

Střední odborná škola a
Střední odborné učiliště Třešť
K Valše 1251/38, 589 01 Třešť



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM pro
obor 29 - 51 - E/01 Potravinářská výroba

Cukrář, Cukrářská výroba

denní studium

Předkladatel:

Název školy: **SOŠ a SOU Třešť**
Adresa školy: **K Valše 1251/38, 589 01 Třešť**
REDIZO: **600014908**
IZO: **110036891**
IČ: **48461636**
Ředitel školy: **Karel Matějů Ing. , Mgr.**
Koordinařtor: **Miroslav Podhorský Mgr., Kamil Bratršovský Ing., Bc.**
Kontakty na školu: **tel.: 567 112 811**
fax: **567 214 052**
e-mail: **reditel.sskola@outlook.cz**
www: **www.sskola-trest.cz**

Zřizovatel:

Název: **Kraj Vysočina**
Adresa: **Žižkova 57, 587 33 Jihlava**
Kontakty: **tel.: 564 602 111**
Fax: **564 602 420**
E-mail: **posta@kr-vysocina**
Stránky: **www.kr-vysocina.cz**

1. Úvodní identifikační údaje

Název a adresa školy: SOŠ a SOU Třešť, K Valše 1251/38, 589 01 Třešť

Název školního vzdělávacího programu: Cukrář, cukrářská výroba

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

Dosažený stupeň vzdělávání: Střední vzdělání s výučním listem

Délka vzdělávání: 3 roky

Forma vzdělávání: Denní studium

Platnost ŠVP: od 1.9.2017 počínaje 1. ročníkem

Datum vydání: 1. 9. 2017

Č. j.: ŠVP 2/2017

Razítko školy
Podpis ředitele

.....

2. Profil absolventa školního vzdělávacího programu

Název školy:	SOS a SOU Třešť
Adresa školy:	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
Název školního vzdělávacího programu:	Cukrář, cukrářská výroba
Kód a název oboru vzdělávání:	29-54-E/01 Potravinářská výroba
Dosažený stupeň vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka vzdělávání:	3 roky
Forma vzdělávání:	Denní studium
Platnost ŠVP:	Od 1.9.2017 počínaje 1. ročníkem

2.1 Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolvent:

- v oblasti výkonu profese disponuje kompetencemi pro činnosti v cukrářských provozovnách na úseku výroby a prakticky je používá,
- uplatní se v menších, středně velkých i velkých výrobnách cukrářských výrobků,
- zpracovává základní suroviny, pomocné látky a přísady pro výrobu
- vyrábí jednoduché cukrářské výrobky, včetně jejich dohotovování a zdobení za přísného dodržování hygienických předpisů,
- provádí obsluhu, údržbu strojů, přístrojů a technického vybavení v cukrářských provozech,
- hodnotí kvalitu vstupních surovin, polotovarů i hotových výrobků dle norem.

2.2 Očekávané kompetence absolventa

Kompetence klíčové

Kompetence k učení

absolvent je veden tak, aby:

- měl pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládal adekvátní techniku učení, uměl si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- ovládal práci s textem, uměl vyhledávat a zpracovávat informace
- s porozuměním poslouchal mluvené projevy, pořizoval si poznámky
- využíval ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí
- sledoval a hodnotil pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímal hodnocení výsledků učení od jiných lidí
- znal možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

Kompetence k řešení problémů

absolvent je veden tak, aby:

- porozuměl zadání úkolu nebo rozpoznal jádro problému, získal informace potřebné k řešení problému buď samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhnul způsob řešení
- volil prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využíval zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- spolupracoval při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Komunikativní kompetence

absolvent je veden tak, aby:

- vyjadřoval se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentoval při oficiálním jednání
- formuloval myšlenky srozumitelně
- naslouchal pozorně druhým, tzn. vyjadřoval se přiměřeně tématu diskuze
- zpracovával věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti
- vyjadřoval se a vystupoval v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Personální a sociální kompetence

absolvent byl veden tak, aby:

- posuzoval reálně své fyzické a duševní možnosti, odhaloval důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- stanovoval si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
- reagoval adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímal radu i kritiku
- ověřoval si získané poznatky, zvažoval názory, postoje a jednání jiných lidí
- měl odpovědný vztah ke svému zdraví, pečoval o svůj fyzický i duševní rozvoj, byl si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
- adaptoval se na měnící se životní a pracovní podmínky a byl připraven řešit své sociální a ekonomické záležitosti
- pracoval v týmu a podílel se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- přijímal a plnil odpovědně svěřené úkoly
- přispíval k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, k předcházení osobních konfliktů a diskriminaci
- byl finančně gramotný

Občanské kompetence a kulturní povědomí

absolvent byl veden tak, aby:

- jednal odpovědně a samostatně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu
- dodržoval zákony, respektoval práva a osobnost druhých lidí, oprostil se od nesnášenlivosti, xenofobie a diskriminace
- jednal v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispíval k uplatňování hodnot demokracie
- uvědomoval si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupoval s aktivní tolerancí k identitě druhých
- zajímal se o politické a společenské dění u nás a ve světě
- chápal význam životního prostředí pro člověka a jednal v duchu udržitelného rozvoje
- uznával hodnotu života, uvědomoval si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
- uznával tradice a hodnoty svého národa, chápal jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
- podporoval hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury

Kompetence k pracovnímu uplatnění

absolvent byl veden tak, aby:

- měl odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání

- uvědomoval si význam celoživotního učení a byl připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
- měl přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru
- měl 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
- uměl získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využíval poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
- vhodně komunikoval s potenciálními zaměstnavateli
- znal obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků

Matematické kompetence

absolvent byl veden tak, aby:

- správně používal a převáděl běžné jednotky
- používal pojmy kvantifikujícího charakteru
- četl různé formy grafického znázornění
- prováděl reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
- rozpoznal základní tvary předmětů a jejich vzájemnou polohu v rovině i prostoru
- aplikoval matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

absolvent byl veden tak, aby:

- pracoval s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracoval s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- učil se a používal nové aplikace
- komunikoval elektronickou poštou
- získával informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
- pracoval s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích, a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
- uvědomoval si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, byl mediálně gramotný

Kompetence odborné

absolvent byl veden tak, aby:

- přijímal, kontroloval a skladoval suroviny a pomocné materiály
- hodnotil kvalitu surovin, polotovarů i hotových výrobků dle příslušných norem
- zvolil vhodné suroviny pro cukrářskou výrobu a použil správný technologický postup
- dodržoval technologický postup při výrobě cukrářských výrobků
- vyráběl těsta a hmoty, tvaroval a pekl korpusy
- vyráběl a používal náplně a polevy pro různé druhy výrobků
- volil vhodné pracovní pomůcky a nástroje
- hospodárně využíval suroviny a energii
- připravoval jednoduché cukrářské výrobky včetně zdobení,
- dodržoval hygienické předpisy při výrobě a zásady osobní hygieny
- dodržoval při práci zásady a předpisy ochrany zdraví, bezpečnosti, dodržoval předpisy požární ochrany
- používal pracovní oblečení podle platných předpisů

- prováděl sanitaci cukrárenského provozu
- obsluhoval základní strojní vybavení cukrářské dílny
- kontroloval připravenost strojů a strojního zařízení, udržoval a čistil technologická zařízení
- udržoval a zabezpečoval pomůcky a nádobí po jeho použití
- podílel se na balení a expedici cukrářských výrobků
- uchovával a skladoval cukrářské polotovary a výrobky
- vedl jednoduché záznamy ve skladové evidenci
- používal odbornou terminologii
- vykonával své pracovní činnosti tak, aby nenarušoval životní prostředí

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

Vzdělání je ukončeno závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosaženém stupni vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Absolvent získá střední vzdělání s výučním listem.

3. Charakteristika ŠVP

Název školy:	SOS a SOU Třešť
Adresa školy:	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
Název školního vzdělávacího programu:	Cukrář, cukrářská výroba
Kód a název oboru vzdělávání:	29-54-E/01 Potravinářská výroba
Dosažený stupeň vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka vzdělávání:	3 roky
Forma vzdělávání:	Denní studium
Platnost ŠVP:	Od 1.9.2017 počínaje 1. ročníkem

3.1 Popis celkového pojetí vzdělávání v ŠVP

Pojetí školního vzdělávacího programu vychází z dlouhodobé koncepce rozvoje školy a je v souladu s koncepcí Kraje Vysočina. Při koncipování ŠVP se zpracovatelé opírali o dlouhodobé zkušenosti s výukou tohoto oboru a vzali v úvahu potřeby zaměstnavatelů regionu školy.

Učební obor je náročný na manuální a intelektové dovednosti žáků při uplatnění tvořivého a logického myšlení a estetického vnímání. Vyučující vedou žáky k trpělivé a soustavné práci, usilují o to, aby si žáci vytvořili kladný vztah ke zvolenému oboru a získali správné pracovní návyky. Vzdělávací program umožňuje získání všeobecných a odborných vědomostí, manuálních a intelektových dovedností potřebných k vykonávání povolání cukrář.

Při sestavování a naplňování ŠVP je respektovaná snaha o vybavení absolventa takovými znalostmi, dovednostmi a postoji, které mu umožní dobré uplatnění na trhu práce. Při sestavování obsahu vzdělávání jsou respektovány požadavky sociálních partnerů příslušné odbornosti. Učivo odborných předmětů i zaměření odborného výcviku je vybíráno s ohledem na možnosti pracovního uplatnění absolventa v různých typech provozních jednotek.

Všeobecně vzdělávací předměty rozšiřují a prohlubují všeobecné znalosti a dovednosti žáka z předchozího vzdělávání a vytvářejí předpoklady pro odborné vzdělávání. Odborné předměty jsou zaměřeny na získání přehledu o surovinách, jejich vlastnostech, způsobu skladování a ošetřování, zpracování surovin a osvojení technologických postupů při přípravě polotovarů a cukrářských výrobků. Technologie a odborný výcvik jsou zaměřeny na přípravu a výrobu těst, hmot, náplní, polev, restauračních moučníků, zmrzlin a speciálních výrobků. V teoretické výuce se žáci seznamují se zařízením cukrářských provozoven, používáním cukrářských pomůcek a náčiní a získávání dovedností dekorativního umění pro výrobu cukrářských výrobků. Obsah odborných předmětů je koordinován s odborným výcvikem. Cílem odborného výcviku je praktické osvojení dovedností a aplikace všeobecných a odborných dovedností. V teorii i praxi jsou žáci vedeni k hospodárnému zacházení se surovinami, ekologickému chování, dodržování hygienických předpisů, předpisů bezpečnosti práce a požární ochrany.

3.2 Organizace výuky

Vzdělávání žáků je organizováno jako tříleté, denní formou. Je zakončeno závěrečnou zkouškou podle příslušných právních norem a poskytuje střední vzdělání s výučním listem. Výuka probíhá na dvou pracovištích s jiným výukovým systémem, a to v Černovicích a v Třešti.

3.2.1 Organizace učebního plánu pro pracoviště Černovice

Protože se jedná převážně o vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, je výuka organizována tak, že v jednom týdnu probíhá teoretická i praktická výuka. Týdenní časová dotace výuky teorie a odborného výcviku v jednotlivých ročnících je minimálně 29 hodin a maximálně 33 hodin. Výuka bude probíhat podle vnitřních směrnic a rozvrhu stanoveného vedením školy a je rozdělena na vzdělávání teoretické a praktické. Teoretické vyučování probíhá v učebnách, umístěných v hlavní budově školy. Pro výuku tělesné výchovy se využívá vlastní tělocvična a posilovna. Tyto prostory jsou umístěny nedaleko, mimo hlavní budovu, kam je nutno docházet. Teoretické vyučování probíhá od 8.00 hodin a poslední vyučovací hodina je ukončena v 15.15 hodin. Polední přestávka je zařazena od 12.35 do 13.45. hodin. V pátek je výuka přizpůsobena odjezdům žáků ze vzdálených míst. Zahájení je od 7.40 hodin a výuka je ukončena ve 12.10 hodin.

Výuka je ve všech třech ročnících členěna podle časové dotace jednotlivých předmětů a odborného výcviku dané učebním plánem, na dva dny teoretického vyučování a tři dny odborného výcviku v týdnu.

3.2.2 Organizace výuky pro pracoviště Třešť

Protože se jedná převážně o vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, je výuka organizována tak, že v jednom týdnu probíhá teoretická výuka a v druhém týdnu praktická výuka. Ve třetím ročníku pak se navyšuje počet výuky odborného výcviku, a tak v jednom týdnu probíhá praktická výuka a v druhém týdnu probíhá praktická i teoretická výuka. Výuka bude probíhat podle vnitřních směrnic a rozvrhu stanoveného vedením školy a je rozdělena na vzdělávání teoretické a praktické. Teoretické vyučování probíhá v učebnách, umístěných v hlavní budově školy. Pro výuku tělesné výchovy se využívá vlastní tělocvična a posilovna. Teoretické vyučování probíhá od 7.00 hodin a poslední vyučovací hodina je ukončena v 14.20 hodin. Polední přestávka je zařazena od 11.20 do 11.55. hodin. V pátek je výuka přizpůsobena odjezdům žáků ze vzdálených míst. Výuka je v pátek tedy ukončena nejpozději ve 12.10 hodin.

Výuka je ve všech třech ročnících členěna podle časové dotace jednotlivých předmětů a odborného výcviku dané učebním plánem.

3.3 Realizace praktického vyučování

3.3.1 Realizace výuky pro pracoviště Černovice

Odborný výcvik se uskutečňuje ve vlastních prostorách, při využití vlastního strojního vybavení. V prvním ročníku probíhá 6 hodin denně od 7.45 hodin do 14.00 hodin. Ve druhém a třetím ročníku je časová dotace 7 hodin denně, od 7.45 hodin do 15.00 hodin. V pátek je opět začátek výuky přizpůsoben odjezdům žáků: 1. ročník - zahájení v 7.00 hodin, 2. a 3. ročník - od 6.00 hodin a je zajišťován učiteli OV na vlastním pracovišti školy. Ve druhém a třetím ročníku se uskutečňuje produktivní činnost na základě příkazní smlouvy pro širší veřejnost.

V průběhu školního roku proběhne dle možností alespoň jedna odborná exkurze. Žáci navštíví vybraný podnik nebo organizaci v regionu školy. Podle svých možností a schopností se žáci účastní odborné soutěže v rámci oboru a ročníku, zaměřené na praktické činnosti.

3.3.2 Realizace výuky pro pracoviště Třešť

Odborný výcvik se uskutečňuje ve vlastních prostorách, při využití vlastního strojního vybavení. V prvním ročníku probíhá 6 hodin denně od 7.00 do 13.30 hodin. Ve druhém a třetím ročníku je časová dotace 7 hodin denně, od 6.30 do 14.00 hodin. Ve druhém a třetím ročníku se uskutečňuje produktivní činnost na základě příkazní smlouvy pro širší veřejnost.

V průběhu školního roku proběhne dle možností alespoň jedna odborná exkurze. Žáci navštíví vybraný podnik nebo organizaci v regionu školy. Podle svých možností a schopností se žáci účastní odborné soutěže v rámci oboru a ročníku, zaměřené na praktické činnosti.

3.4 Realizace klíčových kompetencí

Během vzdělávacího programu je žák veden tak, aby si byl přijatelným způsobem vědom svých osobních možností a kvalit, aby uměl zodpovědně pracovat a byl schopen se přizpůsobit práci v týmu. Žáci se připravují na uplatnění ve velkých, středně velkých i malých cukrářských provozech. Výuka pomáhá rozvoji osobnosti a vytváří předpoklady k tomu, aby se žák správně zapojil do společnosti a měl možnost podle svých schopností dalšího rozvoje.

Jednotný přístup pedagogů se promítá v jednotných požadavcích na chování žáka ve škole i na akcích pořádaných školou, na vytváření příznivého klimatu ve škole.

Uplatnění a rozvíjení sociálních kompetencí vede k zapojení žáka do kolektivu, ve kterém uplatní své schopnosti a bude umět také respektovat druhé a spolupracovat s nimi.

Komunikativní dovednosti jsou rozvíjeny na úrovni verbální, písemné i s využitím informačních a komunikačních technologií. Oblast ICT se zaměřuje nejen na osvojení základních dovedností pracovat s těmito technologiemi, ale také na vhodné uplatnění znalostí v žákově osobním i pracovním životě.

Výchovný a vzdělávací proces je veden tak, aby se žák choval zodpovědně při plnění pracovních úkolů, aby dokázal kontrolovat své jednání v různých občanských i pracovních situacích. Rozvíjení klíčových kompetencí se vhodně zařazuje do všech předmětů. Proces uplatňování klíčových kompetencí je soustavný a jde o snahu vykazovat vývojový posun během vzdělávání žáka.

3.5 Realizace průřezových témat

Zařazení průřezových témat do výuky je provedeno tak, aby si žák uvědomil vzájemnou použitelnost a souvislost znalostí a dovedností z různých vzdělávacích oblastí. Průřezová témata výrazně formují charakter žáků a jejich postoje. Jsou zařazována do všech ročníků vždy podle vhodné vazby na učivo.

Téma „*Občan v demokratické společnosti*“ napomáhá rozvoji sociálních kompetencí žáků. Zejména v prvním ročníku se zařazují témata k pochopení postavení člověka ve společnosti, formování postojů žáků, aby byli schopni vytvořit dobrý třídní kolektiv, dovedli se navzájem respektovat a pomáhat si. Další oblastí uvedeného tématu je formování názorů mladých lidí a jejich orientace na správné hodnoty života. K tomu se využívají besedy a přednášky o nebezpečí návykových a psychotropních látek, šikany, ale také o vytváření zdravého životního stylu.

Velký význam má jednotný přístup všech pedagogů v oblasti chování žáků. Žáci i pedagogové jsou si vědomi, že se společně podílí na vytváření zdravého klimatu ve škole,

zvláště pak ve vztahu k veřejnosti. Významným úkolem je i vyhledávání problémových žáků, kteří narušují kolektiv a následně řešení jejich chování ve spolupráci s výchovným poradcem. Téma „*Člověk a životní prostředí*“ vede k pochopení významu přírody a ke správnému chování člověka v přírodě. Toto téma se dobře začleňuje do učiva odborných předmětů, kde se klade důraz na pochopení závislosti člověka na přírodních surovinách, správném hospodaření s výrobky, materiály a odpady, na pochopení odpovědnosti člověka za zachování udržitelného rozvoje společnosti. Formou rozhovorů a besed si žáci uvědomují souvislost různých činností člověka s životním prostředím.

Téma „*Člověk a svět práce*“ je vhodně realizováno motivačních metodách, kdy je v žácích formován dobrý vztah ke zvolenému oboru. Seznamují se s náročností oboru, učitelé pěstují v žácích zájem po uplatnění a odborném růstu, učí je řešit problémové situace. Ve třetím ročníku jsou zařazovány besedy s pracovníky Úřadu práce, které mají žákům pomoci při hledání zaměstnání. Učivo je vhodně zařazováno do všeobecně vzdělávacích i odborných předmětů, úkolem je nácvik a procvičování dovedností při sepsání žádosti o zaměstnání, sepsání životopisu, vyhledávání nabídek zaměstnání, nácvik rozhovorů a další.

Téma „*Informační a komunikační technologie*“ spočívá ve zdokonalování schopností žáků pracovat s různými prostředky informačních a komunikačních technologií. Výuka předmětu je rozložena do tří ročníků. Nejdříve se zařazuje ovládnutí základního softwaru a osvojení si dovedností při práci s internetem. V dalších ročnících jsou tyto dovednosti dále rozvíjeny a propojovány s dalšími předměty. V hodinách IKT tak mohou žáci v rámci aplikací plnit úkoly zadané ostatními učiteli. Podle kapacitních možností využívají odbornou učebnu i učitelé jiných předmětů

3.6 Realizace dalších vzdělávacích a mimoškolních aktivit podporujících záměr školy

Občanské, odborné a klíčové kompetence jsou rozvíjeny nejen v teoretickém a praktickém vyučování, ale i ve všech ostatních aktivitách organizovaných školou.

Činnost školy na poli společenském, kulturním , ale i odborném je bohatá a pestrá a to nejen při aktivitách souvisejících s hlavní činností školy, ale i v mimoškolní sféře.

Žáci své odborné dovednosti prokazují na různých soutěžích v rámci oboru školy, kde jsou patrné výsledky práce především z části praktické výuky. Samostatnost, pracovitost a houževnatost našich žáků je vždy oceňována. Výsledky práce a jednotlivé výrobky jsou pak součástí prezenčních výstav v rámci regionu školy i mimo region. Dále jsou využívány k výzdobě školy nebo na akcích jako jsou setkání bývalých zaměstnanců školy, Den otevřených dveří a podobně.

V rámci upevnění a posílení zájmu o zvolený obor jsou pravidelně každý rok v rámci možností pořádány odborné exkurze a návštěvy výstav, které rovněž podporují rozvoj odborných kompetencí směrem k odborným předmětům a odbornému výcviku.

Žáci se zapojují do akcí vyhlášených Krajským úřadem Kraje Vysočina, například „ Za čistou Vysočinu“, kde se projevuje kladný postoj žáků k ochraně životního prostředí. Rovněž drobnou výpomocí pomáhají starším spoluobčanům města. Žáci a pedagogičtí pracovníci se zapojují do různých projektů a fondů (Projekt Šance, Fond Sidus), na pomoc postiženým dětem a mladým lidem. Pro žáky se pořádají různé přednášky za účasti představitelů Policie ČR, Protidrogového centra a pracovníků Úřadu práce. V průběhu roku shlédnou žáci minimálně jedno divadelní představení. Pro ubytované žáky jsou pořádány další zábavné a vědomostní soutěže, účastní se akcí nazvaných sportovní, turistické nebo rekreační odpoledne, kde je připraven bohatý doprovodný program. Každý měsíc jsou pořádány turnaje s určitým zaměřením.

3.7 Způsoby a kritéria hodnocení žáků

Hodnocení je nedílnou součástí výchovně vzdělávacího procesu a jeho řízení. Základ pro hodnocení chování a prospěchu žáků ve výuce tvoří platná legislativa a klasifikační řád, který je součástí školního řádu a sjednocuje požadavky i na praktické vyučování.

Hodnocení žáků vyplývá z dílčí klasifikace žáků během pololetí. Příslušný vyučující učitel předmětu využívá k hodnocení znalostí žáka různé druhy zkoušek – písemné, grafické, ústní, praktické, pohybové. Dosažené výsledky jsou hodnoceny známkou.

Vyučující sleduje a hodnotí:

- stupeň osvojení učiva
- průběžně výkon žáka
- aktivitu žáka při vyučování
- soustavnou a svědomitou práci
- samostatné domácí práce
- připravenost na vyučování

Klasifikace souhrnného prospěchu se provádí na konci každého pololetí.

Při klasifikaci je hodnocena:

- ucelenost a trvalost osvojení požadovaných poznatků
- kvalita a rozsah získaných vědomostí, dovedností a schopností
- schopnost uplatňovat osvojené poznatky a dovednosti
- samostatnost při řešení teoretických a praktických úkolů
- schopnost využívat zkušenosti a poznatky získané při praktických činnostech

V odborném výcviku se hodnotí také:

- vztah k práci, k pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem
- osvojení si praktických dovedností a návyků
- využití získaných teoretických vědomostí v praktických činnostech
- aktivita, samostatnost, tvořivost a iniciativa

Formy diagnostiky a hodnocení:

- ústní zkoušení
- písemné zkoušení
- samostatné práce,
- didaktické testy
- sebehodnocení žáka
- kolektivní hodnocení
- hodnocení aktivity a průběhu činností žáka, nebo skupiny
- hodnocení a klasifikace pohybových aktivit
- hodnocení připravenosti na vyučování

Součástí hodnocení žáka je i jeho vystupování na veřejnosti a prezentování školy.

Hodnocení žáků je individuální, před klasifikací se využívá slovního hodnocení, sebehodnocení a kolektivního hodnocení. Při hodnocení a při průběžné i celkové klasifikaci vyučující učitel uplatňuje přiměřenou náročnost a pedagogický takt vůči žákovi a přihlíží

k věkovým a mentálním zvláštnostem žáka. V případě mimořádného zhoršení prospěchu informuje třídní učitel zákonné zástupce žáka bezprostředně a prokazatelným způsobem.

3.8 Metody a formy vzdělávání

Jsou voleny s ohledem na obsah konkrétního učiva a výsledky vzdělávání, kterých se má dosáhnou. Učitelé volí metody podle svých potřeb a zkušeností a s přihlédnutím k charakteru vyučovaného předmětu. Využívá vhodnou motivaci, která podněcuje práci žáků a nejčastěji se opírá o zájem žáka o zvolený obor. Důraz je kladen na podporování osobní zodpovědnosti a samostatnosti žáků se záměrem rozvoje odpovídajícího sebevědomí a poznání vlastních možností.

Důležitou složkou teoretického vyučování je používání názorných pomůcek, které žákům umožní snadnější pochopení učiva, jako například – vzorky materiálů, vzorníky rozpracovaných technologických postupů, obrazové materiály, audiovizuální pomůcky. K procvičování a upevňování učiva se využívají různé formy ústních, písemných a praktických cvičení, soutěže, simulační metody. Důraz je kladen na mezipředmětové vztahy (tzv. přesahy mezi jednotlivými předměty), které rozšiřují klíčové i odborné kompetence žáků. Součástí výuky jsou besedy, účast na školních akcích, odborné exkurze, ročníkové soutěže, příprava výrobků pro prezentace školy.

Praktické vyučování umožňuje žákům využití teoretických poznatků v praxi, rozšíření odborných znalostí a vytváření dovedností potřebných pro daný obor. Základ odborného výcviku tvoří praktické vyučování v odborných dílnách školy.

Mezi doporučené a nejčastěji používané organizační formy výuky patří:

- individuální výuka
- skupinová výuka
- frontální výuka
- projektové vyučování
- interaktivní vyučování

Doporučené a používané vyučovací metody:

- metody slovní (vysvětlování, výklad, beseda, diskuse),
- metody demonstrační (názorná ukázka, předvádění, demonstrace),
- metody praktické (návuk praktických dovedností, samostatné praktické činnosti, grafické a výtvarné práce, návuk pohybových aktivit),
- metody motivační
- metody fixační
- metody diagnostické

3.9 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Za žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou považováni žáci, kteří k naplnění svých vzdělávacích povinností nebo k uplatnění a užívání svých práv na vzdělávání na rovnoprávném základě s ostatními potřebují poskytnutí podpůrných opatření (zákon č. 82/2015 Sb.) Tito žáci mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření z výčtu

uvedeného v § 16 školského zákona (ŠZ). Podpůrná opatření realizuje škola a školské zařízení a dělí se do pěti stupňů.

Podpůrná opatření prvního stupně lze uplatnit i bez doporučení školního poradenského zařízení (ŠPZ) a nemají normovanou finanční náročnost. Podpůrná opatření druhého až pátého stupně může škola nebo školské zařízení uplatnit pouze s doporučením 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. Různé druhy nebo stupně podpůrných opatření lze kombinovat za podmínek daných ŠZ a vyhláškou.

Závazný rámec pro obsahové a organizační zajištění odborného vzdělávání všech žáků tvoří RVP pro jednotlivé obory vzdělávání, na jejichž základě je zpracován tento ŠVP. Pro žáky s priznanými podpůrnými opatřeními prvního stupně je ŠVP podkladem pro zpracování plánu pedagogické podpory (PLPP) a pro žáky s priznanými podpůrnými opatřeními od druhého stupně je podkladem pro tvorbu individuálního plánu (IVP). PLPP a IVP zpracovává škola.

Při poskytování podpůrných opatření může ředitel školy ze závažných důvodů, zejména zdravotních, uvolnit žáka zcela nebo zčásti z vyučování některého předmětu. Žák ale nemůže být uvolněn z odborných teoretických i praktických předmětů, nezbytných pro dosažení odborných kompetencí a výsledků vzdělávání vymezených příslušným RVP a ŠVP. V případě potřeby škola nabídne žákovi taková podpůrná opatření, která mu umožní zvládnout odborné vzdělávání v celém rozsahu a úspěšně vykonat závěrečnou zkoušku. Žákovi, který nemůže zvládnout vzdělávání v daném oboru z vážných zdravotních nebo jiných důvodů, škola nabídne po poradě se ŠPZ a zástupci nezletilého žáka, jiný, pro něj vhodnější obor vzdělávání (nabídka je učiněna včas, jakmile škola zjistí závažné překážky v daném oboru vzdělávání). Nezbytným předpokladem pro přijetí ke vzdělávání a zvládnutí požadavků na odborné vzdělávání v jednotlivých oborech je splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů. Požadavky na zdravotní způsobilost uchazečů o vzdělávání na střední škole jsou stanoveny v příloze k Nařízení vlády č. 211/2010 Sb.

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, poskytnutí kompenzačních pomůcek a speciálních didaktických prostředků, úprava materiálních a organizačních podmínek výuky nebo úprava podmínek přijímání a ukončování vzdělávání. Pro žáky s priznanými podpůrnými opatřeními může být zařazována do IVP na doporučení speciálně pedagogická intervence nebo pedagogická intervence. Počet vyučovacích hodin předmětů speciálně pedagogické intervence je v závislosti na stupni podpory stanoven v Příloze č. 1 k vyhlášce. Časová dotace na předměty speciálně pedagogické intervence je poskytována nad rámec časové dotace stanovené RVP.

Podle potřeb žáků lze zvolit odlišnou délku vyučovací hodiny, pokud to umožňuje RVP (§ 26 odst. 1b) ŠZ). Ve výjimečných případech může ředitel školy vzdělávání prodloužit, nejvýše však o 2 školní roky (§ 16 odst. 2b ŠZ).

Používané formy spolupráce s rodinou:

- písemný kontakt (korespondence)
- konzultační dny
- telefonický kontakt
- v naléhavých případech návštěva v rodině žáka

3.10 Vzdělávání žáků nadaných

Vzdělávání žáků mimořádně nadaných upravuje § 17 zákona č. 561/2004 Sb. (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů a následně pak vyhláška MŠMT ČR č 27/2016 Sb.

Vyučující volí odpovídající formy a metody práce, které podporují osobnostní rozvoj žáka a využívají individuální přístup k němu.

Do oblasti péče o žáky nadané škola zahrnuje:

- využívání odpovídajících metod a forem práce
- zajištění dostupné literatury a odborných materiálů
- doplnění a prohloubení vzdělávacího obsahu
- individuální konzultace nad rámec výuky
- zadávání složitějších úkolů podle schopností žáka
- pravidelnou spolupráci s rodinou
- vytvoření příznivého klimatu pro vzdělávání těchto žáků ve škole a jednotlivých třídách

3.11 Podmínky pro přijetí ke vzdělávání

Předpokladem pro přijetí ke vzdělávání je splnění povinné školní docházky, potvrzení zdravotní způsobilosti žáků a uchazečů a splnění kritérií přijímacího řízení pro daný školní rok.

Zdravotní způsobilost

Uchazeči o vzdělávání musí splňovat zdravotní požadavky pro uvedený obor vzdělávání. K posouzení zdravotního stavu uchazeče je kompetentní příslušný registrovaný praktický lékař. Zdravotní omezení vždy závisí na specifických požadavcích zvoleného oboru nebo předpokládaného uplatnění.

3.12 Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou.

Závěrečná zkouška se skládá z jednotlivých dílčích zkoušek:

1. Písemná zkouška (žákovi je přiděleno 1 téma, zkouška trvá nejdéle 240 minut).
2. Praktická zkouška z odborného výcviku (je-li více témat žák si jedno téma vylosuje zkouška trvá nejdéle 3 dny, v jednom dnu maximálně 7 hodin).
3. Ústní zkouška (obsahem je 25 až 30 témat, žák si jedno téma vylosuje, příprava na zkoušku trvá nejméně 15 minut a zkouška trvá nejdéle 15 minut).

Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými právními předpisy. Dokladem o dosaženém stupni vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Absolvent získá střední vzdělání s výučním listem

4. Učební plán

Název školy:	SOS a SOU Třešť
Adresa školy:	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
Název školního vzdělávacího programu:	Cukrář, cukrářská výroba
Kód a název oboru vzdělávání:	29-54-E/01 Potravinářská výroba
Dosažený stupeň vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka vzdělávání:	3 roky
Forma vzdělávání:	Denní studium
Platnost ŠVP:	Od 1.9.2017 počínaje 1. ročníkem

4.1 Učební plán pro pracoviště Černovice

Učební plán	1. ročník	2. ročník	3. ročník	celkem týdně za studium
Český jazyk a literatura	1	1	1	3
Občanská výchova	1	1	1	3
Matematika	1	1	1	3
Tělesná výchova	2	2	2	6
Informatika	1	1	1	3
Suroviny	2	2	2	6
Odborné kreslení	1	0	0	1
Zařízení závodů	0	1	0	1
Hospodářské výpočty	0	0	1	1
Technologie	3	3	3	9
Odborný výcvik	18	21	21	60
Celkem hodin	30	33	33	96

Poznámky k učebnímu plánu pro pracoviště Černovice:

1. Učební plán je vypracován v souladu v souladu se vzdělávacími oblastmi a obsahovými okruhy v RVP. Soulad RVP a ŠVP je vykázán v samostatné tabulce.
2. Všechny uvedené předměty v tabulce učebnímu plánu jsou povinné.
3. Jazykové vzdělávání – český jazyk a Estetické vzdělávání je sloučeno do předmětu Český jazyk a literatura.
4. Teoretické vyučování i odborný výcvik se realizuje v učebnách a na pracovišti přímo ve škole. Odborný výcvik probíhá pod vedením učitelů odborného výcviku.
5. Vyučování je organizováno tak, že v jednom týdnu probíhají dva dny teoretického vyučování a tři dny odborný výcvik. 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 ve třídě a na jednoho učitele odborného výcviku je stanoven vládním nařízením.
Cizí jazyk se nevyučuje.
6. Tělesná výchova, vzhledem k organizaci vyučování je zařazena do všech ročníků 2 hodiny týdně.

7. Dělení nebo slučování hodin ve vyučovacích předmětech, případně tříd, je v pravomoci ředitele školy, který postupuje v souladu s předpisy stanovenými MŠMT ČR.
8. V učebních plánech všeobecně vzdělávacích předmětů, odborného výcviku a praktických cvičení je zařazena podle Metodického pokynu Č.j.:13 586/03-2 ze dne 4.3.2003 problematika „Ochrany člověka za mimořádných událostí“
9. V souvislosti s konkrétním obsahem vyučovacího předmětu se musí učitel průběžně zabývat otázkami bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a hygieny práce, soustavně se zaměřovat na důslednou výchovu žáků k ochraně životního prostředí a aktualizovat učivo o nové poznatky vědy a techniky.
10. Minimální počet vyučovacích hodin v týdnu je 29 a maximální 33 hodin.
11. Závěrečná zkouška se připravuje a organizuje podle platné legislativy.
12. Učivo všech vyučovacích předmětů je v 1. a 2. ročníku rozvrženo do 33 týdnů a ve 3. ročníku do 31 týdnů.

4.2 Učební plán pro pracoviště Třešť

Učební plán	I	II	III	Celkem
Český jazyk a literatura	1,5	1,5		3
Občanská výchova	1	1	1	3
Matematika	1,5	1,5		3
Tělesná výchova	2	2	2	6
Informatika	2	1		3
Suroviny	2	3	1	6
Odborné kreslení	1			1
Zařízení závodů	1			1
Hospodářské výpočty			1	1
Technologie	4	3	2	9
Odborný výcvik	15	17	28	60
Celkem	31	30	35	96

Poznámky k učebnímu plánu pro pracoviště Třešť:

1. Učební plán je vypracován v souladu se vzdělávacími oblastmi a obsahovými okruhy v RVP. Soulad RVP a ŠVP je vykázan v samostatné tabulce.
2. Všechny uvedené předměty v tabulce učebního plánu jsou povinné.
3. Jazykové vzdělávání – český jazyk a estetické vzdělávání je sloučeno do předmětu Český jazyk a literatura.
4. Teoretické vyučování i odborný výcvik se realizuje v učebnách a na pracovišti přímo ve škole. Odborný výcvik probíhá pod vedením učitelů odborného výcviku.
5. Vyučování je organizováno tak, že v jednom týdnu probíhá teoretické vyučování druhý týden probíhá odborný výcvik, ve třetím ročníku zasahuje a učí se odborný výcvik i v týdnu, kdy v předchozích ročnících probíhala pouze teoretická výuka. 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 ve třídě a na jednoho učitele odborného výcviku je stanoven vládním nařízením.
6. Cizí jazyk se nevyučuje.

7. Tělesná výchova, vzhledem k organizaci vyučování je zařazena do všech ročníků 2 hodiny týdně.
8. Dělení nebo slučování hodin ve vyučovacích předmětech, případně tříd, je v pravomoci ředitele školy, který postupuje v souladu s předpisy stanovenými MŠMT ČR.
9. V učebních plánech všeobecně vzdělávacích předmětů, odborného výcviku a praktických cvičení je zařazena podle Metodického pokynu Č.j.:13 586/03-2 ze dne 4.3.2003 problematika „Ochrany člověka za mimořádných událostí“
10. V souvislosti s konkrétním obsahem vyučovacího předmětu se musí učitel průběžně zabývat otázkami bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a hygieny práce, soustavně se zaměřovat na důslednou výchovu žáků k ochraně životního prostředí a aktualizovat učivo o nové poznatky vědy a techniky.
11. Minimální počet vyučovacích hodin v týdnu je 29 a maximální 35 hodin.
12. Závěrečná zkouška se připravuje a organizuje podle platné legislativy.
13. Učivo všech vyučovacích předmětů je v 1. a 2. ročníku rozvrženo do 33 týdnů a ve 3. ročníku do 31 týdnů.

4.3 Přehled využití týdnů ve školním roce

ČINNOST	Počet týdnů v ročníku		
	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučování podle rozpisu učiva	33	33	31
Příprava k závěrečným zkouškám	-	-	2
Vykonání závěrečné zkoušky	-	-	1
Časová rezerva, exkurze, výchovně vzdělávací akce, prázdniny	7	7	6
Celkem	40	40	40

5. Rozpracování obsahu vzdělávání z RVP do ŠVP

5.1 Převod RVP do ŠVP pro pracoviště Černovice

RVP			ŠVP			
	min. počet vyučov. hodin za celou dobu vzdělávání			min. počet vyučov. hodin za celou dobu vzdělávání		
vzdělávací oblasti	týdenních	celkový	povinné vyučovací předměty	týdenních	celkový	využití disponibilních hodin
Jazykové vzdělávání – český jazyk	2	64	Český jazyk a literatura	2	66	0
Občanský vzdělávací základ	3	96	Občanská výchova	3	97	0
Matematické vzdělávání	3	96	Matematika	3	97	0
Estetické vzdělávání	1	32	Český jazyk a literatura	1	31	0
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	6	194	3
Vzdělávání v IKT	3	96	Informatika	3	97	0
Technická a technologická příprava	25	768	Suroviny	6	194	0
			Odborné kreslení	1	33	0
			Zařízení závodů	1	33	0
			Hospodářské výpočty	1	31	0
			Technologie	9	291	3
			Odborný výcvik	9	291	0
Cukrářská výroba	38	1216	Odborný výcvik	51	1647	13
Disponibilní hodiny	19	608		-	-	-
Celkem	96	3072		96	3102	19

5.2 Pracoviště Třešť

Rozpis podle RVP	Hodiny	Případá na předmět	I	II	III	Odučeno
Jazykové vzdělávání	2	Český jazyk a literatura	1,5	1,5		3
Estetické vzdělávání	1					
Občanský vzdělávací základ	3	Občanská výchova	1	1	1	3
Matematické vzdělávání	3	Matematika	1,5	1,5		3
Vzdělávání pro zdraví	3	Tělesná výchova	2	2	2	6
Vzdělávání v ICT	3	Informatika	2	1		3
Technická a technologická příprava	24	Technologie	4	3	2	26
		Odborné kreslení	1			
		Suroviny	2	3	1	
		Hospodářské výpočty			1	
		Odborný výcvik	3	3	3	
Cukrářská výroba	38	Zařízení závodů	1			52
		Odborný výcvik	12	14	25	
Disponibilní hodiny	19	Využity				
Celkem	96	Celkem	31	30	35	96

6. Učební osnovy

ČESKÝ JAZYK A LITERATURA

Název školy:	SOŠ a SOU Třešť
Adresa školy:	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
Název školního vzdělávacího programu:	Cukrář, cukrářská výroba
Kód a název oboru vzdělávání:	29-54-E/01 Potravinářská výroba
Dosažený stupeň vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka vzdělávání:	3 roky
Forma vzdělávání:	Denní studium
Platnost ŠVP:	Od 1.9.2017 počínaje 1. ročníkem

Cíl předmětu:

Předmět český jazyk a literatura vychovává žáky ke kultivovanému jazykovému projevu a podílí se na rozvoji jejich duchovního života. Cílem jazykového vzdělávání je rozvíjet komunikační dovednosti žáků, začlenit jazykové návyky do mimoškolních souvislostí a rozvíjet čtenářskou gramotnost. Cílem estetické části jazykového a literárního vzdělávání je působit na city a vůli žáků a napomáhat tak utváření jejich hodnotové orientace. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci pochopili, že dorozumívání se s lidmi patří mezi základní lidské potřeby, k tomu aby žáci rozvíjeli své vyjadřování tak, aby bylo srozumitelné, výstižné a jazykově a věcně správné, aby tyto vědomosti a dovednosti dokázali prakticky využívat v písemném i ústním projevu.

- rozvíjí komunikační kompetence žáků
 - učí žáky využívat jazyk jako prostředek k dorozumívání a myšlení
 - rozvíjí jejich schopnosti v přijímání a výměně informací pomocí jazykových znalostí
 - obecným cílem literárního vzdělávání je utváření kladného vztahu k duchovním hodnotám
- Literární vzdělávání může být na daném typu školy doprovázeno (vzhledem k chabému čtenářskému zázemí žáků) promítáním filmových ukázek, které jsou žákům přístupnější než čtený text (jsou zaměřeny na 1.signální soustavu, která je žákům tohoto typu školy bližší).

Charakteristika učiva:

Předmět se skládá ze dvou oblastí, které se vzájemně prolínají a rozvíjejí. Jazykové vzdělávání a komunikační výchova rozvíjejí komunikační kompetence žáků a učí je užívat jazyka jako prostředku dorozumívání a myšlení. K plnění tohoto cíle přispívá i literární výchova a naopak literární vzdělávání a výchova, zvláště práce s uměleckým textem, prohlubují znalosti jazykové a kultivují jazykový projev žáků. Práce s uměleckým textem je zaměřena především na výchovu k vědomému, kultivovanému čtenářství. Výuka využívá znalostí ze základní školy a mezipředmětově se doplňuje s předměty Občanská výchova a Informatika.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů a preferencí

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci:

- jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání
- měli vhodnou míru sebevědomí
- byli schopni sebehodnocení
- vážili si nejenom zdraví, života, materiálních hodnot, ale i duchovních hodnot a vlastenectví.

Doporučené výukové strategie:

Těžiště výuky předmětu spočívá v rozvoji komunikačních dovedností, v nácviu dovednosti přijímat text včetně jeho porozumění a interpretace, a to i text odborný. Jazykové a slohové učivo navazuje na vědomosti a dovednosti ze základní školy a rozvíjí je vzhledem k společenskému a profesnímu zaměření žáků. V literární výuce převažují četba a interpretace konkrétních uměleckých děl nebo ukázek, doplněné nezbytnými poznatky z literární historie a teorie literatury, potřebnými pro pochopení díla a pro základní kulturní přehled. Literární texty jsou prostředkem nácviu kultivovaného čtení včetně výslovnosti. Jsou využívány autodidaktické metody (tj. techniky samostatného učení a práce): samostatné práce žáků, učení v životních situacích, týmová práce a kooperace. Do výuky jsou zařazeny hry, soutěže, simulační a situační metody (např. simulace a řešení konfliktů), veřejné prezentace práce žáků, či realizace průřezových témat. Výuka může být doplněna podle možností exkurzemi a návštěvami kulturních akcí, promítáním filmových ukázek, poslechem audioukázek.

