Školní vzdělávací program

Pekařské práce

Kód a název oboru vzdělání:
29-51- E/02
Potravinářské práce

Forma: denní studium

OSNOVA ŠVP

1 Úvodní identifikační údaje 4
1.1 Název a adresa školy: 4
1.2 Název školního vzdělávacího programu: 4
1.3 Kód a název oboru vzdělání: 4
1.4 Kontaktní údaje pro komunikaci se školou: 4
1.5 Platnost ŠVP: 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 17
3.3.7 Hodnocení žáků 18
3.4 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných 18
3.4.1 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami 18
3.4.2 Vzdělávání žáků nadaných 19
3.4.3 Systém péče o žáky se SVP a žáky nadané 19
4 Učební plán 22
4.1 Identifikační údaje 22
4.2 Tabulkové součásti 22
4.3 Poznámky k učebnímu plánu: 22
4.4 Přehled využití týdnů ve školním roce: 22
5 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP 23
6 Učební osnovy 23
6.1 Český jazyk a literatura 24
6.2 Občanská nauka 31
6.3 Matematika 38
6.4 Tělesná výchova 42

6.5 Informační a komunikační technologie 47
6.6 Odborné předměty 52
6.6.1 Suroviny 52
6.6.2 Technologie 58
6.6.3 Stroje a zařízení 66
6.6.4 Odborný výcvik 71
7 Personální a materiální zabezpečení vzdělávání 79
7.1 Materiální podmínky realizace ŠVP 79
7.2 Personální podmínky realizace ŠVP 79
8 Spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP 79
8.1 Žákovský parlament 79
8.2 Spolupráce se školskou radou 79
8.3 Spolupráce s rodiči 80
8.4 Spolupráce s jinými subjekty 80
9 Kolektiv autorů ŠVP 80
10 Vysvětlivky 80
11 Dodatky 81

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:	Pekařské práce
1.3 Kód a název oboru vzdělání:	29 – 51 – E/0 Potravinářské práce
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Úroveň vzdělávání EQF:	2
Délka a forma studia:	2 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/02 Potravinářské práce**
Název školního vzdělávacího programu:	**Pekařské práce**
Délka a forma vzdělání:	dvouleté, denní
Dosažený stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Úroveň vzdělávání EQF:	2
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 chleba, běžného, jemného a 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 pekařské výroby a v obchodních zařízeních zabývajících se prodejem pekařských 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/02 Potravinářské práce
Název ŠVP: Pekařské práce
Forma studia: denní
Délka studia: 2 roky
Úroveň vzdělávání EQF: 2
Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
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 pekařské výrobě. V oboru se připravují žáci, u nichž převládá sklon k manuální práci, proto převažuje praktická složka vzdělávání, v níž by žáci měli získat praktické dovednosti potřebné pro uplatnění v povolání i pro osobní život. Žáci se naučí provádět jednoduché technologické výpočty a základní operace, osvojí si technologické postupy při výrobě chleba a běžného pečiva a přípravy náplní, obsluhy jednoduchých strojů a zařízení v pekařské výrobě. Při ručním způsobu tvarování výrobků si žáci rozvíjejí svou manuální zručnost a estetické cítění. V průběhu přípravy je kladen důraz na hospodárné využívání a uchovávání surovin i hotových výrobků a energetických zdrojů v souladu s ekologickými principy, osvojení hygienických návyků a dodržování bezpečnostních předpisů při práci v pekařském provozu. 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 dvouleté denní studium, kdy se pravidelně po týdnu odborného výcviku střídá týden se třemi dny teoretické přípravy a dvěma dny odborného výcviku v rozsahu stanoveném učebním plánem. Výuka odborného výcviku probíhá na školním pracovišti OV a 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	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
Jazykové vzdělávání .-český jazyk	Český jazyk a literatura	*	*	*	*	*	*			*	*	*	*			*	*
Občanský vzdělávací základ	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	Technologie	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
	Suroviny	*	*	*	*	*	*	*	*			*	*			*	*
	Stroje a zařízení	*	*	*	*	*	*	*	*			*	*	*	*	*	*
Pekařské práce	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.

<u>Člověk a svět práce</u>

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**	
	ročník	1	2	1	2	1	2	1	2
Jazykové vzdělávání .-český jazyk	Český jazyk a literatura	*	*	*	*	*	*	*	*
Občanský vzdělávací základ	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	Technologie	*	*	*	*	*	*	*	*
	Suroviny	*	*	*	*			*	*
	Stroje a zařízení	*	*	*	*			*	*
Pekařské práce	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/02 Potravinářské práce
Název školního vzdělávacího programu:	**Pekařské práce**
Délka a forma vzdělávání:	2 roky, denní studium
Platnost ŠVP:	od 1.9.2025

4.2 Tabulkové součásti

Předměty	Počet hodin týdně	1.ročník	2.ročník	Celkem
Všeobecně vzdělávací předměty:				
Český jazyk a literatura	3,5	2	1,5	112
Občanská nauka	2	1	1	64
Matematika	3	1,5	1,5	96
Tělesná výchova	2	1	1	64
Informační a komunikační technologie	2	1	1	64
Odborné předměty:				
Suroviny	2	1	1	64
Technologie	2	1	1	64
Stroje a zařízení	2	1	1	64
Odborný výcvik	45,5	21	24,5	1456
Celkem	**64**	**30,5**	**33,5**	**2048**

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) Vyučování je organizováno tak, že se pravidelně střídá týden s teoretickým vyučováním (3 dny) a odborným výcvikem (2 dny) a týden odborného výcviku (5 dní). 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 1 učitele odborného výcviku je stanoven v souladu s vládním nařízením.
4) V 1. ročníku je zařazen lyžařský výcvikový kurz.
5) Odborný výcvik probíhá v 1.-2. 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
Vyučování dle učebního plánu	32	32
Lyžařský kurz	1	0
Závěrečné zkoušky	0	2
Časová rezerva	7	6
Celkem:	40	40

