehání - tvarování - pečení - druhy výrobků **Zvláštní šlehané hmoty** - navážení surovin a jejich příprava - šlehání - pečení - dohotovení výrobků	
- zná rozdělení těchto hmot - upravuje suroviny podle potřeby - obsluhuje bez potíží třecí i šlehací stroj - dbá na kvalitu surovin - zná technologický postup při výrobě jednotlivých výrobků a jejich dohotovení - používá různé pomůcky a tvořítka	**4.**	**Jádrové hmoty** - navážení surovin - úprava, nahřívání - zpracování - tvarování - dodržování bezpečnosti při obsluze třecího a šlehacího stroje	**90**
- navažuje a připraví suroviny k výrobě - používá různé pomůcky k tvarování - používá různé druhy surovin před i po upečení výrobků (proslazené ovoce, CKP, jádroviny	**5.**	**Pařížské pečivo** - tvarování - pečení a dohotovení - druhy - zdobení, proslazené ovoce, - jádroviny	**28**
- využívá nových přípravků k dochucování - zná podmínky při šlehání - vaří šlehačkové náplně - při zpracování dodržuje technologické postupy - zvolí správnou náplň podle druhu trvanlivosti - správně použije polevy a umí je nahřívat	**6.**	**Smetanové výrobky** - smetanové náplně - výrobky - polevy - použití náplní do různých výrobků (větrníky, věnečky…)	**60**
- charakterizuje význam a rozdělení ozdob - správně zvolí a upraví suroviny - určí druh ozdob na finální výrobek - má estetické cítění k barvení hmoty - používá potravinářské barvivo různé druhy pomůcek a tvořítek - pracuje se svojí fantazií a představivostí	**7.**	**Cukrářské ozdoby** - modelovací hmota - karamel - bílková glazura - máslový krém - CKP - pomocí zdobící folie	**85**
- správně zařadí výrobky do této skupiny - používá trvanlivé náplně	**8.**	**Speciální výrobky** - seznámení s různými druhy - výběr a úprava surovin - výroba hmot a náplní	**49**

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Ročník:	**3.**	**Celkový počet hodin:**	**896**

Výsledky vzdělávání		**Rozpis učiva**	**počet hodin**
Žák: - dodržuje zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci s jednotlivými stroji a zařízením - řídí se protipožárním opatřením - používá ochranné pomůcky určené k ochraně zdraví při práci se stroji - dodržuje zásady osobní a provozní hygieny v cukrářském provozu - charakterizuje kritické body HACCP - rozlišuje jednotlivé provozy a jejich základní uspořádání - poradí si s obsluhou používaného strojního zařízení - vhodně používá a převádí jednotky měrové soustavy - zvolí vhodné suroviny pro daný druh výrobku	**1.**	**Cukrářský provoz** - možná rizika a místa se zvýšeným nebezpečím úrazu - riziková pracoviště a nejčastější zdroje úrazu - protipožární předpisy - pravidla chování při úrazech - zásady provozní a osobní hygieny v potravinářství - kritické body HACCP - charakteristika, jeho organizace a uspořádání - obsluha používaného strojního zařízení - hospodaření se surovinami	**28**
- zvolí vhodné suroviny pro daný druh těsta - vypočítá potřebné množství surovin na výrobu podle receptury - upraví suroviny pro zpracování - poradí si se základní přípravou MPT - připraví těsto podle zásad - zvládá přípravu těsta na stroj. zařízení - zvolí správné podmínky pro uchování těsta - ručně tvaruje a odpéká - poradí si s výrobou náplní a s dohotovením výrobků	**2.**	**Medové perníkové těsto** - příprava a výběr hodných surovin - technologické výpočty množství surovin na výrobu MPT - vhodná úprava surovin - vaření cukerného rozvaru na invertní cukr a následná neutralizace - přidání ostatních surovin a důkladné promísení - příprava těsta na stroj. zařízení - vhodné odležení MPT - ruční tvarování a pečení - dohotovení a plnění - sesazování složitých tvarů	**203**
- vypočítá potřebné množství surovin na výrobu podle receptury - zvolí vhodné suroviny upraví suroviny pro zpracování kynutého těsta - umí správně připravit vyzrálý kvásek - ví si rady se správným vymícháním těsta - sleduje průběh kynutí a provádí přetužování - poradí si s výrobou náplní - ručně tvaruje a plní výrobky - podle druhu výrobku používá různá tvořítka a formy - seznámení se s nastavením pečícího prostoru	**3.**	**Kynuté těsto** - výpočty množství surovin na výrobu kynutého těsta - výběr a příprava surovin - úprava surovin - příprava kvásku a jeho zrání - mísení těsta různými způsoby - kynutí, přetužování - příprava náplní k pečení - tvarování a plnění - pečení a dohotovení	**203**
- zvolí vhodné suroviny - dokáže připravit správně vyzrálý kvásek - ví si rady se správným vymísením těsta - správně připraví tukovou kostku - umí správně zabalit tukovou kostku a provalovat - ručně tvaruje a plní výrobky	**4.**	**Plundrové těsto** - výběr a úprava surovin - příprava kvásku a jeho zrání - mísení kynutého těsta - příprava tukové kostky - balení tuku do kynutého těsta a	**154**