Hodnocení výsledků žáků:

Žáci jsou hodnoceni průběžně v souladu s Klasifikačním řádem školy. Při hodnocení se uplatňuje sebehodnocení, kolektivní hodnocení a individuální přístup k žákům (k žákům se specifickými vzdělávacími potřebami se přistupuje individuálně). Vyučující využívá známkování doprovázeného v určitých případech slovním hodnocením (zejména u mluvních cvičení). Průběžně jsou zařazovány i jiné druhy kontrolních činností: diktáty, testy, písemné práce. Žák je za pololetí minimálně jednou prověřen ústní formou. V konečném hodnocení se promítá rovněž i celkový přístup žáka ke studiu daného předmětu, jeho přístup k plnění zadaných úkolů, aktivní práce při hodině. Hodnocena bude správnost a přesnost vyjadřování, úroveň zvládnutí pravidel pravopisu, znalosti a vědomosti získané vlastní četbou, úroveň písemného vyjadřování (po stránce pravopisné i stylistické), úroveň vedení sešitu.

Pracoviště Černovice

Český jazyk a literatura povinný předmět	1. ročník	2. ročník	3. ročník	dotace hodin celkem
	1/33	1/33	1/31	3/97

ČESKÝ JAZYK A LITERATURA 1. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí, odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

- samostatně pracovat, vyhledávat si potřebné informace v lexikonech, encyklopediích, slovnících i další pomocné literatuře a na internetu,
- formulovat své myšlenky srozumitelně, a s porozuměním vnímat mluvené projevy

Kompetence k řešení problémů

- vyjadřovat se srozumitelně, vyhledávat nejasnosti ve slovnících, encyklopediích apod.

Komunikativní kompetence

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání ve formě mluvené i psané
- osvojit si způsoby vhodné prezentace své osoby
- psát dopisy, blahopřání, kondolence, podat inzerát
- umět správně telefonovat
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Sociální a personální kompetence

- hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti a nedostatky
- využívat zkušenosti a poznatky jiných lidí
- učit se na základě zprostředkovaných informací, adaptovat se na nové prostředí a uznávat autoritu nadřízených.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- mít základní přehled o kulturních směrech v ČR i Evropě
- rozumět pojmu „evropanství“, rozlišovat mezi různými uměleckými směry, seznámit se s díly významných českých autorů

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- získat vztah k povolání a k práci jako druhu lidské aktivity
- rozumět riziku nezaměstnanosti a jeho dopadu na jedince i rodinu a společnost
- ovládat metody a formy komunikace s potenciálními zaměstnavateli

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

- vyhledávat informace na internetu, využívat e-mailovou poštu, ovládat základy práce s textovým editorem

Průřezová témata

Člověk a svět práce

- naučí žáka pracovat s informacemi z hlediska jejich významu pro naše rozhodování
- připraví žáka prezentovat se písemně i ústně při vstupu na trh práce, sestavovat žádosti o zaměstnání a odpovědi na inzeráty,

Informační a komunikační technologie

- naučí žáka vyhledávat informace na internetu, řešit různá pravopisná cvičení na počítači, psát e-mail jako formu dopisu
- vede ho k osvojení si základní orientace v textovém editoru, učí ho komunikovat e-mailem

Občan v demokratické společnosti

- připraví žáka pracovat s masovými médii, odolávat myšlenkové manipulaci (vlastní úsudek na základě vědomostí)
- prostřednictvím literárních ukázek se žák seznámí s duchovními hodnotami, získá základní přehled o kulturních směrech v ČR i v Evropě

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
Žák:	Opakování a upevňování vědomostí Vstupní prověrka	1
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu - řídí se zásadami správné výslovnosti - v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby - používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie 	Zdokonalování jazykových vědomostí a dovednost <ul style="list-style-type: none"> - národní jazyk a jeho útvary - jazyková kultura - obohacování slovní zásoby a tvoření slov - slovní zásoba a její rozvrstvení zvláště vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie 	3
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje slovní druhy a aplikuje je ve správných tvarech ve větách - rozlišuje synonyma a homonyma a používá je v praxi 	Slovní zásoba a její obohacování <ul style="list-style-type: none"> - slovní druhy - podstatná jména – určování rodů, vzorů - přídavná jména – vzory a stupňování - zájmena - druhy - číslovky - druhy - slovesa – určování osoby, čísla, času - synonyma a homonyma 	8
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá základní pravidla českého pravopisu a aplikuje je v písemném projevu 	Pravopis <ul style="list-style-type: none"> - tvrdé, měkké a obojetné souhlásky - vyjmenovaná slova - pravopis u, ú, ů - pravopis přídavných jmen tvrdých a měkkých - pravopis koncovek podstatných jmen - psaní velkých písmen ve jménech a názvech 	10

<ul style="list-style-type: none"> - vhodně se prezentuje - ovládá základní formy společenského styku (pozdrav, uvítání, oslovení, rozloučení, omluva, blahopřání, telefonický rozhovor, ...) - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní i negativní - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně - je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev 	<p>Komunikační a slohová výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> - komunikační situace, komunikační strategie - kultivované vystupování <p>Základní dovednosti při telefonování, dopisování</p> <ul style="list-style-type: none"> - zásady a pravidla při telefonování, - pravidla při psaní blahopřání, kondolence, podání inzerátu - psaní osobních dopisů, stavba dopisu - psaní e-mailových a SMS zpráv <p>Obecné poučení o slohu</p> <ul style="list-style-type: none"> - podstata slohu, funkční styly, slohotvorní činitelé 	<p>4</p>
<ul style="list-style-type: none"> - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů - čte s porozuměním literární text 	<p>Práce s literárním textem</p> <p>K. J. Erben, B. Němcová, J. Werich E. Bass, K. Čapek, K. Poláček, E. Štorch, J. Foglar</p>	<p>7</p>

Přesahy:

Informatika (3. ročník) - Elektronická komunikace, Internet

ČESKÝ JAZYK A LITERATURA 2. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí, odborných kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení

- samostatně pracovat, vyhledávat si potřebné informace v lexikonech, encyklopediích, slovnících i další pomocné literatuře a na internetu,
- formulovat své myšlenky srozumitelně, a s porozuměním vnímat mluvené projevy

Kompetence k řešení problémů

– vyjadřovat se srozumitelně, vyhledávat nejasnosti ve slovnících, encyklopediích apod.

Komunikační kompetence

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání ve formě mluvené i psané
- osvojit si způsoby vhodné prezentace své osoby
- zpracovávat a psát žádosti, apod.
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Sociální a personální kompetence

- hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti a nedostatky
- využívat zkušenosti a poznatky jiných lidí

- učit se na základě zprostředkovaných informací, adaptovat se na nové prostředí a uznávat autoritu nadřízených.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- mít základní přehled o kulturních směrech v ČR i Evropě
- rozumět pojmu „evropanství“, rozlišovat mezi různými uměleckými směry, seznámit se s díly významných českých i evropských autorů

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- získat vztah k povolání a k práci jako druhu lidské aktivity
- rozumět riziku nezaměstnanosti a jeho dopadu na jedince i rodinu a společnost
- ovládat metody a formy komunikace s potenciálními zaměstnavateli

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

- vyhledávat informace na internetu, využívat e-mailovou poštu, ovládat základy práce s textovým editorem

Průřezová témata

Člověk a svět práce

- naučí žáka pracovat s informacemi z hlediska jejich významu pro naše rozhodování
- připraví žáka prezentovat se písemně i ústně při vstupu na trh práce, sestavovat žádosti o zaměstnání a odpovědi na inzeráty, psát profesní životopisy

Informační a komunikační technologie

- vede žáka k vyhledávání informací na internetu, učí ho řešit různá pravopisná cvičení na počítači, učí ho psát e-mail jako formu dopisu

Občan v demokratické společnosti

- žáka naučí pracovat s masovými médii, odolávat myšlenkové manipulaci (vlastní úsudek na základě vědomostí)
- prostřednictvím literárních ukázek žáka seznámí s duchovními hodnotami, žák získá základní přehled o kulturních směrech v ČR i v Evropě

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák:	Zdokonalování jazykových vědomostí a dovednost - evropské a světové jazyky	1
- rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu - řídí se zásadami správné výslovnosti - v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu - v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby - používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie	Slovní zásoba a její obohacování - opakování slovních druhů probíraných v 1. ročníku - další slovní druhy: příslovce, citoslovce, předložky, spojky	6
- ovládá základní pravidla českého pravopisu - aplikuje je v písemném projevu - určuje ve větě základní skladební dvojici	Pravopis - opakování pravopisu vyjmenovaných slov - opakování pravopisu přídavných jmen - opakování pravopisu koncovek podstatných jmen - pravopis shody podmětu s přísudkem - psaní velkých písmen - pravopis skupin bě/vě, bje/vje - pravopis skupin mě/mně - pravopis psaní předložek z-ze,s-se	13
- v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby	Stavba věty, větné členy - základní skladební dvojice - věta jednoduchá a souvětí	2
- vhodně se prezentuje - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně - je schopen sestavit a přednést krátký, prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev	Komunikační a slohová výchova Obecné poučení o slohu - podstata slohu, funkční styly, slohotvorní činitele - vypravování, osnova - popis osoby - popis věci - grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů	5

<ul style="list-style-type: none"> - rozliší konkrétní díla podle základních druhů a žánrů - čte s porozuměním literární text 	<p>Práce s literárním textem</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury - četba a interpretace literárního textu <p>J. Hašek, O. Pavel, E. Hemingway, E. M. Remarque, J. London, R. Fulghum, A. Hailey, B. McDonaldová, E. M. Remarque,</p>	<p>6</p>
---	--	-----------------

Přesahy:

Informatika (1. ročník) - Textový editor Word

ČESKÝ JAZYK A LITERATURA 3. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí, odborných kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení

- samostatně pracovat, vyhledávat si potřebné informace v lexikonech, encyklopediích, slovnících i další pomocné literatuře a na internetu,
- formulovat své myšlenky srozumitelně, a s porozuměním vnímat mluvené projevy

Kompetence k řešení problémů

- vyjadřovat se srozumitelně, vyhledávat nejasnosti ve slovnících, encyklopediích apod.

Komunikativní kompetence

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání ve formě mluvené i psané
- osvojit si způsoby vhodné prezentace své osoby
- zpracovávat a vyplňovat běžné tiskopisy, psát žádosti, životopisy apod.
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Sociální a personální kompetence

- hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti a nedostatky
- využívat zkušenosti a poznatky jiných lidí
- učit se na základě zprostředkovaných informací, adaptovat se na nové prostředí a uznávat autoritu nadřazených.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- mít základní přehled o kulturních směrech v ČR i Evropě
- rozumět pojmu „evropanství“, rozlišovat mezi různými uměleckými směry, seznámit se s díly významných českých autorů

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- získat vztah k povolání a k práci jako druhu lidské aktivity
- rozumět riziku nezaměstnanosti a jeho dopadu na jedince i rodinu a společnost
- ovládat metody a formy komunikace s potenciálními zaměstnavateli

- umět napsat profesní (strukturovaný) životopis, naučit se kontrolovat svoji činnost a hodnotit dosažený výsledek.

Matematické kompetence

- vyplňovat různé bankovní formuláře, umět přečíst s porozuměním smlouvu o půjčce, pojištění, penzijním připojištění

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

- vyhledávat informace na internetu, využívat e-mailovou poštu, ovládat základy práce s textovým editorem

Průřezová témata

Člověk a svět práce

- naučí žáka pracovat s informacemi z hlediska jejich významu pro naše rozhodování
 - připraví žáka prezentovat se písemně i ústně při vstupu na trh práce, sestavovat žádosti o zaměstnání a odpovědi na inzeráty, psát profesní životopisy

Informační a komunikační technologie

- učí žáka vyhledávat informace na internetu, řešit různá pravopisná cvičení na počítači, psát e-mail jako formu dopisu
 - naučí žáka základní orientaci v textovém editoru, poslat životopis jako přílohu k e-mailu

Občan v demokratické společnosti

- učí žáka pracovat s masovými médii, odolávat myšlenkové manipulaci (vlastní úsudek na základě vědomostí)
 - prostřednictvím literárních ukávek se žák seznámí s duchovními hodnotami, získá základní přehled o kulturních směrech v ČR

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
Žák: v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu	Zdokonalování jazykových vědomostí a dovednost - y/i po obojetných souhláskách - psaní velkých písmen - psaní y/i v koncovkách podst. jmen - psaní y/i v koncovkách příd. jmen - shoda podmětu s přísudkem - pravopis předložek z – ze, s - se	6

<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje slovní druhy a aplikuje je ve správných tvarech a větách 	<p>Slovní zásoba a její obohacování</p> <ul style="list-style-type: none"> - slovní druhy probírané v nižších ročnících 	<p>8</p>
<ul style="list-style-type: none"> - v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby - orientuje se ve stavbě věty - rozlišuje hlavní a rozvíjející větné členy - používá čárku ve větě jednoduché v souladu s pravopisnými pravidly - rozpoznává v souvětí větu hlavní od věty vedlejší 	<p>Větná stavba a větné členy</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní a rozvíjející větné členy, určování větných členů, - stavba věty - čárka ve větě jednoduché - věta hlavní, vedlejší, spojky 	<p>6</p>
<ul style="list-style-type: none"> - je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev - vyplňuje složenky, bankovní tiskopisy 	<p>Komunikační a slohová výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> - administrativní styl dopisu - strukturovaný životopis - vyplňování složenek, různých finančních tiskopisů 	<p>4</p>
<ul style="list-style-type: none"> - rozliší konkrétní díla podle základních druhů a žánrů - čte s porozuměním literární text 	<p>Literární výchova</p> <p>S. Rudolf, L. M. Pařízek, J. Suchý, V. Páral, E. Kantůrková, V. Havel, M. Vieweg)</p> <ul style="list-style-type: none"> - literatura faktu – ukázky - encyklopedická literatura (slovníky, encyklopedie) - čeští písničkáři <p>J. Nohavica, J. a F. Nedvědové, K. Kryl, W. Daněk, Radůza, Žalman, P. Dobeš,</p>	<p>7</p>

Přesahy:

Informatika (1. ročník)

- Textový editor Word

Pracoviště Třešť

Český jazyk a literatura povinný předmět	1. ročník	2. ročník	3. ročník	dotace hodin celkem
	49	50	0	99

ČESKÝ JAZYK A LITERATURA 1. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí, odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

- samostatně pracovat, vyhledávat si potřebné informace v lexikonech, encyklopediích, slovnících i další pomocné literatuře a na internetu,
- formulovat své myšlenky srozumitelně, a s porozuměním vnímat mluvené projevy

Kompetence k řešení problémů

- vyjadřovat se srozumitelně, vyhledávat nejasnosti ve slovnících, encyklopediích apod.

Komunikativní kompetence

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání ve formě mluvené i psané
- osvojit si způsoby vhodné prezentace své osoby
- zpracovávat a vyplňovat běžné tiskopisy, psát žádosti, životopisy apod.
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Sociální a personální kompetence

- hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti a nedostatky
- využívat zkušenosti a poznatky jiných lidí
- učit se na základě zprostředkovaných informací, adaptovat se na nové prostředí a uznávat autoritu nadřízených.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- mít základní přehled o kulturních směrech v ČR i Evropě
- rozumět pojmu „evropanství“, rozlišovat mezi různými uměleckými směry, seznámit se s díly významných českých autorů

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- získat vztah k povolání a k práci jako druhu lidské aktivity
- rozumět riziku nezaměstnanosti a jeho dopadu na jedince i rodinu a společnost
- ovládat metody a formy komunikace s potenciálními zaměstnavateli

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

- vyhledávat informace na internetu, využívat e-mailovou poštu, ovládat základy práce s textovým editorem

Průřezová témata

Člověk a svět práce

- naučí žáka pracovat s informacemi z hlediska jejich významu pro naše rozhodování

- připraví žáka prezentovat se písemně i ústně při vstupu na trh práce, sestavovat žádosti o zaměstnání a odpovědi na inzeráty,

Informační a komunikační technologie

- naučí žáka vyhledávat informace na internetu, řešit různá pravopisná cvičení na počítači, psát e-mail jako formu dopisu
- vede ho k osvojení si základní orientace v textovém editoru, učí ho komunikovat e-mailem

Občan v demokratické společnosti

- připraví žáka pracovat s masovými médii, odolávat myšlenkové manipulaci (vlastní úsudek na základě vědomostí)
- prostřednictvím literárních ukázek se žák seznámí s duchovními hodnotami, získá základní přehled o kulturních směrech v ČR i v Evropě

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
	Opakování a upevňování vědomostí Vstupní prověrka	1
Žák: - rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu - řídí se zásadami správné výslovnosti - v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby - používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie - v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu	Zdokonalování jazykových vědomostí a dovednost - národní jazyk a jeho útvary - jazyková kultura - obohacování slovní zásoby a tvoření slov - slovní zásoba a její rozvrstvení zvláště vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie -y/i po obojetných souhláskách	9
- rozlišuje slovní druhy a aplikuje je ve správných tvarech ve větách - rozlišuje synonyma a homonyma a používá je v praxi	Slovní zásoba a její obohacování - slovní druhy - podstatná jména – určování rodů, vzorů - přídavná jména – vzory a stupňování - zájmena - druhy - číslovky - druhy - slovesa – určování osoby, čísla, času - synonyma a homonyma	14

<p>- ovládá základní pravidla českého pravopisu a aplikuje je v písemném projevu</p>	<p>Pravopis - tvrdé, měkké a obojetné souhlásky - vyjmenovaná slova - pravopis přídavných jmen tvrdých a měkkých - pravopis koncovek podstatných jmen - psaní velkých písmen ve jménech a názvech</p>	<p>10</p>
<p>- vhodně se prezentuje - ovládá základní formy společenského styku (pozdrav, uvítání, oslovení, rozloučení, omluva, blahopřání, telefonický rozhovor, ...) - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní i negativní - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně - je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev</p>	<p>Komunikační a slohová výchova - komunikační situace, komunikační strategie - kultivované vystupování <i>Základní dovednosti při telefonování, dopisování</i> - zásady a pravidla při telefonování, - pravidla při psaní blahopřání, kondolence, podání inzerátu - psaní osobních dopisů, stavba dopisu - psaní e-mailových a SMS zpráv <i>Obecné poučení o slohu</i> - podstata slohu, funkční styly, slohotvorní činitele - vypravování</p>	<p>6</p>
<p>- rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů - čte s porozuměním literární text</p>	<p>Práce s literárním textem K.J.Erben. B. Němcová, J. Werich E.Bass, K. Čapek, K. Poláček, E.Štorch, J. Foglar, J.London</p>	<p>9</p>

ČESKÝ JAZYK A LITERATURA 2. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí, odborných kompetencí a průřezových témat

Kompetence k učení

- samostatně pracovat, vyhledávat si potřebné informace v lexikonech, encyklopediích, slovnících i další pomocné literatuře a na internetu,
- formulovat své myšlenky srozumitelně, a s porozuměním vnímat mluvené projevy

Kompetence k řešení problémů

– vyjadřovat se srozumitelně, vyhledávat nejasnosti ve slovnících, encyklopediích apod.

Komunikativní kompetence

- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání ve formě mluvené i psané
- osvojit si způsoby vhodné prezentace své osoby
- zpracovávat a vyplňovat běžné tiskopisy, psát žádosti, životopisy apod.
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Sociální a personální kompetence

- hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti a nedostatky
- využívat zkušenosti a poznatky jiných lidí
- učit se na základě zprostředkovaných informací, adaptovat se na nové prostředí a uznávat autoritu nadřízených.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- mít základní přehled o kulturních směrech v ČR i Evropě
- rozumět pojmu „evropanství“, rozlišovat mezi různými uměleckými směry, seznámit se s díly významných českých (i evropských) autorů

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- získat vztah k povolání a k práci jako druhu lidské aktivity
- rozumět riziku nezaměstnanosti a jeho dopadu na jedince i rodinu a společnost
- ovládat metody a formy komunikace s potenciálními zaměstnavateli
- napsat profesní (strukturovaný) životopis, naučit se kontrolovat svoji činnost a hodnotit dosažený výsledek.

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

- vyhledávat informace na internetu, využívat e-mailovou poštu, ovládat základy práce s textovým editorem

Průřezová témata

Člověk a svět práce

- naučí žáka pracovat s informacemi z hlediska jejich významu pro naše rozhodování
- připraví žáka prezentovat se písemně i ústně při vstupu na trh práce, sestavovat žádosti o zaměstnání a odpovědi na inzeráty, psát profesní životopisy

Informační a komunikační technologie

- vede žáka k vyhledávání informací na internetu, učí ho řešit různá pravopisná cvičení na počítači, učí ho psát e-mail jako formu dopisu

Občan v demokratické společnosti

- žáka naučí pracovat s masovými médii, odolávat myšlenkové manipulaci (vlastní úsudek na základě vědomostí)
- prostřednictvím literárních ukázek žáka seznámí s duchovními hodnotami, žák získá základní přehled o kulturních směrech v ČR i v Evropě

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák:	Zdokonalování jazykových vědomostí a dovednost - evropské a světové jazyky	1
- rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu - řídí se zásadami správné výslovnosti - v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu - v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby - používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie	Slovní zásoba a její obohacování - opakování slovních druhů probíraných v 1. ročníku - další slovní druhy: příslovce, citoslovce, předložky, spojky	8
- ovládá základní pravidla českého pravopisu - aplikuje je v písemném projevu - určuje ve větě základní skladební dvojici -	Pravopis - opakování pravopisu vyjmenovaných slov - opakování pravopisu přídavných jmen - opakování pravopisu koncovek podstatných jmen - pravopis shody podmětu s přísudkem - pravopis psaní u-ú-ů - pravopis skupin bě/vě, bje/vje - pravopis skupin mě/mně - pravopis psaní předložek z-ze,s-se	13
- v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby - rozpoznává v souvětí větu hlavní od věty vedlejší - používá čárku ve větě jednoduché v souladu s pravopisnými pravidly - orientuje se ve stavbě věty	Stavba věty, větné členy - základní skladební dvojice - věta jednoduchá a souvětí - věta hlavní a vedlejší - čárka ve větě jednoduché a v souvětí	8
- vhodně se prezentuje - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat)	Komunikační a slohová výchova Obecné poučení o slohu - podstata slohu, funkční styly, slohotvorní činitelé	7

<ul style="list-style-type: none"> - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně - je schopen sestavit a přednést krátký, prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev - vyplňuje složenky a bankovní tiskopisy 	<ul style="list-style-type: none"> - popis osoby - popis věci - grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů - životopis strukturovaný - vyplňování složenek 	
<ul style="list-style-type: none"> - rozliší konkrétní díla podle základních druhů a žánrů - čte s porozuměním literární text 	<p>Práce s literárním textem</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury - četba a interpretace literárního textu <p>J. Hašek, O. Pavel, E.Hemingway, E.M.Remarque,L.M.Pařízek R.Fulghum, A.Hailey, B. McDonaldová, E.M.Remarque,</p>	11
<ul style="list-style-type: none"> - souhrnným opakováním získává potřebné vědomosti 	<p>Upevňování získaných vědomostí</p> <ul style="list-style-type: none"> - pravopis - slovní druhy - stavba věty 	2

Přesahy:

Informatika - Textový procesor Word

OBČANSKÁ VÝCHOVA

Název školy:	SOS a SOU Třešť
Adresa školy:	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
Název školního vzdělávacího programu:	Cukrář, cukrářská výroba
Kód a název oboru vzdělávání:	29-51-E/01 Potravinářská výroba
Dosažený stupeň vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka vzdělávání:	3 roky
Forma vzdělávání:	Denní studium
Platnost ŠVP:	Od 1.9.2017 počínaje 1. ročníkem

Cíl předmětu

Cílem předmětu je vybavit žáky základními poznatky o podstatě a fungování demokracie, o lidských právech, ale i o povinnostech občanů a o mezilidských vztazích. Výuka je vedena ke kritičnosti a také k odpovědnosti za sebe sama a svou rodinu, za společenské záležitosti, za přírodu

Charakteristika učiva

Učivo je rozděleno do několika tematických celků. Žáci jsou vedeni k tomu, aby uměli využívat svých vědomostí a dovedností v praktickém životě: ve styku s jinými lidmi a s různými institucemi, při řešení praktických otázek svého politického a občanského života. K 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).

Učivo navazuje na znalosti z předmětů Rodinné a zdravotní výchovy a informační a komunikační technologie. Využívají se převážně znalosti o mezilidských vztazích a komunikaci mezi lidmi, zásadách zdravotního životního stylu. Učitel upravuje výuku podle situace ve třídě. Hloubka a rozsah učiva je variabilní vzhledem k možnostem žáků.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka občanské výchovy směřuje k tomu, aby žáci:

- měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení
- jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání
- cítili potřebu občanské aktivity, vážili si demokracie a svobody, usilovali o její zachování a zdokonalování, hledali hranice mezi osobní svobodou a společenskou odpovědností
- jednali v souladu s humanitou a vlastenectvím, s demokratickými ctnostmi, byli kriticky tolerantní a solidární, byli ochotni angažovat se nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejný zájem
- nenechali sebou manipulovat, tvořili si vlastní úsudek
- oprostili se od stereotypů, předsudků a předsudečného jednání ve vztahu k lidem jiné víry, etnického původu nebo sociálního začlenění
- byli ochotni klást si existenční a etické otázky a hledat na ně řešení
- vážili si života, zdraví, materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí snažili se je zachovat pro příští generace

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.

Doporučené výukové strategie

Výuka je vedena tak, aby byli žáci vybaveni základními poznatky o podstatě a fungování demokracie, o lidských právech, ale i o povinnostech občanů a o mezilidských vztazích. Výuka je vždy výrazně zaměřena na uplatnění v praktickém životě. Žák je veden ke kritičnosti a také k odpovědnosti za sebe sama a svou rodinu, za společenské záležitosti, za přírodu a svět, ve kterém žije.

Budou spojovány již nabyté vědomosti s novými poznatky a vhodně spojovány s reálnými situacemi. Nové učivo je realizováno formou výkladu a zápisu poznámek. Je upřednostňována možná individuální aktivita žáků v doplňování naučných poznatků z jiných informačních zdrojů (např.: práce s učebnicí, moderními časopisy, s informačními a komunikačními technologiemi). Jako vzor a pro představu je využíváno osobních zkušeností a simulačních her. Pro kontrolu zájmu a pozornosti určí učitel (popřípadě podle zájmu žáků) kontrolní referát na probrané téma, který bude společně doplňován a hodnocen. Zpětná vazba bude ověřena zapsanými poznámkami všech žáků.

Výukové strategie

- hromadná výuka
- skupinová výuka
- týmová práce
- problémové učení
- samostatná práce

Metody vyučování, které jsou využívány:

- výklad
- demonstrace
- diskuse
- skupinová práce žáků
- vyhledávání informací z různých zdrojů, jejich vyhodnocení a jejich ověřování
- samostudium

Hodnocení výsledků vzdělávání

Výsledky vzdělávání jsou sledovány a hodnoceny během vyučovací jednotky. Je sledována aktivita žáků v průběhu kolektivního opakování a řešení problémů, jejich pozornost, během kolektivního opakování je hodnocen slovně, při ústním a písemném zkoušení je žák hodnocen podle Klasifikačního řádu školy.

Pracoviště Třešť a pracoviště Černovice mají stejnou hodinovou dotaci ve všech ročnících

Občanská výchova povinný předmět	1. ročník	2. ročník	3. ročník	dotace hodin celkem
	1/33	1/33	1/31	3/97

OBČANSKÁ VÝCHOVA 1. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových, odborných kompetencí a průřezových téma

Klíčové kompetence:

Kompetence k učení znamená pro žáka:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např.: výklad, přednášku, proslov aj.)
- využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v obru a povolání

Kompetence k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně, nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)

Komunikativní kompetence

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.)
- využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých a jiných lidí
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání

Sociální a personální kompetence

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- stanovovat si cíle a priority podle své fyzické zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu a kritiku
- ověřovat si získané poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj duševní a fyzický rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti
- 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 k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci
- být finančně gramotný

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) a oprostít se od nesnášenlivosti, xenofobie a diskriminace
- 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 osobní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
- zajímat se o politické a společenské dění u nás i ve světě
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- 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
- 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 získat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských zprostředkovatelských služeb jak z oblastí světa práce, tak vzdělání
- vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní

Průřezová témata

Člověk v demokratické společnosti

Naučí žáka vhodné míře sebevědomí, odpovědnosti, toleranci, sebehodnocení, ke snaze hledat kompromisní řešení různých problémů k tomu, aby dokázali komunikovat s jedinci i v kolektivu, aby se dovedli orientovat v médiích, vážili si kulturních hodnot.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - sestaví rozpočet jednotlivce v domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje, navrhne, jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem - navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, vybere nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků - sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti - na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování generové rovnosti(rovnosti mezi muži a ženami), vysvětlí důležitost kvalitního partnerského vztahu. Uvědomí si důležitost odpovědného přístupu k pohlavnímu životu - popíše specifika některých náboženství k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy - vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo náboženská nesnášenlivost - vybere nejvýhodnější úvěrový produkt s ohledem na své potřeby a zdůvodní svou volbu, vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení, posoudí výši úrokových sazeb a na příkladu ukáže rozdíl, mezi úrokovou sazbou RPSN (roční procentní sazba nákladů) 	<p>Člověk v lidském společenství</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozpočet jednotlivce v domácnosti - řešení krizových finančních situací -sociální zajištění občanů - postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti - víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus - úvěry a půjčky - výhody a rizika půjček - prodej na úvěr - hypotéky, stavební spoření a termínované účty 	<p>10</p>
<ul style="list-style-type: none"> - objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalizmem a jaké mají tyto jevy důsledky - seznámí se s možností využít linky bezpečí a krizového centra 	<p>Člověk jako občan</p> <ul style="list-style-type: none"> - konflikty mezi vrstevníky a žáky - agrese, šikana, násilí, arogance, vandalizmus - linka bezpečí a krizová centra 	<p>4</p>

<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi, dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému - popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...) 	<p>Člověk a právo</p> <ul style="list-style-type: none"> - manželé, partneři, děti v rodině, domácí násilí - kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech, kriminalita páchaná mladistvými 	<p>3</p>
<ul style="list-style-type: none"> - dovede si zřídit peněžní účet a sleduje pohyb peněz na svém účtu, používá nejběžnější platební nástroje, směňuje peníze za použití kurzovního lístku - vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na příjmy obyvatelstva, vklady a úvěry, dlouhodobé finanční plánování a uvede příklady, jak se důsledkům inflace bránit - dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho vhodné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné - dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci 	<p>Člověk a hospodářství</p> <ul style="list-style-type: none"> - peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk (v tuzemské i zahraniční měně) - inflace - služby peněžních ústavů - pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům 	<p>5</p>
<ul style="list-style-type: none"> - na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace - uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě aktuální ohniska napětí ve světě - popíše proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům - na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem 	<p>Česká republika, Evropa a svět</p> <ul style="list-style-type: none"> - globalizace - globální problémy - ČR a evropská integrace - Evropská unie - nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě 	<p>5</p>

<ul style="list-style-type: none"> - seznámí se se základními pojmy mimořádných událostí tak, aby dokázal rozeznat hrozící nebezpečí a věděl jak v krizové situaci pomoci sobě i ostatním lidem - orientuje se v péči o životní prostředí - chová se šetrně k přírodě a památkám 	<p>Ochrana člověka za mimořádných událostí:</p> <ul style="list-style-type: none"> - první pomoc - mimořádné situace - živelné pohromy - havárie s únikem nebezpečných látek - radiační havárie - člověk a jeho vztah k přírodě - péče o životní prostředí - pozitivní vztah k přírodě a památkám 	<p>6</p>
---	--	-----------------

Přesahy:

Psychologie (3. ročník)

- Komunikace

OBČANSKÁ VÝCHOVA 2. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových, odborných kompetencí a průřezových téma

Klíčové kompetence:

Kompetence k učení znamená pro žáka:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např.: výklad, přednášku, proslov aj.)
- využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání

Kompetence k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému
- bud' samostatně, nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit,
- využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)

Komunikativní kompetence

- formulovat své myšlenky srozumitelně
- naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- obhajovat a formulovat své názory a postoje, diskutovat a respektovat názor druhých

Sociální a personální kompetence

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- stanovovat si cíle a priority podle své fyzické zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu a kritiku
- ověřovat si získané poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj duševní a fyzický rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti
- 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 k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci
- být finančně gramotný

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) a oprostít se od nesnášenlivosti, xenofobie a diskriminace
- 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 osobní identitu,
- přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
- zajímat se o politické a společenské dění u nás i ve světě
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- 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
- 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 získat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských zprostředkovatelských služeb jak z oblastí světa práce, tak vzdělání
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet

- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní

Průřezová témata

Člověk v demokratické společnosti

- vede žáka k vhodné míře sebevědomí, odpovědnosti, toleranci, sebehodnocení, ke snaze hledat kompromisní řešení různých problémů, k tomu, aby dokázali komunikovat s jedinci i v kolektivu, aby se dovedli orientovat v médiích, vážili si kulturních hodnot.
- vede žáka k pochopení významu státu a politiky v soudobém světě
- vede žáka k získání právního minima pro svůj soukromí a občanský život

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z masových médií, jaké je rozvrstvení české společnosti z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení - vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu...) nebo jiné skupině - aplikuje 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 	<p>Člověk v lidském společenství</p> <ul style="list-style-type: none"> - lidská společnost a společenské skupiny - současná česká společnost, její vrstvy - sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti - odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i širší komunitě 	11
<ul style="list-style-type: none"> - vyhledá nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a ÚP, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti - popíše, co má obsahovat pracovní smlouva - vyhledá poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech - dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní 	<p>Člověk a hospodářství</p> <ul style="list-style-type: none"> - hledání zaměstnání, služby úřadů práce - nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace - vznik, změna a ukončení pracovního poměru - povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele - druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu - mzda časová a úkolová 	16

<p>smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění 	<ul style="list-style-type: none"> - daně, daňové přiznání - pojištění (sociální, zdravotní a komerční) 	
<ul style="list-style-type: none"> - připraví potřebné věci do evakuačního zavazadla - popíše způsob opuštění bytu a ohroženého prostoru při evakuaci - na příkladu předvede, jak se zachovat při anonymní hrozbě 	<p>Ochrana člověka za mimořádných událostí:</p> <ul style="list-style-type: none"> - používání telekomunikačních linek tísňového volání a dalších komunikačních prostředků - příprava evakuačního zavazadla - zásady pro opuštění bytu a ohroženého prostoru - anonymní hrozba použití výbušniny 	6

OBČANSKÁ VÝCHOVA 3. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových, odborných kompetencí a průřezových téma

Klíčové kompetence:

Kompetence k učení znamená pro žáka:

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např.: výklad, přednášku, proslov aj.)
- využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání

Kompetence k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně, nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)

Komunikativní kompetence

- formulovat své myšlenky srozumitelně
- naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- obhajovat a formulovat své názory a postoje, diskutovat a respektovat názor druhých

Sociální a personální kompetence

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- stanovovat si cíle a priority podle své fyzické zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu a kritiku
- ověřovat si získané poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj duševní a fyzický rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti
- 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 k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci
- být finančně gramotný

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) a oprostít se od nesnášenlivosti, xenofobie a diskriminace
- 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 osobní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých
- zajímat se o politické a společenské dění u nás i ve světě
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- 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
- 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 získat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělání
- vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní

Průřezová témata

Člověk a životní prostředí

- naučí žáka pochopit souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami
- chápat postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život

Člověk a svět práce

- naučí žáka uvědomit si nutnost dodržování pracovní morálky a pracovních povinností.
- připraví žáka k práci v kolektivu a ke vzájemnému respektování

Rozpis a výsledky vzdělávání a učiva 3. ročníku

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- vysvětlí základní pojmy (rasa, menšina, většina, migrace, azylanti,...)- na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin- je schopen rozeznat zcela zřejmé, konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, v politice,...)	<p>Člověk v lidském společenství</p> <ul style="list-style-type: none">- rasy, národy a národnosti- většina a menšiny ve společnosti- klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití- migrace v současném světě- migranti, azylanti	3
<ul style="list-style-type: none">- uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena- uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost...)- vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky- uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu občan povinnosti- uvede nejvýznamnější české politické	<p>Člověk jako občan</p> <ul style="list-style-type: none">- lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání- veřejný ochránce práv- práva dětí- sobectví, korupce, kriminalita, násilí neodpovědnost,...- svobodný přístup k informacím, média (tisk, televize, rozhlas, internet), funkce médií, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení- stát a jeho funkce, ústava a politický systém ČR, struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva- politika, politické strany, volby,	7

<p>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</p> <ul style="list-style-type: none"> - uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorování jednání lidí kolem sebe, vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné - uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti - uvede základní zásady a principy na nichž je založena demokracie - v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi a etikou), od špatného nedemokratického jednání 	<p>právo volit</p> <ul style="list-style-type: none"> - politický radikalismus a extremismus, aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus - občanská sdružení, nadace,... - základní hodnoty a principy demokracie - občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití - šikana, vandalismus, sociální asociální a antisociální chování 	
<ul style="list-style-type: none"> - dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy - popíše státní symboly - uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě) 	<p>ČR a její sousedé</p> <ul style="list-style-type: none"> - české státní a národní symboly - současný svět, bohaté a chudé země, velmoci, ohniska napětí v soudobém světě 	3
<ul style="list-style-type: none"> - popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství - uvede, kdy je člověk způsobilý právním úkonům a má trestní odpovědnost - dovede reklamovat koupené zboží nebo služby - dovede z textu smlouvy (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění, půjčce) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva a jaké jsou důsledky neznalosti smlouvy, a to včetně jejích všeobecných podmínek - na příkladu vysvětlí, jak uplatňovat práva spotřebitele 	<p>Člověk a právo</p> <ul style="list-style-type: none"> - soustava soudů v ČR, právnická povolání (notáři, advokáti, soudcové) - právo a mravní odpovědnost v běžném životě; - právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy - trestní právo; trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud) 	5

<p>- stanoví cenu jaké součást nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa, období, apod.</p> <p>- rozpozná běžné cenové triky (cena bez DPH...) a klamavé nabídky</p>	<p style="text-align: center;">Člověk a hospodářství</p> <p>Trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, stanovení ceny)</p> <p>- smlouva o půjčce, půjčka, druhy půjček možnosti vrácení půjčky, lichva, zajištění vrácení půjčky,</p> <p>- umění prezentovat se na trhu práce</p> <p>- charakteristické rysy osobnosti pro správnou volbu povolání</p>	7
<p>- rozpoznává varovné signály, a uvede možnosti řešení v určitých situacích</p> <p>- rozpozná hrozící nebezpečí a racionálně reaguje v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</p>	<p>Ochrana člověka za mimořádných událostí:</p> <p><i>Integrovaný záchranný systém:</i></p> <p>- činnost integrovaného záchranného systému</p> <p>- rozpoznání varovného signálu „všeobecná výstraha“</p> <p>- činnost po vyhlášení signálu „Všeobecná výstraha“</p> <p><i>Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí:</i></p> <p>- mimořádné události (živelné pohromy, havárie, krizové situace aj.)</p> <p>- základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace)</p>	6

Přesahy:

Český jazyk a literatura - Strukturovaný životopis

Poznámky: do Občanské výchovy bylo zařazeno téma Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí ze vzdělávací oblasti Vzdělávání pro zdraví

MATEMATIKA

Název školy:	SOŠ a SOU Třešť
Adresa školy:	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
Název školního vzdělávacího programu:	Cukrář, cukrářská výroba
Kód a název oboru vzdělávání:	29-54-E/01 Potravinářská výroba
Dosažený stupeň vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka vzdělávání:	3 roky
Forma vzdělávání:	Denní studium
Platnost ŠVP:	Od 1.9.2017 počínaje 1. ročníkem

Cíl předmětu

Cílem předmětu je poskytnout žákům systém základních matematických vědomostí a dovedností, rozvíjet logické myšlení, numerické dovednosti a návyky, paměť, posilovat vytrvalost. Vychovávat přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v běžném životě i ve své profesi.

Charakteristika učiva

Vychází z RVP 65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby z oblasti Matematické vzdělávání. Nejdůležitějšími složkami učiva jsou operace s reálnými čísly, jednotky měr a jejich převody, trojčlenka, procentový počet, rovnice, planimetrie, výpočet povrchů a objemů těles, práce s daty.

Předmět se vyučuje 1 hodinu týdně ve všech třech ročnících. Je rozdělen do tematických celků. Na začátku druhého a třetího ročníku je zařazeno opakování učiva předcházejícího ročníku. Důraz je kladen na zdokonalování numerických dovedností žáků, využití matematiky v odborných předmětech, v praxi a v běžném životě.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka matematiky směřuje k tomu, aby žáci:

- správně užívali matematické pojmy
- efektivně prováděli operace s čísly, používali a převáděli běžně používané jednotky
- přesně se vyjadřovali
- aplikovali matematické poznatky v odborných předmětech a běžném životě
- získali pozitivní přístup k matematickému vzdělávání
- měli důvěru ve vlastní schopnosti a vytrvalost

Doporučené výukové strategie

- hromadná výuka
- skupinová výuka
- týmová práce
- problémové učení
- samostatná práce

Formy a metody výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva. Patří k nim:

- výklad učiva
- práce u tabule
- praktické procvičování
- práce s učebnicí
- ústní a písemné opakování

- práce s dostupnou výpočetní technikou

Hodnocení výsledků vzdělávání

Vychází z klasifikačního řádu školy. Podklady pro hodnocení učitel získává soustavným sledováním výkonů žáka a jeho připravenosti na vyučování, zkoušením písemným, testy, hodnocením práce žáka u tabule i v lavici, hodnocením aktivity žáků při hodině. Písemné práce jsou hodnoceny bodovým systémem podle procenta úspěšnosti.

Pracoviště Černovice

Matematika povinný předmět	1. ročník	2.ročník	3. ročník	dotace hodin celkem
	1/33	1/33	1/31	3/97

MATEMATIKA 1. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí, odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence:

Kompetence k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- správně užívat osvojené základní matematické pojmy a matematické dovednosti

Kompetence komunikativní

- komunikovat na odpovídající úrovni
- užívat správnou terminologii a symboliku
- formulovat své myšlenky srozumitelně
- naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

Kompetence sociální a personální

- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu a kritiku
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly

Kompetence k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně, nebo s vedením jiných lidí, navrhnout způsob řešení
 - volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve

Matematické kompetence

- správně používat a převádět běžné jednotky
- používat pojmy kvantifikujícího charakteru
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích
- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy

Průřezová témata

Občan v demokratickém státě

- vede žáky k aktivitě, ke komunikaci, k přesnému a jednoznačnému vyjadřování

Člověk a životní prostředí

- vhodnou volbou tematicky zaměřených příkladů formuje u žáků postoje ve vztahu k životnímu prostředí
- ve slovních úlohách s tematikou přírody a lidské společnosti vede žáka k porozumění souvislostí mezi environmentálními ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none">- provádí aritmetické operace s celými a přirozenými čísly- používá různé zápisy racionálního čísla- zapíše a přečte číselný zlomek- provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly- zaokrouhlí desetinné číslo- znázorní reálné číslo na číselné ose- určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulačtoru	Operace s reálnými čísly <ul style="list-style-type: none">- přirozená a celá čísla- racionální čísla- reálná čísla- jednoduché úrokování- mocniny a odmocniny	20
<ul style="list-style-type: none">- používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu	Procentový počet <ul style="list-style-type: none">- procento, procentová část	3
<ul style="list-style-type: none">- užívá a ovládá jednotky délky, obsahu, objemu, hmotnosti, času	Jednotky měř a převody <ul style="list-style-type: none">- jednotky délky- jednotky obsahu,- jednotky objemu- jednotky hmotnosti- jednotky času	10

Přesahy:

MATEMATIKA 2. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetenci, odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- aplikovat znalostí v ostatních vyučovacích předmětech
- správně užívat osvojené základní matematické pojmy a matematické dovednosti

Kompetence komunikativní

- zdůvodňovat matematické postupy
- komunikovat na odpovídající úrovni
- formulovat své myšlenky srozumitelně

Kompetence sociální a personální

- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly

Kompetence k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně, nebo s vedením jiných lidí, navrhnout způsob řešení
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- volit odpovídající matematické postupy a techniky.