5 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

Kód a název RVP: 29-51- E/02 Potravinářské práce
Název ŠVP: **Pekařské 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	1	32	Český jazyk a literatura	1,5	2,5	80
Občanský vzdělávací základ	2	64	Občanská nauka		2	64
Matematické vzdělávání	2	64	Matematika	1	3	96
Estetické vzdělávání	1	32	Český jazyk a literatura		1	32
Vzdělávání pro zdraví	2	64	Tělesná výchova		2	64
Informatické vzdělávání	2	64	Informační a komunikační technologie		2	64
Technická a technologická příprava	16	512	Technologie Suroviny Stroje a zařízení Odborný výcvik		2 2 2 10	64 64 64 320
Pekařské práce	26	832	Odborný výcvik	9,5	35,5	1136
Disponibilní hodiny	12	384				
Celkem	**64**	**2048**	**Celkem**	**12**	**64**	**2048**

6 Učební osnovy

PŘEDMĚTY:
Český jazyk a literatura
Občanská nauka
Matematika
Tělesná výchova
Informační a komunikační technologie
Technologie
Suroviny
Stroje a zařízení
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:	Potravinářské práce	**Platnost:**	od 1.9.2025
Kód:	29-51 E/02	**Forma vzdělání:**	denní
Název ŠVP:	Pekařské 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		**Realismus ve světové literatuře**	4

- vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl - 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:	Potravinářské práce	**Platnost:**	od 1.9.2025
Kód:	29-51 E/02	**Forma vzdělání:**	denní
Název ŠVP:	Pekařské práce	**Celkový počet hodin:**	64

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 64 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, kritic 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;	**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;	**32**

dovede sestavit fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů; 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;		hospodaření jednotlivce a rodiny; řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů; **4. Multikulturní a multietnická společnost** rasy, národy a národnosti; 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;		**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**	**16**

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 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;		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; 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, pracovní** 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);	**16**

		kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech; kriminalita páchaná mladistvými;	

6.3 Matematika

Učební osnova předmětu
MATEMATIKA

Obor vzdělání:	Potravinářské práce	**Platnost:**	od 1.9.2025
Kód:	29-51 E/02	**Forma vzdělání:**	denní
Název ŠVP:	Pekařské práce	**Celkový počet hodin:**	96

Pojetí předmětu

Cíl předmětu	Cílem 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	Vzdělání směřuje k tomu, aby žáci: - získali motivaci přispět k dodržování zásad udržitelného rozvoje v občanském životě 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:	Potravinářské práce	**Platnost:**	od 1.9.2025
Kód:	29 – 51- E/02	**Forma vzdělání:**	denní
Název ŠVP:	Pekařské 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 po jedné hodině v týdnu teoretické výuky. 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 ve 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 zařízeních 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 při organizaci a sledování základních pohybových aktivit a jejich výsledků, využití jednoduchých aplikací pro zlepšení kondice a tělesné zdatnosti. (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 nástrojů při sledování základních pohybových aktivit a jejich výsledků;

	- učíme žáky využívat jednoduché aplikace pro zlepšení kondice a fyzické zdatnosti; - podporujeme žáky v organizaci jednoduchých pohybových aktivit s pomocí digitálních technologií. **<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 aplikacemi, shromažďování a analýza informací
Mezipředmětové vztahy	**Občanská nauka** – zdraví, zdravý životní styl, fyzická aktivita, poruchy příjmu potravy.

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	**3.**	**Pohybové hry**	

- pracuje při zápisech - sleduje výkony jednotlivců a týmů		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 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**
- 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**

6.5 Informační a komunikační technologie

Učební osnova předmětu
INFORMAČNÍ A KOMUNIKAČNÍ TECHNOLOGIE

Obor vzdělání:	Potravinářské práce	**Platnost:**	od 1.9.2025
Kód:	29 – 51- E/02	**Forma vzdělání:**	denní
Název ŠVP:	Pekařské práce	**Celkový počet hodin:**	64

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 problémů - 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 dvou ročnících s týdenní dotací 1 hodiny, celkem 64 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 jednotlivé 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	**8**
	5	**Opakování**	**2**

6.6 Odborné předměty

6.6.1 Suroviny

Učební osnova předmětu
SUROVINY

Obor vzdělání:	Potravinářské práce	**Platnost:**	od 1. 9. 2025
Kód:	29-51-E/02	**Forma vzdělání:**	denní
Název ŠVP:	Pekařské práce	**Celkový počet hodin:**	64

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 pomocných 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 jedné vyučovací hodině týdně. Celkem 64 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 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. **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
Mezipředmětové vztahy	**Technologie** – hygiena surovin **Odborný výcvik** – výběr surovin **Stroje a zařízení** – rozvoj technologického vybavení – chladicí a mrazící zařízení, konvektomaty, elektronické pokladny, balící automatické stroje **IKT-**informace na internetu

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

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

Výsledky vzdělávání		**Rozpis učiva**	**počet hodin**
Žák: -má přehled o významu a úkolech potravinářského oboru -orientuje se v rozsáhlém sortimentu surovin rostlinného a živočišného původu a zná jejich použití	1.	**Úvod do předmětu** -potravinářský průmysl v ČR -význam surovin v pekařské výrobě	1
-objasní základní pojmy – poživatiny, potraviny, pochutiny, nápoje -získává přehled o složení potravin -charakterizuje jednotlivé živiny, zná jejich význam a vysvětlit význam pro život	2.	**Složení a vlastnosti potravin** -poživatiny a jejich rozdělení -chemické složení potravin -vlastnosti a význam živin -bílkoviny -tuky	2