- seznámí se s nastavením pečícího prostoru		provalování - tvarování a plnění - pečení a dohotovení	
- správně vybere suroviny - namíchá těsto správné konzistence - dbá na rychlou přípravu a zpracování těsta - dodržuje zásady bezpeč. smažení - podle druhu výrobku používá různá tvořítka - dbá na správnou dobu a teplotu pečení	**5.**	**Restaurační moučníky** - výběr a úprava surovin - příprava litého těsta - příprava vařených moučníků - příprava smažených moučníků - příprava pečených moučníků	**56**
- dodržuje bezpečnost při přípravě těst u stroje - připravuje těsta podle receptury a upravuje suroviny - dodržuje zásady při hnětení tuku s cukrem a vejci a krátce mísí s moukou - dbá správné teploty a doby, aby nedošlo ke spaření těsta - těsta tvaruje vyvalováním pomocí dřevěného válečku - vypichuje různé tvary při použití různých plechových tvořítek a vypichovátek - peče při teplotě 195 – 210 °C podle druhu výrobku a velikosti - hodnotí smyslově - plní výrobky dle druhu a dohotovuje pomocí různých polev vyrábí čajové pečivo a další výrobky z pevných těst	**6.**	**Vánoční a velikonoční pečivo** - bezpečnost při přípravě těst v hnětacích strojích - příprava těst podle receptur - úprava surovin - hnětení těsta, spaření těsta - Tvarování, vypichování, krájení - pečení - plnění výrobků - dohotovení - balení čajového pečiva - výrobky z pevných těst	**70**
- zařadí jednotlivé výrobky podle druhu hmoty nebo těsta - ovládá přípravu korpusů na jednotlivé druhy - zvládá samostatně připravit jednotlivé náplně - poradí si s úpravou polevy - dokáže jednotlivé výrobky dohotovit tak, aby odpovídali vzhledově i hmotnostně	**7.**	**Praktická příprava k závěrečným zkouškám, opakování** - výrobky z pevných těst - výrobky z pálené hmoty - výrobky z listového těsta - výrobky ze šlehaných hmot - výrobky z jádrových hmot - výrobky z medového perníkového těsta - výrobky z kynut. a plundr. těsta - speciální výrobky	**182**