Matematické kompetence

- správně používat běžné jednotky
- používat pojmy kvantifikujícího charakteru
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích

Průřezová témata

Občan v demokratickém státě

- vede žáky k aktivitě, ke komunikaci, k přesnému a jednoznačnému vyjadřování

Člověk a životní prostředí

- vhodnou volbou tematicky zaměřených příkladů formuje u žáků postoje ve vztahu k životnímu prostředí
- ve slovních úlohách s tematikou přírody a lidské společnosti vede žáka k porozumění souvislostí mezi environmentálními ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji

Informační a komunikační technologie

- vede žáky k využívání prvků moderních informačních a komunikačních technologií, k práci s informacemi, jejich vyhledávání, vyhodnocování a využívání

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - určí hodnotu výrazu - upravuje jednoduché výrazy - používá písmena v matematických výrazech - dosazuje čísla do vzorců - počítá neznámou ze vzorců 	<p>Výrazy a jejich úpravy</p> <ul style="list-style-type: none"> - výrazy s proměnnými - mnohočleny 	13
<ul style="list-style-type: none"> - řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé 	<p>Řešení lineárních rovnic</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní pojmy - úprava rovnic - slovní úlohy 	6
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Planimetrie</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní pojmy - trojúhelník - mnohoúhelníky - kružnice a kruh 	14

MATEMATIKA 3. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí, odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence:

Kompetence k učení

- mít pozitivní vztah k učení
- využívat ke svému učení zkušeností svých i jiných lidí

Kompetence komunikativní

- komunikovat na odpovídající úrovni
- užívat správnou terminologii a symboliku
- formulovat své myšlenky srozumitelně
- naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- volit odpovídající matematické postupy a techniky

Matematické kompetence

- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích
- číst různé formy grafického znázornění (tabulky, grafy, schémata apod.)

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

- vede žáka k aktivitě, ke komunikaci, k přesnému a jednoznačnému vyjadřování

Člověk a životní prostředí

- vhodnou volbou tematicky zaměřených příkladů formuje u žáků postoje ve vztahu k životnímu prostředí
- ve slovních úlohách s tematikou přírody a lidské společnosti vede žáka k porozumění souvislostí mezi environmentálními ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji

Informační a komunikační technologie

- vede žáky k využívání prvků moderních informačních a komunikačních technologií, k práci s informacemi, jejich vyhledávání, vyhodnocování a využívání
- vede žáky k využívání a vytváření různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy).

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
Žák: - rozliší graf přímé a nepřímé úměrnosti - posoudí, kdy funkce roste nebo klesá - počítá příklady na přímou a nepřímou úměrnost	Funkce - přímá úměrnost - nepřímá úměrnost	13
- určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin - rozlišuje základní tělesa a určí povrch a objem krychle, kvádrů a válců	Výpočet povrchů a objemů těles - základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru - tělesa	15
- vysvětlí a použije data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách	Práce s daty - tabulky, grafy, diagramy	3

Přesahy:

Informatika (2. ročník)

- Textový editor Word, Tabulkový editor Excel

Pracoviště Třešť

Matematika povinný předmět	1. ročník	2.ročník	3. ročník	dotace hodin celkem
	1,5/47	1,5/50	-	3/97

MATEMATIKA 1.ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí, odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence:

Kompetence k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- správně užívat osvojené základní matematické pojmy a matematické dovednosti

Kompetence komunikativní

- komunikovat na odpovídající úrovni
- užívat správnou terminologii a symboliku
- formulovat své myšlenky srozumitelně
- naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

Kompetence sociální a personální

- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu a kritiku
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly

Kompetence k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně nebo s vedením jiných lidí, navrhnout způsob řešení
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve

Matematické kompetence

- správně používat a převádět běžné jednotky
- používat pojmy kvantifikujícího charakteru
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích
- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy

Průřezová témata

Občan v demokratickém státě

- vede žáky k aktivitě, ke komunikaci, k přesnému a jednoznačnému vyjadřování

Člověk a životní prostředí

- vhodnou volbou tematicky zaměřených příkladů formuje u žáků postoje ve vztahu k životnímu prostředí
- ve slovních úlohách s tematikou přírody a lidské společnosti vede žáka k porozumění souvislostí mezi environmentálními ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - provádí aritmetické operace s celými a přirozenými čísly - používá různé zápisy racionálního čísla - zapíše a přečte číselný zlomek - 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 	<p>Operace s reálnými čísly</p> <ul style="list-style-type: none"> - přirozená a celá čísla - racionální čísla - reálná čísla - jednoduché úrokování - mocniny a odmocniny 	20
<ul style="list-style-type: none"> - rozliší jednotky měření - převádí jednotky měření 	<p>Jednotky měření a jejich převádění</p> <ul style="list-style-type: none"> - jednotky SI soustavy - jednotky délky, hmotnosti, času, obsahu, objemu 	10
<ul style="list-style-type: none"> - žák používá trojčlenku a řeší praktické úlohy 	<p>Procentový počet</p> <ul style="list-style-type: none"> - procento, procentová část 	3
<ul style="list-style-type: none"> - užívá pojmy bod, přímka, úsečka, rovina, úhel - rozlišuje pravoúhlé a kosoúhlé čtyřúhelníky - počítá obvod a obsah čtverce a obdélníku 	<p>Planimetrie</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní pojmy - čtyřúhelníky 	14

MATEMATIKA 2. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetenci, odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- aplikovat znalostí v ostatních vyučovacích předmětech
- správně užívat osvojené základní matematické pojmy a matematické dovednosti

Kompetence komunikativní

- zdůvodňovat matematické postupy
- komunikovat na odpovídající úrovni
- formulovat své myšlenky srozumitelně

Kompetence sociální a personální

- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly

Kompetence k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně nebo s vedením jiných lidí, navrhnout způsob řešení
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- volit odpovídající matematické postupy a techniky.

Matematické kompetence

- správně používat běžné jednotky
- používat pojmy kvantifikujícího charakteru
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích

Průřezová témata

Občan v demokratickém státě

- vede žáky k aktivitě, ke komunikaci, k přesnému a jednoznačnému vyjadřování

Člověk a životní prostředí

- vhodnou volbou tematicky zaměřených příkladů formuje u žáků postoje ve vztahu k životnímu prostředí
- ve slovních úlohách s tematikou přírody a lidské společnosti vede žáka k porozumění souvislostí mezi environmentálními ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji

Informační a komunikační technologie

- vede žáky k využívání prvků moderních informačních a komunikačních technologií, k práci s informacemi, jejich vyhledávání, vyhodnocování a využívání

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> - žák operuje s mnohočleny - užívá vztahy pro mocninu dvojčlenu - řeší jednoduché rovnice - určí hodnotu výrazu 	Výrazy a jejich úpravy <ul style="list-style-type: none"> - výrazy s proměnnými - mnohočleny 	13
<ul style="list-style-type: none"> - dosazuje čísla do výrazu s proměnou - používá správný algoritmus řešení rovnic - provádí zkoušku správnosti výpočtu 	Řešení lineárních rovnic <ul style="list-style-type: none"> - základní pojmy - úprava rovnic - slovní úlohy 	6
<ul style="list-style-type: none"> - zapisuje úměru - rozliší graf přímé a nepřímé úměrnosti - posoudí, zda funkce roste či klesá 	Funkce <ul style="list-style-type: none"> - přímá úměrnost - nepřímá úměrnost 	13
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí a využije data vyjádřená v grafech a tabulkách 	Práce s daty <ul style="list-style-type: none"> - tabulky, grafy, diagramy 	3

<ul style="list-style-type: none"> - určí vzájemnou polohu bodu a přímek - rozlišuje základní tělesa - určí povrch objem krychle, kvádrů a válců 	<p>Výpočet povrchu a objemu těles</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru - tělesa 	<p>15</p>
---	---	------------------

Přesahy:

Občanská výchova

Hospodářské výpočty

- Hospodaření v rodině

- Praktické výpočty pomocí procent

Tělesná výchova

Název školy:	SOS a SOU Třešť
Adresa školy:	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
Název školního vzdělávacího programu:	Cukrář, cukrářská výroba
Kód a název oboru vzdělávání:	29-54-E/01 Potravinářská výroba
Dosažený stupeň vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka vzdělávání:	3 roky
Forma vzdělávání:	Denní studium
Platnost ŠVP:	Od 1.9.2017 počínaje 1. ročníkem

Cíl předmětu

Cílem předmětu je vybavit žáky dovednostmi a znalostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o duševní a tělesné zdraví a bezpečnost. Vést žáky k tomu, aby se vyznali v tom, jak působí pohybové aktivity a jednostranné činnosti na zdraví člověka. Vychovávat a směřovat žáky k celoživotnímu provádění pohybových aktivit. Vést žáky k dosažení sportovní a pohybové gramotnosti.

Charakteristika učiva

Vychází z RVP z oblasti Vzdělávání ke zdraví. Učivo se skládá z teoretických poznatků a pohybových dovedností. V části teoretické poznatky se žáci seznamují s odbornou terminologií, významem pohybu pro zdraví, hygienou a bezpečností při pohybových aktivitách, s pravidly her a závodů. Pohybové dovednosti obsahují tělesná cvičení, gymnastiku, atletiku, pohybové hry, turistiku, tance a zimní sporty.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka směřuje k tomu, aby žáci:

- pojímali zdraví a tělesnou zdatnost jako hodnoty potřebné ke kvalitnímu prožívání života
- vyrovnávali nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž
- zařazovali pravidelné provádění pohybových aktivit do denního režimu a pociťovali radost a uspokojení z pravidelné tělesné činnosti
- jednali odpovědně a čestně
- pochopili, že pohybové aktivity jsou jedním z prostředků k navázání sociálních kontaktů
- získali organizační návyky a pohybové dovednosti potřebné pro uplatňování zdravého životního stylu a posilovali kladný vztah k přírodě

Doporučené výukové strategie

Předmět se vyučuje 2 hodiny týdně ve všech třech ročnících. Je rozdělen na část teoretických poznatků a pohybových dovedností. Výuka je realizována ve specifických podmínkách tělocvičny, na hřišti a v přírodě. Výběr učiva a časové rozvržení je podřízeno skutečným potřebám a možnostem žáků. Je kladen důraz na bezpečnost činností a jejich organizaci, na odpovídající sportovní oblečení žáků. Převládá skupinová forma výuky, metoda výkladu spojená s názornými ukázkami, předváděním i pomocí didaktické techniky, jako je video DVD, internet. Žáci se zdravotním postižením cvičí dle doporučení lékaře. Žáci cvičí dle svých možností a schopností.

Hodnocení výsledků vzdělávání

Vychází z klasifikačního řádu školy. Při hodnocení je kladen důraz na:

- zájem žáka o pohybové aktivity
 - snahu žáka
 - aktivitu při hodinách výuky
 - plnění povinností /nošení cvičebního úboru/
- Sportovní výkony jsou hodnoceny s ohledem na žákovy schopnosti a možnosti.

Pracoviště Třešť a pracoviště Černovice mají totožnou dotaci hodin ve všech ročnících

Tělesná výchova povinný předmět	1. ročník	2.ročník	3. ročník	dotace hodin celkem
	2/66	2/66	2/62	6/194

TĚLESNÁ VÝCHOVA 1. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí, odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Kompetence k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, buď samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)

Kompetence komunikativní

- formulovat své myšlenky srozumitelně
- naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- obhajovat a formulovat své názory a postoje, diskutovat a respektovat názor druhých

Kompetence sociální a personální

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu a kritiku
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
- pracovat týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) a oprostít se od nesnášenlivosti, xenofobie a diskriminace;
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
- 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

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesených na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

- vede žáky k rozvoji osobnosti

Člověk a životní prostředí

- vede žáky k odpovědnému vztahu k prostředí, ve kterém žijí

Člověk a svět práce

- žáci jsou vedeni k povinnostem zaměstnance a zaměstnavatele v pracovním poměru v souvislosti se Zákoníkem práce

Informační a komunikační technologie

- naučí žáky vyhledávat informace ze světa sportu a pracovat s nimi

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
Žák: - uvědomuje si význam pohybu s ohledem studovaného oboru - volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním klimatickým, zařízením, hygieně, bezpečnosti a dovede je udržovat a ošetřovat - dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu - dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem - umí uplatňovat zásady sportovního tréninku	Teoretické poznatky - význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika zásady sportovního tréninku - odborná terminologie - výstroj, výzbroj, údržba - hygiena a bezpečnost při pohybových činnostech; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; záchrana a pomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí, regenerace a kompenzace relaxace - pravidla her, závodů a soutěží olympionismus - rozhodování - zdroje	2

<ul style="list-style-type: none"> - provádí dle svých možností první pomoc při úrazech, náhlých zdravotních příhodách i při hromadném zasažení obyvatel 	<p>Odpovědnost za zdraví své i druhých</p> <ul style="list-style-type: none"> - úrazy - náhlé zdravotní příhody - poranění při hromadném zasažení obyvatel - stavy bezprostředně ohrožující život - první pomoc - praktický nácvik PP v terénu - hospitalizace 	<p>4</p>
<ul style="list-style-type: none"> - je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy - dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání 	<p>Pohybové dovednosti a tělesná cvičení</p> <ul style="list-style-type: none"> - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační, aj. <p><i>Jako součást všech tematických celků</i></p>	<p>průběžně</p>
<ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje osvojené způsoby relaxace - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky ve vybraných sportovních disciplínách - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících - je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně návykové cviky 	<p>Gymnastika a tance</p> <ul style="list-style-type: none"> - gymnastika: prostná, cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, přeskoky, akrobacie; šplh - rytmická cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, přeskoky, akrobacie; šplh - rytmická gymnastika: cvičení bez náčiní a náčiním; kondiční programy cvičení s hudbou - tance 	<p>14</p>
<ul style="list-style-type: none"> - umí užívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti 	<p>Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - běhy (rychlý, vytrvalý); starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí 	<p>10</p>
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá základní herní činnosti 	<p>Pohybové hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - drobné (pro rozvoj rychlosti, 	<p>18</p>

<p>jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva</p> <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nesportovní jednání - uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky - je schopen respektovat pravidla kolektivních her - ovládá emoce při prohře a vítězství - dovede se pohybovat v terénu 	<p>pohyblivosti a spolupráce)</p> <ul style="list-style-type: none"> - sportovní: házená, odbíjená, kopaná, 	
<ul style="list-style-type: none"> -zvládá svojí sílu a možnosti ostatních -respektuje soupeře -rozliší přiměřenou obranu 	<p>Úpoly</p> <ul style="list-style-type: none"> - základy sebeobrany - přetahy, přetlaky, úpolové odpory, drobné úpolové hry 	2
<ul style="list-style-type: none"> - rozpozná plavecké styly - vysvětlí význam plavání pro zdraví - popíše způsob dopomoci a záchrany tonoucího 	<p>Plavání (pole podmínek školy a zájmu žáků)</p> <ul style="list-style-type: none"> - jeden plavecký způsob - určená vzdálenost plaveckým způsobem - prvky zdravotního plavání - pomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího 	2
<ul style="list-style-type: none"> - seznámí se s elementárními prvky lyžování - popíše pravidla BOZP při lyžování - předvede poskytnutí první pomoci 	<p>Lyžování, bruslení a další pohybové činnosti (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků)</p> <ul style="list-style-type: none"> - základy sjezdového a běžeckého lyžování - základy techniky bruslení 	4
<ul style="list-style-type: none"> - uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky - orientuje se v terénu podle mapy a busoly, podle přírodních úkazů a turistických značení - uvede zásady pro bezpečný pohyb v přírodě a zacházení s ohněm 	<p>Turistika a pohyb v přírodě</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava turistické akce - orientace v terénu - orientační běh - pěší turistika - příprava ohniště 	10

<ul style="list-style-type: none"> - zhodnotí svoji zdatnost - uvědomuje si význam pravidelného pohybu na zlepšování svých pohybových dovedností 	<p>Testování tělesné zdatnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - motorické testy 	<p>Průběžně</p>
<ul style="list-style-type: none"> - provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni oslabení - je schopen hodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit - vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení 	<p>Zdravotní tělesná výchova (pro žáky se zdravotním oslabením a specifickými poruchami učení)</p> <ul style="list-style-type: none"> - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - integrace žáků s poruchou autistického centra (PAS) - TEACCH program = metodika strukturovaného učení <ol style="list-style-type: none"> 1. individuální přístup 2. vizualizace (co a kdy ? = umožnit žákovi sledovat časovou organizaci hodiny 3. strukturalizace (kde ? = usnadnit orientaci žákovi v prostoru - pohybové aktivity - kontraindikované pohybové aktivity 	<p>Průběžně</p>

TĚLESNÁ VÝCHOVA 2. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí, odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Kompetence k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně, nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)

Kompetence komunikativní

- formulovat své myšlenky srozumitelně;
- naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- obhajovat a formulovat své názory a postoje, diskutovat a respektovat názor druhých

Kompetence sociální a personální

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích

- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu a kritiku
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
- pracovat týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) a oprostít se od neshovívavosti, xenofobie a diskriminace
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
- 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

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesených na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

- vede žáky k rozvoji osobnosti

Člověk a životní prostředí

- vede žáky k odpovědnému vztahu k prostředí, ve kterém žijí

Člověk a svět práce

- žáci jsou vedeni k povinnostem zaměstnance a zaměstnavatele v pracovním poměru v souvislosti se Zákoníkem práce

Informační a komunikační technologie

- učí žáky vyhledávat informace ze světa sportu a pracovat s nimi

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
Žák - uvědomuje si význam pohybu ohledem studovaného oboru - volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním klimatickým, zařízením, hygieně, bezpečnosti a dovede	Teoretické poznatky - význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika zásady sportovního tréninku - odborná terminologie	2

<p>je udržovat a ošetřovat</p> <ul style="list-style-type: none"> - dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu - dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem - umí uplatňovat zásady sportovního tréninku 	<ul style="list-style-type: none"> - výstroj, výzbroj, údržba - hygiena a bezpečnost při pohybových činnostech; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; záchrana a pomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí, regenerace a kompenzace, relaxace - pravidla her, závodů a soutěží - olympionismus - rozhodování - zdroje 	
<ul style="list-style-type: none"> - provádí dle svých možností první pomoc při úrazech, náhlých zdravotních příhodách i při hromadném zasažení obyvatel 	<p>Odpovědnost za zdraví své i druhých</p> <ul style="list-style-type: none"> - úrazy - náhlé zdravotní příhody - poranění při hromadném zasažení obyvatel - stavy bezprostředně ohrožující život - první pomoc - praktický nácvik PP v terénu - hospitalizace 	4
<ul style="list-style-type: none"> - je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy - dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání - uplatňuje osvojené způsoby relaxace 	<p>Pohybové dovednosti a tělesná cvičení</p> <ul style="list-style-type: none"> - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační, aj. <p><i>Jako součást všech tematických celků</i></p>	průběžně
<ul style="list-style-type: none"> - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky ve vybraných sportovních disciplínách - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících - je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně návykové cviky 	<p>Gymnastika a tance</p> <ul style="list-style-type: none"> - gymnastika: prostná, cvičení s náčiním, cvičení na náradí, přeskoky, akrobacie; šplh - rytmická cvičení s náčiním, cvičení na náradí, přeskoky, akrobacie; šplh - rytmická gymnastika: cvičení bez náčiní a náčiním; kondiční programy cvičení s hudbou - tance 	14

<ul style="list-style-type: none"> - umí užívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti 	<p>Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - běhy (rychlý, vytrvalý); starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí 	<p>10</p>
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva - dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nesporné jednání - uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky - je schopen respektovat pravidla kolektivních her - ovládá emoce při prohře a vítězství - dovede se pohybovat v terénu 	<p>Pohybové hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - drobné (pro rozvoj rychlosti, pohyblivosti a spolupráce) - sportovní: házená, odbíjená, kopaná, 	<p>18</p>
<ul style="list-style-type: none"> - zvládá svojí sílu a možnosti ostatních - respektuje soupeře - rozliší přiměřenou obranu 	<p>Úpoly</p> <ul style="list-style-type: none"> - základy sebeobrany - přetahy, přetlaky, úpolové odpory, drobné úpolové hry 	<p>2</p>
<ul style="list-style-type: none"> - rozpozná plavecké styly - vysvětlí význam plavání pro zdraví - popíše způsob dopomoci a záchrany tonoucího 	<p>Plavání (pole podmínek školy a zájmu žáků)</p> <ul style="list-style-type: none"> - jeden plavecký způsob - určená vzdálenost plaveckým způsobem - prvky zdravotního plavání - pomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího 	<p>2</p>
<ul style="list-style-type: none"> - seznámí se s elementárními prvky lyžování - popíše pravidla BOZP při lyžování - předvede poskytnutí první pomoci 	<p>Lyžování, bruslení a další pohybové činnosti (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků)</p> <ul style="list-style-type: none"> - základy sjezdového a běžeckého lyžování - základy techniky bruslení 	<p>4</p>
<ul style="list-style-type: none"> - uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky - orientuje se v terénu podle mapy a 	<p>Turistika a pohyb v přírodě</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava turistické akce - orientace v terénu - orientační běh 	<p>10</p>

<p>busoly, podle přírodních úkazů a turistických značení</p> <ul style="list-style-type: none"> - uvede zásady pro bezpečný pohyb v přírodě a zacházení s ohněm 	<ul style="list-style-type: none"> - pěší turistika - příprava ohniště 	
<ul style="list-style-type: none"> - zhodnotí svoji zdatnost - uvědomuje si význam pravidelného pohybu na zlepšování svých pohybových dovedností 	<p>Testování tělesné zdatnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - motorické testy 	Průběžně
<ul style="list-style-type: none"> - provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni oslabení - je schopen hodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit - vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení 	<p>Zdravotní tělesná výchova (pro žáky se zdravotním oslabením a specifickými poruchami učení)</p> <ul style="list-style-type: none"> - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - integrace žáků s poruchou autistického centra (PAS) - TEACCH program = metodika strukturovaného učení 1. individuální přístup 2. vizualizace (co a kdy ? = umožnit žákovi sledovat časovou organizaci hodiny 3. strukturalizace (kde ? = usnadnit orientaci žákovi v prostoru - pohybové aktivity, - kontraindikované pohybové aktivity 	Průběžně

TĚLESNÁ VÝCHOVA 3. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí, odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Kompetence k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)

Kompetence komunikativní

- formulovat své myšlenky srozumitelně
- naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování
- obhajovat a formulovat své názory a postoje, diskutovat a respektovat názor druhých

Kompetence sociální a personální

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu a kritiku
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
- pracovat týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) a oprostít se od nesnášenlivosti, xenofobie a diskriminace
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie
- 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

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesených na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

- vede žáky k rozvoji osobnosti

Člověk a životní prostředí

- vede žáky k odpovědnému vztahu k prostředí, ve kterém žijí

Člověk a svět práce

- žáci jsou vedeni k povinnostem zaměstnance a zaměstnavatele v pracovním poměru v souvislosti se Zákoníkem práce

Informační a komunikační technologie

- učí žáky vyhledávat informace ze světa sportu a pracovat s nimi

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uvědomuje si význam pohybu s ohledem studovaného oboru - volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním klimatickým zařízením, hygieně, bezpečnosti a dovede je udržovat a ošetřovat - dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu - dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem - umí uplatňovat zásady sportovního tréninku 	<p>Teoretické poznatky</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika zásady sportovního tréninku - odborná terminologie - výstroj, výzbroj, údržba - hygiena a bezpečnost při pohybových činnostech; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; záchrana a dopomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí; regenerace a kompenzace; relaxace - pravidla her, závodů a soutěží; olympionismus - rozhodování - zdroje 	2
<ul style="list-style-type: none"> - provádí dle svých možností první pomoc při úrazech, náhlých zdravotních příhodách i při hromadném zasažení obyvatel 	<p>Odpovědnost za zdraví své i druhých</p> <ul style="list-style-type: none"> - úrazy - náhlé zdravotní příhody - poranění při hromadném zasažení obyvatel - stavy bezprostředně ohrožující život - první pomoc - praktický nácvik PP v terénu - hospitalizace 	4
<ul style="list-style-type: none"> - je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy - dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání - uplatňuje osvojené způsoby relaxace 	<p>Pohybové dovednosti a tělesná cvičení</p> <ul style="list-style-type: none"> - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační, aj. <p><i>Jako součást všech tematických celků</i></p>	Průběžně

<ul style="list-style-type: none"> - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky ve vybraných sportovních disciplínách - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících - je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně návykové cviky 	<p>Gymnastika a tance</p> <ul style="list-style-type: none"> - gymnastika: prostná, cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, přeskoky, akrobacie; šplh - rytmická cvičení s náčiním, cvičení na nářadí, přeskoky, akrobacie; šplh - rytmická gymnastika: cvičení bez náčiní a náčiním; kondiční programy cvičení s hudbou - tance 	<p>12</p>
<ul style="list-style-type: none"> - umí užívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti 	<p>Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - běhy (rychlý, vytrvalý); starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí 	<p>10</p>
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva - dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nesporné jednání - uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky - je schopen respektovat pravidla kolektivních her - ovládá emoce při prohře a vítězství - dovede se pohybovat v terénu 	<p>Pohybové hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - drobné (pro rozvoj rychlosti, pohyblivosti a spolupráce) - sportovní: házená, odbíjená, kopaná, 	<p>16</p>
<ul style="list-style-type: none"> - zvládá svojí sílu a možnosti ostatních - respektuje soupeře - rozliší přiměřenou obranu 	<p>Úpoly</p> <ul style="list-style-type: none"> - základy sebeobrany - přetahy, přetlaky, úpolové odpory, drobné úpolové hry 	<p>2</p>
<ul style="list-style-type: none"> - rozpozná plavecké styly - vysvětlí význam plavání pro zdraví - popíše způsob dopomoci a záchrany tonoucího 	<p>Plavání (pole podmínek školy a zájmu žáků)</p> <ul style="list-style-type: none"> - jeden plavecký způsob - určená vzdálenost plaveckým způsobem - prvky zdravotního plavání - pomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího 	<p>2</p>

<ul style="list-style-type: none"> - seznámí se s elementárními prvky lyžování - popíše pravidla BOZP při lyžování - předvede poskytnutí první pomoci 	<p>Lyžování, bruslení a další pohybové činnosti (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků)</p> <ul style="list-style-type: none"> - základy sjezdového a běžeckého lyžování - základy techniky bruslení 	<p>4</p>
<ul style="list-style-type: none"> - uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky - orientuje se v terénu podle mapy a busoly, podle přírodních úkazů a turistických značení - uvede zásady pro bezpečný pohyb v přírodě a zacházení s ohněm 	<p>Turistika a pohyb v přírodě</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava turistické akce - orientace v terénu - orientační běh - pěší turistika - příprava ohniště 	<p>10</p>
<ul style="list-style-type: none"> - zhodnotí svoji zdatnost - uvědomuje si význam pravidelného pohybu na zlepšování svých pohybových dovedností 	<p>Testování tělesné zdatnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - motorické testy 	<p>průběžně</p>
<ul style="list-style-type: none"> - provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni oslabení - je schopen hodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit - vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení 	<p>Zdravotní tělesná výchova (pro žáky se zdravotním oslabením a specifickými poruchami učení)</p> <ul style="list-style-type: none"> - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - integrace žáků s poruchou autistického centra (PAS) - TEACCH program = metodika strukturovaného učení 1. individuální přístup 2. vizualizace (co a kdy ? = umožnit žákovi sledovat časovou organizaci hodiny 3. strukturalizace (kde ? = usnadnit orientaci žákovi v prostoru - pohybové aktivity - kontraindikované pohybové aktivity 	<p>průběžně</p>

INFORMATIKA

Název školy:	SOŠ a SOU Třešť
Adresa školy:	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
Název školního vzdělávacího programu:	Cukrář, cukrářská výroba
Kód a název oboru vzdělávání:	29-54-E/01 Potravinářská výroba
Dosažený stupeň vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka vzdělávání:	3 roky
Forma vzdělávání:	Denní studium
Platnost ŠVP:	Od 1.9.2017 počínaje 1. ročníkem

Cíl předmětu

Cílem předmětu je naučit žáky pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi. Žáci porozumí základům informačních a komunikačních technologií, naučí se na uživatelské úrovni používat operační systém, kancelářský software a pracovat s dalším běžným aplikačním programovým vybavením. Jedním ze stěžejních témat je, aby žák zvládl efektivně pracovat s informacemi a komunikovat pomocí Internetu. Podstatnou část vzdělávání v IKT představuje práce s výpočetní technikou.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází ze vzdělávací oblasti RVP – *Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích*. Předmět je zaměřen na seznámení s hardwarovou konfigurací a využití základního softwarového vybavení počítače. Je zaměřen na vytváření dokumentů, vyhledávání informací a komunikaci pomocí internetu.

Důraz je kladen na práci s výpočetní technikou. Při výuce je využíváno technického a programového vybavení učebny. Nové poznatky si žák upevňuje aplikací praktických úkolů. Učivo tematických celků je probíráno od jednoduššího k náročnějšímu. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a výběru vhodného postupu. Úroveň osvojení výsledků vzdělávání odpovídá studijním předpokladům žáků Odborného učiliště.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Předmět vede žáky k tomu, aby základní komunikační dovednosti stavěli na základech tolerance v demokratické společnosti. Při výuce jsou rozvíjeny a utvářeny postoje žáků k sobě, ke svému okolí i jiným kulturám. Práce s prostředky informačních a komunikačních technologií má nejen průpravnou funkci pro odbornou složku vzdělání, ale také patří ke všeobecnému vzdělání moderního člověka.

Doporučené výukové strategie

- hromadná výuka
- skupinová výuka
- týmová práce
- problémové učení
- samostatná práce

Metody vyučování, které jsou využívány:

- výklad
- demonstrace
- diskuse
- skupinová práce žáků
- vyhledávání informací z různých zdrojů, jejich vyhodnocení a jejich ověřování
- samostudium

Hodnocení výsledků vzdělávání

Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu školy. Pro hodnocení znalostí a dovedností je využíváno ústní i písemné zkoušení. Zohledňuje se aktivita žáka v hodinách, plnění zadaných praktických úkolů, individuální předpoklady a vlohy žáků, sledování schopnosti obsluhovat PC, vstupní a výstupní zařízení.

Pracoviště Černovice

Informatika povinný předmět	1. ročník	2.ročník	3. ročník	dotace hodin celkem
	1/33	1/33	1/31	3/97

INFORMATIKA 1. ročník

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí, odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

- uplatňovat různé způsoby práce s textem, umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
- využívat k učení různé informační zdroje i zkušeností svých a jiných lidí
- uplatňovat různé způsoby práce, umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace včetně internetu
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení a kritiku ze strany jiných lidí
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání v oboru a povolání

Kompetence k řešení problémů

- učit žáky porozumět zadání úkolu, získat informace a navrhnout způsob řešení, zdůvodnit jej, vyhodnotit, 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 zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)

Komunikativní kompetence

- vést žáky k otevřené všestranné a účinné komunikaci, zejména profesní

- pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- učit se používat nové aplikace
- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a of-line komunikace
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě internet
- pracovat s informacemi, a to především s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
- vést žáky k užívání odborné terminologie

Sociální a personální kompetence

- rozvíjet u žáků práci v týmu, schopnost spolupráce
- hodnotit a respektovat práci a výtvarný projev (názor) vlastní i druhých
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi, učí se chápat, že každý člověk je různě chápavý a zručný
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti i meze a nedostatky
- efektivně se učit, volit vhodné techniky učení a duševní práce, využívat k učení různé pomůcky a prostředky

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- při zpracování informací jsou žáci vedeni ke kritickému myšlení nad obsahy sdělení, ke kterým se mohou dostat prostřednictvím Internetu

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- v rámci možností a podmínek školy vést žáky k pozitivnímu vztahu k práci, využívání poznatků z oblasti dalších předmětů
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- učit se používat nové aplikace
- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky komunikace
- získávat a pracovat s informacemi, získávat informace z celosvětové sítě Internet
- pracovat s informacemi z různých zdrojů
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní
- znát i možná nebezpečí při využívání internetu a elektronické komunikace
- dodržovat autorská práva (využívané programové vybavení, používáním textů a obrázků z internetu apod.)

Průřezová témata

Informační a komunikační technologie

Prostupuje celým předmětem ve všech ročnících.

V rámci předmětu jsou rozvíjeny komunikační dovednosti žáka.

Žák je veden:

- k využívání Internetu jako informačního zdroje
- k vytváření, spravování, předávání a editaci souborů
- k využívání prezentačních a komunikačních nástrojů

Občan v demokratické společnosti

Vede žáka:

- k dodržování zákonů a autorských práv v oblasti Informačních technologií. Učitel dbá na dodržování zásad společenského chování. Zpracovávané úlohy jsou tematicky zaměřeny na oblasti rozvíjející občanské a kulturní povědomí.
- k orientaci v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby

Člověk a svět práce

Cílem je vedení žáka k systematické práci, důslednému dodržování termínů, schopnosti pracovat v kolektivu a pocitu odpovědnosti za odevzdanou práci. Zvyšovat jeho cenu na trhu práce a usnadnit jeho zapojení do pracovního procesu.

Objevuje se v tématech:

- elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu
- informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet
- informace, práce s informacemi
- Internet

Vede žáka:

- k práci s informacemi, vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací
 - k odpovědnému rozhodování na základě vyhodnocení získaných informací
- Naučí žáka písemnému vyjadřování při úřední korespondenci.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
Žák: - používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál) - je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických)	Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle - hardware, software, osobní počítač, části, periferie - základní a aplikační programové vybavení - operační systém - data, soubor, složka, souborový manažer	15

<p>spojených s používáním výpočetní techniky</p> <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje zásady zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením - nastavuje uživatelské prostředí operačního systému - orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi - pracuje s nápovědou - uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací - vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů 	<ul style="list-style-type: none"> - komprese dat - prostředky zabezpečení dat - před zneužitím a ochrany dat před zničením - ochrana autorských práv - nápověda, manuál 	
<ul style="list-style-type: none"> - samostatně vytváří, upravuje a ukládá textový dokument, - zvládá základní typografická a estetická pravidla - je schopen vložit do textu obrázek nebo jiný text - používá odrážky a číslování kapitol 	<p>Práce se standardním aplikačním programovým vybavením</p> <p>Textový editor</p> <ul style="list-style-type: none"> - seznámení s prostředím - psaní textu na počítači - typ, velikost a barva písma - čáry a ohraničení - tabulky - odrážky a číslování - vkládání objektů do textu - editace napsaného textu - tvorba textového dokumentu z oboru 	15
<ul style="list-style-type: none"> - seznámí se s pojmy vir, červ, hoax, adware, spyware a ví jak se jim bránit 	<p>Údržba a bezpečnost systému</p> <ul style="list-style-type: none"> - viry, červi, hackeři a ochrana proti nim - spyware a adware, spam a ochrana proti němu 	3

INFORMATIKA 2. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových témat, odborných témat a průřezových témat Klíčové kompetence

Kompetence k učení

- uplatňovat různé způsoby práce s textem, umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
- využívat k učení různé informační zdroje i zkušeností svých a jiných lidí
- uplatňovat různé způsoby práce, umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace včetně internetu
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení a kritiku ze strany jiných lidí
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání v oboru a povolání

Kompetence k řešení problémů

- učit žáky porozumět zadání úkolu, získat informace a navrhnout způsob řešení, zdůvodnit jej, vyhodnotit, 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 zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)

Komunikativní kompetence

- vést žáky k otevřené všestranné a účinné komunikaci, zejména profesní
- pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- učit se používat nové aplikace
- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky on-line a of-line komunikace
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě internet
- pracovat s informacemi, a to především s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
- vést žáky k užívání odborné terminologie

Sociální a personální kompetence

- rozvíjet u žáků práci v týmu, schopnost spolupráce
- hodnotit a respektovat práci a výtvarný projev (názor) vlastní i druhých
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi, učí se chápat, že každý člověk je různě chápavý a zručný
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti i meze a nedostatky
- efektivně se učit, volit vhodné techniky učení a duševní práce, využívat k učení různé pomůcky a prostředky

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- při zpracování informací jsou žáci vedeni ke kritickému myšlení nad obsahy sdělení, ke kterým se mohou dostat prostřednictvím Internetu

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- v rámci možností a podmínek školy vést žáky k pozitivnímu vztahu k práci, využívání poznatků

z oblasti dalších předmětů

- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií

- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením

- učit se používat nové aplikace

- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky komunikace

- získávat a pracovat s informacemi, získávat informace z celosvětové sítě Internet

- pracovat s informacemi z různých zdrojů

- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky

přístupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní

- znát i možná nebezpečí při využívání internetu a elektronické komunikace

- dodržovat autorská práva (využívané programové vybavení, používáním textů a obrázků z internetu apod.)

Průřezová témata

Informační a komunikační technologie

Prostupuje celým předmětem ve všech ročnících. V rámci předmětu jsou rozvíjeny komunikační dovednosti žáka.

Vede žáka:

- k využívání Internetu jako informačního zdroje

- k vytváření, spravování, předávání a editaci souborů

- k využívání prezentačních a komunikačních nástrojů

Občan v demokratické společnosti

Vede žáka:

- k dodržování zákonů a autorských práv v oblasti Informačních technologií. Učitel dbá na dodržování zásad společenského chování. Zpracovávané úlohy jsou tematicky zaměřeny na oblasti rozvíjející občanské a kulturní povědomí.

- k orientaci v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby

Člověk a svět práce

Cílem je vedení žáka k systematické práci, důslednému dodržování termínů, schopnosti pracovat v kolektivu a pocitu odpovědnosti za odevzdanou práci je zvyšovat jeho cenu na trhu práce a usnadnit jeho zapojení do pracovního procesu.

Objevuje se v tématech:

- elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu
- informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet
- informace, práce s informacemi
- Internet

Vede žáka:

- k práci s informacemi, vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací
 - k odpovědnému rozhodování na základě vyhodnocení získaných informací.
- Naučí žáka písemnému vyjadřování při úřední korespondenci.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 2 ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá základní práce spojené s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání, základní funkce, příprava pro tisk) - vytváří a upravuje grafy - vkládá do tabulek jiné objekty - tvoří jednoduché grafy 	<p>Tabulkový procesor</p> <ul style="list-style-type: none"> - software pro práci s tabulkami - seznámení s prostředím programu - základní operace s buňkami - grafická úprava buňky - formát buňky - tvorba a úprava grafů - tvorba tabulky z oboru 	11
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá základní práce spojené s prezenčním editorem - provádí úpravu před vlastní prezentací - provádí časování prezentace 	<p>Prezentace</p> <ul style="list-style-type: none"> - prostředí programu PowerPoint - základní příkazy - struktura prezentace, nejčastější postupy vytváření prezentace - vkládání obrázků - prezentace vlastní práce z oboru 	12
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje mezi grafikou vektorovou a bitmapovou - orientuje se v hlavních typech grafických formátů, na základní úrovni dovede grafiku tvořit a upravovat - umí volit vhodné formáty grafických dat a nástroje pro práci s nimi - používá běžné základní a aplikační programové vybavení - provádí úpravu pro tisk 	<p>Práce s grafikou</p> <ul style="list-style-type: none"> - software pro práci s bitmapovou grafikou (např. Gimp, Adobe Photoshop...) - rastrová grafika, editační funkce - ukládání grafických dat - běžné grafické formáty a jejich vlastnosti - konverze mezi formáty (změna počtu barev, rozlišení, ztrátovost grafické informace) - sdílení a výměna dat, jejich import a export - software pro práci s vektorovou grafikou - základní funkce vektorového editoru - samostatná tvorba grafiky 	10

Přesahy:

Český jazyk a literatura (2. ročník)

- Komunikační a slohová výchova

Matematika (3. ročník)

- Práce s daty

INFORMATIKA 3. ročník**Přínos předmětu pro rozvoj klíčových témat, odborných témat a průřezových témat****Klíčové kompetence****Kompetence k učení**

- uplatňovat různé způsoby práce s textem, umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
- využívat k učení různé informační zdroje i zkušeností svých a jiných lidí
- uplatňovat různé způsoby práce, umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace včetně internetu
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení a kritiku ze strany jiných lidí
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání v oboru a povolání

Kompetence k řešení problémů

- učit žáky porozumět zadání úkolu, získat informace a navrhnout způsob řešení, zdůvodnit jej, vyhodnotit, 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 zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)

Komunikační kompetence

- vést žáky k otevřené všestranné a účinné komunikaci, zejména profesní
- pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- učit se používat nové aplikace
- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet
- pracovat s informacemi, a to především s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
- vést žáky k užívání odborné terminologie

Sociální a personální kompetence

- rozvíjet u žáků práci v týmu, schopnost spolupráce
- hodnotit a respektovat práci a výtvarný projev (názor) vlastní i druhých
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi, učí se chápat, že každý člověk je různě chápavý a zručný
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly

- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti i meze a nedostatky
- efektivně se učit, volit vhodné techniky učení, využívat k učení různé pomůcky a prostředky

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- při zpracování informací jsou žáci vedeni ke kritickému myšlení nad obsahy sdělení, ke kterým se mohou dostat prostřednictvím Internetu

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- v rámci možností a podmínek školy vést žáky k pozitivnímu vztahu k práci, využívání poznatků z oblasti dalších předmětů
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- učit se používat nové aplikace
- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky komunikace
- získávat a pracovat s informacemi, získávat informace z celosvětové sítě Internet
- pracovat s informacemi z různých zdrojů
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní
- znát i možná nebezpečí při využívání internetu a elektronické komunikace
- dodržovat autorská práva (využívané programové vybavení, používáním textů a obrázků z internetu apod.)

Průřezová témata

Informační a komunikační technologie

Prostupuje celým předmětem ve všech ročnících.

V rámci předmětu jsou rozvíjeny komunikační dovednosti žáka.

Žák je veden:

- k využívání Internetu jako informačního zdroje
- k vytváření, spravování, předávání a editaci souborů
- k využívání prezentačních a komunikačních nástrojů

Občan v demokratické společnosti

Vede žáka:

- k dodržování zákonů a autorských práv v oblasti Informačních technologií. Učitel dbá na dodržování zásad společenského chování. Zpracovávané úlohy jsou tematicky zaměřeny na oblasti rozvíjející občanské a kulturní povědomí.
- k orientaci v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby

Člověk a svět práce

Cílem je vedení žáka k systematické práci, důslednému dodržování termínů, schopnosti pracovat v kolektivu a pocitu odpovědnosti za odevzdanou práci je zvyšovat jeho cenu na trhu práce a usnadnit jeho zapojení do pracovního procesu.

Objevuje se v tématech:

- elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu
- informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet
- informace, práce s informacemi
- Internet

Vede žáka:

- k práci s informacemi, vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací
- k odpovědnému rozhodování na základě vyhodnocení získaných informací.