		-sacharidy -minerální látky -vitamíny	
- 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 energetickou a biologickou hodnotu potravin a vypočte příklad energetické hodnoty u pekařských výrobků	3.	**Výživa a stravování** - živiny -výživové hodnoty - zásady správné výživy - druhy výživy - léčebná výživa	4
-uvědomuje si význam sledování a dodržování jakosti surovin -ovládá způsoby hodnocení jakosti -rozlišuje a správně posuzuje vlivy, které na jakost surovin působí -chápe význam konzervace a použití	4.	**Jakost potravin, příčiny znehodnocování potravin, skladování, konzervace** -jakost potravin -jakostní znaky -metody zjišťování jakosti potravin -příčiny a vlivy znehodnocování potravin -alimentární nákazy -zásady správného skladování -konzervace potravin	6
- chápe význam vody pro život a její zdravotní nezávadnost -seznámí se s předpisy výroby droždí, vyjmenuje druhy droždí, - získá přehled o použití droždí, ovládá způsoby přípravy kvásku pro jednotlivé druhy těst - seznámí se s předpisy výroby soli, vyjmenuje druhy soli, - získá přehled o použití soli, ovládá způsoby přípravy solanky pro jednotlivé druhy těst -objasní druhy a vlastnosti sacharidů -má přehled o používaných sladidlech a jejich uplatnění v cukrářské výrobě -orientuje se v sortimentu konzumních druhů cukru -objasní podstatu výroby medu, jeho chemické složení, vlastnosti a používané druhy -charakterizuje náhradní sladidla a jejich význam při výrobě DIA výrobků	5.	**Pomocné suroviny v pekařské výrobě** **Voda** -význam vody a požadavky na kvalitu vody, úprava vody -použití vody v potravinářském průmyslu **Droždí a kypřící prostředky** -podstata droždí -význam kvašení -fyzikální a chemické prostředky **Sůl** -Druhy -použití **Cukry a jiná náhradní sladidla** -charakteristika -vlastnosti a rozdělení - konzumní druhy - skladování cukru -med, vlastnosti -náhradní sladidla, význam	1 1 1 4
-prokáže znalost jednotlivých druhů obilnin, popíše je a je obeznámen s oblastmi pěstování -zdůvodní význam obilovin z hlediska racionální výživy -orientuje se v sortimentu obilovin a v jejich použití -má přehled o skladovacích podmínkách -objasní procesy probíhající ve mlýně při výrobě mouky	6.	**Obiloviny a mlýnské výrobky** - význam - technologické vlastnosti obilovin - znehodnocení obilovin - mouka - výroba mouky - složení mouky - krupice - značení mouky - komerční mlýnské výrobky - sklady a sila	10

-rozlišuje druhy mouky, jejich smyslové vlastnosti		- hodnocení jakosti mouky - moučné směsi	
-zvládá přehled druhů škrobů a jejich použití při zpracování do potravinářských výrobků -chápe význam správného skladování škrobu při zachování původní jakosti v pekařské a cukrářské výrobě	7.	**Škroby** -charakteristika škrobů, vlastnosti škrobů -druhy škrobů -výroba škrobů -použití škrobů v cukrářské a pekařské výrobě, skladování škrobů	1
- popíše druhy, složení a vlastnosti luštěnin - vysvětlí zásady skladování luštěnin a ochrany proti škůdcům	8.	**Luštěniny** -druhy, složení a vlastnosti -použití luštěnin -skladování	1

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

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

Výsledky vzdělávání		**Rozpis učiva**	**počet hodin**
Žák: -objasní pojem vejce z hlediska významu a použití v potravinářství -ví, jakým způsobem se provádí hodnocení vajec ve zpracovatelských závodech -prokáže znalost klasifikace vajec do jakostních a hmotnostních tříd -vysvětlí pravidla správného skladování vajec - vysvětlí princip konzervací skořápkových vajec a vaječných hmot -je si vědom nebezpečí infekce z vajec a nutnosti měření kritických bodů	1.	**Vejce** -charakteristika a složení vajec -hodnocení -třídění a označování vajec -skladování vajec -konzervace vaječného obsahu -použití, hygiena vajec -vaječné výrobky v pekařské výrobě	6
-charakterizuje mléko a uvědomuje si prvořadý význam mléka ve výživě -prokazuje znalosti o složení mléka a klade důraz na biologickou hodnotu -má přehled o jakostních znacích mléka a způsobech hodnocení jakosti -správně klasifikuje vady mléka	2.	**Mléko a mléčné výrobky** -význam ve výživě -chemické složení -jakost mléka, vady -ošetření mléka -tržní druhy mléka -konzervace mléka -mléčné výrobky -smetana -tvaroh -sýry -máslo	6
-definuje tuky a jejich vlastnosti -rozumí chemickému složení tuků, -charakterizuje živočišné tuky, princip jejich výroby a uplatnění v potravinářské výrobě -orientuje se ve výběru rostlinných tuků, je schopen je systematicky popsat a zařadit podle stálosti na vzduchu -objasní využití tuků v potravinářské výrobě	3.	**Tuky pro pekaře** -rozdělení tuků -vlastnosti tuků -složení tuků -živočišné tuky -rostlinné tuky -ztužování rostlinných olejů -druhy ztužených tuků	6

		-skladování -vady tuků	
-objasní základní pojmy a uvede rozdělení ovoce -uvědomuje si postavení ovoce v rámci správné výživy jako nezbytného doplňku běžné stravy -charakterizuje konzervační metody a nutnost uchování nutriční hodnoty konzervovaného ovoce -vysvětlí princip výroby ovocných konzervovaných produktů -zná skladovací podmínky ovoce a ovocných výrobků	4.	**Ovoce** -rozdělení ovoce -charakteristika ovoce -význam ovoce ve výživě -použití ovoce -chemické složení ovoce -konzervace ovoce -ovocné výrobky -skladování ovoce	4
-rozlišuje základní pojmy a správně klasifikuje jádroviny -vymezuje společné vlastnosti jádrovin a dovede je odlišit od ovoce -přehledně charakterizuje jednotlivé druhy jádrovin z hlediska původu, pěstování a použití v potravinářské výrobě -ovládá zásady správného skladování jádrovin	5.	**Jádroviny** -charakteristika jádrovin -druhy jádrovin -složení jádrovin -úprava jádrovin -použití jádrovin -skladování jádrovin	4
charakterizuje pochutiny, vymezuje základní znaky a výživová hlediska -prokazuje znalost o původu, pěstování a zpracování kávy a čaje a způsobech využití v cukrářské a pekařské výrobě -chápe význam koření ve výživě a v cukrářské a pekařské výrobě -má přehled o druzích koření	6.	**Pochutiny** **Koření** **Semena** -druhy -složení -použití -význam	4
charakterizuje jednotlivé skupiny zlepšujících přípravků - vysvětlí mechanismy působení zlepšujících přípravků - vysvětlí význam povrchově aktivních látek		**Zlepšující přípravky pro výrobu pečiva a chleba** - enzymatické přípravky a směsi - sladové přípravky - přípravky a směsi vyrobené z mléčných produktů - konzervanty -zakyselující přípravky	**2**