7 Personální a materiální zabezpečení vzdělávání

7.1 Materiální podmínky realizace ŠVP

Teoretické předměty se vyučují v kmenových učebnách, které jsou standardně vybaveny běžnou technikou (tabule, interaktivní tabule, datové projektory, osobní počítače, připojení a pokrytí signálu bezdrátové sítě - WiFi ve všech budovách školy i na pracovištích OV). Kapacita většiny učeben je 32 žáků, výuka předmětu Informační a komunikační technologie probíhá v odborných učebnách s kapacitou 15 až 20 žáků. Každý žák má k dispozici osobní počítač s potřebným softwarovým vybavením a připojením na internet. Výuka tělesné výchovy probíhá v tělocvičně, k dispozici je i sportovní hřiště, využívané k atletickým disciplínám, posilovna.
Výuka odborného výcviku oboru Cukrářské práce je zajišťována v Sokolově, v Tovární ulici. Toto pracoviště je vybaveno zařízením na mechanické a tepelné zpracování surovin, chladícími a mrazícími zařízeními, sklady. Žáci i učitelé odborného výcviku zde mají k dispozici denní místnost a šatny se sociálním zařízením. Výrobní zařízení je průběžně modernizováno nejnovějšími stroji a pomůckami. Žáci se ve svém oboru stále vzdělávají formou exkurzí a školení. Firmy dodávající suroviny pořádají pro žáky předváděcí akce.
Ubytování žáků ze vzdálených míst regionů je zajištěno na domově mládeže, který poskytuje žákům celodenní péči. Žáci mají zajištěné celodenní stravování. Jsou ubytováni ve dvou až tří lůžkových pokojích se sociálním příslušenstvím. Ve volném čase mohou využívat studovny, společenské místnosti, posilovnu, sportovní hřiště. Při DM pracují i různé zájmové kroužky pod vedením zkušených vychovatelů a spolupracovníků školy.

7.2 Personální podmínky realizace ŠVP

Výuka je v obou složkách (teoretická příprava i odborný výcvik) zajišťována učiteli teoretické výuky a učiteli odborného výcviku. Pedagogický sbor je stabilizován, v převážné většině je tvořen učiteli s dlouhodobější pedagogickou praxí. Všichni učitelé jsou zapojeni do systému dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků, kde si doplňují svoje vzdělání a průběžně rozvíjejí odborné i pedagogické vědomosti a dovednosti. Na škole působí proškolení metodici prevence sociálně patologických jevů, výchovní poradci, speciální pedagog, školní psycholog, kariérový poradce a sociální pedagog. Odborný výcvik je zajišťován kvalifikovanými pedagogy.

8 Spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP

Při přípravě ŠVP se škola obrátila na sociální partnery z oblasti zaměstnavatelů, veřejné správy, rodičů, žáků i jiných objektů ze Sokolova a okolí. Na společných pracovních schůzkách byly definovány požadavky na profil absolventa naší školy, které byly zapracovány do ŠVP. Tímto byly dány základy nové spolupráce, která navazuje na dobré zkušenosti z minulých let. Spolupráce bude realizována zejména odbornými praxemi na odborných pracovištích mimo školu, realizací odborného výcviku na pracovištích smluvních zaměstnavatelů, odbornými exkurzemi, zahraničními studijními pobyty v rámci příhraničního regionu a zapojení odborníků z praxe do výuky. Spolupráce bude i nadále pokračovat se školskou radou, s žáky školy i jejich rodiči i jinými subjekty.

8.1 Žákovský parlament

Ze zástupců žáků z každé třídy je vždy na začátku školního roku volen žákovský parlament, který vede výchovná poradkyně a jejímž prostřednictvím jsou žáci pravidelně informováni o chystaných akcí školy a mohou se k nim i k jiným problémům vyjádřit, vznášet požadavky a přání k pedagogickému sboru i vedení školy a naopak. Na těchto schůzkách jsou žáci informováni i o tvorbě a realizaci ŠVP a mohou se k tomuto tématu také vyjádřit.