Naučí žáka písemnému vyjadřování při úřední korespondenci.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
Žák: - uvědomuje si specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejích možností a pracuje s jejími prostředky	Práce v lokální síti, komunikační a přenosové možnosti Internetu - počítačová síť, server, pracovní stanice - připojení k síti - specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků	8
- založí si e-mailovou schránku - komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zasílání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření ovládá další běžné prostředky komunikace	Elektronická komunikace - e-mail, chat, messenger, videokonference, telefonie	8
- orientuje se v možnostech připojení k internetu - vysvětlí, z čeho se skládá internetová adresa - orientuje se v internetových prohlížečích - ovládá vyhledávání informací z internetu - volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání	Internet - možnosti připojení - adresa webové stránky - internetový prohlížeč - vyhledávání v internetu	6

<ul style="list-style-type: none"> - získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet - orientuje se v získaných informacích třídí je, vyhodnocuje, provádí jejich výběr - zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich další využití - uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému, správně interpretuje získané informace 	<p>Informační zdroje</p> <ul style="list-style-type: none"> - informace, práce s informacemi - informační zdroje 	5
<ul style="list-style-type: none"> - vytváří jednoduché www stránky za pomoci internetových zprostředkovatelů 	<p>Tvorba vlastních www stránek</p> <ul style="list-style-type: none"> - zprostředkovatelé stránek - základy tvorby jednoduchých www stránek 	4

Přesahy:

Český jazyk a literatura (3. ročník)

- základní dovednosti při telefonování, dopisování
- práce s textem a získávání informací

Pracoviště Třešť

<p>Informatika povinný předmět</p>	1. ročník	2.ročník	3. ročník	dotace hodin celkem
	2/66	1/33	0/0	3/99

INFORMATIKA 1. ročník

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí, odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

- uplatňovat různé způsoby práce s textem, umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
- využívat k učení různé informační zdroje i zkušeností svých a jiných lidí
- uplatňovat různé způsoby práce, umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace včetně internetu

- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení a kritiku ze strany jiných lidí
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání v oboru a povolání

Kompetence k řešení problémů

- učit žáky porozumět zadání úkolu, získat informace a navrhnout způsob řešení, zdůvodnit jej, vyhodnotit, 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 zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)

Komunikativní kompetence

- vést žáky k otevřené všestranné a účinné komunikaci, zejména profesní
- pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- učit se používat nové aplikace
- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě internet
- pracovat s informacemi, a to především s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
- vést žáky k užívání odborné terminologie

Sociální a personální kompetence

- rozvíjet u žáků práci v týmu, schopnost spolupráce
- hodnotit a respektovat práci a výtvarný projev (názor) vlastní i druhých
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi, učí se chápat, že každý člověk je různě chápavý a zručný
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti i meze a nedostatky
- efektivně se učit, volit vhodné techniky učení a duševní práce, využívat k učení různé pomůcky a prostředky

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- při zpracování informací jsou žáci vedeni ke kritickému myšlení nad obsahy sdělení, ke kterým se mohou dostat prostřednictvím Internetu

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- v rámci možností a podmínek školy vést žáky k pozitivnímu vztahu k práci, využívání poznatků z oblasti dalších předmětů
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- učit se používat nové aplikace
- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky komunikace
- získávat a pracovat s informacemi, získávat informace z celosvětové sítě Internet
- pracovat s informacemi z různých zdrojů
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní
- znát i možná nebezpečí při využívání internetu a elektronické komunikace
- dodržovat autorská práva (využívané programové vybavení, používáním textů a obrázků z internetu apod.)

Průřezová témata

Informační a komunikační technologie

Prostupuje celým předmětem ve všech ročnících.

V rámci předmětu jsou rozvíjeny komunikační dovednosti žáka.

Žák je veden:

- k využívání Internetu jako informačního zdroje
- k vytváření, spravování, předávání a editaci souborů
- k využívání prezentačních a komunikačních nástrojů

Občan v demokratické společnosti

Vede žáka:

- k dodržování zákonů a autorských práv v oblasti Informačních technologií. Učitel dbá na dodržování zásad společenského chování. Zpracovávané úlohy jsou tematicky zaměřeny na oblasti rozvíjející občanské a kulturní povědomí.
- k orientaci v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby

Člověk a svět práce

Cílem je vedení žáka k systematické práci, důslednému dodržování termínů, schopnosti pracovat v kolektivu a pocitu odpovědnosti za odevzdanou práci. Zvyšovat jeho cenu na trhu práce a usnadnit jeho zapojení do pracovního procesu.

Objevuje se v tématech:

- elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu
- informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet
- informace, práce s informacemi
- Internet

Vede žáka:

- k práci s informacemi, vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací
 - k odpovědnému rozhodování na základě vyhodnocení získaných informací
- Naučí žáka písemnému vyjadřování při úřední korespondenci.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál) - je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky - dodržuje zásady zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením - nastavuje uživatelské prostředí operačního systému - orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi - pracuje s nápovědou - uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací - vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů 	<p>Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle</p> <ul style="list-style-type: none"> - hardware, software, osobní počítač, části, periferie - základní a aplikační programové vybavení - operační systém - data, soubor, složka, souborový manažer - komprese dat - prostředky zabezpečení dat - před zneužitím a ochrany dat před zničením - ochrana autorských práv - nápověda, manuál 	<p>15</p>
<ul style="list-style-type: none"> - samostatně vytváří, upravuje a ukládá textový dokument, - zvládá základní typografická a estetická pravidla - je schopen vložit do textu obrázek nebo jiný text - používá odrážky a číslování kapitol 	<p>Práce se standardním aplikačním programovým vybavením</p> <p>Textový editor</p> <ul style="list-style-type: none"> - seznámení s prostředím - psaní textu na počítači - typ, velikost a barva písma - čáry a ohraničení - tabulky - odrážky a číslování - vkládání objektů do textu 	<p>15</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - editace napsaného textu - tvorba textového dokumentu z oboru 	
<ul style="list-style-type: none"> - seznámí se s pojmy vir, červ, hoax, adware, spyware a ví jak se jim bránit 	<p>Údržba a bezpečnost systému</p> <ul style="list-style-type: none"> - viry, červi, hackeři a ochrana proti nim - spyware a adware, spam a ochrana proti němu 	3
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá základní práce spojené s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání, základní funkce, příprava pro tisk) - vytváří a upravuje grafy - vkládá do tabulek jiné objekty - tvoří jednoduché grafy 	<p>Tabulkový procesor</p> <ul style="list-style-type: none"> - software pro práci s tabulkami - seznámení s prostředím programu - základní operace s buňkami - grafická úprava buňky - formát buňky - tvorba a úprava grafů - tvorba tabulky z oboru 	11
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá základní práce spojené s prezenčním editorem - provádí úpravu před vlastní prezentací - provádí časování prezentace 	<p>Prezentace</p> <ul style="list-style-type: none"> - prostředí programu PowerPoint - základní příkazy - struktura prezentace, nejčastější postupy vytváření prezentace - vkládání obrázků - prezentace vlastní práce z oboru 	12
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje mezi grafikou vektorovou a bitmapovou - orientuje se v hlavních typech grafických formátů, na základní úrovni dovede grafiku tvořit a upravovat - umí volit vhodné formáty grafických dat a nástroje pro práci s nimi - používá běžné základní a aplikační programové vybavení - provádí úpravu pro tisk 	<p>Práce s grafikou</p> <ul style="list-style-type: none"> - software pro práci s bitmapovou grafikou (např. Gimp, Adobe Photoshop...) - rastrová grafika, editační funkce - ukládání grafických dat - běžné grafické formáty a jejich vlastnosti - konverze mezi formáty (změna počtu barev, rozlišení, ztrátovost grafické informace) - sdílení a výměna dat, jejich import a export - software pro práci s vektorovou grafikou - základní funkce vektorového editoru - samostatná tvorba grafiky 	10

INFORMATIKA 2. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových témat, odborných témat a průřezových témat **Klíčové kompetence**

Kompetence k učení

- uplatňovat různé způsoby práce s textem, umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace
- využívat k učení různé informační zdroje i zkušeností svých a jiných lidí
- uplatňovat různé způsoby práce, umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace včetně internetu
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení a kritiku ze strany jiných lidí
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání v oboru a povolání

Kompetence k řešení problémů

- učit žáky porozumět zadání úkolu, získat informace a navrhnout způsob řešení, zdůvodnit jej, vyhodnotit, 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 zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)

Komunikační kompetence

- vést žáky k otevřené všestranné a účinné komunikaci, zejména profesní
- pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- učit se používat nové aplikace
- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě internet
- pracovat s informacemi, a to především s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií
- vést žáky k užívání odborné terminologie

Sociální a personální kompetence

- rozvíjet u žáků práci v týmu, schopnost spolupráce
- hodnotit a respektovat práci a výtvarný projev (názor) vlastní i druhých
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi, učí se chápat, že každý člověk je různě chápavý a zručný
- přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly
- kriticky hodnotit své osobní dispozice, uvědomovat si vlastní přednosti i meze a nedostatky
- efektivně se učit, volit vhodné techniky učení a duševní práce, využívat k učení různé pomůcky a prostředky

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- při zpracování informací jsou žáci vedeni ke kritickému myšlení nad obsahy sdělení, ke kterým se mohou dostat prostřednictvím Internetu

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- v rámci možností a podmínek školy vést žáky k pozitivnímu vztahu k práci, využívání poznatků

z oblasti dalších předmětů

- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií

- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením

- učit se používat nové aplikace

- komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky komunikace

- získávat a pracovat s informacemi, získávat informace z celosvětové sítě Internet

- pracovat s informacemi z různých zdrojů

- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky

přístupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní

- znát i možná nebezpečí při využívání internetu a elektronické komunikace

- dodržovat autorská práva (využívané programové vybavení, používáním textů a obrázků z internetu apod.)

Průřezová témata

Informační a komunikační technologie

Prostupuje celým předmětem ve všech ročnících. V rámci předmětu jsou rozvíjeny komunikační dovednosti žáka.

Vede žáka:

- k využívání Internetu jako informačního zdroje

- k vytváření, spravování, předávání a editaci souborů

- k využívání prezentačních a komunikačních nástrojů

Občan v demokratické společnosti

Vede žáka:

- k dodržování zákonů a autorských práv v oblasti Informačních technologií. Učitel dbá na dodržování zásad společenského chování. Zpracovávané úlohy jsou tematicky zaměřeny na oblasti rozvíjející občanské a kulturní povědomí.

- k orientaci v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby

Člověk a svět práce

Cílem je vedení žáka k systematické práci, důslednému dodržování termínů, schopnosti pracovat v kolektivu a pocitu odpovědnosti za odevzdanou práci je zvyšovat jeho cenu na trhu práce a usnadnit jeho zapojení do pracovního procesu.

Objevuje se v tématech:

- elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu

- informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet
- informace, práce s informacemi
- Internet

Vede žáka:

- k práci s informacemi, vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací
- k odpovědnému rozhodování na základě vyhodnocení získaných informací.

Naučí žáka písemnému vyjadřování při úřední korespondenci.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 2 ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uvědomuje si specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a pracuje s jejich prostředky 	<p>Práce v lokální síti, komunikační a přenosové možnosti Internetu</p> <ul style="list-style-type: none"> - počítačová síť, server, pracovní stanice - připojení k síti - specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků 	8
<ul style="list-style-type: none"> - založí si e-mailovou schránku - komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zasílání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření - ovládá další běžné prostředky komunikace 	<p>Elektronická komunikace</p> <ul style="list-style-type: none"> - e-mail, chat, messenger, videokonference, telefonie 	8
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v možnostech připojení k internetu - vysvětlí, z čeho se skládá internetová adresa - orientuje se v internetových prohlížečích - ovládá vyhledávání informací z internetu - volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání 	<p>Internet</p> <ul style="list-style-type: none"> - možnosti připojení - adresa webové stránky - internetový prohlížeč - vyhledávání v internetu 	6

<ul style="list-style-type: none"> - získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet - orientuje se v získaných informacích třídí je, vyhodnocuje, provádí jejich výběr - zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich další využití - uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému, správně interpretuje získané informace 	<p>Informační zdroje</p> <ul style="list-style-type: none"> - informace, práce s informacemi - informační zdroje 	<p>5</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vytváří jednoduché www stránky za pomoci internetových zprostředkovatelů 	<p>Tvorba vlastních www stránek</p> <ul style="list-style-type: none"> - zprostředkovatelé stránek - základy tvorby jednoduchých www stránek 	<p>4</p>
<ul style="list-style-type: none"> - prohlubování a opakování učiva 	<p>Prohlubování a upevňování učiva</p>	<p>2</p>

Přesahy:

Český jazyk a literatura

Matematika

- Komunikační a slohová výchova

- Práce s daty

SUROVINY

Název školy:	SOŠ a SOU Třešť
Adresa školy:	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
Název školního vzdělávacího programu:	Cukrář, cukrářská výroba
Kód a název oboru vzdělávání:	29-54-E/01 Potravinářská výroba
Dosažený stupeň vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka vzdělávání:	3 roky
Forma vzdělávání:	Denní studium
Platnost ŠVP:	Od 1.9.2017 počínaje 1. ročníkem

Cíl předmětu

Cílem předmětu je poskytnout žákům ucelený soubor poznatků o základních surovinách, pomocných látkách a přísadách používaných v cukrářské výrobě, o jejich původu, složení, vlastnostech a použití, o zásadách správného ošetřování a skladování potravin. Předmět vede žáky k pochopení významu racionální výživy pro zdraví člověka.

Obsah předmětu usiluje o to, aby žáci získané vědomosti využili v odborných předmětech, zejména v technologii a odborném výcviku, při výběru vhodných surovin pro daný výrobek a zvolenou technologii jeho výroby, dále při sensorickém hodnocení a určování optimálních podmínek skladování surovin.

Charakteristika učiva

Učivo je propojeno s předměty Technologie a Odborný výcvik. Zaměřuje se na tématické celky, které souvisejí s fyziologií výživy, hygienickými předpisy a nejdůležitějšími surovinami používanými v cukrářské výrobě a jejich významem pro technologii výroby. Do výuky jsou zařazeny také nové suroviny, jejich složení a technologický význam, a suroviny důležité pro zdravou výživu.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

- výuka směřuje k tomu, aby si žáci vážili zdraví a materiálních hodnot s ohledem na životní prostředí

Doporučené výukové strategie

- hromadná výuka
- skupinová výuka
- týmová práce
- samostatná práce

Metody vyučování, které jsou využívány:

- výklad
- demonstrace
- diskuse
- vyhledávání informací z různých zdrojů, jejich vyhodnocení a ověřování

Hodnocení výsledků vzdělávání

- je v souladu s Klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu
- úroveň získaných vědomostí
- hodnocení odborné správnosti - vyjadřovacích schopností a ústního projevu, písemných prací
- dále je hodnocena samostatnost v myšlení, aktivita při vyučování, psaní poznámek a úprava sešitů
- spolupráce s vyučujícím, píle, snaha a zájem o učení
- výsledky práce žáků jsou klasifikovány učitelem a je zde uplatněno hodnocení spolužáky i sebehodnocení

Pracoviště Černovice

Suroviny povinný předmět	1. ročník	2.ročník	3. ročník	dotace hodin celkem
	2/66	2/66	2/62	6/194

SUROVINY 1. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových, odborných kompetencí a průřezových témat **Klíčové kompetence:**

Kompetence k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- naučí se žák s porozuměním poslouchat mluvené projevy
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí

Kompetence k řešení problémů

- naučit žáka porozumět problému, vybrat adekvátně řešení na základě odborných znalostí, spolupracovat při řešení v týmu, prezentovat svůj postup
- volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve

Komunikativní kompetence

- naučit žáky vyjadřovat se srozumitelně a souvisle v odborných výrazech, zpracovávat správně a srozumitelně, přiměřeně souvislé texty na běžná a odborná témata, účastnit se diskusí, obhajovat svůj názor, přijmout kritiku

Personální a sociální kompetence

- posuzovat reálně své možnosti a stanovit si podle nich své cíle
- reagovat vhodně na hodnocení, přijímat odpovědnost za svou práci i práci v týmu
- přispívat k vytváření dobrých mezilidských vztahů

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- respektovat předpisy, uvědomovat si morální odpovědnost při výkonu povolání

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- přijímat odpovědnost za svůj odborný růst, další vzdělávání a profesní život

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením

Odborné kompetence

- rozlišovat vlastnosti, jakost a rozdělení základních druhů potravin
- vysvětlit pojem výživa, význam racionální výživy pro člověka a léčebná výživa
- orientovat se v biologické a energetické hodnotě základních potravin
- rozlišovat vlastnosti, význam, složení, využití, vady a způsob skladování surovin rostlinného původu – sladidla, obiloviny, mouky, škrobů

Přijímat a skladovat suroviny, polotovary a hotové potravinářské výrobky

- orientovat se v jednotlivých druzích surovin, polotovarů a hotových výrobků, při skladování zohlednit jejich vlastnosti, kvalitu a trvanlivost a skladovat je podle stanovených zásad

Zpracovávat suroviny a polotovary na hotové potravinářské výrobky dle technologického postupu a s ohledem na bezpečnost potravin

- provádět senzorické hodnocení kvality surovin a hotových potravinářských výrobků

Aplikovat hygienické požadavky v potravinářském provozu

- likvidovat odpady v potravinářské výrobě v souladu s ekologickými principy

Průřezová témata

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni tak, aby vnímali vztah mezi lidskou činností a životním prostředím, aby pochopili nutnost hospodárného nakládání se surovinami a odpady, přínos ke zdravému životnímu stylu.

Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k tomu, aby se orientovali ve světě práce jako celku i v hospodářské struktuře. Vyhledávali aktivně nové informace ze svého oboru, aplikovali získané poznatky, pěstovali kladný vztah k oboru, uvědomovali si zodpovědnost za vlastní život, vzdělávání a profesní kariéru.

Informační a komunikační technologie

Žáci jsou vedeni k využívání internetu, aby získávali další informace o probírané látce a rozšířit tak své poznatky z oblasti zdravé výživy, modifikovaných škrobů, vitamínů aj.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - objasní úkoly potravinářského průmyslu - vyjmenuje a charakterizuje jednotlivá odvětví potravinářského průmyslu - uvede příklady surovin rostlinného a živočišného původu - popíše rozdělení poživatin, objasní význam a rozdíl mezi potravinami, pochutinami a nápoji - rozdělí a charakterizuje pochutiny, jejich vlastnosti a význam - popíše složení potravin, vyjmenuje jednotlivé živiny, jejich charakteristické vlastnosti, význam a funkci - uvede příklady cizorodých látek v potravinách, způsoby kontaminace a vliv na zdraví člověka 	<p>Složení a vlastnosti potravin</p> <ul style="list-style-type: none"> - potravinářský průmysl, rozdělení - suroviny rostlinného a živočišného původu - rozdělení poživatin – potraviny, pochutiny, nápoje - chemické složení potravin a vlastnosti živin - cizorodé látky, kontaminanty 	<p>10</p>
<ul style="list-style-type: none"> - uvede význam racionální výživy a zásady správné výživy - vysvětlí pojem výživová hodnota potravin a rozdíl mezi biologickou a energetickou hodnotou potravin - vyjmenuje základní výživová doporučení - charakterizuje jednotlivé druhy výživy, vysvětlí význam správné výživy a důsledek nesprávných stravovacích návyků - na příkladu objasní význam léčebné výživy, druhy diet - vysvětlí možnost vzniku nákazy z potravin, její nebezpečí a prevenci 	<p>Základy výživy</p> <ul style="list-style-type: none"> - zásady racionální výživy - biologická a energetická hodnota potravin - výživová doporučení - druhy výživy, léčebná výživa - alimentární nákazy 	<p>8</p>

<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje živiny a vysvětlí jejich význam pro člověka - popíše schéma trávicí soustavy, způsob mechanického a chemického trávení, charakterizuje funkci enzymů a uvede příklady - objasní princip trávení a vstřebávání živin a vylučování zbytků potravin 	<p>Metabolismus živin</p> <ul style="list-style-type: none"> - látky nezbytné pro výživu organismu - trávicí soustava , fyziologie trávení - jednotlivé fáze a význam metabolismu živin 	<p>10</p>
<ul style="list-style-type: none"> - rozdělí normy a vysvětlí, co je jejich obsahem - provádí sensorické hodnocení surovin a vyjmenuje faktory ovlivňující jejich jakost - charakterizuje posuzování jakosti pomocí jednoduchých přístrojů a pomůcek - vyjmenuje příčiny znehodnocování potravin - vyjmenuje zásady skladování různých druhů potravinářských surovin - přijímá, třídí a uskladňuje suroviny s ohledem na jejich trvanlivost a objasní využitelnost v konkrétním potravinářském odvětví - vysvětlí význam konzervování, popíše způsoby konzervace surovin 	<p>Jakostní znaky surovin, skladování a ošetřování surovin a výrobků, konzervace</p> <ul style="list-style-type: none"> - jakostní normy - způsoby zjišťování jakosti - příčiny znehodnocování surovin a výrobků - zásady správného skladování surovin a výrobků - konzervace potravin 	<p>7</p>

<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje sacharidy z hlediska vzniku - rozdělí a vyjmenuje sacharidy podle chemického složení - uvede vlastnosti sacharidů - stručně popíše výrobu řepného cukru - uvede příklady použití cukru - popíše jak vzniká med a jakými způsoby jej získáváme - vyjmenuje vlastnosti medu - uvede chemické složení a objasní význam medu z hlediska stravování a použití v potravinářství - vyjmenuje druhy medu - charakterizuje umělá sladidla - vysvětlí jejich význam použití v cukrářské výrobě - uvede příklady sladidel 	<p>Sladidla</p> <ul style="list-style-type: none"> - přírodní sladidla: charakteristika vlastnosti a rozdělení - rozdělení sacharidů - princip výroby řepného cukru - druhy konzumního cukru a jejich použití - význam, vlastnosti, složení a druhy medu - umělá sladidla: význam, charakteristika a druhy 	<p>10</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje obiloviny z hlediska výskytu a využití - vyjmenuje druhy obilovin - charakterizuje jednotlivé druhy , uvede význam - popíše složení obilky - popíše způsoby skladování obilnin - uvede způsoby hodnocení, provede senzorické hodnocení a popíše vady 	<p>Obiloviny</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika obilovin a význam - druhy obilovin, chemické složení a využití - skladování, jakost a vada obilí 	<p>7</p>
<ul style="list-style-type: none"> - popíše význam - vysvětlí princip výroby mouky - vyjmenuje druhy mouky - uvede jejich vlastnosti , charakteristické znaky a chemické složení - uvede způsoby hodnocení, provede senzorické hodnocení a popíše vady - uvede zásady skladování a předcházení nežádoucím změnám 	<p>Mouka</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika mouky a její význam - princip výroby mouky - druhy mouky, jejich chemické složení a charakteristika - hodnocení jakosti mouky - skladování mouky, vady a škůdci 	<p>8</p>

<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje druhy škrobů , popíše jejich vlastnosti, způsoby skladování, význam a využití - vysvětlí princip výroby škrobu - vysvětlí co je modifikovaný škrob - uvede jakými způsoby jej lze vyrobit a jakými vlastnostmi se liší - vysvětlí zásady skladování - vysvětlí co je škrobový sirup - uvede jeho chemické složení - vyjmenuje z čeho se vyrábí a stručně popíše výrobní postup 	<p>Škroby</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy , vlastnosti a význam škrobu - využití a skladování škrobů - princip výroby škrobu - modifikovaný škrob - škrobový sirup 	<p>6</p>
---	---	-----------------

Přesahy :

Veškerá témata jsou provázána s předmětem Technologie a prakticky jsou uplatňována v Odborném výcviku.

SUROVINY 2. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových, odborných kompetencí a průřezových témat
Klíčové kompetence:

Kompetence k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí.

Kompetence k řešení problémů

- porozumět problému, vybrat adekvátně řešení na základě odborných znalostí, spolupracovat při řešení v týmu, prezentovat svůj postup
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve

Komunikativní kompetence

- vyjadřovat se srozumitelně a souvisle v odborných výrazech, zpracovávat správně a srozumitelně, přiměřeně souvislé texty na běžná a odborná témata, účastnit se diskusí, obhajovat svůj názor, přijmout kritiku

Sociální a personální kompetence

- reálně posuzovat své možnosti a stanovit si podle nich své cíle
- reagovat vhodně na hodnocení, přijímat odpovědnost za svou práci i práci v týmu
- přispívat k vytváření dobrých mezilidských vztahů

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- respektovat předpisy, uvědomovat si morální odpovědnost při výkonu povolání

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- přijímat odpovědnost za svůj odborný růst, další vzdělávání a profesní život

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením

Odborné kompetence

- rozlišovat vlastnosti, význam, složení, využití, vady a způsob skladování surovin živočišného a rostlinného původu – mléko a mléčné výrobky, tuky, ovoce a ovocné výrobky, jádroviny a olejnaté semena, kakao a čokoláda, pochutiny

Přijímat a skladovat suroviny, polotovary a hotové potravinářské výrobky

- orientovat se v jednotlivých druzích surovin, polotovarů a hotových výrobků, při skladování zohlednit jejich vlastnosti, kvalitu a trvanlivost a skladovat je podle stanovených zásad

Zpracovávat suroviny a polotovary na hotové potravinářské výrobky dle technologického postupu a s ohledem na bezpečnost potravin

- provádět senzorické hodnocení kvality surovin a hotových potravinářských výrobků

Aplikovat hygienické požadavky v potravinářském provozu

- likvidovat odpady v potravinářské výrobě v souladu s ekologickými principy

Průřezová témata

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni tak, aby vnímali vztah mezi lidskou činností a životním prostředím, aby pochopili nutnost hospodárného nakládání se surovinami a odpady, přínos ke zdravému životnímu stylu.

Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k tomu, aby se orientovali ve světě práce jako celku i v hospodářské struktuře. Vyhledávali aktivně nové informace ze svého oboru, aplikovali získané poznatky, pěstovali kladný vztah k oboru, uvědomovali si zodpovědnost za vlastní život, vzdělávání a profesní kariéru.

Informační a komunikační technologie

Žáci jsou vedeni k využívání internetu, aby získávali další informace o probírané látce a rozšířit tak své poznatky z oblasti zdravé výživy, modifikovaných škrobů, vitamínů aj.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> -popíše vlastnosti, způsob skladování, význam a využití v cukrářské výrobě - uvede chemické složení a obsah živin v bílku a ve žloutku - vyjmenuje tržní druhy vajec a vysvětlí pravidla a způsoby jejich označování - objasní význam dodržování hygieny při skladování vajec a práci s vejci - vyjmenuje a stručně popíše způsoby konzervování vajec - uvede způsoby hodnocení, provede senzorické hodnocení a popíše vady 	<p>Vejece</p> <ul style="list-style-type: none"> - chemické složení vajec, jejich charakteristika a význam vajec v cukrářské výrobě - jakostní znaky vajec, způsoby zjišťování jakosti, třídění - skladování vajec a doba trvanlivosti - způsoby uchování vajec - vady vajec - nákazy z vajec, způsoby zamezení šíření infekce 	<p>12</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje mléko z hlediska výživy - vyjmenuje jednotlivé živiny a uvede tržní druhy mléka - vyjmenuje a stručně popíše způsoby konzervování mléka - uvede zásady skladování a předcházení nežádoucím změnám - uvede příklady použití mléka v cukrářské výrobě - charakterizuje smetanu z hlediska chemického složení a využití v cukrářské výrobě - popíše postup při výrobě smetany - uvede tržní druhy smetany a zásady při jejím skladování - uvede příklady využití smetany - charakterizuje tvaroh z hlediska chemického složení a využití v cukrářské výrobě - popíše postup při výrobě sladkého a kyselého tvarohu - uvede tržní druhy tvarohu a příklady využití tvarohu v cukrářské výrobě - rozdělí sýry dle výroby a použití - uvede zásady skladování a uchování 	<p>Mléko a mléčné výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - mléko – charakteristika a význam z hlediska výživy - druhy a chemické složení mléka - úprava, ošetření a skladování mléka - vady mléka a faktory ovlivňující jakost mléka - výroba smetany - druhy a složení smetany - ošetřování a skladování smetany - použití smetany v cukrářské výrobě - máslo – princip výroby, charakteristika, druhy a využití v cukrářské výrobě - tvaroh – princip výroby, charakteristika, druhy a využití v cukrářské výrobě - sýry – princip výroby, základní rozdělení a charakteristika 	<p>12</p>

<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje tuky - uvede rozdíly mezi rostlinnými a živočišnými tuky z hlediska složení a výživy - popíše postup při výrobě rostlinných olejů - vyjmenuje druhy rostlinných olejů a příklady použití v cukrářské výrobě - vyjmenuje živočišné tuky - popíše postup při výrobě másla - uvede druhy másla a jeho chemické složení - uvede příklady použití másla v cukrářské výrobě - stručně popíše získávání sádla a loje a jejich úpravu - charakterizuje rybí tuky a jejich význam ve výživě a uplatnění v potravinářství - charakterizuje ztužený pokrmový tuk a stručně popíše postup při jeho výrobě - uvede příklady použití ztužených tuků v cukrářské výrobě - popíše postup při výrobě margarínů - uvede zásady skladování tuků a předcházení nežádoucím změnám - vysvětlí co je žluknutí tuků a jak k němu dochází 	<p>Tuky</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam, rozdělení, složení a konzistence tuků - rostlinné tuky - živočišné tuky - princip výroby tuků - průmyslově vyráběné tuky, jejich využití cukrářské výrobě - skladování tuků - vady tuků, žluknutí - použití tuků v cukrářské výrobě 	<p>12</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje ovoce z hlediska výživy a využití v cukrářské výrobě - rozdělí ovoce dle druhů - uvede chemické složení ovoce - vyjmenuje a charakterizuje způsoby konzervování ovoce - vyjmenuje ovocné výrobky - uvede příklady využití ovoce a ovocných výrobků v cukrářské výrobě 	<p>Ovoce a výrobky z ovoce</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika , rozdělení a druhy ovoce - způsoby konzervace ovoce - ovocné výrobky - význam ovoce a výrobků z ovoce pro výživu , jejich využití v cukrářské výrobě 	<p>10</p>

<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje jádroviny a olejnatá semena z hlediska výživy - rozdělí jádroviny a olejnatá semena dle druhů - uvede chemické složení jádrovin - vyjmenuje zásady skladování jádrovin a olejnatých semen a předcházení nežádoucím změnám - uvede příklady použití jádrovin a olejnatých semen cukrářské výrobě 	<p>Jádroviny a olejnatá semena</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy , složení a význam jádrovin a olejnatých semen - skladování jádrovin a olejnatých semen a použití v cukrářské výrobě 	<p>10</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje kakaovník a kakaové boby - popíše úpravu kakaových bobů fermentací , vysvětlí proč se provádí - uvede složení kakaových bobů - popíše výrobu základní kakaové hmoty - popíše výrobu kakaového másla a kakaového prášku - vyjmenuje druhy čokolád - uvede základní suroviny pro výrobu čokolád - popíše jednotlivé fáze při výrobě čokolády - uvede příklady použití čokolády v cukrářské výrobě - charakterizuje tukové polevy a jejich význam a použití v cukrářské výrobě 	<p>Kakao a čokoláda</p> <ul style="list-style-type: none"> - pěstování , druhy , složení a úprava kakaových bobů - výroba základní kakaové hmoty - výroba kakaového prášku - druhy a složení čokolády - výroba čokolády - význam a použití čokolády v cukrářské výrobě - cukrářská kakaová poleva - ledová a tuková poleva 	<p>10</p>

Přesahy:

Veškerá témata jsou provázána s předmětem Technologie a prakticky jsou uplatňována v Odborném výcviku.

SUROVINY 3. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových, odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence:

Kompetence k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí

Kompetence k řešení problémů

- porozumět problému, vybrat adekvátně řešení na základě odborných znalostí, spolupracovat při řešení v týmu, prezentovat svůj postup
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve

Komunikativní kompetence

- vyjadřovat se srozumitelně a souvisle v odborných výrazech, zpracovávat správně a srozumitelně, přiměřeně souvislé texty na běžná a odborná témata, účastnit se diskusí, obhajovat svůj názor, přijmout kritiku

Sociální a personální kompetence

- reálně posuzovat své možnosti a stanovit si podle nich své cíle
- reagovat vhodně na hodnocení, přijímat odpovědnost za svou práci i práci v týmu
- přispívat k vytváření dobrých mezilidských vztahů

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- respektovat předpisy, uvědomovat si morální odpovědnost při výkonu povolání

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- přijímat odpovědnost za svůj odborný růst, další vzdělávání a profesní život

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením

Odborné kompetence

- rozlišovat vlastnosti, význam, složení, druhy, použití a způsob skladování surovin – pochutiny, nápoje, želírovací prostředky, kypřící prostředky, chemické látky používané v cukrářské výrobě, potravinářská barviva a obalové materiály

Přijímat a skladovat suroviny, polotovary a hotové potravinářské výrobky

- orientovat se v jednotlivých druzích surovin, polotovarů a hotových výrobků, při skladování zohlednit jejich vlastnosti, kvalitu a trvanlivost a skladovat je podle stanovených zásad

Zpracovávat suroviny a polotovary na hotové potravinářské výrobky dle technologického postupu a s ohledem na bezpečnost potravin

- provádět senzoričké hodnocení kvality surovin a hotových potravinářských výrobků

Aplikovat hygienické požadavky v potravinářském provozu

- likvidovat odpady v potravinářské výrobě v souladu s ekologickými principy

Průřezová témata

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni tak, aby vnímali vztah mezi lidskou činností a životním prostředím, aby pochopili nutnost hospodárného nakládání se surovinami a odpady, přínos ke zdravému životnímu stylu.

Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k tomu, aby se orientovali ve světě práce jako celku i v hospodářské struktuře. Vyhledávali aktivně nové informace ze svého oboru, aplikovali získané poznatky, pěstovali kladný vztah k oboru, uvědomovali si zodpovědnost za vlastní život, vzdělávání a profesní kariéru.

Informační a komunikační technologie

Žáci jsou vedeni k využívání internetu, aby získávali další informace o probírané látce a rozšířit tak své poznatky z oblasti zdravé výživy, modifikovaných škrobů, vitamínů aj.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none">- charakterizuje pochutiny z hlediska výživy- rozdělí pochutiny dle způsobu použití- popíše úpravu kávových plodů fermentací, vysvětlí proč se fermentace provádí- popíše složení a použití kávy- popíše pražení kávy- uvede příklady použití kávy v cukrářské výrobě- charakterizuje čajovník- vyjmenuje druhy čaje- charakterizuje koření, uvede hlavní důvody jeho použití v cukrářské výrobě- vyjmenuje druhy koření- vyjmenuje druhy octa- stručně popíše výrobu octa- uvede příklady použití octa v cukrářské výrobě	Pochutiny <ul style="list-style-type: none">- povzbuzující pochutiny – káva, čaj, kakao- koření – význam a druhy- koření přípravky	5
<ul style="list-style-type: none">- charakterizuje jednotlivé skupiny nápojů- vyjmenuje druhy nealkoholických nápojů- stručně popíše výrobu piva, vína, základních lihovin- uvede příklady použití vín v cukrářské výrobě	Nápoje <ul style="list-style-type: none">- druhy nealkoholických nápojů- druhy alkoholických nápojů	8

<ul style="list-style-type: none"> - uvede význam používání želírovacích prostředků v cukrářské výrobě - vyjmenuje druhy želírovacích látek používaných v cukrářské výrobě - popíše použití želírovacích prostředků cukrářské výrobě 	<p>Želírovací prostředky</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy a vlastnosti želírovacích prostředků - použití želírovacích prostředků v cukrářské výrobě 	<p>6</p>
<ul style="list-style-type: none"> - rozliší a charakterizuje druhy kypřících prostředků a rozdílů ve způsobu kypření - vysvětlí princip fyzikálního a biologického kypření - charakterizuje droždí - popíše výrobu droždí - uvede vady droždí a podmínky pro skladování - uvede příklady použití droždí v cukrářské výrobě - vyjmenuje chemické kypřící prostředky - uvede příklady použití chemických kypřidel v cukrářské výrobě 	<p>Kypřící prostředky</p> <ul style="list-style-type: none"> - přírodní kypřící prostředky - droždí, vlastnosti, princip výroby, způsoby použití - chemické kypřící prostředky 	<p>11</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje druhy nových surovin, uvede významné zástupce a jejich použití v cukrářské výrobě - zdůvodní použití nových druhů surovin s ohledem na technologický postup - uvede výhody používání rychlošlehačích přípravků a moučných směsí - vyjmenuje směsi na výrobu náplní a ozdob - vyjmenuje druhy zmrzlinových směsí - vysvětlí funkci a použití emulgátorů a stabilizátorů v cukrářské výrobě - vysvětlí význam fortifikace cukrářských 	<p>Nové druhy surovin</p> <ul style="list-style-type: none"> - rychlošlehačí prostředky - surovinové směsi na výrobu polotovarů a výrobků - zmrzlinové přípravky - stabilizátory - emulgátory - ostatní vývojové suroviny 	<p>10</p>

<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam použití chemických látek v cukrářské výrobě - charakterizuje kyselinu citrónovou a vinnou - popíše způsob jejich získávání - uvede jejich vlastnosti a příklady použití v cukrářské výrobě a v potravinářství - vyjmenuje, stručně charakterizuje a uvede příklady použití konzervačních látek v cukrářské výrobě 	<p>Chemické látky používané v cukrářské výrobě</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy, význam a použití 	7
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje přírodní barviva - popíše syntetická barviva - uvede příklady cukrářských výrobků s použitím potravinářského barviva 	<p>Potravinářská barviva</p> <ul style="list-style-type: none"> - přírodní barviva -syntetická barviva 	3
<ul style="list-style-type: none"> - popíše význam obalů a charakterizuje druhy obalů používané zejména v cukrářské - volí vhodné obalové materiály podle druhu výrobku - má přehled o nových druzích obalových materiálů 	<p>Obalové materiály</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam, druhy a charakteristika obalových materiálů - použití obalových materiálů v cukrářské výrobě - nové druhy obalových materiálů 	5
<ul style="list-style-type: none"> - souhrnným opakováním získává vědomosti potřebné pro úspěšné vykonání závěrečné zkoušky ve zvolené profesi cukrářské práce 	<p>Upeňování získaných vědomostí a teoretická příprava k závěrečným zkouškám</p> <ul style="list-style-type: none"> - složení a vlastnosti potravin, základy výživy - sladidla - obiloviny, mouka, škroby - vejce, mléko, mléčné výrobky - tuky, kakao a čokoláda - ovoce, jádroviny, olejnatá semena 	7

Přesahy:

Veškerá témata jsou provázána s předmětem Technologie a prakticky jsou uplatňována v Odborném výcviku.

Pracoviště Třešť

Suroviny povinný předmět	1. ročník	2. ročník	3. ročník	dotace hodin celkem
	2/66	3/99	1/31	6/196

SUROVINY 1. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových, odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence:

Kompetence k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- naučí se žák s porozuměním poslouchat mluvené projevy
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí

Kompetence k řešení problémů

- naučit žáka porozumět problému, vybrat adekvátně řešení na základě odborných znalostí, spolupracovat při řešení v týmu, prezentovat svůj postup
- volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve

Komunikativní kompetence

- naučit žáky vyjadřovat se srozumitelně a souvisle v odborných výrazech, zpracovávat správně a srozumitelně, přiměřeně souvislé texty na běžná a odborná témata, účastnit se diskusí, obhajovat svůj názor, přijmout kritiku

Personální a sociální kompetence

- posuzovat reálně své možnosti a stanovit si podle nich své cíle
- reagovat vhodně na hodnocení, přijímat odpovědnost za svou práci i práci v týmu
- přispívat k vytváření dobrých mezilidských vztahů

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- respektovat předpisy, uvědomovat si morální odpovědnost při výkonu povolání

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- přijímat odpovědnost za svůj odborný růst, další vzdělávání a profesní život

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením

Odborné kompetence

- rozlišovat vlastnosti, jakost a rozdělení základních druhů potravin
- vysvětlit pojem výživa, význam racionální výživy pro člověka a léčebná výživa
- orientovat se v biologické a energetické hodnotě základních potravin

Přijímat a skladovat suroviny, polotovary a hotové potravinářské výrobky

- orientovat se v jednotlivých druzích surovin, polotovarů a hotových výrobků, při skladování zohlednit jejich vlastnosti, kvalitu a trvanlivost a skladovat je podle stanovených zásad

Zpracovávat suroviny a polotovary na hotové potravinářské výrobky dle technologického postupu a s ohledem na bezpečnost potravin

- provádět senzorické hodnocení kvality surovin a hotových potravinářských výrobků

Aplikovat hygienické požadavky v potravinářském provozu

- likvidovat odpady v potravinářské výrobě v souladu s ekologickými principy

Průřezová témata

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni tak, aby vnímali vztah mezi lidskou činností a životním prostředím, aby pochopili nutnost hospodárného nakládání se surovinami a odpady, přínos ke zdravému životnímu stylu.

Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k tomu, aby se orientovali ve světě práce jako celku i v hospodářské struktuře. Vyhledávali aktivně nové informace ze svého oboru, aplikovali získané poznatky, pěstovali kladný vztah k oboru, uvědomovali si zodpovědnost za vlastní život, vzdělávání a profesní kariéru.

Informační a komunikační technologie

Žáci jsou vedeni k využívání internetu, aby získávali další informace o probírané látce a rozšířit tak své poznatky z oblasti zdravé výživy, modifikovaných škrobů, vitamínů aj.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none">- objasní úkoly potravinářského průmyslu- vyjmenuje a charakterizuje jednotlivá odvětví potravinářského průmyslu- uvede příklady surovin rostlinného a živočišného původu- popíše rozdělení poživatin, objasní význam a rozdíl mezi potravinami, pochutinami a nápoji- rozdělí a charakterizuje pochutiny, jejich vlastnosti a význam- popíše složení potravin, vyjmenuje jednotlivé živiny, jejich charakteristické vlastnosti, význam a funkci- uvede příklady cizorodých látek v potravinách, způsoby kontaminace a vliv na zdraví člověka	Složení a vlastnosti potravin <ul style="list-style-type: none">- potravinářský průmysl, rozdělení- suroviny rostlinného a živočišného původu- rozdělení poživatin – potraviny, pochutiny, nápoje- chemické složení potravin a vlastnosti živin- cizorodé látky, kontaminanty	10

<ul style="list-style-type: none"> - uvede význam racionální výživy a zásady správné výživy - vysvětlí pojem výživová hodnota potravin a rozdíl mezi biologickou a energetickou hodnotou potravin - vyjmenuje základní výživová doporučení - charakterizuje jednotlivé druhy výživy, vysvětlí význam správné výživy a důsledek nesprávných stravovacích návyků - na příkladu objasní význam léčebné výživy, druhy diet - vysvětlí možnost vzniku nákazy z potravin, její nebezpečí a prevenci 	<p>Základy výživy</p> <ul style="list-style-type: none"> - zásady racionální výživy - biologická a energetická hodnota potravin - výživová doporučení - druhy výživy, léčebná výživa - alimentární nákazy 	<p>8</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje živiny a vysvětlí jejich význam pro člověka - popíše schéma trávicí soustavy, způsob mechanického a chemického trávení, charakterizuje funkci enzymů a uvede příklady - objasní princip trávení a vstřebávání živin a vylučování zbytků potravin 	<p>Metabolismus živin</p> <ul style="list-style-type: none"> - látky nezbytné pro výživu organismu - trávicí soustava, fyziologie trávení - jednotlivé fáze a význam metabolismu živin 	<p>10</p>
<ul style="list-style-type: none"> - rozdělí normy a vysvětlí, co je jejich obsahem - provádí sensorické hodnocení surovin a vyjmenuje faktory ovlivňující jejich jakost - charakterizuje posuzování jakosti pomocí jednoduchých přístrojů a pomůcek - vyjmenuje příčiny znehodnocování potravin - vyjmenuje zásady skladování různých druhů potravinářských surovin - přijímá, třídí a uskladňuje suroviny s ohledem na jejich trvanlivost a objasní využitelnost v konkrétním potravinářském odvětví - vysvětlí význam konzervování, popíše způsoby konzervace surovin 	<p>Jakostní znaky surovin, skladování a ošetřování surovin a výrobků, konzervace</p> <ul style="list-style-type: none"> - jakostní normy - způsoby zjišťování jakosti - příčiny znehodnocování surovin a výrobků - zásady správného skladování surovin a výrobků - konzervace potravin 	<p>7</p>

<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje sacharidy z hlediska vzniku - rozdělí a vyjmenuje sacharidy podle chemického složení - uvede vlastnosti sacharidů - stručně popíše výrobu řepného cukru - uvede příklady použití cukru - popíše, jak vzniká med a jakými způsoby jej získáváme - vyjmenuje vlastnosti medu - uvede chemické složení a objasní význam medu z hlediska stravování a použití v potravinářství - vyjmenuje druhy medu - charakterizuje umělá sladidla - vysvětlí jejich význam použití v cukrářské výrobě - uvede příklady sladidel 	<p>Sladidla</p> <ul style="list-style-type: none"> - přírodní sladidla: charakteristika vlastnosti a rozdělení - rozdělení sacharidů - princip výroby řepného cukru - druhy konzumního cukru a jejich použití - význam, vlastnosti, složení a druhy medu - umělá sladidla: význam, charakteristika a druhy 	<p>10</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje obiloviny z hlediska výskytu a využití - vyjmenuje druhy obilovin - charakterizuje jednotlivé druhy, uvede význam - popíše složení obilky - popíše způsoby skladování obilnin - uvede způsoby hodnocení, provede senzorické hodnocení a popíše vady 	<p>Obiloviny</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika obilovin a význam - druhy obilovin, chemické složení a využití - skladování, jakost a vady obilí 	<p>7</p>
<ul style="list-style-type: none"> - popíše význam - vysvětlí princip výroby mouky - vyjmenuje druhy mouky - uvede jejich vlastnosti, charakteristické znaky a chemické složení - uvede způsoby hodnocení, provede senzorické hodnocení a popíše vady - uvede zásady skladování a předcházení nežádoucím změnám 	<p>Mouka</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika mouky a její význam - princip výroby mouky - druhy mouky, jejich chemické složení a charakteristika - hodnocení jakosti mouky - skladování mouky, vady a škůdci 	<p>8</p>

<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje druhy škrobů, popíše jejich vlastnosti, způsoby skladování, význam a využití - vysvětlí princip výroby škrobu - vysvětlí co je modifikovaný škrob - uvede jakými způsoby jej lze vyrobit a jakými vlastnostmi se liší - vysvětlí zásady skladování - vysvětlí co je škrobový sirup - uvede jeho chemické složení - vyjmenuje z čeho se vyrábí a stručně popíše výrobní postup 	<p>Škroby</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy, vlastnosti a význam škrobu - využití a skladování škrobů - princip výroby škrobu - modifikovaný škrob - škrobový sirup 	<p>6</p>
--	--	-----------------

Přesahy:

Veškerá témata jsou provázána s předmětem Technologie a prakticky jsou uplatňována v Odborném výcviku.