6.6.2 Technologie

Učební osnova předmětu
TECHNOLOGIE

Obor vzdělání:	Potravinářské práce	**Platnost:**	od 1.9.2025
Kód:	29-51-E/02	**Forma vzdělání:**	denní
Název ŠVP:	Pekařské práce	**Celkový počet hodin:**	64

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 přídatné 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 výrobků - zvládli dohotovování výrobků a správně aplikovali estetické zásady, včetně barevného sladění - prováděli smyslové hodnocení pekařských výrobků - rozpoznali vady pekařských výrobků, znali jejich příčiny a dovedli je odstranit - prováděli balení a expedici pekařských výrobků
Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí	Vzdělání směruje k tomu, aby žáci: - dodržovali technologické postupy při přípravě a zpracování pekařských 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 obou dvou ročníků po 1 vyučovací hodině týdně. Celkem za celé studium 64 hodin. 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** Žák se bezpečně orientuje v prostředí PC a vyhledává dostupné informace o moderních trendech v pekařství, jeho rozvojem, technickým vybavením, nástupem automatizace a robotizace, novými technologickými postupy a zavádění nových surovin. 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. Žáci mohou vytvářet prezentace, videa, využívat platformy TEAMs, Školy on-line.

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 a rozvoj technologického vybavení – chladicí a mrazící zařízení, konvektomaty, elektronické pokladny, balící automatické stroje **Odborný výcvik** – výrobní postupy při přípravě pekařských 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:**	**32**

Výsledky vzdělávání		**Rozpis učiva**	**počet hodin**
Žák: - charakterizuje požadavky na hygienu v potravinářském provozu, určí kritické body výroby konkrétního výrobku; - uvede a aplikuje hygienické předpisy pro práci s potravinami; -vysvětlí, jak předcházet nákazám a otravám z potravin;	1.	**Úvod do předmětu** Hygiena -hygienické předpisy v potravinářském provozu -alimentární nákazy	1
- vysvětlí význam a systém rámcových technologických postupů a využívá je při výpočtech a plánování výroby;	2.	**Rámcové technologické postupy (RTP)** -pojem a význam RTP – přepočty a úprava RTP pro pečivo	2
-dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů -uvádí příklady bezpečnostních rizik a nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci; -poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti; -uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu;	3.	**Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence**	1
- charakterizuje hlavní znaky příprava těst na jemné pečivo - volí vhodné suroviny na přípravu - orientuje se v sortimentu jemného pečiva - ovládá výrobní postupy, tvarování a pečení - je informován o způsobu balení a skladování pečiva	4.	**Technologie výroby jemného pečiva** **Přímé vedení kynutých těst** **– na záraz** **Příprava těst a náplní pro jemné pečivo** **Tuková pevná těsta, výrobky** **Linecká těsta a druhy a výrobky** **Čajové a pařížské pečivo** - charakteristika, - výběr a úprava surovin -příprava těsta, tvarování, pečení, vady - výrobky -skladování, balení a expedice	4
- charakterizuje třené hmoty a výrobky - volí vhodné suroviny a umí vysvětlit požadavky, které jsou na ně kladeny - ovládá tradiční i racionální výrobní postupy	5.	**Třené hmoty a výrobky** - charakteristika -výběr a úprava surovin -příprava těsta, tvarování, pečení, vady - výrobky -skladování, balení a expedice	2

-chápe význam použití moderní digitální mechanizace při výrobě a tvarování třených hmot			
- charakterizuje perníková těsta - pracuje s recepturami při výběru vhodných surovin, používá a ovládá moderní technologické postupy -orientuje se v sortimentu perníků	6.	**Medové perníkové těsto a výrobky** - charakteristika -výběr a úprava surovin -příprava těsta, tvarování, pečení, vady -výrobky z medového a perníkového těsta - technika zdobení -skladování, balení a expedice	2
-charakterizuje kynutá těsta - prokazuje znalost při výběru a úpravě surovin - chápe souvislosti spojené s vedením kynutých těst a používáním nových hnětacích a mísících strojů a kynáren, - ovládá technologické postupy kynutých těst - dovede charakterizovat kynuté výrobky - charakterizuje listové kynuté těsto - rozlišuje hlavní znaky přípravy kynutých těst a listových kynutých těst	7.	**Nepřímé vedení kynutých těst** **- na rozkvas** **- na omládek** **Kynuté a plundrové těsto a výrobky** - charakteristika -výběr a úprava surovin -příprava těsta, tvarování, pečení, vady - výrobky -skladování, balení a expedice	2
- charakterizuje listová těsta a korpusy- - prokazuje schopnosti při správném výběru surovin - ovládá přípravu těsta a využívá nové technologie - vymezí hlavní rozdíly v tradiční a moderní výrobě - zvolí vhodné strojní zařízení na výrobu a tvarování těsta - orientuje se v sortimentu listových výrobků a sleduje novinky	8.	- **Listové těsto a výrobky** - vlastnosti listového těsta - bobtnání listových těst - charakteristika -výběr a úprava surovin -výroba listového těsta způsobem Ol in -příprava těsta, tvarování, pečení, - vady - výrobky -skladování, balení a expedice	2
zvolí vhodné suroviny pro výrobu náplní - vysvětlí význam náplní jako hlavní součásti pekařských výrobků - vysvětlí význam náplní jako hlavní součásti pekařských výrobků - uvádí hlediska, v rámci výživové hodnoty	9.	**Náplně** charakteristika -výběr a úprava surovin - význam a rozdělení náplní - výrobky -vady -skladování, balení a expedice výrobků s náplněmi	2
- orientuje se v sortimentu šlehaných hmot a dokáže popsat jejich hlavní znaky - má přehled o surovinách a jejich úpravě - zvládá výrobní postupy šlehaných hmot - zná způsoby tvarování šlehaných hmot, chápe význam mechanizace - volí správné postupy při pečení a vhodné teploty pro jednotlivé druhy korpusů, používá moderní pece - dokáže popsat příčiny a možnosti	10.	**Šlehané hmoty a výrobky** -charakteristika -výběr a úprava surovin -příprava těsta, tvarování, pečení, - vady - výrobky -skladování, balení a expedice	2