8.2 Spolupráce se školskou radou

Školská rada byla zřízena rozhodnutím zřizovatele 1.11.2007. Rada je šestičlenná, dva členové jsou voleni zákonnými zástupci nezletilých žáků a zletilými žáky, dva členové voleni pedagogickými pracovníky a dva členové jsou jmenováni zřizovatelem. Funkční období členů ŠR jsou 3 roky. Funkční období nového složení ŠR počalo dnem 9. 1. 2023.
Školská rada se průběžně seznamuje s tvorbou a realizací ŠVP a schvaluje i Školní řád a jeho přílohy Stipendijní řád a Pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání a chování žáků.

8.3 Spolupráce s rodiči

Rodiče a zákonní zástupci žáků jsou pomocí internetového portálu školy, sociálních sítí, webových stránek školy a třídních schůzek postupně informováni o tvorbě a realizaci jednotlivých částí ŠVP, ke kterým se mohou průběžně vyjadřovat.

8.4 Spolupráce s jinými subjekty

Při zajišťování odborného výcviku spolupracuje škola s řadou firem a soukromých podnikatelů. Tyto subjekty se podílely na tvorbě ŠVP formou konzultací s učiteli odborného výcviku a předsedou metodické komise. Podněty a připomínky k ŠVP se většinou týkaly upřesnění profilu absolventa a odborných kompetencí žáků. Výsledky vzdělávání v odborných dovednostech žáků se úspěšně prezentují na soutěžích v místních, regionálních i celostátních kolech, na dnech otevřených dveřích, na výstavách Kam po základní škole a dalších společenských akcích. V rámci poradenství ohledně prospívání a chování žáků škola prostřednictvím výchovné poradkyně, školního psychologa, sociálního pedagoga a preventistů sociálně patologických jevů úzce spolupracuje s PPP a policií ČR.

9 Kolektiv autorů ŠVP

Koordinátor ŠVP: Ing. Alexandra Jarošová
Ředitelka školy: Mgr. Ilona Medunová

10 Vysvětlivky

KK	Klíčové kompetence
PT	Průřezová témata
ŠVP	Školní vzdělávací plán
RVP	Rámcový vzdělávací plán
IVP	Individuální vzdělávací plán
IKT	Informační, komunikační technologie
BOZP	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci
DM	Domov mládeže
OV	Odborný výcvik
NO	Národní obrození
PČP	Pravidla českého pravopisu
SSČ pro školu a veřejnost	Slovník spisovné češtiny pro školu a veřejnost
ÚSP	Úvod do světa práce
ÚPK	Úplná profesní kvalifikace
PK	Profesní kvalifikace
VP	Výchovný poradce
KP	Kariérový poradce
ŠPZ	Školské poradenské zařízení
SVP	Speciální vzdělávací potřeby
PO	Požární ochrana
MFCH tabulky	Matematické fyzikální a chemické tabulky
RP	Rychloušlehací pasta
JZZZ	Jednotné zadání závěrečné zkoušky
PPP	Pedagogicko-psychologické pracoviště

Kategorizace podmínek zdravotní způsobilosti	
7c	**7.** Prognosticky závažná chronická onemocnění kůže a spojivek včetně onemocnění alergických, pokud **c)** při praktickém vyučování nelze vyloučit styk s potravinami, a je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona.
8a	**8.** Prognosticky závažná chronická onemocnění dýchacích cest a plic včetně onemocnění alergických, pokud

	a) nelze při praktickém vyučování vyloučit dráždivé a alergizující látky, činnosti ve vysoce prašném prostředí
9a	**9.** Přecitlivělost na **a)** alergizující látky používané při praktickém vyučování
19	**19.** Prognosticky závažné a nekompenzované formy epilepsie a epileptických syndromů a kolapsové stavy, týká se činností ve výškách, s motorovou mechanizací, s rotujícími stroji, nářadím nebo zařízením nebo činností, při kterých nelze vyloučit ohrožení zdraví, a je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona.
26	**26.** Nemoci vylučující vydání zdravotního průkazu v případě, že je nezbytné postupovat podle § 67 odst. 2 věta druhá školského zákona.

11 Dodatky