SUROVINY 2. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových, odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence:

Kompetence k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí

Kompetence k řešení problémů

- porozumět problému, vybrat adekvátně řešení na základě odborných znalostí, spolupracovat při řešení v týmu, prezentovat svůj postup
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve

Komunikativní kompetence

- vyjadřovat se srozumitelně a souvisle v odborných výrazech, zpracovávat správně a srozumitelně, přiměřeně souvislé texty na běžná a odborná témata, účastnit se diskusí, obhajovat svůj názor, přijmout kritiku

Sociální a personální kompetence

- reálně posuzovat své možnosti a stanovit si podle nich své cíle
- reagovat vhodně na hodnocení, přijímat odpovědnost za svou práci i práci v týmu
- přispívat k vytváření dobrých mezilidských vztahů

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- respektovat předpisy, uvědomovat si morální odpovědnost při výkonu povolání

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- přijímat odpovědnost za svůj odborný růst, další vzdělávání a profesní život

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením

Odborné kompetence

- rozlišovat vlastnosti, význam, složení, využití, vady a způsob skladování surovin živočišného a rostlinného původu – mléko a mléčné výrobky, tuky, ovoce a ovocné výrobky, jádroviny a olejnaté semena, kakao a čokoláda, pochutiny, nápoje a želírovací a kypřicí prostředky.

Přijímat a skladovat suroviny, polotovary a hotové potravinářské výrobky

- orientovat se v jednotlivých druzích surovin, polotovarů a hotových výrobců, při skladování zohlednit jejich vlastnosti, kvalitu a trvanlivost a skladovat je podle stanovených zásad

Zpracovávat suroviny a polotovary na hotové potravinářské výrobky dle technologického postupu a s ohledem na bezpečnost potravin

- provádět sensorické hodnocení kvality surovin a hotových potravinářských výrobců

Aplikovat hygienické požadavky v potravinářském provozu

- likvidovat odpady v potravinářské výrobě v souladu s ekologickými principy

Průřezová témata

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni tak, aby vnímali vztah mezi lidskou činností a životním prostředím, aby pochopili nutnost hospodárného nakládání se surovinami a odpady, přínos ke zdravému životnímu stylu.

Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k tomu, aby se orientovali ve světě práce jako celku i v hospodářské struktuře. Vyhledávali aktivně nové informace ze svého oboru, aplikovali získané poznatky, pěstovali kladný vztah k oboru, uvědomovali si zodpovědnost za vlastní život, vzdělávání a profesní kariéru.

Informační a komunikační technologie

Žáci jsou vedeni k využívání internetu, aby získávali další informace o probírané látce a rozšířit tak své poznatky z oblasti zdravé výživy, modifikovaných škrobů, vitamínů aj.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- popíše vlastnosti, způsob skladování, význam a využití v cukrářské výrobě- uvede chemické složení a obsah živin v bílku a ve žloutku- vyjmenuje tržní druhy vajec a vysvětlí pravidla a způsoby jejich označování- objasní význam dodržování hygieny při skladování vajec a práci s vejci- vyjmenuje a stručně popíše způsoby konzervování vajec- uvede způsoby hodnocení, provede senzorické hodnocení a popíše vady	<p>Vejce</p> <ul style="list-style-type: none">- chemické složení vajec, jejich charakteristika a význam vajec v cukrářské výrobě- jakostní znaky vajec, způsoby zjišťování jakosti, třídění- skladování vajec a doba trvanlivosti- způsoby uchování vajec- vady vajec- nákazy z vajec, způsoby zamezení šíření infekce	12

<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje mléko z hlediska výživy - vyjmenuje jednotlivé živiny a uvede tržní druhy mléka - vyjmenuje a stručně popíše způsoby konzervování mléka - uvede zásady skladování a předcházení nežádoucím změnám - uvede příklady použití mléka v cukrářské výrobě - charakterizuje smetanu z hlediska chemického složení a využití v cukrářské výrobě - popíše postup při výrobě smetany - uvede tržní druhy smetany a zásady při jejím skladování - uvede příklady využití smetany - charakterizuje tvaroh z hlediska chemického složení a využití v cukrářské výrobě - popíše postup při výrobě sladkého a kyselého tvarohu - uvede tržní druhy tvarohu a příklady využití tvarohu v cukrářské výrobě - rozdělí sýry dle výroby a použití - uvede zásady skladování a uchovávání 	<p style="text-align: center;">Mléko a mléčné výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - mléko – charakteristika a význam z hlediska výživy - druhy a chemické složení mléka - úprava, ošetření a skladování mléka - vady mléka a faktory ovlivňující jakost mléka - výroba smetany - druhy a složení smetany - ošetřování a skladování smetany - použití smetany v cukrářské výrobě - máslo – princip výroby, charakteristika, druhy a využití v cukrářské výrobě - tvaroh – princip výroby, charakteristika, druhy a využití v cukrářské výrobě - sýry – princip výroby, základní rozdělení a charakteristika 	<p>12</p>
--	---	------------------

<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje tuky - uvede rozdíly mezi rostlinnými a živočišnými tuky z hlediska složení a výživy - popíše postup při výrobě rostlinných olejů - vyjmenuje druhy rostlinných olejů a příklady použití v cukrářské výrobě - vyjmenuje živočišné tuky - popíše postup při výrobě másla - uvede druhy másla a jeho chemické složení - uvede příklady použití másla v cukrářské výrobě - stručně popíše získávání sádla a loje a jejich úpravu - charakterizuje rybí tuky a jejich význam ve výživě a uplatnění v potravinářství - charakterizuje ztužený pokrmový tuk a stručně popíše postup při jeho výrobě - uvede příklady použití ztužených tuků v cukrářské výrobě - popíše postup při výrobě margarínů - uvede zásady skladování tuků a předcházení nežádoucím změnám - vysvětlí co je žluknutí tuků a jak k němu dochází 	<p>Tuky</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam, rozdělení, složení a konzistence tuků - rostlinné tuky - živočišné tuky - princip výroby tuků - průmyslově vyráběné tuky, jejich využití cukrářské výrobě - skladování tuků - vady tuků, žluknutí - použití tuků v cukrářské výrobě 	<p>12</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje ovoce z hlediska výživy a využití v cukrářské výrobě - rozdělí ovoce dle druhů - uvede chemické složení ovoce - vyjmenuje a charakterizuje způsoby konzervování ovoce - vyjmenuje ovocné výrobky - uvede příklady využití ovoce a ovocných výrobků v cukrářské výrobě 	<p>Ovoce a výrobky z ovoce</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika, rozdělení a druhy ovoce - způsoby konzervace ovoce - ovocné výrobky - význam ovoce a výrobků z ovoce pro výživu, jejich využití v cukrářské výrobě 	<p>10</p>

<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje jádroviny a olejnatá semena z hlediska výživy - rozdělí jádroviny a olejnatá semena podle druhů - uvede chemické složení jádrovin - vyjmenuje zásady skladování jádrovin a olejnatých semen a předcházení nežádoucím změnám - uvede příklady použití jádrovin a olejnatých semen cukrářské výrobě 	<p>Jádroviny a olejnatá semena</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy, složení a význam jádrovin a olejnatých semen - skladování jádrovin a olejnatých semen a použití v cukrářské výrobě 	<p>10</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje kakaovník a kakaové boby - popíše úpravu kakaových bobů fermentací, vysvětlí, proč se provádí - uvede složení kakaových bobů - popíše výrobu základní kakaové hmoty - popíše výrobu kakaového másla a kakaového prášku - vyjmenuje druhy čokolád - uvede základní suroviny pro výrobu čokolád - popíše jednotlivé fáze při výrobě čokolády - uvede příklady použití čokolády v cukrářské výrobě - charakterizuje tukové polevy a jejich význam a použití v cukrářské výrobě 	<p>Kakao a čokoláda</p> <ul style="list-style-type: none"> - pěstování, druhy, složení a úprava kakaových bobů - výroba základní kakaové hmoty - výroba kakaového prášku - druhy a složení čokolády - výroba čokolády - význam a použití čokolády v cukrářské výrobě - cukrářská kakaová poleva - ledová a tuková poleva 	<p>10</p>

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje pochutiny z hlediska výživy - rozdělí pochutiny dle způsobu použití - popíše úpravu kávových plodů fermentací, vysvětlí proč se fermentace provádí - popíše složení a použití kávy - popíše pražení kávy - uvede příklady použití kávy v cukrářské výrobě - charakterizuje čajovník - vyjmenuje druhy čaje - charakterizuje koření, uvede hlavní důvody jeho použití v cukrářské výrobě - vyjmenuje druhy koření - vyjmenuje druhy octa - stručně popíše výrobu octa - uvede příklady použití octa v cukrářské výrobě 	<p>Pochutiny</p> <ul style="list-style-type: none"> - povzbuzující pochutiny – káva, čaj, kakao - koření – význam a druhy - koření přípravky 	<p>5</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje jednotlivé skupiny nápojů - vyjmenuje druhy nealkoholických nápojů - stručně popíše výrobu piva, vína, základních lihovin - uvede příklady použití vín v cukrářské výrobě 	<p>Nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy nealkoholických nápojů - druhy alkoholických nápojů 	<p>8</p>
<ul style="list-style-type: none"> - uvede význam používání želírovacích prostředků v cukrářské výrobě - vyjmenuje druhy želírovacích látek používaných v cukrářské výrobě - popíše použití želírovacích prostředků cukrářské výrobě 	<p>Želírovací prostředky</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy a vlastnosti želírovacích prostředků - použití želírovacích prostředků v cukrářské výrobě 	<p>6</p>

<ul style="list-style-type: none"> - rozliší a charakterizuje druhy kypřících prostředků a rozdíly ve způsobu kypření - vysvětlí princip fyzikálního a biologického kypření - charakterizuje droždí - popíše výrobu droždí - uvede vady droždí a podmínky pro skladování - uvede příklady použití droždí v cukrářské výrobě - vyjmenuje chemické kypřící prostředky - uvede příklady použití chemických kypřidel v cukrářské výrobě 	<p>Kypřící prostředky</p> <ul style="list-style-type: none"> - přírodní kypřící prostředky - droždí, vlastnosti, princip výroby, způsoby použití - chemické kypřící prostředky 	<p>11</p>
<ul style="list-style-type: none"> - souhrnným opakováním získává vědomosti - získává potřebné vědomosti 	<p>Upevňování získaných vědomostí</p> <ul style="list-style-type: none"> - složení, charakteristika, druhy, význam, rozdělení a složení vejce, mléko a mléčných výrobků, tuků, ovoce a ovocných výrobků, jádroviny a olejnatá semena 	<p>3</p>

Přesahy:

Veškerá témata jsou provázána s předmětem Technologie a prakticky jsou uplatňována v Odborném výcviku.

SUROVINY 3. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových, odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence:

Kompetence k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení ze strany jiných lidí

Kompetence k řešení problémů

- porozumět problému, vybrat adekvátně řešení na základě odborných znalostí, spolupracovat při řešení v týmu, prezentovat svůj postup
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve

Komunikativní kompetence

- vyjadřovat se srozumitelně a souvisle v odborných výrazech, zpracovávat správně

a srozumitelně, přiměřeně souvislé texty na běžná a odborná témata, účastnit se diskusí, obhajovat svůj názor, přijmout kritiku

Sociální a personální kompetence

- reálně posuzovat své možnosti a stanovit si podle nich své cíle
- reagovat vhodně na hodnocení, přijímat odpovědnost za svou práci i práci v týmu
- přispívat k vytváření dobrých mezilidských vztahů

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- respektovat předpisy, uvědomovat si morální odpovědnost při výkonu povolání

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- přijímat odpovědnost za svůj odborný růst, další vzdělávání a profesní život

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
- pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením

Odborné kompetence

- rozlišovat vlastnosti, jakost a rozdělení základních druhů potravin
- vysvětlit pojem výživa, význam racionální výživy pro člověka a léčebná výživa
- orientovat se v biologické a energetické hodnotě základních potravin

Přijímat a skladovat suroviny, polotovary a hotové potravinářské výrobky

- orientovat se v jednotlivých druzích surovin, polotovarů a hotových výrobků, při skladování zohlednit jejich vlastnosti, kvalitu a trvanlivost a skladovat je podle stanovených zásad

Zpracovávat suroviny a polotovary na hotové potravinářské výrobky dle technologického postupu a s ohledem na bezpečnost potravin

- provádět senzorické hodnocení kvality surovin a hotových potravinářských výrobků

Aplikovat hygienické požadavky v potravinářském provozu

- likvidovat odpady v potravinářské výrobě v souladu s ekologickými principy

Průřezová témata

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni tak, aby vnímali vztah mezi lidskou činností a životním prostředím, aby pochopili nutnost hospodárného nakládání se surovinami a odpady, přínos ke zdravému životnímu stylu.

Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k tomu, aby se orientovali ve světě práce jako celku i v hospodářské struktuře. Vyhledávali aktivně nové informace ze svého oboru, aplikovali získané poznatky, pěstovali kladný vztah k oboru, uvědomovali si zodpovědnost za vlastní život, vzdělávání a profesní kariéru.

Informační a komunikační technologie

Žáci jsou vedeni k využívání internetu, aby získávali další informace o probírané látce a rozšířit tak své poznatky z oblasti zdravé výživy, modifikovaných škrobů, vitamínů aj.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje druhy nových surovin, uvede významné zástupce a jejich použití v cukrářské výrobě - zdůvodní použití nových druhů surovin s ohledem na technologický postup - uvede výhody používání rychlošlehacích přípravků a moučných směsí - vyjmenuje směsi na výrobu náplní a ozdob - vyjmenuje druhy zmrzlinových směsí - vysvětlí funkci a použití emulgátorů a stabilizátorů v cukrářské výrobě - vysvětlí význam fortifikace cukrářských 	<p>Nové druhy surovin</p> <ul style="list-style-type: none"> - rychlošlehací prostředky - surovinové směsi na výrobu polotovarů a výrobků - zmrzlinové přípravky - stabilizátory - emulgátory - ostatní vývojové suroviny 	10
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam použití chemických látek v cukrářské výrobě - charakterizuje kyselinu citrónovou a vinnou - popíše způsob jejich získávání - uvede jejich vlastnosti a příklady použití v cukrářské výrobě a v potravinářství - vyjmenuje, stručně charakterizuje a uvede příklady použití konzervačních látek v cukrářské výrobě 	<p>Chemické látky používané v cukrářské výrobě</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy, význam a použití 	7
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje přírodní barviva - popíše syntetická barviva - uvede příklady cukrářských výrobků s použitím potravinářského barviva 	<p>Potravinářská barviva</p> <ul style="list-style-type: none"> - přírodní barviva - syntetická barviva 	3
<ul style="list-style-type: none"> - popíše význam obalů a charakterizuje druhy obalů používané zejména v cukrářské - volí vhodné obalové materiály podle druhu výrobku - má přehled o nových druzích obalových materiálů 	<p>Obalové materiály</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam, druhy a charakteristika obalových materiálů - použití obalových materiálů v cukrářské výrobě - nové druhy obalových materiálů 	5

<p>- souhrnným opakováním získává vědomosti potřebné pro úspěšné vykonání závěrečné zkoušky ve zvolené profesi cukrářské práce</p>	<p>Upevňování získaných vědomostí a teoretická příprava k závěrečným zkouškám</p> <ul style="list-style-type: none"> - složení a vlastnosti potravin, základy výživy - sladidla - obiloviny, mouka, škroby - vejce, mléko, mléčné výrobky - tuky, kakao a čokoláda - ovoce, jádroviny, olejnatá semena 	<p>6</p>
--	---	-----------------

Přesahy:

Veškerá témata jsou provázána s předmětem Technologie a prakticky jsou uplatňována v Odborném výcviku.

ODBORNÉ KRESLENÍ

Název školy:	SOŠ a SOU Třešť
Adresa školy:	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
Název školního vzdělávacího programu:	Cukrář, cukrářská výroba
Kód a název oboru vzdělávání:	29-54-E/01 Potravinářská výroba
Dosažený stupeň vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka vzdělávání:	3 roky
Forma vzdělávání:	Denní studium
Platnost ŠVP:	Od 1.9.2017 počínaje 1. ročníkem

Cíl vyučovacího předmětu

Cílem je využití získaných vědomostí v praxi, zejména v odborném výcviku při dekoraci cukrářských výrobků. Předmět poskytuje žákům možnost zvládnout dovednosti dekorativního umění, nutné při výrobě cukrářských výrobků. Dále rozvíjí tvořivou představivost žáků, smysl pro harmonii barev a estetické citění.

Charakteristika učiva:

Zaměřuje se na rozvinutí dovedností dekorativního umění. Rozvíjí motoriku a manuální zručnost. Výuka předmětu vychází od nejjednodušších cviků jednotahových linií, přes nácvik písma, rozestavení písmen a slov a přechází k dělení ploch a technice zdobení včetně figurální kresby. Důraz je kladen především na prostorové zobrazování, neboť u cukrářských výrobků jde o základní tvar výrobků (korpusů) a teprve potom se zlepšuje estetický vzhled odborným dekorováním. Výuka probíhá v prvním ročníku 1 vyučovací hodinu týdně

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka odborného kreslení směřuje k tomu, aby žáci:

- měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení
- jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání
- pracovali kvalitně a pečlivě, dodržovali různé techniky kreslení, rozvíjeli tvořivou představivost, smysl pro harmonii barev a estetické citění

Doporučené výukové strategie

Ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které zajišťují propojenost a návaznost na odborný výcvik. Patří sem:

- frontální výuka,
- výklad s názornou ukázkou
- práce s chybou
- samostatná práce
- vyhledávání odborných informací

Vyučující do výuky zařazuje podle potřeby ukázkou s fotografiemi a prezentací různých technik zdobení. Učivo tematických celků je probíráno od jednoduššího k náročnějšímu. Žáci jsou vedeni k samostatné práci a výběru vhodného postupu.

Hodnocení výsledků vzdělávání

Hodnocení práce v sešitech, samostatná práce zadaná ve vyučovací hodině, hodnocení aktivity

v průběhu vyučovací hodiny, sebehodnocení žáka, úprava pracovního sešitu.

Vyučující sleduje a hodnotí:

- stupeň osvojení učiva,
- průběžně výkon žáka,
- aktivitu žáka při vyučování,
- soustavnou a svědomitou práci,
- připravenost na vyučování.

Při klasifikaci je hodnocena:

- ucelenost a trvalost osvojení požadovaných poznatků,
- kvalita a rozsah získaných dovedností
- schopnost uplatňovat osvojené poznatky a dovednosti,
- samostatnost při řešení praktických úkolů,
- schopnost využívat zkušenosti a poznatky získané v odborném výcviku.

Hodnocení bude probíhat v souladu s Klasifikačním řádem školy.

ODBORNÉ KRESLENÍ 1. ročník

Pracoviště Třešť a pracoviště Černovice mají stejnou hodinovou dotaci

Odborné kreslení	1. ročník	2. ročník	3. ročník	dotace hodin celkem
povinný předmět	1/33	0/0	0/0	1/33

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí

Kompetence k řešení problémů

- volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit

Personální a sociální kompetence

- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku

Sociální kompetence

- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, uznávat autoritu nadřízených, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.

Využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi

- při vyhledávání informací a hledání nových zdobících technologií pro cukrářské výrobky se žáci naučí pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z internetu a pracovat s nimi.

Průřezová témata:**Informační a komunikační technologie**

- žáci jsou vedeni k využití internetu pro představu nových zdobících technik a využití k dalšímu vzdělání a získávání informací při hledání podkladů na internetu.

Odborné kreslení 1. ročník**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Počet hodin
Žák: - ovládá volnou rukou jednoduché linie - posoudí návaznost barev - správně volí linie - klade důraz na jednoduchost a estetiku	Jednotahové linie - nácvik jednotahových linií volnou rukou – barevnou tužkou - sestavování ozdobných linek a pásků barevnou tužkou procvičování linií kornoutkem CKP	5
- ovládá hůlkové a psací písmo - rozkládá písmo do dané plochy - ovládá písmo barevnou tužkou - sestavuje slova a text - navrhne stručný text	Nácvik písma - hůlkového písma - psacího písma - sestavování slov a textu	7
- ovládá plošné písmo - sestavuje písmena do slov - provádí psaní číslic	Řezané písmo - abeceda plošného písma - sestavování písmen do slov - sestavování číslic	8
- rozdělí stejnoměrně plochu kulatých, čtvercových a obdélníkových dortů - objasní zásady symetrického a asymetrického dělení ploch	Dělení a zdobení plochy - kruhové, čtvercové, obdélníkové - skladba písma do uvedených ploch	6
- ovládá techniku zdobení okrajů cukrářských výrobků - stylizuje vhodnou ozdobu k danému tématu - zvolí vhodný typ písma pro daný typ výrobku - vyjádří ozdobou účel výrobku - navrhne výrobek podle vlastní představivosti	Zdobení - technika zdobení okrajů výrobků – tužkou - stylizační ozdoby - figurální kresba	7

Přesah do předmětu:

Odborný výcvik – Cvičné práce z hmot na stříkání

ZAŘÍZENÍ ZÁVODŮ

Název školy:	SOŠ a SOU Třešť
Adresa školy:	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
Název školního vzdělávacího programu:	Cukrář, cukrářská výroba
Kód a název oboru vzdělávání:	29-54-E/01 Potravinářská výroba
Dosažený stupeň vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka vzdělávání:	3 roky
Forma vzdělávání:	Denní studium
Platnost ŠVP:	Od 1.9.2017 počínaje 1. ročníkem

Cíl předmětu

Cíl předmětu má převážně odborný charakter a je průpravou pro odborné uplatnění v praxi. Svým vzdělávacím obsahem úzce souvisí s Technologií a Odborným výcvikem. Žáci se naučí obsluhovat a udržovat potravinářské stroje a zařízení od příjmu surovin přes jejich zpracovávání až po dohotovení a balení cukrářských výrobků.

Charakteristika učiva

Výuka směřuje k orientaci žáků v obsluze a uspořádání cukrářské dílny, k využívání a obsluze jednotlivých druhů zařízení a strojů při přípravě polotovarů a cukrářských výrobků. Žáci jsou vedeni k hospodárnému využívání vhodných druhů zařízení k jednotlivým technologickým postupům výroby.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka předmětu směřuje k tomu, aby žáci:

- jednali odpovědně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí a konání
- vážili si života, zdraví, materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí, snažili se je zachovat pro příští generace
- dodržovali zásady a předpisy BOZP v cukrářské výrobě

Doporučené výukové strategie

Metody a formy výuky jsou užívány s ohledem na charakter učiva a patří k nim:

- výklad učiva
- frontální práce učitele s žáky
- řízený rozhovor učitele s žáky
- skupinová práce žáků na zadaných úkolech
- samostatná práce žáků při procvičování a opakování učiva
- práce s dostupnou výpočetní technikou

Metody vyučování, které jsou využívány:

- výklad
- demonstrace
- diskuse
- skupinová práce žáků
- vyhledávání informací z různých zdrojů, jejich vyhodnocení a jejich ověřování
- samostudium

Hodnocení výsledků vzdělávání

- podkladem pro hodnocení výsledků práce jednotlivých žáků je klasifikační řád, který je součástí školního řádu
- hodnocení ústního projevu, vyjadřovacích schopností, písemných prací s důrazem na odbornost (používání odborných výrazů, odborná úroveň)
- hodnocení aktivity při vyučování, spolupráce s učitelem, samostatnost, zájem a orientace v problematice
- využívání kolektivního hodnocení a sebehodnocení

Pracoviště Třešť a pracoviště Černovice mají stejnou dotaci, ale učí se v jiných ročnících

Zařízení závodů povinný předmět	1. ročník	2. ročník	3. ročník	dotace hodin celkem
	1/33	0/0	0/0	1/33

Zařízení závodů povinný předmět	1. ročník	2. ročník	3. ročník	dotace hodin celkem
	0/0	1/33	0/0	1/33

ZAŘÍZENÍ ZÁVODŮ 1. ročník na pracovišti Třešť /2. ročník na pracovišti Černovice

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí, odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí

Kompetence k řešení problémů

- volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve

Komunikativní kompetence

- formulovat své myšlenky srozumitelně
- naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse

Personální a sociální kompetence

- ověřovat si získané poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí

Odborné kompetence:

Přijímat a skladovat suroviny, polotovary a hotové potravinářské výrobky

- vést jednoduché záznamy ve skladové evidenci

Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci

- chápat bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků

- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví

Průřezové téma:

Člověk a životní prostředí

- žáci jsou vedeni k osvojení základních principů šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva pro daný ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - vyjmenuje typy úrazů vznikajících při práci 	<p>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci u strojů a zařízení v cukrářských provozech</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost technických zařízení - druhy a prevence úrazů 	2
<ul style="list-style-type: none"> - uvede zásady skladování surovin - přijímá, třídí a uskladňuje suroviny s ohledem na jejich trvanlivost a objasní využitelnost v potravinářském odvětví - objasní předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování - obsluhuje stroje a zařízení na přejímku, skladování a přípravu surovin, popíše jejich funkci - vysvětlí způsoby vážení surovin, dávkování a prosévání - popíše mechanizaci ve skladu 	<p>Stroje a zařízení pro skladování, dopravu a úpravu surovin</p> <ul style="list-style-type: none"> - skladování surovin - vedení skladové evidence - zařízení skladů - mechanická dopravní zařízení - pneumatická dopravní zařízení - váhy - prosévací stroje 	6
<ul style="list-style-type: none"> - popíše funkci hnětacího stroje šlehacího stroje, vysvětlí použití mixéru, - popíše běžné stroje pro přípravu těst a hmot v cukrářské výrobě - obsluhuje jednoduché stroje a zařízení a provádí jejich běžnou údržbu - vysvětlí funkci tabulovacího stroje a melanžéru 	<p>Stroje na přípravu těst a hmot</p> <ul style="list-style-type: none"> - šlehací stroje - mísící a hnětací stroje - mixéry - tabulovací stroj a melanžér 	4

<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje stroje na dělení ztužování a tvarování těsta - uvede příklady použití strunového odřezávacího stroje - popíše činnost stříkacího stroje - popíše funkci strojní zařízení na tvarování těsta pro danou výrobu 	<p>Stroje na zpracování těst a hmot</p> <ul style="list-style-type: none"> - tvarovací strunový stroj - stříkací stroj - plnicí stroje - dělicí a tvarovací stroje - rozvalovací stroj - roztírač plátů 	5
<ul style="list-style-type: none"> - popíše funkci strojů a zařízení pro úpravu polotovarů - uvede činnost máčecího stroje - popíše funkci balících strojů - obsluhuje jednodušší stroje a zařízení pro balení, označování a expedici výrobků 	<p>Stroje na zpracování korpusů a hotových výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> - máčecí stroje - stroje na zdobení - rozkrajovač korpusů - mazací stroje - balící stroje 	6
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí systém pečení výrobků - změny probíhající při pečení - teplotu a dobu pečení - rozliší, popíše a vybere vhodné stroje a zařízení pro tepelnou úpravu daného výrobku - charakterizuje činnost periodických pecí - popíše funkci varného a smažícího zařízení 	<p>Zařízení na tepelnou úpravu</p> <ul style="list-style-type: none"> - způsoby předávání tepla - pece a jejich příslušenství - varná zařízení - smažící zařízení 	5
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí princip chlazení a uvede konkrétní chladicí zařízení z praxe - vysvětlí funkci a význam klimatizace v cukrářské výrobě 	<p>Chladicí zařízení</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy zařízení, - chladicí a mrazicí skříně 	5

Přesahy:

Veškerá témata jsou prakticky uplatňována v Odborném výcviku.

HOSPODÁŘSKÉ VÝPOČTY

Název školy:	SOŠ a SOU Třešť
Adresa školy:	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
Název školního vzdělávacího programu:	Cukrář, cukrářská výroba
Kód a název oboru vzdělávání:	29-54-E/01 Potravinářská výroba
Dosažený stupeň vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka vzdělávání:	3 roky
Forma vzdělávání:	Denní studium
Platnost ŠVP:	Od 1.9.2017 počínaje 1. ročníkem

Cíl předmětu

Cílem předmětu je upevnění numerických dovedností, seznámení žáků se základními výpočty spotřeby surovin, výtěžnosti a zvládnutí přepočtů surovinových norem nutných pro normování při výrobě. Umět se orientovat v recepturách pro výrobu cukrářských výrobků a využívat je při dílčích přepočtech. Učivo navazuje na vědomosti žáků v předmětu matematika a technologie a aplikuje získané znalosti na praktické příklady z oboru.

Charakteristika učiva

Učivo navazuje na vědomosti žáků v předmětu Matematika a Technologie a aplikuje získané znalosti na praktické příklady z oboru. Hlavními složkami učiva jsou základní početní úkony, jednotky hmotnosti a dutých měř, procentový počet, přepočty surovinových norem, výpočet energetické hodnoty, výpočty výtěžnosti a tvorba cen.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka hospodářských výpočtů směřuje k tomu, aby žáci:

- získali pozitivní vztah k oboru a dalšímu vzdělávání
- přesně se vyjadřovali
- rozvíjeli logické myšlení a paměť
- měli důvěru ve vlastní schopnosti a vytrvalost

Doporučené výukové strategie

Předmět se vyučuje 1 hodinu týdně ve třetím ročníku. Důraz je kladen na zdokonalování numerických dovedností žáků, využití matematiky ve výpočtech v odborné praxi.

Metody a formy výuky jsou užívány v závislosti na charakteru a obsahu učiva. Patří k nim:

- výklad učiva
- práce u tabule
- samostatná práce
- praktické procvičování
- práce s učebnicí
- ústní a písemné opakování
- práce s dostupnou výpočetní technikou

Hodnocení výsledků vzdělávání

Vychází z klasifikačního řádu školy. Podklady pro hodnocení učitel získává soustavným sledováním výkonů žáka a jeho připravenosti na vyučování, zkoušením písemným, hodnocením práce žáka u tabule i v lavici, hodnocením aktivity žáků při hodině.

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí, odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- využívat osvojené základní matematické pojmy a matematické dovednosti
- využívat k učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí

Kompetence komunikativní

- komunikovat na odpovídající úrovni
- užívat správnou terminologii a symboliku
- formulovat své myšlenky srozumitelně
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

Kompetence sociální a personální

- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly

Kompetence k řešení problémů

- porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně, nebo s vedením jiných lidí, navrhnout způsob řešení
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- orientovat se v tabulkách energetických a výživových hodnot

Matematické kompetence

- správně používat a převádět běžné jednotky
- používat pojmy kvantifikujícího charakteru
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v odborné praxi
- zapisovat údaje do tabulek
- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií.

Odborné kompetence

- dodržovat stanovené normy a předpisy
- zvažovat při plánování a posuzování určité činnosti možné náklady, výnosy a zisky

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

- vede žáky k aktivitě, ke komunikaci, k přesnému a jednoznačnému vyjadřování

Člověk a svět práce

- vede žáky odpovědnému rozhodování na základě vyhodnocení získaných informací

Informační a komunikační technologie

- vede žáky k používání základního a aplikačního programové vybavení počítače pro účely uplatnění v praxi

Pracoviště Třešť a pracoviště Černovice mají stejnou dotaci hodin

Hospodářské výpočty povinný předmět	1. ročník	2. ročník	3. ročník	dotace hodin celkem
	0/0	0/0	1/31	1/31

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
Žák: - vhodně upravuje zápis čísel - volí účelný postup výpočtu - k výpočtům využívá kapesní kalkulátor	Charakteristika hospodářských výpočtů - hlavní zásady hospodářských výpočtů - prostředky výpočetní techniky v hospodářských výpočtech	2
- provádí aritmetické operace s přirozenými a desetinnými čísly - zaokrouhluje celá a desetinná čísla	Získávání početní jistoty - základní početní úkony - zaokrouhlování čísel	2
- používá správně běžné měrné jednotky - převádí měrné jednotky	Jednotky měření - jednotky hmotnosti - jednotky dutých měř	4
- provádí výpočty procentové části a základu	Procentový počet - základní pojmy - výpočet procentové části - výpočet základu	3

<ul style="list-style-type: none"> - provádí přepočty surovinových norem pro výrobu cukrářských výrobků - počítá potřebné množství surovin podle receptur - volí vhodné technologické výpočty 	<p>Přepočty surovinových norem</p> <ul style="list-style-type: none"> - výpočty pro výrobu cukrářských výrobků - výpočty pro výdej skladových surovin - praktické výpočty podle receptur 	7
<ul style="list-style-type: none"> - počítá příklady energetické hodnoty u cukrářských výrobků - vyhledá energetickou hodnotu v tabulkách 	<p>Výpočty energetické hodnoty</p> <ul style="list-style-type: none"> - výpočet jedlého podílu - výpočet energetické hodnoty 	3
<ul style="list-style-type: none"> - seznámí se s výpočty výtěžnosti - počítá procenta výtěžnosti 	<p>Výpočty výtěžnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - pojem výtěžnost - výpočet procenta výtěžnosti 	3
<ul style="list-style-type: none"> - počítá nákupní ceny surovin - počítá kalkulační ceny výrobků - počítá prodejní ceny výrobků 	<p>Stanovení ceny výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> - výpočet prodejní ceny cukrářských výrobků 	4
<ul style="list-style-type: none"> - seznámí se s normami přirozených ztrát - vyplňuje skladové doklady 	<p>Výpočet zásob</p> <ul style="list-style-type: none"> - normy přirozených ztrát - inventura, inventarizace - vyplňování skladových dokladů 	3

Přesah do předmětů:

Odborný výcvik – Příprava surovin ke zpracování, hodnocení jakosti cukrářských výrobků.

Matematika - Operace s reálnými čísly

TECHNOLOGIE

Název školy:	SOŠ a SOU Třešť
Adresa školy:	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
Název školního vzdělávacího programu:	Cukrář, cukrářská výroba
Kód a název oboru vzdělávání:	29-54-E/01 Potravinářská výroba
Dosažený stupeň vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka vzdělávání:	3 roky
Forma vzdělávání:	Denní studium
Platnost ŠVP:	Od 1.9.2017 počínaje 1. ročníkem

Cíl předmětu:

Cílem předmětu je vybavit žáky:

- znalostmi z oblasti hygienických a bezpečnostních předpisů, které souvisí se zpracováním surovin,
- dovednostmi pro výrobu cukrářských výrobků včetně dohotovování,
- sensorickým hodnocením polotovarů a hotových výrobků, posouzením jejich vad a možnosti prevence,
- vědomostmi o balení, označování, uchovávání s ohledem na jejich jakost a trvanlivost
- seznámit je s hlavními směry vývoje cukrářské výroby.

Charakteristika učiva

Učivo zahrnuje veškerou tradiční a moderní výrobu cukrářských výrobků, sleduje současné vývojové trendy a jejich uplatnění v souladu s požadavky racionální výživy. Rozvíjí zájem o novinky v oboru a systematicky směřuje k dosažení jejich odborné způsobilosti. K zvýšení kompetencí přispívá práce s odbornou literaturou a vyhledávání nových informací na internetu.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Cílem je vést žáky k využívání získaných odborných poznatků v praxi, k dalšímu vzdělávání v odborné oblasti, vyhledávání informací a sledování módních trendů v cukrářské výrobě a jejich uplatňování v každodenním životě. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci uměli pracovat v týmu a jsou vedeni ke slušnosti, poctivé práci a zdárnému plnění povinností.

Doporučené výukové strategie

- hromadná výuka
- skupinová výuka
- týmová práce
- problémové učení
- samostatná práce

Metody vyučování, které jsou využívány

- výklad
- demonstrace
- diskuse
- skupinová práce žáků
- vyhledávání informací z různých zdrojů, jejich vyhodnocení a jejich ověřování
- samostudium
- exkurze

Hodnocení výsledků vzdělávání

Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu školy. Pro hodnocení znalostí a dovedností je využíváno ústní i písemné zkoušení. Zohledňuje se aktivita žáka v hodinách, plnění zadaných úkolů, individuální předpoklady a vlohy žáků. Hodnotí se schopnost orientace ve výrobě cukrářských polotovarů a výrobků včetně náplní, polev a zdobení, v technologických postupech a hygieně práce.

Pracoviště Černovice

Technologie povinný předmět	1. ročník	2.ročník	3. ročník	dotace hodin celkem
		3/99	3/99	3/93

Technologie 1. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí, odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí

Kompetence k řešení problémů

porozumět problému, vybrat adekvátní řešení na základě odborných znalostí, spolupracovat při řešení, obhájit svůj postup

Komunikativní kompetence

- vyjadřovat se srozumitelně a souvisle v odborných výrazech, zpracovávat věcně, správně a srozumitelně přiměřeně náročné souvislé texty na běžná i odborná témata, prezentovat své vědomosti a dovednosti, účastnit se diskusí, obhajovat svůj názor a přijmout kritiku

Sociální a personální kompetence

- reálně posuzovat své možnosti a stanovovat si podle nich své cíle, reagovat vhodně na hodnocení ostatních přijímat odpovědnost za svou práci i za práci v týmu, přispívat k vytváření dobrých mezilidských vztahů

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- respektovat předpisy a uvědomovat si morální odpovědnost při výkonu povolání

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně se rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií

Odborné kompetence

Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii

žáci jsou vedeni tak, aby:

- dodržovali osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností
- prováděli úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu cukrářských výrobků
- skladovali suroviny v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu

Ovládat přípravu vybraných druhů cukrářských výrobků

žáci jsou vedeni tak, aby:

- pomáhali při přípravě cukrářských výrobků
- prováděli přípravu surovin pro další zpracování
- připravovali vybrané cukrářské výrobky z pevných tukových těst, pálené hmoty a medového těsta
- dodržovali posloupnost prací a časový harmonogram

Dbát na bezpečnost a ochranu zdraví při práci

žáci jsou vedeni tak, aby:

- chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků
- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se BOZP a PO při práci

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a služeb

žáci jsou vedeni tak, aby:

- chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- dodržovali stanovené normy a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

žáci jsou vedeni tak, aby:

- znali význam, účel, užitečnost vykonávané práce a její finanční ohodnocení
- nakládali s materiály, energiemi, odpady vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

Průřezová témata

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k pochopení významu přírody a správného chování člověka v ní, včetně uvědomění si závislosti člověka na přírodních surovinách a důležitosti obnovitelných zdrojů energie. Žáci jsou vedeni k využívání ekologických prostředků a moderních technologií, správnému hospodaření se surovinami, energiemi a k třídění odpadu, a také si uvědomují zásady zdravého životního stylu a odpovědnost za své zdraví a životní prostředí.

Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k získání kladného vztahu k práci ve zvoleném oboru, dále se v tomto oboru vzdělávat a nalézt v něm uplatnění. V předmětu Technologie jsou proto žáci vedeni k řešení jak běžných, tak i problémových situací z praxe.

O možnostech svého profesního uplatnění získají přehled i prostřednictvím exkurzí v podnicích cukrářské výroby a na gastronomických výstavách.

Informační a komunikační technologie

Žáci jsou vedeni k využívání základních komunikačních technologií, práce s internetem a vyhledávání informací.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- seznámí se s plánem učiva- popíše vývoj cukrářské výroby- vyjmenuje a charakterizuje jednotlivá odvětví potravinářského průmyslu- je seznámen s platnými právními předpisy v potravinářství a dovede vyhledat zadaný údaj	<p>Úvod, potravinářský průmysl</p> <ul style="list-style-type: none">-seznámení s učivem- historie a současnost cukrářské výroby- odvětví- právní předpisy	4
<ul style="list-style-type: none">- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence- při obsluze, běžné obsluze a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy- uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci a ví, jak poskytnout první pomoc- uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu- dodržuje základní hygienické požadavky a předpisy- zná pravidla správné výrobní a hygienické praxe	<p>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</p> <ul style="list-style-type: none">- pracovně právní problematika BOZ- bezpečnost technických zařízení- zásady hygieny a sanitace provozu- hygienické předpisy v potravinářském provozu	4

<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí postup při vaření cukerného roztoku - orientuje se v druzích cukerných roztoků - uvede přípravu fondánu, karamelu, griliáše, jádrových hmot a past a kuléru - popíše vady cukerných roztoků a jejich použití 	<p>Cukerné roztoky a hmoty</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava cukerných roztoků - příprava fondánu, karamelu, griliáše, jádrových hmot a past, kuléru - vady cukerných hmot a roztoků a jejich použití 	18
<ul style="list-style-type: none"> - popíše význam náplní - rozliší jednotlivé druhy náplní podle trvanlivosti - popíše výrobní postup vybraných náplní - zvolí vhodné suroviny k výrobě náplní 	<p>Náplně</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika a význam náplní - rozdělení a výrobní postup náplní 	25
<ul style="list-style-type: none"> - uvede význam polev - zvolí vhodné suroviny pro přípravu polev - vysvětlí postupy vybraných druhů polev 	<p>Polevy</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika a význam polev - druhy a výrobní postup polev 	9
<ul style="list-style-type: none"> - rozdělí pevná tuková těsta - zvolí a upraví vhodné suroviny pro jednotlivé druhy těst - uvede teploty pečení - vysvětlí postupy výroby – ruční a strojní výroba - zvolí vhodné náplně pro výrobky - popíše technologické postupy výrobků z pevných těst a z lineckého třeného těsta 	<p>Pevná tuková těsta a výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení, výběr a úprava surovin - linecké těsto - vaflové těsto) - slané křehké těsto - třené linecké těsto 	17
<ul style="list-style-type: none"> - určí vhodné suroviny k výrobě pálené hmoty - popíše technologické postupy výroby - určí teplotu a režim pečení pálené hmoty - popíše způsoby tvarování a dohotovování výrobků - určí vhodnou náplň a polevu pro výrobky z pálené hmoty 	<p>Pálená hmota a výrobky z pálené hmoty</p> <ul style="list-style-type: none"> - výběr a úprava surovin - příprava pálené hmoty a její zpracování - výrobky z pálené hmoty 	10
<ul style="list-style-type: none"> - vybírá a upravuje suroviny 	<p>Medové těsto a výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - výběr a úprava surovin 	8

- připravuje a zpracovává těsto - popíše výrobu vybraných výrobků a jejich dohotovení	- příprava, odležení a zpracování - výrobky, dohotovování	
- souhrnným opakováním získává potřebné vědomosti	Upevňování získaných vědomostí - příprava cukerných roztoků a hmot, vady a jejich použití - charakteristika, význam, rozdělení, náplně, polevy, pevná tuková těsta, pálená hmota, medové těsto	4

Přesahy:

Veškerá témata jsou provázána s předměty Technologie, Suroviny a Zařízení závodů.