- sleduje novinky v oblasti šlehaných hmot a výrobků a aktivně je vyhledává na internetu			
- zvládá technologii výroby těst - objasní způsob výroby koblih a dalších tvarů smaženého pečiva - vysvětlí postup při smažení koblih - vyjmenuje používané náplně a zná způsoby plnění -používá vhodné nové smažící zařízení a nové druhy tuků	11.	**Smažené pečivo** - charakteristika -výběr a úprava surovin -příprava těsta, tvarování, pečení, - vady - výrobky -skladování, balení a expedice	2
zvládá technologii výroby těst na BP - objasní způsob výroby BP - zvládá dělení a tvarování BP - vysvětlí postup kynutí - vyjmenuje způsoby skladování a expedice	12.	**Výroba a zpracování těst na běžné pečivo** -dávkování surovin - výroba - mísení a hnětení -Zrání kynutých těst -Receptury -Dělení těst -Tvarování -Kynutí -Příprava nakynutých kusů před pečením -Pečení a nové směry -Krájení a balení -Skladování -Expedice a rozvoz	4
-zvládá technologii výroby těst - objasní způsob výroby speciálního pečiva - vysvětlí rozdíly mezi jednotlivými druhy speciálního pečiva	13.	**Výroba speciálního pečiva a trvanlivé pečivo** -charakteristika -rozdělení -suchary - louhované pečivo -Arabský chléb a středomořské speciality -Strouhanka Biopečivo -Bezlepková pečiva	2
-zvládá novou technologii výroby kynutých těst - objasní jednotlivé způsob výroby - vysvětlí výhody nových metod - zvládá techniku hodnocení kvality - objasní vady a jejich příčiny	14.	**Nové metody a trendy při výrobě a výživě kynutých těst** **-**chlazení, zachlazování -zmrazování, hluboké mrazení -vakuování, ošetření UV -rozpékání -značení **Hodnocení a vady pečiva** -parametry -nemoci pečiva	2 2

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

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

Výsledky vzdělávání		**Rozpis učiva**	**počet hodin**
Žák	1.	**Obecné údaje**	8

-objasní legislativu potravinářských předpisů - vysvětlí výrobu a vedení žitných kvasů - popíše třístupňové vedení kvasů - popíše zkrácené vedení kvasů		-legislativa chleba **Význam ve výživě** **Základní druhy chleba** **Výroba žitných kvasů** - parametry **Druhy žitných kvasů** -technologie výroby žitných kvasů -třístupňové vedení -TP a normy -zkrácené vedení kvasů **Přímé vedení chlebových těst** -Zakyselující přípravky -Nevitální žitné kvasy -přímé vedení na záraz	
- zná dobu zrání chleba v závislosti na jeho hmotnosti -ovládá způsoby dělení a tvarování - vysvětlí význam vlažení chleba - uvede způsoby značení chleba	2.	**Mísení surovin a hnětení chlebových těst** -Zrání kynutých těst **Dělení a tvarování chlebových těst** - způsoby dělení **Kynutí, vlažení a značení chleba** - vlažení chleba - značení chleba	6
- uvede postup při pečení chleba - popíše změny teplot v peci v jednotlivých fázích pečení - objasní procesy probíhající při pečení chleba - vysvětlí význam zapařování - popíše dobu pečení v závislosti na hmotnosti výrobku, na použitých moukách, tvaru chleba, pečení ve formách a způsob pečení v nových konvektomatech a digitálních pecích	3.	**Pečení chleba** - příprava pece na pečení - zapařování -zapékění -propékání - dopékání doba pečení	6
- vyjmenuje speciální druhy chleba - zná suroviny pro výrobu speciálních - zná suroviny a směsi pro výrobu speciálních chlebů	4.	**Speciální druhy chleba** - druhy chleba - suroviny na výrobu speciálních druhů chleba	2
- provádí smyslové hodnocení chleba - popíše vady chleba	5.	**Smyslové hodnocení chleba** - metody hodnocení – objektivní a subjektivní - vady chleba - bodové hodnocení	2
- zvládá technologii výroby produktů - objasní způsob netradiční výroby chleba	6.	Netradiční postupy výroby chleba -zápara, zavářka, zákvaska V**ýživové a dietní trendy** -bezlepkové výrobky, BIO výrobky	1 1
- Vysvětlí pravidla uchovávání, skladování, balení a expedice výrobků a význam označování; datum výroby a spotřeby, složení výrobku, hmotnost (objem)v návaznosti na nové technologie	7.	**Skladování a expedice výrobků** -způsoby uchovávání a skladování pekařských výrobků -stárnutí pekařských výrobků -označování -nové druhy balících materiálů,	4

-uvede požadavky na mobilní transportní prostředky pro přepravu pekařských výrobků; -vyjmenuje povinnosti výrobců a zpracovatelů při balení a označování potravin, resp. pekařských výrobků, objasní vedení běžné skladové, výrobní a technologické evidence; -vyjmenuje zásady a formy prodeje pekařských výrobků.			
- vysvětlí zásady provozní evidence - popíše skladovou a expediční evidenci - uvede význam počítačové techniky při evidenci	8.	**Vedení předepsané evidence** - provozní evidence - skladová evidence - expediční evidence	2

6.6.3 Stroje a zařízení

Učební osnova předmětu
STROJE A ZAŘÍZENÍ

Obor vzdělání:	Potravinářské práce	**Platnost:**	od 1.9.2025
Kód:	29-51-E/02	**Forma vzdělání:**	denní
Název ŠVP:	Pekařské práce	**Celkový počet hodin:**	64

Pojetí předmětu

Cíl předmětu	Vyučovací předmět poskytuje žákům potřebné vědomosti a dovednosti o strojním vybavení používaném v pekařské výrobě. Cílem předmětu je poskytnout žákům znalosti o správné obsluze, seřizování, čištění, základní údržbě a hospodárném využití strojního zařízení v cukrářské 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 pekařských a cukrářských 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 výrobě
Charakteristika učiva	Výuka probíhá ve druhém a třetím ročníku 1 vyučovací hodinu týdně, celkem 64 vyučovacích hodin. Učivo poskytuje poznatky o funkci, ovládání, seřizování a o běžné údržbě strojů, zařízení a výrobních linek, jejich využití v cukrárnách 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. Lze využít učebnice, propagační materiály různých firem zabývajících se vývojem strojního zařízení, dostupné digitální technologie, simulační videa.
Hodnocení žáků	Písemné zkoušení v závěru každého tematického celku, ústní zkoušení, individuální a kolektivní hodnocení samostatné práce. 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>** **Kompetence k učení** **Žáci jsou schopni:**

	- uplatňovat různé způsoby práce s textem (zvláštní studijní a analytické čtení), umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace; být čtenářsky gramotní **Kompetence k řešení problémů** **Žáci jsou schopni:** **-** porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získávat 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 (logické, matematické, empirické) a myšlenkové operace - volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve **Komunikativní kompetence** **Žáci jsou schopni:** - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat - zaznamenávat písemně podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí (přednášek, diskusí, porad apod.) **Personální a sociální kompetence** **Žáci jsou schopni:** - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností **-** podněcovat práci týmu vlastními návrhy na zlepšení práce a řešení úkolů, nezaujatě zvažovat návrhy druhých **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám** **Žáci jsou schopni:** -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 -umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání **Matematické kompetence** **Žáci jsou schopni:** - číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.) **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 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

	Člověk a životní prostředí - žák ekologicky nakládá s odpady a dbá na hospodárné a ekologické využívání materiálů, zpracování odpadů, případně jejich likvidaci
Mezipředmětové vztahy	**Technologie** - volba strojního zařízení s ohledem na technologickou operaci v pekařské výrobě, **Odborný výcvik -** práce se strojním zařízením IKT- 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 pekařských a cukrářských provozech - 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 cukrářských provozech, bezpečnost při práci na strojním zařízení v cukrářských 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 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	**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 výrobě - prosévací stroje	**8**
-uvědomuje si význam šlehacích strojů v pekařské a cukrářské výrobě - objasní podstatné rozdíly ve funkci šlehacích strojů - vysvětlí pojem univerzální stroje, rozlišuje jednotlivé typy, umí je popsat - seznámí se s novinkami, které se objevují na trhu a určí jejich přednosti	**3.**	**Stroje a zařízení na přípravu těst a hmot** - šlehací stroje - mísicí stroje - třecí stroje - mixéry	**10**

- určí možnosti použití přípojných strojků v pekařské a cukrářské výrobě a vysvětlí význam a princip funkce - charakterizuje jednotlivé druhy mísicích strojů a jejich uplatnění v pekařské a cukrářské výrobě			
- má přehled o možnostech využití mechanizace při tvarování těst a hmot - popíše 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 pekařské a cukrářské 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 - charakterizuje máčecí zařízení - popíše postup práce na namáčecích a potahovacích strojích - získá přehled o významu balení výrobků, druzích obalů, a způsobech balení - je schopen rozlišit funkci poloautomatických a automatických balicích strojů - samostatně vyhledává technické novinky pomocí digitálních technologií	**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 pekařské a cukrářské výrobě - prokazuje znalost pečícího zařízení, rozdělí pece podle různých hledisek - chápe význam moderních pecí, rozlišuje způsoby vytápění - je schopen důkladně vysvětlit cyklotermický ohřev - vysvětlí základní princip funkce kontinuálních pecí, je schopen je popsat, zná jejich použití - vyjmenuje druhy a využití varného zařízení	**1.**	**Zařízení pro tepelnou úpravu** - význam a rozdělení zařízení - význam a rozdělení pecí - periodické pece - speciální pece - kontinuální pece - varná zařízení - smažicí zařízení - bezpečnost práce při obsluze tepelného zařízení - kynárny	**12**

- uvede základní rozdíly v činnosti periodického a kontinuálního smažicího zařízení - uvědomuje si nutnost dodržování bezpečnostních opatření při práci s tepelným zařízením			
- prokazuje znalost způsobů chlazení a zmrazování v pekařské a cukrářské 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	**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 - sleduje technické novinky	**4.**	**Komplexně mechanizované výrobní linky** - význam a druhy výrobních linek - vývoj a perspektiva strojního	**8**
- popíše funkci krájecího zařízení na krájené pečivo a chléb	**5.**	**Krájecí stroje na pečivo**	**2**

6.6.4 Odborný výcvik

Učební osnova předmětu
ODBORNÝ VÝCVIK

Obor vzdělání:	Potravinářské práce	**Platnost:**	od 1.9.2025
Kód:	29 – 51- E/02	**Forma vzdělání:**	denní
Název ŠVP:	Pekařské práce	**Celkový počet hodin:**	1456

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 pekařské výrobky a polotovary. Žák je připraven zpracovávat základní suroviny, pomocné látky a přísady pro pekařské výrobky. Žák získá manuální zručnost v pekařské výrobě, naučí se obsluhovat jednotlivá výrobní zařízení, provádět technologické výpočty, posuzovat kvalitu vstupních surovin, polotovarů a hotových výrobků. Důraz 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 pekařském 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	V 1.ročníku je týdenní dotace hodin 21 (celkem 672 hodin), ve 2. ročníku 24,5 hodin (celkem 784 hodin), celkem za dobu vzdělávání 1456 vyučovacích hodin. Učivo se zaměřuje na zvládnutí výroby základního i složitějšího sortimentu výrobků v různých typech pekařských 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 a duševních schopnostech. **Pomůcky:** Žáci mají k dispozici veškeré strojní vybavení a inventář školních pekařských dílen, který je průběžně doplňován a modernizován. Výklad, diskuze, praktická ukázka, týmová práce, exkurze v pekařských výrobnách a zhlédnutí výrob, se kterými se žáci nesetkají při běžném provádění odborného výcviku, předváděcí akce firem, které do školní pekárny 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 zdůvodňován 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. - podíle se na realizaci společných úkolů a nést za jeho splnění odpovědnost - přijímat hodnocení svých výsledků, přijímat kritiku a adekvátně na 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 k jejich dodržování **<u>Realizace průřezových témat v předmětu</u>** **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 a 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 odborného předmětu –pekařská výroba, ICT, navazuje na něj 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 pekařské výroby. Poznatky z odborného výcviku jsou zpětně uplatňovány i v teoretických odborných předmětech. Využívají prostředky informačních a komunikačních technologií