TECHNOLOGIE 2. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí, odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí

Kompetence k řešení problémů

porozumět problému, vybrat adekvátní řešení na základě odborných znalostí, spolupracovat při řešení, obhájit svůj postup

Komunikativní kompetence

- vyjadřovat se srozumitelně a souvisle v odborných výrazech, zpracovávat věcně, správně a srozumitelně přiměřeně náročné souvislé texty na běžná i odborná témata, prezentovat své vědomosti a dovednosti, účastnit se diskusí, obhajovat svůj názor a přijmout kritiku

Sociální a personální kompetence

- reálně posuzovat své možnosti a stanovovat si podle nich své cíle, reagovat vhodně na hodnocení ostatních přijímat odpovědnost za svou práci i za práci v týmu, přispívat k vytváření dobrých mezilidských vztahů

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- respektovat předpisy a uvědomovat si morální odpovědnost při výkonu povolání

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně se rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií

Odborné kompetence

Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii

žáci jsou vedeni tak, aby:

- dodržovali osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností
- prováděli úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu cukrářských výrobků
- skladovali suroviny v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu

Ovládat přípravu vybraných druhů cukrářských výrobků

žáci jsou vedeni tak, aby:

- pomáhali při přípravě cukrářských výrobků
- prováděli přípravu surovin pro další zpracování
- připravovali vybrané cukrářské výrobky z listového těsta, šlehané, třené, jádrové hmoty
- připravovali smetanové náplně, ozdoby a koloidní roztoky
- dodržovali posloupnost prací a časový harmonogram

Dbát na bezpečnost a ochranu zdraví při práci

žáci jsou vedeni tak, aby:

- chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků
- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se BOZ a PO při práci

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a služeb

žáci jsou vedeni tak, aby:

- chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- dodržovali stanovené normy a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

žáci jsou vedeni tak, aby:

- znali význam, účel, užitečnost vykonávané práce a její finanční ohodnocení
- nakládali s materiály, energiemi, odpady vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

Průřezová témata

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k pochopení významu přírody a správného chování člověka v ní, včetně uvědomění si závislosti člověka na přírodních surovinách a důležitosti obnovitelných zdrojů energie. Žáci jsou vedeni k využívání ekologických prostředků a moderních technologií, správnému hospodaření se surovinami, energiemi a k třídění odpadu, a také si uvědomují zásady zdravého životního stylu a odpovědnost za své zdraví a životní prostředí.

Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k získání kladného vztahu k práci ve zvoleném oboru, dále se v tomto oboru vzdělávat a nalézt v něm uplatnění. V předmětu Technologie jsou proto žáci vedeni k řešení jak běžných, tak i problémových situací z praxe.

O možnostech svého profesního uplatnění získají přehled i prostřednictvím exkurzí v podnicích cukrářské výroby a na gastronomických výstavách.

Informační a komunikační technologie

Žáci jsou vedeni k využívání základních komunikačních technologií, práce s internetem a vyhledávání informací.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uvede význam a vlastnosti surovin - vysvětlí způsoby přípravy surovin pro technologické zpracování - připraví těsto ručním i strojním způsobem - uvede způsoby tvarování - stanoví teplotu pečení a objasní pochody při pečení - uvede možnosti plnění náplněmi - na příkladu popíše konkrétní technologický postup - analyzuje vady korpusů a navrhne možné řešení nápravy 	<p>Listové těsto</p> <ul style="list-style-type: none"> - výběr a úprava surovin - technologický postup při výrobě - výrobky z listového těsta 	7
<ul style="list-style-type: none"> - Popíše druhy a použití koloidních roztoků - Vysvětlí tvorbu pěny a pochody v ní během pečení - Popíše pojem šlehatelnost - Vysvětlí vlivy působící na šlehatelnost roztoků 	<p>Koloidní roztoky</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika, druhy a použití - tvorba pěny a pochody probíhající během pečení 	3
<ul style="list-style-type: none"> - rozliší jednotlivé druhy šlehaných hmot - zvolí vhodné suroviny pro šlehané hmoty - popíše technologické postupy jednotlivých šlehaných hmot a zvolí vhodnou teplotu pečení pro jednotlivé výrobky - popíše vady šlehaných hmot a možnosti nápravy 	<p>Šlehané hmoty a speciální šlehané hmoty</p> <ul style="list-style-type: none"> - suroviny - lehké šlehané hmoty - nahřívané šlehané hmoty - šlehané hmoty s použitím rychlošlehacího přípravku a moučných směsí - těžké šlehané hmoty - speciální šlehané hmoty - výrobky - vady, příčiny a odstraňování 	35

<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje suroviny pro výrobu, - popíše výrobu třené hmoty, - popíše způsoby kypření, tvarování a pečení - popíše technologický postup vybraných výrobků 	<p>Třené hmoty</p> <ul style="list-style-type: none"> - výběr a úprava surovin - výroba třené hmoty - tvarování a pečení - druhy třených hmot a výrobky 	9
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje jednotlivé druhy jádrových hmot - popíše suroviny pro výrobu jádrových hmot - popíše postup výroby - uvede technologický postup vybraných výrobků z jádrových hmot 	<p>Jádrové hmoty</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika a rozdělení - výběr a úprava surovin - postup výroby - výrobky 	14
<ul style="list-style-type: none"> - popíše šlehání smetany - vyjmenuje druhy náplní - popíše technologické postupy - popíše postupy výroby vybraných výrobků - uvede vady smetanových náplní 	<p>Smetanové náplně a výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - šlehání smetany - druhy náplní - technologické postupy - výrobky - vady smetanových náplní 	13
<ul style="list-style-type: none"> - uvede význam ozdob - rozdělí ozdoby podle druhu - uvede výrobní postupy jednotlivých druhů 	<p>Ozdoby a příprava hmot</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam a rozdělení ozdob - příprava modelovací hmoty - pomůcky na modelování - výrobní postupy jednotlivých druhů 	13
<ul style="list-style-type: none"> - souhrnným opakováním získává potřebné vědomosti 	<p>Upevňování získaných vědomostí</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika, rozdělení - výběr a úprava surovin - postup výroby, technologické postupy, výrobky, vady – listové těsto, šlehané hmoty, třené hmoty, jádrové hmoty, smetanové náplně, ozdoby 	5

Přesahy:

Veškerá témata jsou provázaná s předměty Technologie, Suroviny a Zařízení závodů.

TECHNOLOGIE 3. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí, odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí

Kompetence k řešení problémů

porozumět problému, vybrat adekvátní řešení na základě odborných znalostí, spolupracovat při řešení, obhájit svůj postup

Komunikativní kompetence

- vyjadřovat srozumitelně a souvisle v odborných výrazech, zpracovávat věcně, správně a srozumitelně přiměřeně náročné souvislé texty na běžná i odborná témata, prezentovat své vědomosti a dovednosti, účastnit se diskusí, obhajovat svůj názor a přijmout kritiku

Sociální a personální kompetence

- reálně posuzovat své možnosti a stanovovat si podle nich své cíle, reagovat vhodně na hodnocení ostatních přijímat odpovědnost za svou práci i za práci v týmu, přispívat k vytváření dobrých mezilidských vztahů

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- respektovat předpisy a uvědomovat si morální odpovědnost při výkonu povolání

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně se rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií

Odborné kompetence

Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii

žáci jsou vedeni tak, aby:

- dodržovali osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností
- prováděli úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu cukrářských výrobků
- skladovali suroviny v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu

Ovládat přípravu vybraných druhů cukrářských výrobků

žáci jsou vedeni tak, aby:

- pomáhali při přípravě cukrářských výrobků
- prováděli přípravu surovin pro další zpracování
- připravovali vybrané cukrářské výrobky z kynutého těsta

- připravovali restaurační moučníky, zmrzliny, výrobky DIA, oplatky, speciální výrobky
- orientovali se v hodnocení jakosti cukrářských výrobků, evidenci ve skladu a prodeji zboží
- balili, označovali, skladovali, přepravovali polotovary a hotové výrobky
- teoretická příprava k závěrečným zkouškám

Dbát na bezpečnost a ochranu zdraví při práci

žáci jsou vedeni tak, aby:

- chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků
- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se BOZ a PO při práci

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a služeb

žáci jsou vedeni tak, aby:

- chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- dodržovali stanovené normy a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

žáci jsou vedeni tak, aby:

- znali význam, účel, užitečnost vykonávané práce a její finanční ohodnocení
- nakládali s materiály, energiemi, odpady vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

Průřezová témata

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k pochopení významu přírody a správného chování člověka v ní, včetně uvědomění si závislosti člověka na přírodních surovinách a důležitosti obnovitelných zdrojů energie. Žáci jsou vedeni k využívání ekologických prostředků a moderních technologií, správnému hospodaření se surovinami, energiemi a k třídění odpadu, a také si uvědomují zásady zdravého životního stylu a odpovědnost za své zdraví a životní prostředí.

Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k získání kladného vztahu k práci ve zvoleném oboru, dále se v tomto oboru vzdělávat a nalézt v něm uplatnění. V předmětu Technologie jsou proto žáci vedeni k řešení jak běžných, tak i problémových situací z praxe.

O možnostech svého profesního uplatnění získají přehled i prostřednictvím exkurzí v podnicích cukrářské výroby a na gastronomických výstavách.

Informační a komunikační technologie

Žáci jsou vedeni k využívání základních komunikačních technologií, práce s internetem a vyhledávání informací.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> - popíše suroviny vhodné pro výrobu kynutého těsta, - vysvětlí pravidla přípravy těst, jejich zpracování a dohotovení, - objasní podmínky kynutí a změny při zrání těsta, - osvojí si technologické postupy výroby a na příkladech popíše konkrétní technologický postup, - zvolí vhodnou náplň a popíše její přípravu 	<p>Kynuté těsto a výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - výběr a úprava surovin - příprava kynutého těsta - plundrové těsto - výrobky 	19
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje druhy restauračních moučníků - charakterizuje způsoby přípravy restauračních moučníků, připraví běžný moučník podle technologického postupu 	<p>Restaurační moučníky</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení - technologické postupy 	27
<ul style="list-style-type: none"> - popíše suroviny pro výrobu zmrzlin - ovládá předpisy o výrobě a evidenci zmrzliny - popíše druhy zmrzlin a mražených krémů - osvojí si technologické postupy výroby - vyjmenuje strojní zařízení na výrobu zmrzlin a mražených krémů 	<p>Zmrzliny</p> <ul style="list-style-type: none"> - výběr surovin - druhy zmrzlin - technologické postupy - zmrzlinové speciality - mražené krémy 	4
<ul style="list-style-type: none"> - popíše suroviny pro výrobu dietních výrobků - vysvětlí zásady pro výrobu dietních výrobků - vyjmenuje výrobky vhodné pro určitý druh diety <ul style="list-style-type: none"> - popíše technologický postup výroby vybraných výrobků - vysvětlí odlišnost DIA výrobků od běžných cukrářských výrobků a uvede příklady 	<p>Výrobky DIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - výběr a úprava surovin - rozdělení DIA výrobků - výrobky 	7

<ul style="list-style-type: none"> - rozdělí oplatky - vyjmenuje suroviny pro výrobu oplatek - popíše technologické postupy vybraných výrobků 	<p>Oplatky</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení - příprava surovin - technologické postupy - výrobky 	<p>6</p>
<ul style="list-style-type: none"> - popíše charakteristiku a výrobu speciálních výrobků 	<p>Speciální výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - orientální cukrovinky - jemné dezertní výrobky - ostatní nepečené výrobky 	<p>10</p>
<ul style="list-style-type: none"> - uvede způsoby hodnocení surovin - provede sensorické hodnocení a popíše vady 	<p>Hodnocení jakosti cukrářských výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam hodnocení - způsoby hodnocení 	<p>3</p>
<ul style="list-style-type: none"> - hodnotí sensoricky polotovary a hotové výrobky - popíše vady výrobků a možnosti prevence - uchovává výrobky s ohledem na jejich jakost a trvanlivost - balí a označuje cukrářské výrobky v souladu s platnými předpisy 	<p>Balení, skladování a přeprava polotovarů a hotových cukrářských výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> - způsoby balení - vliv klimatu na kvalitu cukrářských výrobků - uchovávání, trvanlivost, balení, označování a expedice výrobků - způsoby přepravy 	<p>4</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vede jednoduchou skladovou evidenci - ví, jaké zásady a předpisy je třeba dodržovat při prodeji potravinářských výrobků - vykonává běžné činnosti při prodeji potravinářských výrobků - eviduje nebo pomáhá při evidenci surovin a výrobků v cukrářském provozu, případně v prodejně - provádí inventarizaci na základě pokynů nadřízených 	<p>Způsoby evidence ve skladu, prodej zboží</p> <ul style="list-style-type: none"> - provozní evidence - inventarizace, manko - prodej potravinářských výrobků - jakost zboží, vady zboží, reklamace 	<p>4</p>

<p>- souhrnným opakováním získává vědomosti potřebné pro úspěšné vykonání závěrečných zkoušek ve zvolené profesi cukrářské práce</p>	<p>Upevňování získaných vědomostí a teoretická příprava k závěrečným zkouškám</p> <ul style="list-style-type: none"> - cukerné roztoky a hmoty - náplně a polevy - pevná tuková těsta - pálená hmota - listové těsto - šlehané hmoty a třeňé hmoty - jádrové hmoty - smetanové náplně a výrobky - ozdoby 	<p>9</p>
--	--	-----------------

Přesahy:

Veškerá témata jsou provázána s předměty Technologie, Suroviny a Zařízení závodů.

Pracoviště Třešť

Technologie povinný předmět	1. ročník	2. ročník	3. ročník	dotace hodin celkem
	4/132	3/99	2/62	9/293

Technologie 1. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí, odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí

Kompetence k řešení problémů

porozumět problému, vybrat adekvátní řešení na základě odborných znalostí, spolupracovat při řešení, obhájit svůj postup

Komunikativní kompetence

- vyjadřovat se srozumitelně a souvisle v odborných výrazech, zpracovávat věcně, správně a srozumitelně přiměřeně náročné souvislé texty na běžná i odborná témata, prezentovat své vědomosti a dovednosti, účastnit se diskusí, obhajovat svůj názor a přijmout kritiku

Sociální a personální kompetence

- reálně posuzovat své možnosti a stanovovat si podle nich své cíle, reagovat vhodně na hodnocení ostatních přijímat odpovědnost za svou práci i za práci v týmu, přispívat k vytváření dobrých mezilidských vztahů

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- respektovat předpisy a uvědomovat si morální odpovědnost při výkonu povolání

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně se rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií

Odborné kompetence

Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii

žáci jsou vedeni tak, aby:

- dodržovali osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností
- prováděli úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu cukrářských výrobků
- skladovali suroviny v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu

Ovládat přípravu vybraných druhů cukrářských výrobků

žáci jsou vedeni tak, aby:

- pomáhali při přípravě cukrářských výrobků
- prováděli přípravu surovin pro další zpracování
- připravovali vybrané cukrářské výrobky a moučníky
- dodržovali posloupnost prací a časový harmonogram

Dbát na bezpečnost a ochranu zdraví při práci

žáci jsou vedeni tak, aby:

- chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků
- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se BOZP a PO při práci

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a služeb

žáci jsou vedeni tak, aby:

- chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- dodržovali stanovené normy a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

žáci jsou vedeni tak, aby:

- znali význam, účel, užitečnost vykonávané práce a její finanční ohodnocení
- nakládali s materiály, energiemi, odpady vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

Průřezová témata

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k pochopení významu přírody a správného chování člověka v ní, včetně uvědomění si závislosti člověka na přírodních surovinách a důležitosti obnovitelných zdrojů energie. Žáci jsou vedeni k využívání ekologických prostředků a moderních technologií, správnému hospodaření se surovinami, energiemi a k třídění odpadu, a také si uvědomují zásady zdravého životního stylu a odpovědnost za své zdraví a životní prostředí.

Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k získání kladného vztahu k práci ve zvoleném oboru, dále se v tomto oboru vzdělávat a nalézt v něm uplatnění. V předmětu Technologie jsou proto žáci vedeni k řešení jak běžných, tak i problémových situací z praxe.

O možnostech svého profesního uplatnění získají přehled i prostřednictvím exkurzí v podnicích cukrářské výroby a na gastronomických výstavách.

Informační a komunikační technologie

Žáci jsou vedeni k využívání základních komunikačních technologií, práce s internetem a vyhledávání informací.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
Žák: <ul style="list-style-type: none">- seznámí se s plánem učiva- popíše vývoj cukrářské výroby- vyjmenuje a charakterizuje jednotlivá odvětví potravinářského průmyslu- je seznámen s platnými právními předpisy v potravinářství a dovede vyhledat zadaný údaj	Úvod, potravinářský průmysl <ul style="list-style-type: none">-seznámení s učivem- historie a současnost cukrářské výroby- odvětví- právní předpisy- práva a povinnosti v případě nemoci a úrazu	4
<ul style="list-style-type: none">- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence- při obsluze, běžné obsluze a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy- uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci a ví, jak poskytnout první pomoc- uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu- dodržuje základní hygienické požadavky a předpisy- zná pravidla správné výrobní a hygienické praxe	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence <ul style="list-style-type: none">- pracovně právní problematika BOZP- bezpečnost technických zařízení- zásady hygieny a sanitace provozu- hygienické předpisy v potravinářském provozu	4

<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí postup při vaření cukerného roztoku - orientuje se v druzích cukerných roztoků - uvede přípravu fondánu, karamelu, griliáše, jádrových hmot a past a kuléru - popíše vady cukerných roztoků a jejich použití 	<p>Cukerné roztoky a hmoty</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava cukerných roztoků - příprava fondánu, karamelu, griliáše, jádrových hmot a past, kuléru - vady cukerných hmot a roztoků a jejich použití 	<p>18</p>
<ul style="list-style-type: none"> - popíše význam náplní - rozliší jednotlivé druhy náplní podle trvanlivosti - popíše výrobní postup vybraných náplní - zvolí vhodné suroviny k výrobě náplní 	<p>Náplně</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika a význam náplní - rozdělení a výrobní postup náplní 	<p>25</p>
<ul style="list-style-type: none"> - uvede význam polev - zvolí vhodné suroviny pro přípravu polev - vysvětlí postupy vybraných druhů polev 	<p>Polevy</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika a význam polev - druhy a výrobní postup polev 	<p>9</p>
<ul style="list-style-type: none"> - rozdělí pevná tuková těsta - zvolí a upraví vhodné suroviny pro jednotlivé druhy těst - uvede teploty pečení - vysvětlí postupy výroby – ruční a strojní výroba - zvolí vhodné náplně pro výrobky - popíše technologické postupy výrobků z pevných těst a z lineckého třeného těsta 	<p>Pevná tuková těsta a výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení, výběr a úprava surovin - linecké těsto - vaflové těsto) - slané, křehké těsto - třené linecké těsto - čajové pečivo 	<p>17</p>
<ul style="list-style-type: none"> - určí vhodné suroviny k výrobě pálené hmoty - popíše technologické postupy výroby - určí teplotu a režim pečení pálené hmoty - popíše způsoby tvarování a dohotovování výrobků - určí vhodnou náplň a polevu pro výrobky z pálené hmoty 	<p>Pálená hmota a výrobky z pálené hmoty</p> <ul style="list-style-type: none"> - výběr a úprava surovin - příprava pálené hmoty a její zpracování - výrobky z pálené hmoty 	<p>10</p>

<ul style="list-style-type: none"> - vybírá a upravuje suroviny - připravuje a zpracovává těsto - popíše výrobu vybraných výrobků a jejich dohotovení 	<p>Medové těsto a výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - výběr a úprava surovin - příprava, odležení a zpracování - výrobky, dohotovování 	8
<ul style="list-style-type: none"> - uvede význam a vlastnosti surovin - vysvětlí způsoby přípravy surovin pro technologické zpracování - připraví těsto ručním i strojním způsobem - uvede způsoby tvarování - stanoví teplotu pečení a objasní pochody při pečení - uvede možnosti plnění náplněmi - na příkladu popíše konkrétní technologický postup - analyzuje vady korpusů a navrhne možné řešení nápravy 	<p>Listové těsto</p> <ul style="list-style-type: none"> - výběr a úprava surovin - technologický postup při výrobě - výrobky z listového těsta 	7
<p>popíše druhy a použití koloidních roztoků</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí tvorbu pěny a pochody v ní během pečení - popíše pojem šlehatelnost - vysvětlí vlivy působící na šlehatelnost roztoků 	<p>Koloidní roztoky</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika, druhy a použití - tvorba pěny a pochody probíhající během pečení 	3
<ul style="list-style-type: none"> - rozliší jednotlivé druhy šlehaných hmot - zvolí vhodné suroviny pro šlehané hmoty - popíše technologické postupy jednotlivých šlehaných hmot a zvolí vhodnou teplotu pečení pro jednotlivé výrobky - popíše vady šlehaných hmot a možnosti nápravy 	<p>Šlehané hmoty</p> <ul style="list-style-type: none"> - suroviny - lehké šlehané hmoty - nahříváné šlehané hmoty - šlehané hmoty s použitím rychlošlehačícího přípravku a moučných směsí - těžké šlehané hmoty - výrobky - vady, příčiny a odstraňování 	23

- souhrnným opakováním získává potřebné vědomosti	Upevňování získaných vědomostí -příprava cukerných roztoků a hmot, vady a jejich použití charakteristika, význam, rozdělení, náplně, polevy, pevná tuková těsta, pálená hmota, listové a medové těsto , šlehané hmoty	4
---	--	----------

Přesahy:

Veškerá témata jsou provázána s předměty Technologie, Suroviny a Zařízení závodů.

TECHNOLOGIE 2. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí, odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí

Kompetence k řešení problémů

porozumět problému, vybrat adekvátní řešení na základě odborných znalostí, spolupracovat při řešení, obhájit svůj postup

Komunikativní kompetence

- vyjadřovat se srozumitelně a souvisle v odborných výrazech, zpracovávat věcně, správně a srozumitelně přiměřeně náročné souvislé texty na běžná i odborná témata, prezentovat své vědomosti a dovednosti, účastnit se diskusí, obhajovat svůj názor a přijmout kritiku

Sociální a personální kompetence

- reálně posuzovat své možnosti a stanovovat si podle nich své cíle, reagovat vhodně na hodnocení ostatních přijímat odpovědnost za svou práci i za práci v týmu, přispívat k vytváření dobrých mezilidských vztahů

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- respektovat předpisy a uvědomovat si morální odpovědnost při výkonu povolání

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně se rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií

Odborné kompetence

Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii

žáci jsou vedeni tak, aby:

- dodržovali osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností
- prováděli úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu cukrářských výrobků
- skladovali suroviny v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu

Ovládat přípravu vybraných druhů cukrářských výrobků

žáci jsou vedeni tak, aby:

- pomáhali při přípravě cukrářských výrobků
- prováděli přípravu surovin pro další zpracování
- připravovali vybrané cukrářské výrobky a moučníky
- dodržovali posloupnost prací a časový harmonogram

Dbát na bezpečnost a ochranu zdraví při práci

žáci jsou vedeni tak, aby:

- chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků
- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se BOZP a PO při práci

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a služeb

žáci jsou vedeni tak, aby:

- chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- dodržovali stanovené normy a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

žáci jsou vedeni tak, aby:

- znali význam, účel, užitečnost vykonávané práce a její finanční ohodnocení
- nakládali s materiály, energiemi, odpady vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

Průřezová témata

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k pochopení významu přírody a správného chování člověka v ní, včetně uvědomění si závislosti člověka na přírodních surovinách a důležitosti obnovitelných zdrojů energie. Žáci jsou vedeni k využívání ekologických prostředků a moderních technologií, správnému hospodaření se surovinami, energiemi a k třídění odpadu, a také si uvědomují zásady zdravého životního stylu a odpovědnost za své zdraví a životní prostředí.

Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k získání kladného vztahu k práci ve zvoleném oboru, dále se v tomto oboru vzdělávat a nalézt v něm uplatnění. V předmětu Technologie jsou proto žáci vedeni k řešení jak běžných, tak i problémových situací z praxe.

O možnostech svého profesního uplatnění získají přehled i prostřednictvím exkurzí v podnicích cukrářské výroby a na gastronomických výstavách.

Informační a komunikační technologie

Žáci jsou vedeni k využívání základních komunikačních technologií, práce s internetem a vyhledávání informací.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 2. Ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
<ul style="list-style-type: none"> - rozliší jednotlivé druhy šlehaných hmot - zvolí vhodné suroviny pro šlehané hmoty - popíše technologické postupy jednotlivých šlehaných hmot a zvolí vhodnou teplotu pečení pro jednotlivé výrobky - popíše vady šlehaných hmot a možnosti nápravy 	<p>Speciální šlehané hmoty</p> <ul style="list-style-type: none"> - suroviny - výrobky - vady, příčiny a odstraňování 	12
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje suroviny pro výrobu, - popíše výrobu třené hmoty, - popíše způsoby kypření, tvarování a pečení - popíše technologický postup vybraných výrobků 	<p>Třené hmoty</p> <ul style="list-style-type: none"> - výběr a úprava surovin - výroba třené hmoty - tvarování a pečení - druhy třených hmot a výrobky 	9
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje jednotlivé druhy jádrových hmot - popíše suroviny pro výrobu jádrových hmot - popíše postup výroby - uvede technologický postup vybraných výrobků z jádrových hmot 	<p>Jádrové hmoty</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika a rozdělení - výběr a úprava surovin - postup výroby - výrobky 	14
<ul style="list-style-type: none"> - popíše šlehání smetany - vyjmenuje druhy náplní - popíše technologické postupy - popíše postupy výroby vybraných výrobků - uvede vady smetanových náplní 	<p>Smetanové náplně a výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - šlehání smetany - druhy náplní - technologické postupy - výrobky - vady smetanových náplní 	13
<ul style="list-style-type: none"> - uvede význam ozdob - rozdělí ozdoby podle druhu 	<p>Ozdoby a příprava hmot</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam a rozdělení ozdob - příprava modelovací hmoty - pomůcky na modelování 	13

- uvede výrobní postupy jednotlivých druhů	- výrobní postupy jednotlivých druhů	
- popíše suroviny vhodné pro výrobu kynutého těsta, - vysvětlí pravidla přípravy těst, jejich zpracování a dohotovení, - objasní podmínky kynutí a změny při zrání těsta, - osvojí si technologické postupy výroby a na příkladech popíše konkrétní technologický postup, - zvolí vhodnou náplň a popíše její přípravu	Kynuté těsto a výrobky - výběr a úprava surovin - příprava kynutého těsta - plundrové těsto - výrobky	19
- vyjmenuje druhy restauračních moučníků - charakterizuje způsoby přípravy restauračních moučníků, připraví běžný moučník podle technologického postupu	Restaurační moučníky - rozdělení - technologické postupy	14
- souhrnným opakováním získává potřebné vědomosti	Upevňování získaných vědomostí - charakteristika, rozdělení - výběr a úprava surovin - postup výroby, technologické postupy, výrobky, vady –speciální šlehané hmoty, třené hmoty, jádrové hmoty, kynuté těsto, restaurační moučníky a smetanové náplně, ozdoby,	5

Přesahy:

Veškerá témata jsou provázána s předměty Technologie, Suroviny a Zařízení závodů.

TECHNOLOGIE 3. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí, odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí

Kompetence k řešení problémů

porozumět problému, vybrat adekvátní řešení na základě odborných znalostí, spolupracovat při řešení, obhájit svůj postup

Komunikativní kompetence

- vyjadřovat srozumitelně a souvisle v odborných výrazech, zpracovávat věcně, správně a srozumitelně přiměřeně náročné souvislé texty na běžná i odborná témata, prezentovat své vědomosti a dovednosti, účastnit se diskusí, obhajovat svůj názor a přijmout kritiku

Sociální a personální kompetence

- reálně posuzovat své možnosti a stanovovat si podle nich své cíle, reagovat vhodně na hodnocení ostatních přijímat odpovědnost za svou práci i za práci v týmu, přispívat k vytváření dobrých mezilidských vztahů

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- respektovat předpisy a uvědomovat si morální odpovědnost při výkonu povolání

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru; cílevědomě a zodpovědně se rozhodovat o své budoucí profesní a vzdělávací dráze

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií

Odborné kompetence

Uplatňovat požadavky na hygienu v gastronomii

žáci jsou vedeni tak, aby:

- dodržovali osobní hygienu a hygienu práce v průběhu pracovních činností
- prováděli úklid a čištění zařízení a prostor pro výrobu cukrářských výrobků
- skladovali suroviny v souladu s požadavky na jejich uskladnění a na hygienu

Ovládat přípravu vybraných druhů cukrářských výrobků

žáci jsou vedeni tak, aby:

- pomáhali při přípravě cukrářských výrobků
- prováděli přípravu surovin pro další zpracování
- připravovali vybrané cukrářské výrobky a moučníky
- dodržovali posloupnost prací a časový harmonogram

Dbát na bezpečnost a ochranu zdraví při práci

žáci jsou vedeni tak, aby:

- chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků
- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se BOZP a PO při práci

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a služeb

žáci jsou vedeni tak, aby:

- chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku

- dodržovali stanovené normy a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

žáci jsou vedeni tak, aby:

- znali význam, účel, užitečnost vykonávané práce a její finanční ohodnocení
- nakládali s materiály, energiemi, odpady vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

Průřezová témata

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k pochopení významu přírody a správného chování člověka v ní, včetně uvědomění si závislosti člověka na přírodních surovinách a důležitosti obnovitelných zdrojů energie. Žáci jsou vedeni k využívání ekologických prostředků a moderních technologií, správnému hospodaření se surovinami, energiemi a k třídění odpadu, a také si uvědomují zásady zdravého životního stylu a odpovědnost za své zdraví a životní prostředí.

Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k získání kladného vztahu k práci ve zvoleném oboru, dále se v tomto oboru vzdělávat a nalézt v něm uplatnění. V předmětu Technologie jsou proto žáci vedeni k řešení jak běžných, tak i problémových situací z praxe.

O možnostech svého profesního uplatnění získají přehled i prostřednictvím exkurzí v podnicích cukrářské výroby a na gastronomických výstavách.

Informační a komunikační technologie

Žáci jsou vedeni k využívání základních komunikačních technologií, práce s internetem a vyhledávání informací.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
- vyjmenuje druhy restauračních moučníků - charakterizuje způsoby přípravy restauračních moučníků, připraví běžný moučník podle technologického postupu	Restaurační moučníky - rozdělení - technologické postupy	13

<ul style="list-style-type: none"> - popíše suroviny pro výrobu zmrzlin - ovládá předpisy o výrobě a evidenci zmrzliny - popíše druhy zmrzlin a mražených krémů - osvojí si technologické postupy výroby - vyjmenuje strojní zařízení na výrobu zmrzlin a mražených krémů 	<p>Zmrzliny</p> <ul style="list-style-type: none"> - výběr surovin - druhy zmrzlin - technologické postupy - zmrzlinové speciality - mražené krémy 	<p>4</p>
<ul style="list-style-type: none"> - popíše suroviny pro výrobu dietních výrobků - vysvětlí zásady pro výrobu dietních výrobků - vyjmenuje výrobky vhodné pro určitý druh diety <ul style="list-style-type: none"> - popíše technologický postup výroby vybraných výrobků - vysvětlí odlišnost DIA výrobků od běžných cukrářských výrobků a uvede příklady 	<p>Výrobky DIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - výběr a úprava surovin - rozdělení DIA výrobků - výrobky 	<p>7</p>
<ul style="list-style-type: none"> - rozdělí oplatky - vyjmenuje suroviny pro výrobu oplatek - popíše technologické postupy vybraných výrobků 	<p>Oplatky</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení - příprava surovin - technologické postupy - výrobky 	<p>6</p>
<ul style="list-style-type: none"> - popíše charakteristiku a výrobu speciálních výrobků 	<p>Speciální výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - orientální cukrovinky - jemné dezertní výrobky - ostatní nepečené výrobky 	<p>10</p>
<ul style="list-style-type: none"> - uvede způsoby hodnocení surovin - provede senzorické hodnocení a popíše vady 	<p>Hodnocení jakosti cukrářských výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam hodnocení - způsoby hodnocení 	<p>3</p>

<ul style="list-style-type: none"> - hodnotí sensoricky polotovary a hotové výrobky - popíše vady výrobků a možnosti prevence - uchovává výrobky s ohledem na jejich jakost a trvanlivost - balí a označuje cukrářské výrobky v souladu s platnými předpisy 	<p>Balení, skladování a přeprava polotovarů a hotových cukrářských výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> - způsoby balení - vliv klimatu na kvalitu cukrářských výrobků - uchovávání, trvanlivost, balení, označování a expedice výrobků - způsoby přepravy 	<p>4</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vede jednoduchou skladovou evidenci - ví, jaké zásady a předpisy je třeba dodržovat při prodeji potravinářských výrobků - vykonává běžné činnosti při prodeji potravinářských výrobků - eviduje nebo pomáhá při evidenci surovin a výrobků v cukrářském provozu, případně v prodejně - provádí inventarizaci na základě pokynů nadřízených 	<p>Způsoby evidence ve skladu, prodej zboží</p> <ul style="list-style-type: none"> - provozní evidence - inventarizace, manko - prodej potravinářských výrobků - jakost zboží, vady zboží, reklamace 	<p>4</p>
<ul style="list-style-type: none"> - souhrnným opakováním získává vědomosti potřebné pro úspěšné vykonání závěrečných zkoušek ve zvolené profesi cukrářské práce 	<p>Upevňování získaných vědomostí a teoretická příprava k závěrečným zkouškám</p> <ul style="list-style-type: none"> - cukerné roztoky a hmoty - náplně a polevy - pevná tuková těsta - pálená hmota - listové těsto - šlehané hmoty a třené hmoty - jádrové hmoty - smetanové náplně a výrobky - ozdoby 	<p>11</p>

Přesahy:

Veškerá témata jsou provázaná s předměty Technologie, Suroviny a Zařízení závodů

ODBORNÝ VÝCVIK

Název školy:	SOŠ a SOU Třešť
Adresa školy:	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
Název školního vzdělávacího programu:	Cukrář, cukrářská výroba
Kód a název oboru vzdělávání:	29-54-E/01 Potravinářská výroba
Dosažený stupeň vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka vzdělávání:	3 roky
Forma vzdělávání:	Denní studium
Platnost ŠVP:	Od 1.9.2017 počínaje 1. Ročníkem

Cíl předmětu

Cílem předmětu Odborný výcvik je osvojení odborných vědomostí a praktických dovedností potřebných k výkonu konkrétní samostatné práce ve všech fázích technologického zpracování surovin na cukrářské výrobky a polotovary.

Žák získává manuální zručnost v cukrářské výrobě, naučí se obsluhovat jednotlivá strojní zařízení, provádět technologické výpočty, posuzovat kvalitu vstupních surovin, polotovarů a hotových výrobků. Důraz se klade nejen na dodržování zásad hygieny, technologickou kázeň ale i na správné nakládání s materiálem, energií a odpady.

Do každého ročníku je zařazeno seznámení s bezpečností a ochranou zdraví při práci a předpisy požární ochrany.

Charakteristika učiva

Učivo se zaměřuje na zvládnutí výroby základního sortimentu cukrářských výrobků. Výuka v odborném výcviku je těžištěm pro praktické osvojení dovedností a aplikaci všeobecných a odborných dovedností. Plní funkci integrujícího předmětu, v němž se realizují praktické činnosti nutné k získání profesionálních návyků v cukrářských provozech, upevňují se zde dovednosti získané praktickou činností a teoretickou přípravou, utvářejí se potřebné návyky a získávají první zkušenosti.

Učivo je zaměřeno na účelnou organizaci práce, hospodaření se surovinami a jejich zpracování, používání strojního zařízení cukrářských provozů, dodržování zásad bezpečnosti práce, hygienických a ekologických norem, odpovědnost za plnění úkolů a kvalitu vykonávané práce.

Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- získali a uplatňovali znalosti a dovednosti dekorativního umění a estetického cítění potřebné při tvarování a dohotovování cukrářských výrobků
- dodržovali stanovené normy a předpisy
- dovedli správně nakládat s materiálem, energií a odpady
- pracovali samostatně ale také v týmu
- zařazovali do výroby nové poznatky z oboru při přípravě cukrářských výrobků
- byli schopni se kriticky dívat na výsledky své vlastní práce

Doporučené výukové strategie

Skupinová výuka je založena na zásadách názornosti a přiměřenosti a na individuálním přístupu k jednotlivcům s ohledem na jejich mentální a fyzické předpoklady.

Výroba cukrářských polotovarů a výrobků probíhá v návaznosti na předměty Suroviny, Technologie, Zařízení závodů a Hospodářské výpočty. Technologické postupy jsou vedeny po jednotlivých pracovních krocích až po samostatné práce žáků i spolupráce s ostatními při náročnějším zadání. Žáci jsou důsledně vedeni ke správnému vyhotovení úkolu, nácviku technik a využití informační techniky při vyhledávání, práci s textem (recepturou), normování, porozumění textu, tím i časové posloupnosti samotné přípravy a vážení surovin.

Používané výukové strategie:

- hromadná výuka
- skupinová výuka
- problémové učení
- samostatná práce

Metody vyučování, které jsou využívány:

- výklad
- demonstrace
- práce s chybou
- pozorování
- individuální práce
- skupinová práce
- exkurze

Hodnocení výsledků vzdělávání

- dodržování hygienických předpisů a BOZP
- normování podle receptur pro cukrářskou výrobu
- průběžné přezkoušení a ověřování znalosti technologických postupů
- příprava surovin k výrobě cukrářských výrobků
- výroba těst, hmot, náplní a polev
- dodržování výrobního postupu
- tvarování a pečení cukrářských výrobků
- dohotovení a zdobení výrobků
- hodnocení jakosti polotovarů a výrobků , jejich vady a možnosti prevence
- dodržení skladování polotovarů a cukrářských výrobků
- balení a expedice výrobků

Hodnotí se:

- samostatná práce
- připravenost žáka
- aktivita žáka
- prokázané znalosti
- pozorování žáka
- sebehodnocení žáka
- hodnocení v souladu s Klasifikačním řádem školy

Pracoviště Černovice

Odborný výcvik povinný předmět	1. ročník	2.ročník	3. ročník	dotace hodin celkem
	18	21	21	60

ODBORNÝ VÝCVIK 1. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových, odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

- využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání

Kompetence k řešení problémů

- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi

Komunikativní kompetence

- vést žáky k všestranné a účinné komunikaci
- komunikuje s jednotlivými spolupracovníky i v kolektivu

Personální a sociální kompetence

- stanovovat si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
- 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 k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- dodržovat zákony, respektovat práva druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) a oprostít se od nesnášenlivostí, xenofobie a diskriminace
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
- uvědomovat si tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru

Matematické kompetence:

- správně používat a převádět běžné jednotky, vypočítat potřebné množství surovin podle receptur

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet

Odborné kompetence

Přijímat a skladovat suroviny, polotovary a hotové potravinářské výrobky

- provádět kvantitativní a kvalitativní přejímku surovin a pomocných látek, polotovarů a hotových výrobků
- orientovat se v jednotlivých druzích surovin, polotovarů a hotových výrobků, při skladování zohlednit jejich vlastnosti, kvalitu a trvanlivost a skladovat je podle stanovených zásad
- vést jednoduché záznamy ve skladové evidenci

Zpracovávat suroviny a polotovary na hotové potravinářské výrobky dle technologického postupu a s ohledem na bezpečnost potravin

- seznámit se s cukrářskými recepturami, provádět jednoduché výpočty, vypočítat potřebné množství surovin, navážít a odměřovat potřebné množství surovin
- ovládat správnou techniku práce s cukrářským sáčkem a vhodně volit řezanou a hladkou trubičku
- vybrat vhodné suroviny a pomocné látky pro daný technologický postup
- připravovat cukerné rozvary
- charakterizovat rozdělení náplní, volit vhodné suroviny, připravit základní druhy náplní
- vyjmenovat druhy polev, připravit výrobu čokoládové, agarové, fondánové a cukrové polevy
- připravovat, upravovat a zpracovávat suroviny podle technologického postupu ručně nebo strojově na vybrané polotovary a výrobky pevných těst
- dodržovat technologický postup a technologickou kázeň
- prokázat manuální zručnost při ručním způsobu zpracování a úpravě surovin
- obsluhovat potravinářské stroje a zařízení při přípravě, úpravě a zpracování surovin a polotovarů a při manipulaci s hotovými výrobky, provádět jejich čištění a běžnou údržbu

Aplikovat hygienické požadavky v cukrářském provozu

- pochopit a respektovat nezbytnost dodržování hygieny a sanitace cukrářského provozu s cílem vyrábět bezpečné potraviny
- osvojit si zásady osobní hygieny a hygieny pracovního prostředí, provádět běžnou sanitaci potravinářského provozu
- likvidovat odpady cukrářské výroby v souladu s ekologickými principy

Dbát na bezpečnost a ochranu zdraví při práci

- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci
- a požární prevence
- být vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu
- a snažit se poskytnout první pomoc
- osvojit si zásady používání ochranných pomůcek, oděvů a obuvi k ochraně zdraví při práci

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a služeb

- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

- efektivně hospodařit s finančními prostředky
- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli připraveni pro podnikatelskou činnost v cukrářských provozech a aby měli vhodnou míru sebevědomí a morální úsudek. Žáci jsou rovněž vedeni k tomu, aby odpovědně rozhodovali o využití vhodných surovin a výrobků a aby se sami orientovali v nabídkách obchodních řetězců a zhodnotili, zda nabídky jsou v souladu se zásadami zdravého životního stylu.

Člověk a životní prostředí

V rámci environmentálního vzdělávání a výchovy jsou žáci vedeni k tomu, aby chápali postavení člověka v přírodě, vlivy prostředí na jeho zdraví a aby byli za své zdraví odpovědní. Žáci se seznamují se zásadami správného nakládání s odpady v cukrářských provozech v souladu s principy ochrany životního prostředí a jsou vedeni k takovému jednání, při kterém budou zvažovat efektivní využívání strojního zařízení, surovinových a energetických zdrojů v cukrářském provozu.

Člověk a svět práce

V rámci tématu Člověk a svět práce jsou žáci vedeni k tomu, aby si uvědomili význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení, aby chápali kvalitu své práce jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména a aby věděli, jakým způsobem pečuje stát o zdraví pracujících. Žáci jsou vedeni k vyhledávání a posuzování informací o profesních příležitostech, orientaci v nich a vytvářet si o nich základní představu.

Informační a komunikační technologie

Žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali využívat internet k získání informací o nových druzích surovin a pomůcek, které uplatní při práci v cukrářském oboru.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- respektuje organizační uspořádání školy- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence- při práci postupuje v souladu s pracovními předpisy a postupy- uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci- a ví, jak poskytnout pomoc- uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu- používá ochranné pomůcky, oděv a obuv k ochraně zdraví při práci- poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti- zná opatření týkající se kritických bodů ve výrobě a sleduje systém kontroly kritických bodů např. systém HACCP- je seznámen s náplní předmětu 1. ročníku	<p>Úvod</p> <ul style="list-style-type: none">- seznámení s organizací odborného výcviku- základní ustanovení právních norem o bezpečnosti práce a ochraně zdraví při práci- nejčastější zdroje a příčiny pracovních úrazů- druhy ohrožení při práci a způsoby ochrany pracovníků- prevence rizik při pracovních činnostech v daném oboru- první pomoc při úrazech- požární ochrana- systém kontroly kritických bodů v potravinářské výrobě- seznámení s náplní předmětu	<p>36</p>

<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje jednotlivé provozy - připravuje pracoviště pro danou technologickou operaci - dodržovat zásady osobní a provozní hygieny v cukrářské výrobě - rozlišuje jednotlivé pomůcky pro cukrářskou výrobu - dodržuje zásady při přípravných, pomocných a úklidových pracích - obsluhuje jednoduché stroje a zařízení v cukrářské výrobě, popíše jejich funkci - obsluhuje jednoduché stroje a zařízení a provádí jejich běžnou údržbu 	<p>Cukrářský provoz</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika pracoviště - osobní a provozní hygiena - úklid pracoviště 	<p>30</p>
<ul style="list-style-type: none"> - přijímá a ukládá suroviny do skladu - vyjmenuje zásady skladování různých druhů potravinářských surovin - dodržuje základní pravidla nakládání s odpady v potravinářské výrobě - seznámí se s cukrářskými recepturami - vypočítá potřebné množství surovin pro daný technologický postup - provádí jednoduché technologické výpočty - navažuje a odměřuje potřebné množství surovin - správně manipuluje s váhou, udržuje váhy v čistotě 	<p>Příprava surovin ke zpracování</p> <ul style="list-style-type: none"> - příjem a skladování surovin - nakládání s odpady - hospodaření ze surovinou - normování - vážení, měření a příprava pro výrobu - vážení na různých typech vah 	<p>24</p>

<ul style="list-style-type: none"> - obsluhuje pece, provádí sázení a obracení plechů - volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby - obsluhuje, seřizuje a provádí základní údržbu strojů a zařízení - normuje potřebné suroviny pro konkrétní výrobu dle receptur a rozvrhuje časovou posloupnost jednotlivých činností - volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin 	<p>Obsluha strojů a zařízení a jejich údržba</p> <ul style="list-style-type: none"> - obsluha pecí a tepelného zařízení - obsluha šlehacího, třecího, míchacího a rozvalovacího stroje - hodnocení jakosti výrobků, výtěžnost 	<p>30</p>
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá výrobu papírových kornoutků a zdobení s ním - procvičuje držení sáčku a jeho plnění - dodržuje správnou hygienu - ovládá správnou techniku práce s cukrářským sáčkem - připravuje cukrářskou hmotu - vhodně volí řezanou a hladkou trubičku 	<p>Cvičné práce z hmot na stříkání</p> <ul style="list-style-type: none"> - zhotovování papírových kornoutů - plnění, držení, čištění sáčků - příprava cvičné hmoty - stříkání hladkou a řezanou trubičkou 	<p>36</p>
<ul style="list-style-type: none"> - připravuje a používá základní cukerné rozvary - popíše jednotlivé zkoušky cukerných roztoků - určuje koncentraci cukerných roztoků ruční zkouškou a volí vhodné pomůcky - měří teplotu teploměrem - připravuje tavený a vařený karamel - připravuje výrobu kuléru a griliáše - popíše výrobu a využití fondánové polevy 	<p>Úprava cukru vařením</p> <ul style="list-style-type: none"> - úprava cukru vařením na různé teploty, tavení cukru - způsoby měření koncentrace - příprava a použití karamelu, kuléru, griliáše - fondánová poleva - pasty 	<p>90</p>

<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje suroviny pro výrobu těst - pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává základní druhy těst podle receptury a technologického postupu - mísí ručně nebo strojově připravené suroviny - ručně vyvaluje, vypichuje a vytlačuje do formiček dané výrobky - zvolí jednotlivé druhy těst pro výrobu - vybírá vhodné náplně a polevy - vysvětlí rozdíl mezi tukovým těstem a třeným lineckým těstem - připraví tvarohové a slané těsto - tvaruje a peče cukrářské výrobky 	<p>Příprava pevných těst a výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> - linecké těsto, výrobky z lineckého těsta - vaflové těsto, výrobky z vaflového těsta - tvarohové těsto, výrobky - slané, sýrové a výrobky 	<p>150</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje polevy, volí vhodné suroviny pro přípravu polev - připravuje a využívá základní druhy polev pro cukrářské účely - popíše výrobu agarové polevy - určuje správný způsob nahřívání čokoládové, fondánové polevy a jejich použití - vaří želé polevy - připravuje výrobky určené k potahování 	<p>Příprava polev</p> <ul style="list-style-type: none"> - poleva čokoládová, agarová, fondánová, cukrová - poleva ze želé 	<p>56</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje suroviny k přípravě bílkových krémů - předvede prakticky přípravu krému - určí další suroviny, které lze do bílkového krému přidávat 	<p>Příprava bílkového krému</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní bílkový krém - ovocný bílkový krém 	<p>18</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje rozdělení náplní - volí vhodné suroviny pro přípravu náplní - připravuje a využívá základní druhy náplní pro cukrářské účely - vhodně používá náplně a ovládá způsoby jejich přípravy - zvolí správné chuťové přísady 	<p>Příprava náplní</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení náplní - základní žloutkový krém - základní máslový krém - základní tukový krém - ochucování krému - náplně pro rychlou spotřebu – smetanové náplně a krémy - trvanlivé a méně trvanlivé 	<p>120</p>

pro ochucování - vyrábí náplně pro rychlou spotřebu - ovládá přípravu trvanlivějších náplní - vyrábí náplně méně trvanlivé a ochucené základními krémy - připravuje náplně k pečení a upravuje ovocné náplně	náplně - náplně určené k pečení	
-praktickým opakováním získává potřebné dovednosti	Upevňování získaných dovedností - praktický nácvik pevných těst a příprava výrobků – linecká, třená, vaflová, křehká, tvarohová těsta	4

Přesahy:

Veškerá témata jsou provázána s předměty Technologie, Suroviny a Zařízení závodů
 Hospodářské výpočty (3. ročník) – Přepočty surovinových norem

ODBORNÝ VÝCVIK 2. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových, odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

- využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání

Kompetence k řešení problémů

- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi

Komunikativní kompetence

- vést žáky k všestranné a účinné komunikaci
- komunikuje s jednotlivými spolupracovníky i v kolektivu

Personální a sociální kompetence

- stanovovat si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
- 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 k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci

Občanské kompetence a kulturní povědomí:

- jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- dodržovat zákony, respektovat práva druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) a oprostit se od nesnášenlivostí, xenofobie a diskriminace
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdravích ostatních
- uvědomovat si tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru

Matematické kompetence

- používat a převádět běžné jednotky, vypočítat potřebné množství surovin podle receptur

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet

Odborné kompetence

Přijímat a skladovat suroviny, polotovary a hotové cukrářské výrobky

- provádět kvantitativní a kvalitativní přejímku surovin a pomocných látek, polotovarů a hotových výrobků
- orientovat se v jednotlivých druzích surovin, polotovarů a hotových výrobků, při skladování zohlednit jejich vlastnosti, kvalitu a trvanlivost a skladovat je podle stanovených zásad
- vést jednoduché záznamy ve skladové evidenci

Zpracovávat suroviny a polotovary na hotové potravinářské výrobky dle technologického postupu a s ohledem na bezpečnost potravin

- provádět jednoduché výpočty, vypočítat potřebné množství surovin, navažovat a odměřovat potřebné množství surovin
- připravovat, upravovat a zpracovat suroviny podle technologických postupů ručně nebo strojově na výrobu jednotlivých hmot: pálená, listová, medová, lehká šlehaná a šlehaná hmota nahříváná, těžká šlehaná a třená hmota, zvláštní druhy šlehaných hmot, smetanové náplně a výrobky, čajové a pařížské pečivo
- volit vhodné suroviny pro přípravu vhodných náplní a plev
- obsluhovat potravinářské stroje a zařízení při přípravě, úpravě, zpracování surovin a polotovarů a při manipulaci s hotovými výrobky, provádět jejich čištění a běžnou údržbu

Aplikovat hygienické požadavky v cukrářském provozu

- pochopit a respektovat nezbytnost dodržování hygieny a sanitace cukrářského provozu s cílem vyrábět bezpečné potraviny
- osvojit si zásady osobní hygieny a hygieny pracovního prostředí, provádět běžnou sanitaci potravinářského provozu
- likvidovat odpady cukrářské výroby v souladu s ekologickými principy

Dbát na bezpečnost a ochranu zdraví při práci

- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence

- být vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snažit se poskytnout první pomoc
- osvojit si zásady používání ochranných pomůcek, oděvů a obuvi k ochraně zdraví při práci

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a služeb

- dodržovat stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

- efektivně hospodařit s finančními prostředky
- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

Průřezová témata

Člověk a životní prostředí

V rámci environmentálního vzdělávání a výchovy jsou žáci vedeni k tomu, aby chápali postavení člověka v přírodě, vlivy prostředí na jeho zdraví a aby byli za své zdraví odpovědní. Žáci se seznamují se zásadami správného nakládání s odpady v cukrářských provozech v souladu s principy ochrany životního prostředí a jsou vedeni k takovému jednání, při kterém budou zvažovat efektivní využívání strojního zařízení, surovinových a energetických zdrojů v cukrářském provozu.

Člověk a svět práce

V rámci tématu Člověk a svět práce jsou žáci vedeni k tomu, aby si uvědomili význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení, aby chápali kvalitu své práce jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména a aby věděli, jakým způsobem pečuje stát o zdraví pracujících. Důležité rovněž je naučit žáky vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu.

Informační a komunikační technologie

Žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali využívat internet k získání informací o nových druzích surovin a pomůcek, které uplatní při práci v cukrářském oboru.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - je seznámen s náplní předmětu 2.ročníku - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik, případě nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci a ví, jak poskytnout první pomoc - uvede povinnosti pracovníka a zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - dodržuje základní hygienické požadavky a předpisy - provádí běžný úklid a sanitaci potravinářského provozu - zná pravidla správné výrobní a hygienické praxe - zná opatření týkající se kritických bodů ve výrobě a sleduje systém kontroly kritických bodů např. HACCP - je seznámen s náplní předmětu 	<p>Úvod</p> <ul style="list-style-type: none"> - seznámení s náplní předmětu - opakování učiva z 1. ročníku - předpisy o bezpečnosti práce a ochraně zdraví při práci - druhy ohrožení při práci a způsoby ochrany, bezpečná manipulace se stroji a materiálem - nejčastější zdroje a příčiny úrazů - sanitace a osobní hygiena na pracovišti - systém kontroly kritických bodů v potravinářské výrobě - seznámení s náplní předmětu 	42
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje jednotlivé suroviny a jejich úpravu před zpracováním - připraví pálenou hmotu - pomocí cukrářského sáčku tvaruje pálenou hmotu - zvolí vhodnou teplotu a dobu pečení - ručně prokrajuje a plní korpusy - připraví náplně a upraví polevy k dohotovení výrobků 	<p>Příprava pálené hmoty</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava pálené hmoty a její zpracování - příprava výrobků z pálené hmoty včetně náplní a polev 	120
<ul style="list-style-type: none"> - vybere a upraví vhodné suroviny - připraví tukovou kostku a vodánek - ovládá vyvalování a překládání listového těsta - tvaruje výrobky - volí vhodnou teplotu a dobu pečení - připravuje náplně a upravuje polevy 	<p>Příprava listového těsta</p> <ul style="list-style-type: none"> - výběr a úprava surovin. - rozvalování a překládání - pečení listových těst - výrobky z listového těsta včetně náplní a polev 	112

<ul style="list-style-type: none"> - vybere a upraví suroviny k přípravě těsta - vykonává jednoduché operace ve výrobě v souladu s technologickým postupem - vysvětlí význam odložení těsta - tvaruje odležené těsto vykrajováním, vypichováním - dovede volit vhodnou teplotu a dobu pečení - připravuje náplně a polevy k dohotovení výrobků - dohotovuje a zdobí výrobky podle svého návrhu 	<p>Příprava medového těsta</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava surovin. - příprava těsta. - tvarování a pečení - příprava náplní a polev, dohotovení výrobků 	<p>98</p>
<ul style="list-style-type: none"> - připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování - ovládá přípravu lehké šlehané hmoty - vysvětlí šlehání žloutků a bílků odděleně u lehkých šlehaných hmot - ručně mísí a pomocí sáčku tvaruje výrobky - zvolí vhodnou teplotu a dobu pečení - připraví vhodné náplně a polevy - zvolí vhodné estetické dohotovení výrobku 	<p>Příprava lehké šlehané hmoty</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava surovin. - šlehání žloutků a bílků - mísení hmot, pečení - příprava náplní a polev, dohotovení výrobků 	<p>63</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje suroviny pro přípravu nahříváné šlehané hmoty - popíše přípravu nahříváné šlehané hmoty - vysvětlí postupy mísení hmot - uvede možné způsoby tvarování korpusů a plátů - charakterizuje druhy náplní a polev, používaných k dohotovení výrobků 	<p>Příprava šlehané hmoty nahříváné</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava surovin - nahřívání a šlehání hmot. - mísení hmoty s přísadami - tvarování korpusů - dorty, pláty - příprava náplní a polev 	<p>56</p>

<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje suroviny pro těžké šlehané hmoty - připravuje suroviny - šlehá žloutky, přilévá tuk - šlehá bílky, míchá se žloutky a přisypává ostatní suroviny - tvaruje hmotu z těžké šlehané hmoty - peče - plní a dohotovuje výrobky z těžké šlehané hmoty - zná rozdíly mezi lehkou šlehanou hmotou, těžkou šlehanou hmotou a nahřívanou hmotou 	<p>Těžké šlehané hmoty</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava surovin - mísení hmoty s přísadami - tvarování korpusů - pečení 	<p>49</p>
<ul style="list-style-type: none"> - seznamuje se s výrobou tředé hmoty - připravuje suroviny - mísí cukr a tuk - přidává mouku a chuťové přísady, kypřící prášek - tvaruje hmotu - peče - dohotovuje výrobky z tředé hmoty - používá rychlošlehačí přípravky - zná výhody rychlošlehačích přípravků - připravuje z těžké šlehané hmoty bábovku a biskupský chlebíček 	<p>Tředé hmoty</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava surovin - rychlošlehačí přípravky - smísení - šlehání hmot - dohotovení - bábovky - biskupský chlebíček 	<p>14</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje suroviny pro přípravu čajového a pařížského pečiva - vysvětlí způsoby tvarování pečiva - určí správnou teplotu při pečení 	<p>Čajové a pařížské pečivo</p> <ul style="list-style-type: none"> - suroviny, způsob tvarování, teplota pečení 	<p>21</p>
<ul style="list-style-type: none"> - připravuje šlehané náplně - dodržuje technologickou kázeň - převaruje náplně a ochucuje je - rozmíchává, spojuje náplně - náplň zpracovává do tvořitek - stříká stříkacím sáčkem - dohotovuje výrobky 	<p>Příprava smetanových náplní a výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava smetanových náplní - smetanové výrobky 	<p>56</p>

<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje suroviny pro dílčí hmoty a popíše jejich úpravu před vlastním zpracováním - připravuje hmoty na laskonky, bezé hmoty a hmoty na vaničky - popíše tvarování jednotlivých hmot a zvolí správnou teplotu pečení - zvolí a upraví vhodné náplně a polevy 	<p>Příprava zvláštních druhů šlehaných hmot</p> <ul style="list-style-type: none"> - smísení a šlehání hmot - tvarování a pečení korpusů - hmota na laskonky - beze hmota - hmota na vaničky 	56
<ul style="list-style-type: none"> - praktickým opakováním získává potřebné dovednost 	<p>Upevňování získaných dovedností</p> <ul style="list-style-type: none"> - praktický nácvik výrobků z pálené hmoty, listového těsta, medového těsta, lehké šlehané hmoty, šlehané hmoty nahřívané, těžké šlehané hmoty, třené hmoty 	6

Přesahy:

Veškerá témata jsou provázána s předměty Technologie, Suroviny a Zařízení závodů

ODBORNÝ VÝCVIK 3. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových, odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

- využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání

Kompetence k řešení problémů

- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi

Komunikativní kompetence

- vést žáky k všestranné a účinné komunikaci
- komunikuje s jednotlivými spolupracovníky i v kolektivu

Personální a sociální kompetence

- stanovovat si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
- 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 k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- dodržovat zákony, respektovat práva druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) a oprostit se od nesnášenlivostí, xenofobie a diskriminace
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdravích ostatních
- uvědomovat si tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru

Matematické kompetence

- používat a převádět běžné jednotky, vypočítat potřebné množství surovin podle receptur

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet

Odborné kompetence:

Přijímat a skladovat suroviny, polotovary a hotové cukrářské výrobky

- provádět kvantitativní a kvalitativní přejímku surovin a pomocných látek, polotovarů a hotových výrobků
- orientovat se v jednotlivých druzích surovin, polotovarů a hotových výrobků, při skladování zohlednit jejich vlastnosti, kvalitu a trvanlivost a skladovat je podle stanovených zásad
- vést jednoduché záznamy ve skladové evidenci

Zpracovávat suroviny a polotovary na hotové potravinářské výrobky dle technologického postupu a s ohledem na bezpečnost potravin

- provádět jednoduché výpočty, vypočítat potřebné množství surovin, navažovat a odměřovat potřebné množství surovin
- připravovat, upravovat a zpracovat suroviny podle technologických postupů ručně nebo strojově na výrobu jednotlivých hmot a těst: studená nahřívaná jádrová hmota, kynutá a plundrová těsta
- zpracovávat, modelovat ozdoby z různých surovin
- připravovat a zpracovávat suroviny na výrobu restauračních moučníků, zmrzlina a DIA výrobků
- obsluhovat potravinářské stroje a zařízení při přípravě, úpravě, zpracování surovin a polotovarů a při manipulaci s hotovými výrobky, provádět jejich čištění a běžnou údržbu
- orientovat se ve vedení základní provozní evidenci
- provádět senzorické hodnocení kvality surovin a hotových cukrářských výrobků
- balit, označovat, skladovat a expedovat hotové výrobky
- praktická příprava k závěrečným zkouškám

Aplikovat hygienické požadavky v cukrářském provozu

- pochopit a respektovat nezbytnost dodržování hygieny a sanitace cukrářského provozu s cílem vyrábět bezpečné potraviny
- osvojit si zásady osobní hygieny a hygieny pracovního prostředí, provádět běžnou sanitaci potravinářského provozu
- likvidovat odpady cukrářské výroby v souladu s ekologickými principy

Dbát na bezpečnost a ochranu zdraví při práci

- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- být vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snažit se poskytnout první pomoc
- osvojit si zásady používání ochranných pomůcek, oděvů a obuvi k ochraně zdraví při práci

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a služeb

- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

- efektivně hospodařit s finančními prostředky
- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

Průřezová témata

Člověk a životní prostředí

V rámci environmentálního vzdělávání a výchovy jsou žáci vedeni k tomu, aby chápali postavení člověka v přírodě, vlivy prostředí na jeho zdraví a aby byli za své zdraví odpovědní. Žáci se seznamují se zásadami správného nakládání s odpady v cukrářských provozech v souladu s principy ochrany životního prostředí a jsou vedeni k takovému jednání, při kterém budou zvažovat efektivní využívání strojního zařízení, surovinových a energetických zdrojů v cukrářském provozu.

Člověk a svět práce

V rámci tématu Člověk a svět práce jsou žáci vedeni k tomu, aby si uvědomili význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení, aby chápali kvalitu své práce jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména a aby věděli, jakým způsobem pečuje stát o zdraví pracujících. Důležité rovněž je naučit žáky vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu.

Informační a komunikační technologie

Žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali využívat internet k získání informací o nových druzích surovin a pomůcek, které uplatní při práci v cukrářském oboru.

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- je seznámen s náplní předmětu 3. ročníku- dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy- uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci a ví, jak poskytnout první pomoc- uvede povinnosti pracovníka a zaměstnavatele v případě pracovního úrazu- udržuje čistotu a pořádek na pracovišti- dodržuje osobní hygienu na pracovišti- zná opatření týkající se kritických bodů ve výrobě a sleduje systém kontroly kritických bodů, např. systém HACCP	<p>Úvod</p> <ul style="list-style-type: none">- seznámení s náplní do předmětu- opakování učiva z 2. ročníku- předpisy o bezpečnosti práce a ochraně zdraví při práci- druhy ohrožení při práci a způsoby ochrany, bezpečná manipulace se stroji a materiálem- nejčastější zdroje a příčiny úrazů- sanitace a osobní hygiena na pracovišti- systém kontroly kritických bodů v potravinářské výrobě	42

<ul style="list-style-type: none"> - připraví vhodné suroviny - zpracovává mléčnou modelovací hmotu - modeluje pomocí různých tvořítek - taví cukr, míchá, drtí, , obsypává - stříká glazuru kornoutkem - přestříkává pomocí papírového kornoutku, potahuje nebo máčí čokoládou - z máslového krému stříká různými trubičkami různé květy - vykrajuje z čokolády různé tvary - popíše technologické postupy výroby modelovacích hmot a karamelu - prakticky zvládne stříkání a tvarování ozdob z máslové hmoty i čokolády - určí a vybere ovoce vhodné pro zdobené cukrářských výrobků - vyrábí a používá ozdoby z různých druhů surovin - procvičí tvarování ozdob z různých hmot i v kombinacích - zdobí máčkem, perličkami, hoblinkami, oplatky, trubičky 	<p>Příprava ozdob z různých surovin</p> <ul style="list-style-type: none"> - ozdoby z modelovací hmoty - ozdoby z bílkové glazury - ozdoby z máslového krému - ozdoby z čokolády - ozdoby z jádrovin - ozdoby z ovoce - speciální ozdoby 	<p style="text-align: center;">112</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje suroviny vhodné pro výrobu jádrových hmot a popíše jejich úpravu před použitím - připraví jádrovou hmotu - vyjmenuje výrobky z jádrových hmot - zvolí správnou teplotu - tvarováním cukrářským sáčkem s vhodnou trubičkou a dává korpusu tvar - roztírá hmotu na mastné plechy - zvolí vhodné náplně a polevy - dohotovuje výrobky 	<p>Jádrové hmoty</p> <ul style="list-style-type: none"> - výběr vhodných surovin pro studené jádrové hmoty - zadělávání a tření hmoty - tvarování a pečení korpusů - konečná úprava výrobků (kokosky, jádrové kornoutky) 	<p style="text-align: center;">84</p>

<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje druhy kynutých těst a sortiment z nich - upraví suroviny pro další zpracování - dodržuje technologickou kázeň - zná správnou přípravu kvásku a jeho zrání - chápe význam přitužování kynutého těsta - zpracovává a mísí těsto ve stroji, ručně tvaruje - zvolí správnou teplotu a dobu pečení - připravuje náplně k pečení, dělí a plní těsta - provádí senzorické hodnocení kvality hotových výrobků, ověřuje trvanlivost 	<p>Příprava kynutých těst</p> <ul style="list-style-type: none"> - kynutá těsta - příprava surovin - příprava kvásku a jeho zrání - přitužování a provalování kynutého těsta - tvarování, pečení a smažení korpusů - příprava náplní - plnění a tvarování výrobků - dohotovení výrobků 	<p>56</p>
<ul style="list-style-type: none"> - osvojí si technologické postupy výroby - dodržuje zásady přípravy kynutého těsta a tukové cihly na plundrové těsto - ovládá přípravu plundrového těsta - vysvětlí postupy plnění a dohotovování výrobků před tepelnou úpravou 	<p>Příprava plundrového těsta</p> <ul style="list-style-type: none"> - výběr a úprava surovin - rozvalování a překládání - tvarování korpusů - příprava náplní - tvarování a dohotovování výrobků z plundrového těsta - pečení výrobků z plundrového těsta 	<p>63</p>
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje druhy restauračních moučníků - volí vhodné suroviny - charakterizuje způsoby přípravy moučníků, připraví běžný moučník podle technologického postupu - správně volí tepelné úpravy moučníků - připraví náplně, plní a dohotovuje - ovládá výrobu studených moučníků, ovocných a mléčných specialit 	<p>Příprava restauračních moučníků</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava surovin - způsob přípravy - výroba hmot a těst, náplní a polev - vaření, pečení a smažení výrobků - výroba studených moučníků, ovocných a mléčných specialit 	<p>84</p>

<ul style="list-style-type: none"> - popíše způsoby, zásady a podmínky uchovávání a skladování potravinářských výrobků - volí vhodné obalové materiály podle druhu výrobku, skladuje balené výrobky - připravuje výrobky k expedici a zaznamenává jejich množství - dodržuje základní pravidla nakládání s odpady v potravinářské výrobě 	<p>Balení a expedice potravinářských výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> - skladování výrobků - balení výrobků, obalové materiály - evidence výrobků - nakládání s odpady 	<p>21</p>
<ul style="list-style-type: none"> - má základní představu o přípravě zmrzlin, jejich ochucování a podávání - charakterizuje základní druhy zmrzlin a způsoby uchovávání - doporučí suroviny k přípravě pohárů - zvládá estetiku při zdobení pohárů 	<p>Příprava zmrzlin</p> <ul style="list-style-type: none"> - výroba zmrzliny - druhy zmrzlin - poháry, zdobení 	<p>14</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí odlišnost Dia výrobků od běžných cukrářských výrobků, uvede příklady - volí vhodné suroviny k přípravě DIA výrobků - zpracovává směsi k přípravě DIA výrobků - připravuje vhodné náplně a krémy 	<p>Příprava DIA výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> - vhodná volba surovin - výroba hmot a těst - tvarování, pečení, plnění 	<p>42</p>

<p>- souhrnným opakováním získává zručnost potřebnou pro úspěšné vykonání závěrečných zkoušek ve zvolené profesi cukrářské práce</p>	<p>Praktická příprava k závěrečným zkouškám Procvičování tematických celků Pevná těsta a příprava výrobků - linecká, linecká třená , vaflová těsta a křehké těsto</p> <p>Výrobky z pálené hmoty - příprava hmoty, tvarování, pečení, dohotovení</p> <p>Výrobky z listového těsta - příprava surovin, tvarování těsta pečení, dohotovení</p> <p>Výrobky ze šlehaných hmot - příprava surovin, lehké a těžké šlehané hmoty.</p> <p>Výrobky z jádrových hmot - charakteristika, rozdělení, úprava surovin</p> <p>Výrobky z medového těsta - výběr a úprava surovin, příprava, odležení, zpracování těsta, tvarování a pečení, dohotovení a zdobení</p> <p>Modelované výrobky - příprava surovin, výroba, barvení, dohotovení a zdobení</p> <p>Výrobky z kynutého a plundrového těsta - příprava surovin a výroba těsta, kynutí, tvarování, pečení</p> <p>Restaurační moučníky - příprava surovin, výroba hmot a těst, náplní a polev - vaření, smažení a pečení, ovocných a mléčných specialit</p>	<p>133</p>
--	---	-------------------

Přesahy:

Veškerá témata jsou provázána s předměty Technologie, Suroviny a Zařízení závodů

Pracoviště Třešť

Odborný výcvik povinný předmět	1. ročník	2.ročník	3. ročník	dotace hodin celkem
	15	17	28	60

ODBORNÝ VÝCVIK 1. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových, odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

- využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání

Kompetence k řešení problémů

- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi

Komunikativní kompetence

- vést žáky k všestranné a účinné komunikaci
- komunikuje s jednotlivými spolupracovníky i v kolektivu

Personální a sociální kompetence

- stanovovat si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
- 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 k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- dodržovat zákony, respektovat práva druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) a oprostit se od nesnášenlivostí, xenofobie a diskriminace
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
- uvědomovat si tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru

Matematické kompetence:

- správně používat a převádět běžné jednotky, vypočítat potřebné množství surovin podle receptur

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet

Odborné kompetence

Přijímat a skladovat suroviny, polotovary a hotové potravinářské výrobky

- provádět kvantitativní a kvalitativní přejímku surovin a pomocných látek, polotovarů a hotových výrobků
- orientovat se v jednotlivých druzích surovin, polotovarů a hotových výrobků, při skladování zohlednit jejich vlastnosti, kvalitu a trvanlivost a skladovat je podle stanovených zásad
- vést jednoduché záznamy ve skladové evidenci

Zpracovávat suroviny a polotovary na hotové potravinářské výrobky dle technologického postupu a s ohledem na bezpečnost potravin

- seznámit se s cukrářskými recepturami, provádět jednoduché výpočty, vypočítat potřebné množství surovin, navážít a odměřovat potřebné množství surovin
- ovládat správnou techniku práce s cukrářským sáčkem a vhodně volit řezanou a hladkou trubičku
- vybrat vhodné suroviny a pomocné látky pro daný technologický postup
- připravovat cukerné rozvary
- charakterizovat rozdělení náplní, volit vhodné suroviny, připravit základní druhy náplní
- vyjmenovat druhy polev, připravit výrobu čokoládové, agarové, fondánové a cukrové polevy
- připravovat, upravovat a zpracovávat suroviny podle technologického postupu ručně nebo strojově

na vybrané polotovary a výrobky pevných těst

- dodržovat technologický postup a technologickou kázeň
- prokázat manuální zručnost při ručním způsobu zpracování a úpravě surovin
- obsluhovat potravinářské stroje a zařízení při přípravě, úpravě a zpracování surovin a polotovarů
- a při manipulaci s hotovými výrobky, provádět jejich čištění a běžnou údržbu

Aplikovat hygienické požadavky v cukrářském provozu

- pochopit a respektovat nezbytnost dodržování hygieny a sanitace cukrářského provozu s cílem vyrábět bezpečné potraviny
- osvojit si zásady osobní hygieny a hygieny pracovního prostředí, provádět běžnou sanitaci potravinářského provozu
- likvidovat odpady cukrářské výroby v souladu s ekologickými principy

Dbát na bezpečnost a ochranu zdraví při práci

- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci
- a požární prevence
- být vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu
 - a snažit se poskytnout první pomoc
- osvojit si zásady používání ochranných pomůcek, oděvů a obuvi k ochraně zdraví při práci

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a služeb

- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

- efektivně hospodařit s finančními prostředky
- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli připraveni pro podnikatelskou činnost v cukrářských provozech a aby měli vhodnou míru sebevědomí a morální úsudek. Žáci jsou rovněž vedeni k tomu, aby odpovědně rozhodovali o využití vhodných surovin a výrobků a aby se sami orientovali v nabídkách obchodních řetězců a zhodnotili, zda nabídky jsou v souladu se zásadami zdravého životního stylu.

Člověk a životní prostředí

V rámci environmentálního vzdělávání a výchovy jsou žáci vedeni k tomu, aby chápali postavení člověka v přírodě, vlivy prostředí na jeho zdraví a aby byli za své zdraví odpovědní. Žáci se seznamují se zásadami správného nakládání s odpady v cukrářských provozech v souladu s principy ochrany životního prostředí a jsou vedeni k takovému jednání, při kterém budou zvažovat efektivní využívání strojního zařízení, surovinových a energetických zdrojů v cukrářském provozu.

Člověk a svět práce

V rámci tématu Člověk a svět práce jsou žáci vedeni k tomu, aby si uvědomili význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení, aby chápali kvalitu své práce jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména a aby věděli, jakým způsobem pečuje stát o zdraví pracujících. Žáci jsou vedeni k vyhledávání a posuzování informací o profesních příležitostech, orientaci v nich a vytvářet si o nich základní představu.

Informační a komunikační technologie

Žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali využívat internet k získání informací o nových druzích surovin a pomůcek, které uplatní při práci v cukrářském oboru.

Realizace odborného výcviku 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - respektuje organizační uspořádání školy - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence - při práci postupuje v souladu s pracovními předpisy a postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci a ví, jak poskytnout pomoc - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - používá ochranné pomůcky, oděv a obuv k ochraně zdraví při práci - poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti - zná opatření týkající se kritických bodů ve výrobě a sleduje systém kontroly kritických bodů např. systém HACCP - je seznámen s náplní předmětu 1. ročníku 	<p>Úvod</p> <ul style="list-style-type: none"> - seznámení s organizací odborného výcviku - základní ustanovení právních norem o bezpečnosti práce a ochraně zdraví při práci - nejčastější zdroje a příčiny pracovních úrazů - druhy ohrožení při práci a způsoby ochrany pracovníků - prevence rizik při pracovních činnostech v daném oboru - první pomoc při úrazech - požární ochrana - systém kontroly kritických bodů v potravinářské výrobě - seznámení s náplní předmětu 	<p>36</p>
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje jednotlivé provozy - připravuje pracoviště pro danou technologickou operaci - dodržuje zásady osobní a provozní hygieny v cukrářské výrobě - rozlišuje jednotlivé pomůcky pro cukrářskou výrobu <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje zásady při přípravných, pomocných a úklidových pracích - obsluhuje jednoduché stroje a zařízení v cukrářské výrobě, popíše jejich funkci - obsluhuje jednoduché stroje a zařízení a provádí jejich běžnou údržbu 	<p>Cukrářský provoz</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika pracoviště - osobní a provozní hygiena - úklid pracoviště 	<p>30</p>

<ul style="list-style-type: none"> - přijímá a ukládá suroviny do skladu - vyjmenuje zásady skladování různých druhů potravinářských surovin - dodržuje základní pravidla nakládání s odpady v potravinářské výrobě -seznámí se s cukrářskými recepturami - vypočítá potřebné množství surovin pro daný technologický postup - provádí jednoduché technologické výpočty - navažuje a odměřuje potřebné množství surovin - správně manipuluje s váhou, udržuje váhy v čistotě 	<p>Příprava surovin ke zpracování</p> <ul style="list-style-type: none"> - příjem a skladování surovin - nakládání s odpady - hospodaření ze surovinou - normování - vážení, měření a příprava pro výrobu - vážení na různých typech vah 	<p>24</p>
<ul style="list-style-type: none"> - obsluhuje pece, provádí sázení a obracení plechů; - volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby; - obsluhuje, seřizuje a provádí základní údržbu strojů a zařízení; - normuje potřebné suroviny pro konkrétní výrobu dle receptur a rozvrhne časovou posloupnost jednotlivých činností; - volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin; 	<p>Obsluha strojů a zařízení a jejich údržba</p> <ul style="list-style-type: none"> - obsluha pecí a tepelného zařízení - obsluha šlehacího, třecího, míchacího a rozvalovacího stroje - hospodaření se surovinou – normování - hodnocení jakosti výrobků, výtěžnost 	<p>30</p>
<ul style="list-style-type: none"> - připravuje hmotu na cvičné stříkání; - provádí správné plnění, držení sáčku; - stříká cvičnou hmotu hladkou, řezanou trubičkou; - seznamuje se s různými druhy zdobení pomocí cukrářského sáčku; - vyrábí papírový kornoutek; - seznamuje se z různými druhy cukrářských výrobků, které se vyrábí pomocí cukrářského sáčku; 	<p>Cvičné práce z hmot na stříkání</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava cvičné hmoty - plnění, držení a čištění sáčku - stříkání papírovým sáčkem 	<p>36</p>

<ul style="list-style-type: none"> - připravuje a využívá základní cukerné rozvary - popíše jednotlivé zkoušky cukerných roztoků - určuje koncentraci cukerných roztoků ruční zkouškou a volí vhodné pomůcky - měří teplotu teploměrem - připravuje tavený a vařený karamel - připravuje výrobu kuléru - popíše výrobu a využití fondánové polevy 	<p>Úprava cukru vařením</p> <ul style="list-style-type: none"> - úprava cukru vařením na různé teploty, tavení cukru: - způsoby měření koncentrace - příprava a použití karamelu, kuléru - fondánová poleva 	90
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje suroviny pro výrobu těst - pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává základní druhy těst podle receptury a technologického postupu - mísí ručně nebo strojově připravené suroviny - ručně vyvaluje, vypichuje a vytlačuje do formiček dané výrobky - zvolí jednotlivé druhy těst pro výrobu - vybírá vhodné náplně a polevy - vysvětlí rozdíl mezi tukovým těstem a třeným lineckým těstem - připraví tvarohové a slané těsto - tvaruje a peče cukrářské výrobky 	<p>Příprava pevných těst a výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> - linecké těsto, výrobky z lineckého těsta - vaflové těsto, výrobky z vaflového těsta - tvarohové těsto, výrobky - slané, sýrové a výrobky 	150
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje polevy, volí vhodné suroviny pro přípravu polev - připravuje a využívá základní druhy polev pro cukrářské účely - popíše výrobu agarové polevy - určuje správný způsob nahřívání čokoládové, fondánové polevy a jejich použití - vaří želé polevy - připravuje výrobky určené k potahování 	<p>Příprava polev</p> <ul style="list-style-type: none"> - poleva čokoládová, agarová, fondánová, cukrová - poleva ze želé 	56
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje suroviny k přípravě bílkových krémů - předvede prakticky přípravu krému - určí další suroviny, které lze do bílkového krému přidávat 	<p>Příprava bílkového krému</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní bílkový krém - ovocný bílkový krém 	18

<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje rozdělení náplní - volí vhodné suroviny pro přípravu náplní - připravuje a využívá základní druhy náplní pro cukrářské účely - vhodně používá náplně a ovládá způsoby jejich přípravy - zvolí správné chuťové přísady pro ochucování 	<p>Příprava náplní</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení náplní - základní žloutkový krém - základní máslový krém 	21
<ul style="list-style-type: none"> - praktickým opakováním získává potřebné dovednosti 	<p>Upevňování získaných dovedností</p> <ul style="list-style-type: none"> - praktický nácvik pevných těst a výrobků – linecká, třená, vaflová, křehká a tvarohová těsta 	4

Přesahy:

Veškerá témata jsou provázána s předměty Technologie, Suroviny a Zařízení závodů
Hospodářské výpočty – Přepočty surovinových norem

ODBORNÝ VÝCVIK 2. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových, odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

- využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání

Kompetence k řešení problémů

- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi

Komunikativní kompetence

- vést žáky k všestranné a účinné komunikaci
- komunikuje s jednotlivými spolupracovníky i v kolektivu

Personální a sociální kompetence

- stanovovat si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti
- 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 k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci

Občanské kompetence a kulturní povědomí:

- jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- dodržovat zákony, respektovat práva druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) a oprostít se od nesnášenlivostí, xenofobie a diskriminace
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
- uvědomovat si tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru

Matematické kompetence

- používat a převádět běžné jednotky, vypočítat potřebné množství surovin podle receptur

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet

Odborné kompetence

Přijímat a skladovat suroviny, polotovary a hotové cukrářské výrobky

- provádět kvantitativní a kvalitativní přejímku surovin a pomocných látek, polotovarů a hotových výrobků
- orientovat se v jednotlivých druzích surovin, polotovarů a hotových výrobků, při skladování zohlednit jejich vlastnosti, kvalitu a trvanlivost a skladovat je podle stanovených zásad
- vést jednoduché záznamy ve skladové evidenci

Zpracovávat suroviny a polotovary na hotové potravinářské výrobky dle technologického postupu a s ohledem na bezpečnost potravin

- provádět jednoduché výpočty, vypočítat potřebné množství surovin, navažovat a odměřovat potřebné množství surovin
- připravovat, upravovat a zpracovat suroviny podle technologických postupů ručně nebo strojově na výrobu jednotlivých hmot: pálená, listová, medová, lehká šlehaná a šlehaná hmota nahříváná, těžká šlehaná a třená hmota, zvláštní druhy šlehaných hmot, smetanové náplně a výrobky, čajové a pařížské pečivo
- volit vhodné suroviny pro přípravu vhodných náplní a polev
- obsluhovat potravinářské stroje a zařízení při přípravě, úpravě, zpracování surovin a polotovarů a při manipulaci s hotovými výrobky, provádět jejich čištění a běžnou údržbu

Aplikovat hygienické požadavky v cukrářském provozu

- pochopit a respektovat nezbytnost dodržování hygieny a sanitace cukrářského provozu

s cílem vyrábět bezpečné potraviny

- osvojit si zásady osobní hygieny a hygieny pracovního prostředí, provádět běžnou sanitaci potravinářského provozu
- likvidovat odpady cukrářské výroby v souladu s ekologickými principy

Dbát na bezpečnost a ochranu zdraví při práci

- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- být vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snažit se poskytnout první pomoc
- osvojit si zásady používání ochranných pomůcek, oděvů a obuvi k ochraně zdraví při práci

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a služeb

- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

- efektivně hospodařit s finančními prostředky
- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

Průřezová témata

Člověk a životní prostředí

V rámci environmentálního vzdělávání a výchovy jsou žáci vedeni k tomu, aby chápali postavení člověka v přírodě, vlivy prostředí na jeho zdraví a aby byli za své zdraví odpovědní. Žáci se seznamují se zásadami správného nakládání s odpady v cukrářských provozech v souladu s principy ochrany životního prostředí a jsou vedeni k takovému jednání, při kterém budou zvažovat efektivní využívání strojního zařízení, surovinových a energetických zdrojů v cukrářském provozu.

Člověk a svět práce

V rámci tématu Člověk a svět práce jsou žáci vedeni k tomu, aby si uvědomili význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení, aby chápali kvalitu své práce jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména a aby věděli, jakým způsobem pečuje stát o zdraví pracujících. Důležité rovněž je naučit žáky vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu.

Informační a komunikační technologie

Žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali využívat internet k získání informací o nových druzích surovin a pomůcek, které uplatní při práci v cukrářském oboru.