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Ročník:	**1.**	**Celkový počet hodin:**	**672**

Výsledky vzdělávání		**Rozpis učiva**	**počet hodin**
Žák: - rozlišuje jednotlivé provozy a jejich základní uspořádání dodržuje zásady osobní a provozní hygieny v pekárně - dodržuje zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci s jednotlivými stroji a zařízeními v pekárenském provozu - používá ochranné pomůcky určené k ochraně zdraví při práci se stroji a zařízeními v pekárenském provozu - poskytne první pomoc při úrazu nebo náhlém onemocnění - charakterizuje kritické body HACCP - objasní práce zakázané mladistvým	**1.**	**Provoz** Charakteristika pracoviště, jeho organizace a uspořádání - možná rizika a místa se zvýšeným nebezpečím úrazu - varianty a odlišnosti různých provozů pekáren - zásady provozní a osobní hygieny v potravinářství - zásady bezpečnosti při práci, - riziková pracoviště a nejčastější zdroje úrazů - pravidla chování při úrazech - práce zakázané mladistvým - kritické body HACCP	**44**
přijímá a ukládá suroviny do skladu - dodržuje podmínky skladování jednotlivých surovin - zhodnotí organolepticky mouku a ostatní suroviny - vypočítá potřebné množství surovin	**2.**	**Příprava surovin** příjem a skladování surovin - příjem a skladování mouky - prosévání a míchání mouky - druhy mouk a jejich složení - smyslové hodnocení mouk a ostatních	**96**

na výrobu podle receptur - vybere vhodné suroviny pro daný výrobek - prosévá mouku a obsluhuje prosévací zařízení - rozpozná druhy mouk a zná jejich složení - navažuje a odměřuje potřebné množství surovin		surovin - navažování, odměřování a úprava surovin - výběr a příprava surovin - technologické výpočty	
připraví těsto dle receptury - mísí ručně připravené suroviny - určí správný stupeň vymísení a nakynutí těsta - porozumí procesům, které probíhají při zrání těsta - připraví základní náplně dle receptur	**3.**	**Příprava těst a náplní** - Pevná tuková těsta a výrobky - bezpečnost při přípravě těst v hnětacích strojích - příprava těst podle receptur - úprava surovin - hnětení těsta - spaření těsta - tvarování - vypichování, krájení **Pečení** - plnění výrobků - náplně - dohotovení - balení čajového pečiva - výrobky z pevných těst - příprava základních druhů náplní (tvarohová, maková, ořechová, jablečná)	**176**
ručně tvaruje i za pomoci jednoduchých pomůcek různé tvary běžného a jemného pečiva - obsluhuje rohlíkovací stroj včetně jeho čištění - ručně plní a zdobí polotovary a výrobky - odsazuje výrobky na plechy a po použití provádí jejich čištění	**4.**	**Listové těsto a výrobky** - výběr a úprava surovin s důrazem na 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	**132**
objasní správné podmínky pro kynutí - nastaví parametry kynárny, připraví výrobky ke kynutí, sleduje změny při kynutí a je schopen posoudit vhodné nakynutí výrobků - připravuje výrobky na pečení (strojení) - nastavuje režim pece, teplotu a dobu pečení, případně zapařování - sází výrobky do pece pomocí lopaty nebo sázecího zařízení	**5.**	**Kynutí, příprava na pečení a tepelná úprava výrobků, listová těsta, výrobky** faktory ovlivňující kynutí - určení stupně nakynutí - strojení výrobků – vlažení, mašlování, sypání, nařezávání - sázení výrobků do pece - obsluha pece, nastavení správných parametrů pečení - tepelná úprava výrobků – pečení, přepékání a vypékání	**70**

- sleduje stupeň propečení výrobků - posoudí základní vady výrobků		- smyslové hodnocení, vady a jejich odstranění	
- 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	**6.**	**Šlehané hmoty** - bezpečnost práce při šlehání - příprava surovin a vhodných nádob na šlehání - smísení surovin - tvarování - dávkování do tvořítek - pečení 160-200°C	**54**
- kontroluje finální výrobky, - vyřazuje výrobky s vadami - provádí ruční balení a značení výrobků - sestaví nabídkový list - prodává pekařské výrobky v souladu platnými právními předpisy s důrazem na hygienu prodeje - přijímá a vyřizuje objednávky - komunikuje se zákazníkem	**7.**	**Odbytové činnosti** posuzování kvality výrobků - balení výrobků - etiketování výrobků - komunikace s odběratelem - prezentace pekařských výrobků - prodej pekařských výrobků - hygiena prodeje	**33**
- zvolí správný prostředek pro čištění a sanitaci - provádí ruční čištění a sanitaci pekárenského provozu, včetně strojů a zařízení, pomůcek apod. pomocí čisticích a dezinfekčních prostředků	**8.**	**Sanitace pekárenského provozu**	**33**
- objasní vedení základní provozní evidence při výrobě, skladování a expedici - objasní sledování kritických bodů pomocí systému HACCP a jejich evidenci	**9.**	**Vedení předepsané evidence**	**34**

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Ročník:	**2.**	**Celkový počet hodin:**	**784**

Výsledky vzdělávání		Rozpis učiva	počet hodin
Žák: - rozlišuje jednotlivé provozy a jejich základní uspořádání - dodržuje zásady osobní a provozní hygieny v pekárně - dodržuje zásady bezpečnosti a požární ochrany při práci s jednotlivými stroji a zařízeními v pekárenském provozu - používá ochranné pomůcky určené k ochraně zdraví při práci se stroji a zařízeními v pekárenském provozu - poskytne první pomoc při úrazu nebo náhlém onemocnění	**1.**	**Pekárenský provoz** - charakteristika pracoviště, jeho organizace a uspořádání - možná rizika a místa se zvýšeným nebezpečím úrazu - varianty a odlišnosti různých provozů pekáren - zásady provozní a osobní hygieny v potravinářství - zásady bezpečnosti při práci - riziková pracoviště a nejčastější zdroje úrazů - pravidla chování při úrazech	**35**