Realizace odborného výcviku 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - je seznámen s náplní předmětu 2.ročníku - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik, případě nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci a ví, jak poskytnout první pomoc - uvede povinnosti pracovníka a zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - dodržuje základní hygienické požadavky a předpisy - provádí běžný úklid a sanitaci potravinářského provozu - zná pravidla správné výrobní a hygienické praxe - zná opatření týkající se kritických bodů ve výrobě a sleduje systém kontroly kritických bodů např. HACCP - je seznámen s náplní předmětu 	<p>Úvod</p> <ul style="list-style-type: none"> - seznámení s náplní předmětu - opakování učiva z 1. ročníku - předpisy o bezpečnosti práce a ochraně zdraví při práci - druhy ohrožení při práci a způsoby ochrany, bezpečná manipulace se stroji a materiálem - nejčastější zdroje a příčiny úrazů - sanitace a osobní hygiena na pracovišti - systém kontroly kritických bodů v potravinářské výrobě 	42
<ul style="list-style-type: none"> charakterizuje rozdělení náplní -volí vhodné suroviny pro přípravu náplní - připravuje a využívá základní druhy náplní pro cukrářské účely - vhodně používá náplně a ovládá způsoby jejich přípravy - zvolí správné chuťové přísady pro ochucování -vyrábí náplně pro rychlou spotřebu - ovládá přípravu trvanlivějších náplní - vyrábí náplně méně trvanlivé a ochucené základními krémy - připravuje náplně k pečení a upravuje ovocné náplně 	<p>Příprava náplní</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní tukový krém - ochucování krémů - náplně na rychlou spotřebu – smetanové náplně a krémy - trvanlivé a méně trvanlivé náplně - náplně určené k pečení 	99

<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje jednotlivé suroviny a jejich úpravu před zpracováním - připraví pálenou hmotu - pomocí cukrářského sáčku tvaruje pálenou hmotu - zvolí vhodnou teplotu a dobu pečení - ručně prokrajuje a plní korpusy - připraví náplně a upraví polevy k dohotovení výrobků 	<p>Příprava pálené hmoty</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava pálené hmoty a její zpracování - tvarování a pečení korpusů - příprava výrobků z pálené hmoty včetně náplní a polev 	<p>120</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vybere a upraví vhodné suroviny - připraví tukovou kostku a vodánek - ovládá vyvalování a překládání listového těsta - tvaruje výrobky - volí vhodnou teplotu a dobu pečení - připravuje náplně a upravuje polevy 	<p>Příprava listového těsta</p> <ul style="list-style-type: none"> - výběr a úprava surovin. - rozvalování a překládání - pečení listových těst - výrobky z listového těsta včetně náplní a polev 	<p>112</p>
<ul style="list-style-type: none"> - připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování - ovládá přípravu lehké šlehané hmoty - vysvětlí šlehání žloutků a bílků odděleně u lehkých šlehaných hmot - ručně mísí a pomocí sáčku tvaruje výrobky - zvolí vhodnou teplotu a dobu pečení - připraví vhodné náplně a polevy - zvolí vhodné estetické dohotovení výrobku 	<p>Příprava lehké šlehané hmoty</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava surovin. - šlehání žloutků a bílků - mísení hmot, pečení - příprava náplní a polev, dohotovení výrobků 	<p>63</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje suroviny pro přípravu nahříváné šlehané hmoty - popíše přípravu nahříváné šlehané hmoty - vysvětlí postupy mísení hmot - uvede možné způsoby tvarování korpusů a plátů - charakterizuje druhy náplní a polev, používaných k dohotovení výrobků 	<p>Příprava šlehané hmoty nahříváné</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava surovin - nahřívání a šlehání hmot. - mísení hmoty s přísadami - tvarování korpusů - dorty, pláty - příprava náplní a polev 	<p>56</p>

<ul style="list-style-type: none"> - seznamuje se s výrobou těžké šlehané hmoty; - připravuje suroviny; - šlehá žloutky, přilévá tuk; - šlehá bílky, míchá se žloutky a přisypává ostatní suroviny; - tvaruje hmotu z těžké šlehané hmoty; - peče; - plní a dohotovuje výrobky z těžké šlehané hmoty; - zná rozdíly mezi lehkou šlehanou, těžkou šlehanou a nahřívanou hmotou; 	<p>Těžké šlehané hmoty</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava surovin - mísení hmoty s přísadami - tvarování korpusů - pečení 	49
<ul style="list-style-type: none"> - seznamuje se s výrobou tředné hmoty; - připravuje suroviny; - mísí cukr a tuk; - přidává mouku a chuťové přísady, kypřicí prášek; - tvaruje hmotu ; - peče; - dohotovuje výrobky z tředné hmoty; - používá rychlošlehačí přípravky; - zná výhody rychlošlehačích přípravků; - připravuje z těžké šlehané hmoty bábovku a biskupský chlebiček; 	<p>Tředné hmoty</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava surovin - rychlošlehačí přípravky - smísení - šlehání hmot - dohotovení - bábovky - biskupský chlebiček 	14
<ul style="list-style-type: none"> - praktickým opakováním získává potřebné dovednosti 	<p>Upevňování získaných dovedností</p> <ul style="list-style-type: none"> - praktický nácvik výrobků z pálené hmoty, listového těsta, medového těsta, lehké šlehané hmoty, šlehané hmoty nahřívané, těžké šlehané hmoty, tředné hmoty 	6

Přesahy:

Veškerá témata jsou provázána s předměty Technologie, Suroviny a Zařízení závodů

ODBORNÝ VÝCVIK 3. ročník

Přínos předmětu pro rozvoj klíčových, odborných kompetencí a průřezových témat

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

- využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání

Kompetence k řešení problémů

- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi

Komunikativní kompetence

- vést žáky k všestranné a účinné komunikaci
- komunikuje s jednotlivými spolupracovníky i v kolektivu

Personální a sociální kompetence

- stanovovat si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
- 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 k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci

Občanské kompetence a kulturní povědomí

- jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu
- dodržovat zákony, respektovat práva druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) a oprostit se od nesnášenlivostí, xenofobie a diskriminace
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
- uvědomovat si tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost

Kompetence k pracovnímu uplatnění

- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru

Matematické kompetence

- používat a převádět běžné jednotky, vypočítat potřebné množství surovin podle receptur

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií

- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet

Odborné kompetence:

Přijímat a skladovat suroviny, polotovary a hotové cukrářské výrobky

- provádět kvantitativní a kvalitativní přejímku surovin a pomocných látek, polotovarů a hotových výrobků
- orientovat se v jednotlivých druzích surovin, polotovarů a hotových výrobků, při skladování zohlednit jejich vlastnosti, kvalitu a trvanlivost a skladovat je podle stanovených zásad
- vést jednoduché záznamy ve skladové evidenci

Zpracovávat suroviny a polotovary na hotové potravinářské výrobky dle technologického postupu a s ohledem na bezpečnost potravin

- provádět jednoduché výpočty, vypočítat potřebné množství surovin, navažovat a odměřovat potřebné množství surovin
- připravovat, upravovat a zpracovat suroviny podle technologických postupů ručně nebo strojově na výrobu jednotlivých hmot a těst: studená nahřívaná jádrová hmota, kynutá a plundrová těsta
- zpracovávat, modelovat ozdoby z různých surovin
- připravovat a zpracovávat suroviny na výrobu restauračních moučníků, zmrzlina a DIA výrobků

- obsluhovat potravinářské stroje a zařízení při přípravě, úpravě, zpracování surovin a polotovarů a při manipulaci s hotovými výrobky, provádět jejich čištění a běžnou údržbu
- orientovat se ve vedení základní provozní evidenci
- provádět senzorické hodnocení kvality surovin a hotových cukrářských výrobků
- balit, označovat, skladovat a expedovat hotové výrobky
- praktická příprava k závěrečným zkouškám

Aplikovat hygienické požadavky v cukrářském provozu

- pochopit a respektovat nezbytnost dodržování hygieny a sanitace cukrářského provozu s cílem vyrábět bezpečné potraviny
- osvojit si zásady osobní hygieny a hygieny pracovního prostředí, provádět běžnou sanitaci potravinářského provozu
- likvidovat odpady cukrářské výroby v souladu s ekologickými principy

Dbát na bezpečnost a ochranu zdraví při práci

- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- být vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snažit se poskytnout první pomoc
- osvojit si zásady používání ochranných pomůcek, oděvů a obuvi k ochraně zdraví při práci

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků a služeb

- dodržovat stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

- efektivně hospodařit s finančními prostředky
- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

Průřezová témata

Člověk a životní prostředí

V rámci environmentálního vzdělávání a výchovy jsou žáci vedeni k tomu, aby chápali postavení člověka v přírodě, vlivy prostředí na jeho zdraví a aby byli za své zdraví odpovědní. Žáci se seznamují se zásadami správného nakládání s odpady v cukrářských provozech v souladu s principy ochrany životního prostředí a jsou vedeni k takovému jednání, při kterém budou zvažovat efektivní využívání strojního zařízení, surovinových a energetických zdrojů v cukrářském provozu.

Člověk a svět práce

V rámci tématu Člověk a svět práce jsou žáci vedeni k tomu, aby si uvědomili význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení, aby chápali kvalitu své práce jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména a aby věděli, jakým způsobem pečuje stát o zdraví pracujících. Důležité rovněž je naučit žáky vyhledávat a posuzovat informace o profesních příležitostech, orientovat se v nich a vytvářet si o nich základní představu.

Informační a komunikační technologie

Žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali využívat internet k získání informací o nových druzích surovin a pomůcek, které uplatní při práci v cukrářském oboru.

Realizace odborného výcviku 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - je seznámen s náplní předmětu 3. ročníku - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci a ví, jak poskytnout první pomoc - uvede povinnosti pracovníka a zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - udržuje čistotu a pořádek na pracovišti - dodržuje osobní hygienu na pracovišti - zná opatření týkající se kritických bodů ve výrobě a sleduje systém kontroly kritických bodů, např. systém HACCP 	<p>Úvod</p> <ul style="list-style-type: none"> - seznámení s náplní do předmětu - opakování učiva z 2. ročníku - předpisy o bezpečnosti práce a ochraně zdraví při práci - druhy ohrožení při práci a způsoby ochrany, bezpečná manipulace se stroji a materiálem - nejčastější zdroje a příčiny úrazů - sanitace a osobní hygiena na pracovišti - systém kontroly kritických bodů v potravinářské výrobě - seznámení s výrobně technickou evidencí, s novým strojním a technologickým zařízením a hodnocení jakosti surovin 	42
<ul style="list-style-type: none"> - vybere a upraví suroviny k přípravě těsta - vykonává jednoduché operace ve výrobě v souladu s technologickým postupem - vysvětlí význam odložení těsta - tvaruje odležené těsto vykrajováním, vypichováním - dovede volit vhodnou teplotu a dobu pečení - připravuje náplně a polevy k dohotovení výrobků - dohotovuje a zdobí výrobky podle svého návrhu 	<p>Příprava medového těsta</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava surovin. - příprava těsta. - tvarování a pečení - příprava náplní a polev, dohotovení výrobků 	98
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje suroviny pro přípravu čajového a pařížského pečiva - vysvětlí způsoby tvarování pečiva - určí správnou teplotu při pečení 	<p>Čajové a pařížské pečivo</p> <ul style="list-style-type: none"> - suroviny, způsob tvarování, teplota pečení 	21

<ul style="list-style-type: none"> - připravuje šlehané náplně - dodržuje technologickou kázeň - převažuje náplně a ochucuje je - rozmíchává, spojuje náplně - náplň zpracovává do tvořítek - stříká stříkacím sáčkem - dohotovuje výrobky 	<p>Příprava smetanových náplní a výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava smetanových náplní - smetanové výrobky 	<p>56</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje suroviny pro dílčí hmoty a popíše jejich úpravu před vlastním zpracováním - připravuje hmoty na laskonky, bezé hmoty a hmoty na vaničky - popíše tvarování jednotlivých hmot a zvolí správnou teplotu pečení - zvolí a upraví vhodné náplně a polevy 	<p>Příprava zvláštních druhů šlehaných hmot</p> <ul style="list-style-type: none"> - smísení a šlehání hmot - tvarování a pečení korpusů - hmota na laskonky - beze hmota - hmota na vaničky 	<p>56</p>
<ul style="list-style-type: none"> - připraví vhodné suroviny - zpracovává mléčnou modelovací hmotu - modeluje pomocí různých tvořítek - taví cukr, míchá, drtí, , obsypává - stříká glazuru kornoutkem - přestříkává pomocí papírového kornoutku, potahuje nebo máčí čokoládou - z máslového krému stříká různými trubičkami různé květy - vykrajuje z čokolády různé tvary - popíše technologické postupy výroby modelovacích hmot a karamelu - prakticky zvládne stříkání a tvarování ozdob z máslové hmoty i čokolády - určí a vybere ovoce vhodné pro zdobení cukrářských výrobků - vyrábí a používá ozdoby z různých druhů surovin - procvičí tvarování ozdob z různých hmot i v kombinacích - zdobí máčkem, perličkami, hoblinkami, oplatky, trubičky 	<p>Příprava ozdob z různých surovin</p> <ul style="list-style-type: none"> - ozdoby z modelovací hmoty - ozdoby z bílkové glazury - ozdoby z máslového krému - ozdoby z čokolády - ozdoby z jádrovin - ozdoby z ovoce - speciální ozdoby 	<p>112</p>

<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje suroviny vhodné pro výrobu jádrových hmot a popíše jejich úpravu před použitím - připraví jádrovou hmotu - vyjmenuje výrobky z jádrových hmot - zvolí správnou teplotu - tvarováním cukrářským sáčkem s vhodnou trubičkou a dává korpusu tvar - roztírá hmotu na mastné plechy - zvolí vhodné náplně a polevy - dohotovuje výrobky 	<p>Jádrové hmoty</p> <ul style="list-style-type: none"> - výběr vhodných surovin pro studené jádrové hmoty - zadělávání a tření hmoty - tvarování a pečení korpusů - konečná úprava výrobků (kokosky, jádrové kornoutky) 	<p>84</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje druhy kynutých těst a sortiment z nich - upraví suroviny pro další zpracování - dodržuje technologickou kázeň - zná správnou přípravu kvásku a jeho zrání - chápe význam přituzování kynutého těsta - zpracovává a mísí těsto ve stroji, ručně tvaruje - zvolí správnou teplotu a dobu pečení - připravuje náplně k pečení, dělí a plní těsta - provádí senzorické hodnocení kvality hotových výrobků, ověřuje trvanlivost 	<p>Příprava kynutých těst</p> <ul style="list-style-type: none"> - kynutá těsta - příprava surovin - příprava kvásku a jeho zrání - přituzování a provalování kynutého těsta - tvarování, pečení a smažení korpusů - příprava náplní - plnění a tvarování výrobků - dohotovení výrobků 	<p>56</p>
<ul style="list-style-type: none"> - osvojí si technologické postupy výroby - dodržuje zásady přípravy kynutého těsta a tukové cihly na plundrové těsto - ovládá přípravu plundrového těsta - vysvětlí postupy plnění a dohotovování výrobků před tepelnou úpravou 	<p>Příprava plundrového těsta</p> <ul style="list-style-type: none"> - výběr a úprava surovin - rozvalování a překládání - tvarování korpusů - příprava náplní - tvarování a dohotovování výrobků z plundrového těsta - pečení výrobků z plundrového těsta 	<p>63</p>

<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje druhy restauračních moučníků - volí vhodné suroviny - charakterizuje způsoby přípravy moučníků, připraví běžný moučník podle technologického postupu - správně volí tepelné úpravy moučníků - připraví náplně, plní a dohotovuje - ovládá výrobu studených moučníků, ovocných a mléčných specialit 	<p>Příprava restauračních moučníků</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava surovin - způsob přípravy - výroba hmot a těst, náplní a polev - vaření, pečení a smažení výrobků - výroba studených moučníků, ovocných a mléčných specialit 	<p>84</p>
<ul style="list-style-type: none"> - popíše způsoby, zásady a podmínky uchovávání a skladování potravinářských výrobků - volí vhodné obalové materiály podle druhu výrobku, skladuje balené výrobky - připravuje výrobky k expedici a zaznamenává jejich množství - dodržuje základní pravidla nakládání s odpady v potravinářské výrobě 	<p>Balení a expedice potravinářských výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> - skladování výrobků - balení výrobků, obalové materiály - evidence výrobků - nakládání s odpady 	<p>21</p>
<ul style="list-style-type: none"> - má základní představu o přípravě zmrzlin, jejich ochucování a podávání - charakterizuje základní druhy zmrzlin a způsoby uchovávání - doporučí suroviny k přípravě pohárů - zvládá estetiku při zdobení pohárů 	<p>Příprava zmrzlin</p> <ul style="list-style-type: none"> - výroba zmrzliny - druhy zmrzlin - poháry, zdobení 	<p>14</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí odlišnost Dia výrobků od běžných cukrářských výrobků, uvede příklady - volí vhodné suroviny k přípravě DIA výrobků - zpracovává směsi k přípravě DIA výrobků - připravuje vhodné náplně a krémy 	<p>Příprava DIA výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> - vhodná volba surovin - výroba hmot a těst - tvarování, pečení, plnění 	<p>42</p>

<p>- souhrnným opakováním získává zručnost potřebnou pro úspěšné vykonání závěrečných zkoušek ve zvolené profesi cukrářské práce</p>	<p>Upevňování získaných dovedností a praktická příprava k závěrečným zkouškám</p> <p>Pevná těsta a příprava výrobků - linecká, linecká třená , vaflová těsta a křehké těsto</p> <p>Výrobky z pálené hmoty - příprava hmoty, tvarování, pečení, dohotovení</p> <p>Výrobky z listového těsta - příprava surovin, tvarování těsta pečení, dohotovení</p> <p>Výrobky ze šlehaných hmot - příprava surovin, lehké a těžké šlehané hmoty.</p> <p>Výrobky z jádrových hmot - charakteristika, rozdělení, úprava surovin</p> <p>Výrobky z medového těsta - výběr a úprava surovin, příprava, odležení, zpracování těsta, tvarování a pečení, dohotovení a zdobení</p> <p>Modelované výrobky - příprava surovin, výroba, barvení, dohotovení a zdobení</p> <p>Výrobky z kynutého a plundrového těsta - příprava surovin a výroba těsta, kynutí, tvarování, pečení</p> <p>Restaurační moučníky - příprava surovin, výroba hmot a těst, náplní a polev - vaření, smažení a pečení, ovocných a mléčných specialit</p>	<p>119</p>
--	--	-------------------

Přesahy:

Veškerá témata jsou provázána s předměty Technologie, Suroviny a Zařízení závodů

7. Popis personální a materiální realizace ŠVP

Praktická výuka oboru Potravinářská výroba pro pohostinství probíhá jednak ve školních cukrářských dílnách, jednak u smluvních partnerů. Žáci prvních ročníků mají výuku ve školních zařízeních, žáci vyšších ročníků jsou umístěni podle možností na pracoviště smluvních partnerů, popř. také ve školních zařízeních

7.1 Materiální podmínky pracoviště Třešť

Teoretické vyučování probíhá v hlavní budově školy, kde každý obor má svoji kmenovou třídu. Ve škole jsou také 3 učebny pro výuku počítačových technologií, součástí je interaktivní tabule a dataprojektor. Používaná PC pracoviště jsou připojena k internetu. Většina učeben je vybavena audio–video technikou, kde je veškeré vybavení pro programové vyučování. Pro výuku tělesné výchovy je využívána vlastní tělocvična a posilovna, které se nachází přímo v areálu školy.

Odborný výcvik oboru se uskutečňuje na pracovišti daného oboru, které je v hlavní budově školy. Cvičné pracoviště oboru – dílny, jsou vybaveny veškerým potřebným zařízením pro mechanické a tepelné zpracování potravin, chladícím a mrazícím zařízením. Vybavení umožňuje žákům nácvič výroby cukrářských výrobků. Organizace teoretického i praktického vyučování je řešena tak, aby žáci měli potřebné přestávky na oddech a stravování.

Škola má vlastní žákovskou knihovnu, ze které si žáci mohou bezplatně vypůjčit literaturu ze široké nabídky. Pedagogičtí pracovníci mají vlastní knihovnu s nabídkou odborné literatury, včetně literatury zaměřené na speciální pedagogiku. Obě knihovny jsou pravidelně doplňovány o nové výtisky.

Pro žáky, kteří nemohou denně dojíždět do školy je poskytováno ubytování na internátu. Vstup do internátu je možný spojovací chodbou mezi hlavní budovou a budovou tělocvičen, jedná se o desetipatrovou budovu, ubytování je zpravidla ve dvoulůžkových pokojích s vlastním sociálním zařízením (koupelna se sprchou, WC).

Na chlapeckém i dívčím internátu mají možnost ubytování žáci využívat podle své potřeby kuchyňku se základním vybavením. Dále využívají studovnu, společenské místnosti, kde je televize, DVD a video technika, tělocvična, posilovna a počítačové učebny, včetně internetu.

K dispozici jsou prostory s vybavením pro řadu zájmových činností.

V nabídce jsou zájmové kroužky:

- sportovní
- recitační a pěvecký
- keramický
- posilovací
- pletení z pedigu
- kroužek výpočetní techniky
- střelecký
- ruční práce

Zájmové činnosti se podle zájmu žáků rozšiřují a doplňují. Zařazují se různé turnaje a další aktivity turistické a rekreační oblasti

Při akutních onemocněních a jiných náhlých situacích je využívána místnost (tzv. izolace), kde je o nemocné žáky pečováno do jejich odjezdu.

Škola má k dispozici vlastní školní kuchyni a školní jídelnu, které jsou součástí hlavní budovy školy. Je zde zajišťováno stravování pro žáky i pracovníky školy. Ubytování žáci se stravují pětkrát denně, dojíždějí jednou denně. Rovněž je žákům zajištěn v dostatečné míře pitný režim.

7.2 Materiální podmínky pracoviště Černovice

Teoretické vyučování probíhá v hlavní budově školy, kde každý obor má svoji kmenovou třídu. Ve škole je také učebna pro výuku počítačových technologií, součástí je interaktivní tabule a dataprojektor. Používaná PC pracoviště jsou připojena k internetu. Dále je k dispozici učebna s audio–video technikou, kde je veškeré vybavení pro programové vyučování. Většina tříd je po rekonstrukci, jsou vybaveny keramickými tabulemi a novým nábytkem. Kapacita učeben je 16 žáků. Pro výuku tělesné výchovy je využívána vlastní tělocvična a posilovna, které se nachází mimo hlavní budovu školy.

Odborný výcvik oboru Cukrář, cukrářská výroba se uskutečňuje na pracovišti daného oboru, které je v hlavní budově školy. Cvičné pracoviště oboru je vybaveno veškerým potřebným zařízením pro mechanické a tepelné zpracování potravin, chladícím a mrazícím zařízením. Vybavení umožňuje žákům nácvik výroby pokrmů. Organizace teoretického i praktického vyučování je řešena tak, aby žáci měli potřebné přestávky na oddech a stravování.

Škola má vlastní žákovskou knihovnu, ze které si žáci mohou bezplatně vypůjčit literaturu ze široké nabídky. Pedagogičtí pracovníci mají vlastní knihovnu s nabídkou odborné literatury, včetně literatury zaměřené na speciální pedagogiku. Obě knihovny jsou pravidelně doplňovány o nové výtisky.

Pro žáky, kteří nemohou denně dojíždět do školy je poskytováno ubytování na internátu. Chlapecký internát a část dívčího internátu se nachází v hlavní budově školy. Další ubytování děvčat je v samostatné budově, Černovice, Dobešovská 10. Celková ubytovací kapacita je 88 žáků. Ubytování je zpravidla ve tří až čtyřlůžkových pokojích. Sociální zařízení je společné (sprchy a WC) a odpovídá kapacitě ubytovaných žáků.

Na chlapeckém i dívčím internátu mají možnost ubytování žáci využívat podle své potřeby kuchyňku se základním vybavením. Dále využívají studovnu, společenské místnosti, kde je televize, DVD a video technika, tělocvičnu, posilovnu a počítačovou třídu, včetně internetu.

K dispozici jsou prostory s vybavením pro řadu zájmových činností.

V nabídce jsou zájmové kroužky:

- sportovní
- recitační a pěvecký
- keramický
- posilovací
- pletení z pedigu
- kroužek výpočetní techniky
- střelecký
- ruční práce

Zájmové činnosti se podle zájmu žáků rozšiřují a doplňují. Zařazují se různé turnaje a další aktivity turistické a rekreační oblasti

Při akutních onemocněních a jiných náhlých situacích je využívána místnost (tzv. izolace) se třemi lůžky, kde je o nemocné žáky pečováno do jejich odjezdu.

Škola má k dispozici vlastní školní kuchyni a školní jídelnu, které jsou součástí hlavní budovy školy. Je zde zajišťováno stravování pro žáky i pracovníky školy. Ubytování žáci se stravují pětkrát denně, dojíždějící jednou denně. Rovněž je žákům zajištěn v dostatečné míře pitný režim.

7.3 Personální podmínky

Výuku zajišťuje stálý pedagogický sbor, ve kterém jsou učitelé všeobecně vzdělávacích a odborných předmětů a učitelé odborného výcviku. Výchovu a vzdělávání mimo vyučování zajišťují vychovatelé skupin.

Vedoucí pracovníci:

Ředitel školy

Zástupce ředitele pro teoretické vyučování

Vedoucí učitel/učitelka odborného výcviku

Vedoucí vychovatel

Pedagogičtí pracovníci pověřeni zvláštními úkoly:

Výchovný poradce

Školní metodik prevence

Metodik ICT

Pedagogický pracovník pro vedení programu Bakalář

Třídní učitel

Předměty vyučují s převahou pedagogové vysokoškolsky vzdělaní a se speciálně pedagogickou způsobilostí. Část odborných předmětů a odborný výcvik vyučují učitelé s úplnou odbornou způsobilostí a ve většině se speciálně pedagogickou způsobilostí.

U pedagogů, kteří nesplňují kvalifikační požadavky, se jedná o pracovníky s dlouholetou pedagogickou praxí, kteří mají i zkušenosti z výrobní praxe a výborné pedagogické výsledky, nebo o nově přijaté pedagogické pracovníky. Doplnění potřebné kvalifikace je v zájmu školy i pedagogů. K dalšímu vzdělávání jsou využívány semináře a kurzy nabízené vzdělávacími institucemi. V rámci školy probíhá další vzdělávání pedagogických pracovníků čtyřikrát do roka, rovněž formou seminářů a dále si doplňují odborné znalosti formou samostudia.

Pro splnění kvalifikačních požadavků volí pedagogové formu dálkového studia při vysokých školách.

Provoz školy zajišťují také nepedagogičtí pracovníci, kterými jsou pracovníci na ekonomickém úseku, úseku stravování, úklidu a údržby.

7.4 Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

Požadavky bezpečnosti práce, hygieny práce a požární ochrany jsou součástí teoretického i praktického vyučování. Vychází z požadavků platných právních předpisů – zákonů, nařízení vlády, vyhlášek a technických předpisů pro danou oblast. Prostory ve kterých je prováděna teoretická i praktická výuka, musí odpovídat vyhlášce č. 410/2005 Sb.

Škola provádí technická a organizační opatření k eliminaci všech rizik spojených zejména s odborným výcvikem. Se všemi riziky jsou žáci podrobně seznámeni. Rizika, která nelze eliminovat jsou částečně řešena osobními ochrannými prostředky, které žáci dostávají bezplatně na základě směrnice a jejichž používání se důkladně kontroluje.

Problematika BOZP je zakotvena ve školním řádu, se kterým jsou žáci podrobně a prokazatelným způsobem na začátku školního roku vždy seznámeni. Je zpracována osnova vstupního školení bezpečnosti práce a požární ochrany, na základě které jsou žáci seznámeni a prokazatelně poučeni o bezpečnosti práce a požární ochraně, při zahájení nového školního roku.

Před zahájením odborného výcviku na začátku školního roku jsou žáci seznámeni se všeobecnými pravidly bezpečnosti práce a požární ochrany a dále poučení předchází vždy každému novému tématu. Žáci jsou prokazatelně seznámeni s návody na obsluhu jednotlivých strojů a zařízení a místními provozně bezpečnostními předpisy. Pedagogičtí pracovníci na základě rozpisu vykonávají dozor nad žáky v průběhu vyučování i na všech akcích pořádaných školou.

Základními podmínkami bezpečnosti a ochrany zdraví se rozumí:

1. důkladné seznámení žáků s předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci a protipožárními předpisy a s technologickými postupy,
2. používání technického vybavení, které odpovídá bezpečnostním a protipožárním předpisům,
3. používání osobních ochranných pracovních prostředků podle platných předpisů,
4. dodržování maximálního počtu žáků ve svěřené skupině pod dozorem učitel,
5. vykonávání stanoveného dozoru.

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.

Školení a požární prevence

Školení požární prevence se provádí na základě platných právních předpisů na začátku každého školního roku. Důraz je kladen především na provedení evakuace v případě ohrožení v budově školy.

Školení žáků a pedagogických pracovníků je prováděno na začátku školního roku požárním technikem a dále provádí školení žáků o požární ochraně třídní učitelé na základě periodického školení. Žáci jsou seznámeni s únikovými cestami a součástí je i důkladné seznámení s Evakuačním řádem školy. Rovněž jsou seznámeni se zákazy činností, které by mohly vést ke vzniku požáru. Porušení těchto zákazů je řešeno podle Sankčního řádu školy, který je součástí Školního řádu.

Současně jsou seznámeni s označeními, která jsou na každém podlaží, kde je uveden evakuační plán,

plán únikových cest a požární poplachové směrnice, včetně důležitých telefonních čísel.

Protipožární zabezpečení školy:

Přenosné hasící přístroje (PHP) jsou na každém podlaží a na vybraných pracovištích odborného výcviku, kde je zvýšené nebezpečí požáru. Dále pak na internátech, tělocvičně a posilovně, které jsou součástí školy.

Vnitřní požární vodovody (VPV) – hydranty jsou rovněž umístěny v budově školy.

Revize jsou prováděny jednou ročně bezpečnostním technikem.

Preventivní kontroly PO a veškerá školení PO a BOZP provádí osoba odborně způsobilá.

8. Charakteristika spolupráce se sociálními partnery

Název školy:	SOŠ a SOU Třešť
Adresa školy:	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
Název školního vzdělávacího programu:	Cukrář, cukrářská výroba
Kód a název oboru vzdělávání:	29-54-E/01 Potravinářská výroba
Dosažený stupeň vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka vzdělávání:	3 roky
Forma vzdělávání:	Denní studium
Platnost ŠVP:	Od 1.9.2017 počínaje 1. ročníkem

Naše škola již tradičně spolupracuje s firmami na praktické výuce učňů při přípravě na povolání. Z letitých zkušeností s touto spoluprací má naše škola dobré statistické výsledky v uplatnitelnosti (konkurenceschopnosti) našich absolventů na trhu práce. Je potřebné motivovat a podporovat firmy, které jsou ochotny podílet se na přípravě učňů na povolání.

Absolventi oboru Potravinářská výroba mají možnost se seznámit s prací i na pracovištích mimo prostory školy, mnozí absolventi pak získávají nabídku, aby v práci pro firmy pokračovali.

8.1 Partneři pracoviště Třešť

Jedné se především o tyto partnery:

- ❖ Cukrárna Na Vyhlídce Jihlava
- ❖ VEANA Jihlava
- ❖ U Brány Jihlava
- ❖ Výrobna Lapek Telč
- ❖ Šárka Studená
- ❖ Cukrářská výroba Dačice, Tichá
- ❖ Cukrárna Pelhřimov-mléčná jídelna
- ❖ Cukrárna Hruška Havlíčkův Brod

Spolupráce školy s rodiči a zákonnými zástupci

Škola rozvíjí spolupráci s rodiči a zákonnými zástupci, kteří jsou informováni o činnostech školy a průběžně seznamováni s výsledky vzdělávání žáků. Úkolem školy je včasná a dostatečná informovanost zákonných zástupců o průběhu a významných okolnostech souvisejících se vzděláváním žáka a činností školy. Zákonní zástupci mají primární zodpovědnost za výchovu svého dítěte. Cílem školy je podporovat všestranný rozvoj žáka a adekvátní vzdělávací proces.

Spolupráce školy se zákonnými zástupci má zásadní význam pro úspěšný průběh vzdělávání a podporu žáka při studiu.

Základní formy spolupráce:

- konzultační dny pro zákonné zástupce,
- schůzky s třídním učitelem,
- dny otevřených dveří,
- slavnostní akce (zahájení školního roku, vydávání výučních listů),
- výchovné komise.

Informovanost zákonných zástupců je zajištěna:

- korespondencí
- telefonicky (v omezené míře)
- elektronicky (škola ON-LINE)
- ve výjimečných případech návštěva v rodině.

V rámci školy jde především o spolupráci třídního učitele, vyučujícího žáka, výchovného poradce a vedení školy. Výchovný poradce a třídní učitel je tím, kdo je rodičům i vyučujícím k dispozici při řešení problémů týkajících se vzdělávání žáka.

Ve škole pracuje Školská rada, kde jsou také zastoupeni zákonní zástupci, případně zletilí žáci. Školská rada se podílí na činnosti školy, na pravidelných zasedáních je seznamována s průběhem, obsahem a podmínkami vzdělávání.

Spolupráce školy s veřejností

V rámci své činnosti spolupracuje škola s institucemi státní správy a samosprávy.

Jedná se o tyto instituce:

- Městský úřad Třešť
- Krajský úřad Kraje Vysočina
- Úřad práce v Jihlavě
- Policie České republiky

Ve spolupráci s uvedenými institucemi jsou zabezpečovány přednášky a programy zaměřené na prevenci a eliminaci sociálně patologických jevů.

Navíc škola spolupracuje s dalšími organizacemi, které se rovněž podílejí na výchově a vzdělávání dětí, které působí v regionu školy.

Jsou to například: Pedagogicko-psychologické poradny, Speciálně pedagogické centrum Jihlava, OSPOD podle bydliště žáka.

Cílem spolupráce je včasná podpora žáků ve výchovně vzdělávacím procesu, především žáků, kteří vyžadují zvýšenou péči a speciální podporu.

Škola spolupracuje se ZŠ a ZŠ praktickými i speciálními v rámci zvýšení zájmu o nabízené obory vzdělávání.

Spolupráce je organizována formou:

- besedy se žáky ZŠ - vycházející ročníky, případně s žáky 8. tříd,
- rozhovory se zákonnými zástupci (rodičovské schůzky),
- dny otevřených dveří,
- individuální pohovory ve škole.

Mezi sociální partnery školy patří organizace a nadace, zabývající se podporou dětí a mládeže zdravotně postižené a dětí s nařízenou ústavní nebo ochrannou výchovou po jejím skončení.

Jedná se o: - Fond Sidus

- Projekt Šance

Cílem uvedené spolupráce je upevňovat u žáků sociální citění, vzájemnou empatii a uznání práva každého člověka na plnohodnotný život

8.2 Partneři pracoviště Černovice

Škola se snaží navazovat spolupráci se sociálními partnery v regionu školy, v některých případech i mimo region. Předpokladem je trvalé rozšiřování vzájemných kontaktů. Základem je spolupráce s rodiči, veřejností a institucemi státní správy a samosprávy.

Spolupráce školy s rodiči a zákonnými zástupci

Škola rozvíjí spolupráci s rodiči a zákonnými zástupci, kteří jsou informováni o činnostech školy a průběžně seznamováni s výsledky vzdělávání žáků. Úkolem školy je včasná a dostatečná informovanost zákonných zástupců o průběhu a významných okolnostech souvisejících se vzděláváním žáka a činností školy. Zákonní zástupci mají primární zodpovědnost za výchovu svého dítěte. Cílem školy je podporovat všestranný rozvoj žáka a adekvátní vzdělávací proces.

Spolupráce školy se zákonnými zástupci má zásadní význam pro úspěšný průběh vzdělávání a podporu žáka při studiu.

Základní formy spolupráce:

- konzultační dny pro zákonné zástupce
- schůzky s třídním učitelem
- dny otevřených dveří
- slavnostní akce (zahájení školního roku, vydávání výučních listů),
- výchovné komise

Informovanost zákonných zástupců je zajištěna:

- korespondencí
- telefonicky (v omezené míře)
- elektronicky (škola ON-LINE)
- ve výjimečných případech návštěva v rodině

V rámci školy jde především o spolupráci třídního učitele, vyučujícího žáka, výchovného poradce a vedení školy, Výchovný poradce a třídní učitel je tím, kdo je rodičům i vyučujícím k dispozici při řešení problémů týkajících se vzdělávání žáka.

Ve škole pracuje Školská rada, kde jsou také zastoupeni zákonní zástupci, případně zletilí žáci. Školská rada se podílí na činnosti školy, na pravidelných zasedáních je seznamována s průběhem, obsahem a podmínkami vzdělávání.

Spolupráce školy s veřejností

V rámci své činnosti spolupracuje škola s institucemi státní správy a samosprávy.

Jedná se o tyto instituce:

- Městský úřad Černovice
- Krajský úřad Kraje Vysočina
- Úřad práce v Pelhřimově
- Policie České republiky

Ve spolupráci s uvedenými institucemi jsou zabezpečovány přednášky a programy zaměřené na prevenci a eliminaci sociálně patologických jevů.

Navíc škola spolupracuje s dalšími organizacemi, které se rovněž podílejí na výchově a vzdělávání dětí, které působí v regionu školy.

Jsou to například: Pedagogicko psychologické poradny, Speciálně pedagogické centrum Jihlava, OSPOD podle bydliště žáka.

Cílem spolupráce je včasná podpora žáků ve výchovně vzdělávacím procesu, především žáků, kteří vyžadují zvýšenou péči a speciální podporu.

Škola spolupracuje se ZŠ a ZŠ praktickými i speciálními v rámci zvýšení zájmu o nabízené obory vzdělávání.

Spolupráce je organizována formou:

- besedy se žáky ZŠ - vycházející ročníky, případně s žáky 8. tříd
- rozhovory se zákonnými zástupci (rodičovské schůzky)
- dny otevřených dveří
- individuální pohovory ve škole

Mezi sociální partnery školy patří organizace a nadace, zabývající se podporou dětí a mládeže zdravotně postižené a dětí s nařízenou ústavní nebo ochrannou výchovou po jejím skončení.

Jedná se o: - Fond Sidus

- Projekt Šance

Cílem uvedené spolupráce je upevňovat u žáků sociální citění, vzájemnou empatii a uznání práva každého člověka na plnohodnotný život.

9. Hodnocení žáků a autoevaluace školy

Název školy:	SOŠ a SOU Třešť
Adresa školy:	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
Název školního vzdělávacího programu:	Cukrář, cukrářská výroba
Kód a název oboru vzdělávání:	29-54-E/01 Potravinářská výroba
Dosažený stupeň vzdělávání:	Střední vzdělání s výučním listem
Délka vzdělávání:	3 roky
Forma vzdělávání:	Denní studium
Platnost ŠVP:	Od 1.9.2017 počínaje 1. ročníkem

Pravidla hodnocení žáků školy jsou zpracovány souladu se zněním zákona č. 561/2004 Sb. (školský zákon), dále v souladu s Vyhláškou č. 13/2005 Sb. (o středním vzdělávání).

Vyučující daného předmětu poskytuje žákovi za určité konkrétní období nezbytnou zpětnou vazbu o tom, jak se mu daří dosahovat v průběhu výchovně vzdělávacího procesu dílčích konkretizovaných výstupů.

Výběr vhodných forem a metod hodnocení žáka je plně v kompetenci učitele. Při výběru vhodné formy hodnocení by měl učitel zvážit její motivační dopad na žáka s ohledem na jeho možnosti a schopnosti. Při hodnocení a při průběžné i celkové klasifikaci vyučující učitel uplatňuje přiměřenou náročnost a pedagogický takt vůči žákovi a přihlíží k věkovým a mentálním zvláštnostem žáka.

Hodnocení žáka za určité klasifikační období se zakládá na posouzení dosažených očekávaných výstupů, které jsou stanoveny v učebních osnovách jednotlivých předmětů školního vzdělávacího programu. Hodnocení musí být zdůvodnitelné, odborně správné a doložitelné.

Každé pololetí se vydává žákovi vysvědčení. V prvním pololetí je vysvědčení nahrazeno „Výpisem z katalogového listu“.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka na vysvědčení je vyjádřeno klasifikačním stupněm. Základem běžného hodnocení žáka a hodnocení na vysvědčení je tradiční klasifikace vyjádřená stupnicí 1 až 5. Učitel je při klasifikaci povinen dodržovat platné právní předpisy a vnitřní normy, především vnitřní klasifikační řád, kde jsou stanovena pravidla pro klasifikaci. Pravidla a kritéria pro hodnocení průběhu a výsledku vzdělávání a chování žáků jsou součástí školního řádu a jsou zakotvena ve vnitřním klasifikačním řádu školy.

Za hodnocení žáků odpovídá především učitel. Při hodnocení a při průběžné i celkové klasifikaci vyučující učitel uplatňuje přiměřenou náročnost a pedagogický takt vůči žákovi a přihlíží k věkovým a mentálním zvláštnostem žáka.

V případě mimořádného zhoršení prospěchu a při výrazných změnách v chování žáka informuje třídní učitel zákonného zástupce žáka bezprostředně a prokazatelným způsobem.

Hodnocení žáků je individuální, před klasifikací se využívá slovního hodnocení, sebehodnocení a kolektivního hodnocení.

Možnosti sebehodnocení žáků:

- sebehodnocení je přirozenou součástí procesu hodnocení a učitel ho může využít všude, kde je to možné
- sebehodnocení sehrává významnou roli směrem k žákovi, vytváří u něho zodpovědnost a smysl vytvořit si pohled na sebe sama a umět objektivně své výkony posoudit
- žák je veden k dovednosti hodnotit sám sebe směrem ke zdravému rozvoji po stránce psychické i sociální
- sebehodnocení nenahrazuje klasické hodnocení učitelem, pouze ho doplňuje a motivuje žáka.

Hodnocení prospěchu a chování

Řídí se Vyhláškou č. 13/2005 Sb. a používá se klasická číselná forma hodnocení, jedná se o tzv. systém známek.

Prospěch je klasifikován stupni:

- 1 – výborný
- 2 – chvalitebný
- 3 – dobrý
- 4 – dostatečný
- 5 – nedostatečný.

Celkový prospěch je hodnocen:

- a) prospěl s vyznamenáním
- b) prospěl
- c) neprospěl.

Způsob hodnocení se řídí platnými právními předpisy.

Průběžné hodnocení žáků a hodnocení výsledků vzdělávání

Při klasifikaci výsledků v souladu s požadavky učebních osnov a školního vzdělávacího programu učitel sleduje a hodnotí:

- stupeň osvojení učiva
- průběžně výkon žáka
- aktivitu žáka při vyučování
- soustavnou a svědomitou práci
- samostatné domácí práce
- připravenost na vyučování.

Klasifikace souhrnného prospěchu se provádí na konci každého pololetí.

Při klasifikaci je hodnocena.

- ucelenost a trvalost osvojení požadovaných poznatků, faktů a pojmů
- kvalita a rozsah získaných vědomostí, dovedností a schopností
- schopnost uplatňovat osvojené poznatky a dovednosti
- samostatnost při řešení teoretických a praktických úkolů
- schopnost využívat zkušenosti a poznatky získané při praktických činnostech.

V odborném výcviku se hodnotí také:

- vztah k práci, k pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem
- osvojení si praktických dovedností a návyků
- využití získaných teoretických vědomostí v praktických činnostech
- dodržování technologických postupů
- vztah žáka k činnostem a zájem o ně
- aktivita, samostatnost, tvořivost a iniciativa.

Hodnocení chování žáků:

Chování je klasifikováno stupni:

- 1 – velmi dobré
- 2 – uspokojivé
- 3 – neuspokojivé

Známka z chování je vždy uzavřena za příslušné pololetí.

Snížení známky z chování se řídí Pravidly pro hodnocení prospěchu a chování žáků, která jsou součástí Školního řádu.

Možnosti použití výchovných opatření:

- napomenutí třídního učitele
- důtka třídního učitele
- důtka ředitele školy
- podmíněné vyloučení ze střední školy
- vyloučení ze střední školy.

Rovněž udělování výchovných opatření je zakotveno v Pravidlech pro hodnocení prospěchu a chování žáků. Napomenutí a důtka třídního učitele a napomenutí a důtka učitele odborného výcviku jsou v kompetenci třídního učitele a učitele odborného výcviku.

Snížení známky z chování a udělení výchovného opatření od důtky ředitele školy je projednáváno ve výchovné komisi za přítomnosti:

- výchovné poradkyně
- zástupce ředitele školy
- zákonného zástupce, nebo zletilého žáka
- třídního učitele
- podle závažnosti dalšího pedagogického pracovníka.

Získávání podkladů pro hodnocení

Podklady pro hodnocení a chování žáka získává učitel zejména těmito metodami, formami a prostředky:

- a) soustavným diagnostickým pozorováním žáka
- b) sledováním výkonů žáka a jeho připravenosti na výuku
- c) různými druhy zkoušek (písemné, ústní, praktické, grafické, pohybové)
- d) kontrolními písemnými pracemi a praktickými zkouškami
- e) analýzou výsledků činností žáka.

Učitel oznamuje žákovi výsledek každé klasifikace a poukazuje na klady i nedostatky. Při ústním zkoušení učitel oznámí žákovi výsledek klasifikace okamžitě. Výsledek písemných zkoušek a prací a praktických činností oznamuje v nejbližším možném termínu.

Vyučující konzultují termíny písemných prací, především čtvrtletních a pololetních, aby se písemné práce z více předmětů nezařazovaly do určitého období a nevytvářela se tak nadměrná zátěž žáků.

Učitel je povinen vést neustále evidenci o klasifikaci žáka.

Všechny známky jsou zapisovány do žákovských knížek, do třídní knihy (přehled klasifikace) a do informačního systému školy. Každému zákonnému zástupci nebo zletilému žákovi školy vydá přístupové údaje k informačnímu systému tak, aby žáci a zákonní zástupci měli přehled o hodnocení a klasifikaci žáka

Autoevaluace školy

Cíle a kritéria autoevaluace

Cílem autoevaluace školy a její další evaluační činnost je poskytování zpětné vazby o tom, jak se škole daří naplňovat stanovené vzdělávací záměry a cíle, které jsou současně také i hodnocením kvality školy, hodnocením kvality ŠVP a slouží jako podklad pro plánování a realizaci dalšího rozvoje školy.

Nástroje autoevaluace

- rozbor dokumentace školy
- spolupráce a rozhovory s rodiči a učiteli
- hodnocení práce třídního učitele na úseku přidělené třídy
- spolupráce se zástupci státní správy a samosprávy
- srovnávací prověrky a testy
- hospitace
- spolupráce s firmami v regionu školy

Oblasti autoevaluace:

- materiální, technické, ekonomické, hygienické a další podmínky vzdělávání z pohledu každého pedagogického pracovníka
- průběh vzdělávání
- výsledky vzdělávání
- klima ve škole a vzájemné vztahy s rodiči a sociálními partnery
- řízení školy, kvalita personální práce
- kvalita dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků, soulad realizovaného školního vzdělávacího programu s rámcovým vzdělávacím programem.

Časové rozvržení autoevaluační:

- hospitační činnost (v průběhu celého školního roku)
- sebehodnocení práce učitelů a hodnocení ředitele školy za uplynulý školní rok.

Průběžně:

- pracovní rozhovory s učiteli, rodiči, žáky
- výstupy výchovného poradenství
- výstupy školního metodika prevence
- setkání se zástupci firem, ÚP, Policie, OSPODU apod.