- objasní práce zakázané mladistvým - charakterizuje kritické body HACCP		- práce zakázané mladistvým - kritické body HACCP	
- vypočítá potřebné množství surovin na výrobu podle receptury - rozvrhne si časovou posloupnost jednotlivých činností - využívá základní matematické postupy a znalosti - vhodně používá a převádí jednotky měrové soustavy - zvolí vhodné suroviny pro daný druh výrobku - charakterizuje základní vlastnosti jednotlivých surovin a jejich vliv na finální výrobek - upravuje suroviny podle potřeby	**2.**	**Příprava surovin** - technologické výpočty množství surovin na výrobu pšeničných a žitných těst - výběr a příprava surovin - úprava surovin, vlastnosti jednotlivých surovin a jejich význam a vliv na pekařské výrobky	**140**
- připravuje těsta na běžné a jemné pečivo se zaměřením na surovinově náročnější druhy především u jemného pečiva - uvede rozdíly mezi jemným a běžným pečivem a charakterizuje výhody a nevýhody přímého a nepřímého vedení těsta - připravuje základní i složitější druhy náplní (kynoucí náplně, náplně ze sušených směsí, používá různé druhy ovoce - vypočítá váhu klonku, řezu, množství potřebné mouky, ztráty pečením, výtěžnost kvasů a těst - vyjmenuje druhy kypření a charakterizuje jejich použití u jednotlivých druhů pekařských výrobků - připravuje žitná těsta kvasováním - připravuje žitná (chlebová) těsta za pomocí kvasných koncentrátů - uvede rozdíly, výhody a nevýhody přípravy chlebových těst kvasováním a za použití kvasných koncentrátů - rozumí technologickým výpočtům, umí vypočítat množství surovin, teplotu vody k odlití a ostatní parametry potřebné pro výrobu chlebových těst - obsluhuje běžné mísicí a hnětací stroje na chlebová těsta - připraví těsto na cereální druhy pečiva - objasní procesy probíhající při zrání kvasů a chlebových těst - připravuje záparu a mísí těsta na cereální výrobky	**3.**	**Příprava těst a náplní** - příprava pšeničných těst přímým i nepřímým vedením - příprava náplní dle receptu - druhy kypření - příprava chlebových těst třístupňovým vedením kvasů - příprava chlebových těst za pomoci kvasných koncentrátů - technologické výpočty - mísení chlebových těst - příprava a mísení těsta na cereální druhy pečiva - výrobní linky na výrobu a zpracování pšeničných a žitných těst	**120**

- popíše princip výroby na výrobních linkách			
- ručně tvaruje jednoduché i tvarově složitější výrobky - dodržuje estetické zásady při zdobení a dohotovování výrobků - tvaruje cereální výrobky rohlíky, bagety, chleby - popíše princip strojního tvarování a plnění výrobků - naváží těsto, ztužuje a ručně tvaruje chléb - objasní princip strojního tvarování, vykulování a vyvalování chleba - odsazuje výrobky na plechy a do ošatek	**4.**	**Tvarování a dohotovování výrobků** - ruční a strojní tvarování jemného a běžného pečiva - tvarování cereálních výrobků -ruční a strojní tvarování chleba - odsazování výrobků na plechy a do ošatek	**120**
- určí správný stupeň nakynutí výrobků z pšeničného těsta a chleba - sleduje podmínky při kynutí (teplota, vlhkost, doba) a nastaví optimální hodnoty - vysvětlí změny, které při kynutí probíhají - vlaží, mašluje a dohotovuje výrobky před pečením - připraví pec na pečení - vysvětlí význam zapařování výrobků a používání odtahů při pečení - sází výrobky do pece sázecí lopatou nebo pomocí sázecího zařízení - nastaví režim pece na pečení (teplota, doba) - kontroluje průběh pečení, přepékání a vypékání výrobků - charakterizuje změny při pečení (střída, kůrka) - rozpozná vady výrobků a předchází jejich vzniku úpravou technologie a změnou režimu pečení - provádí smyslové hodnocení výrobků	**5.**	**Kynutí, příprava na pečení, tepelná úprava výrobků** - určení stupně nakynutí výrobků - vlažení a dohotovování výrobků - příprava pece na pečení - sázení výrobků - tepelná úprava výrobků (pečení, přepékání, vypékání) - vady výrobků a způsoby, jak jim předcházet - smyslové hodnocení výrobků	**120**
- balí a etiketuje výrobky na běžných pekařských linkách - sleduje a vyhodnocuje podmínky při skladování a expedici výrobků - obsluhuje zařízení na počítání výrobků	**6.**	**Odbytové činnosti** - balení a etiketování výrobků - podmínky při skladování a expedici výrobků z pšeničného těsta a chleba	**45**
- provádí běžnou údržbu a čištění strojů, zařízení a pomůcek - seřizuje pekařské stroje a zařízení - rohlíkovací, dělicí a provalovací stroje	**7.**	**Seřizování a běžná údržba strojů a zařízení v pekárnách**	**25**
- zvolí správný prostředek pro čištění a sanitaci	**8.**	**Sanitace pekárenského provozu**	**100**

- ručně čistí a provádí sanitaci pekárenského provozu včetně strojů a zařízení, pomůcek apod. pomocí čisticích a dezinfekčních prostředků - popíše princip činnosti čisticích strojů a myčky na přepravky			
- efektivně hospodaří se surovinami a energiemi - dodržuje zásady nakládání s odpady	**9.**	**Ochrana životního prostředí**	**25**
- vede základní provozní evidenci při výrobě, skladování a expedici - sleduje kritické body pomocí systému HACCP a vede jejich evidenci	**10.**	**Vedení předepsané evidence**	**54**

7 Personální a materiální zabezpečení vzdělávání

7.1 Materiální podmínky realizace ŠVP

Teoretické předměty se vyučují v kmenových třídách, které jsou standardně vybaveny běžnou technikou (tabule, interaktivní tabule, datové projektory, PC, připojení a pokrytí signálu bezdrátové sítě -wifi ve všech budovách školy i na pracovištích OV). Kapacita většiny učeben je 30 žáků, výuka předmětu Informační a komunikační technologie probíhá v odborných učebnách s kapacitou 15 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 pekařské 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. Stravování žáků je zajištěno ve vlastní školní jídelně, 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 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	Rychlošlehací 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