

**Střední odborná škola, Střední odborné učiliště a Základní  
škola Třešť**

K Valše 1251/38, 589 01 Třešť



**SOŠ, SOU  
a ZŠ Třešť**

# **ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM**

pro obor 29-51-E/01 Potravinářská výroba  
**zaměření – Cukrář, cukrářská výroba**  
denní studium



## **Předkladatel**

Název školy: **SOŠ, SOU a ZŠ Třešť**

Adresa školy: **K Valše 1251/38, 589 01 Třešť**

REDIZO: **600014908**

IZO: **110036891**

IČ: **48461636**

Ředitel školy: **Mgr. Ing. Karel Matějů**

Koordinátor: **Ing. Bc. Kamil Bratršovský**

Kontakty na školu: **tel.: 567 112 811**

Fax: **567 214 052**

e-mail: [reditel.sskola@outlook.cz](mailto:reditel.sskola@outlook.cz)

www: [www.sskola-trest.cz](http://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](http://www.kr-vysocina.cz)

# OBSAH

<b>ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE</b>	<b>7</b>
<b>PROFIL ABSOLVENTA</b>	<b>8</b>
<b>POPIS UPLATNĚNÍ ABSOLVENTA V PRAXI</b>	<b>8</b>
CÍLE STŘEDNÍHO ODBORNÉHO VZDĚLÁVÁNÍ	8
<b>OČEKÁVANÉ KOMPETENCE ABSOLVENTA</b>	<b>10</b>
OČEKÁVANÉ ODBORNÉ KOMPETENCE	12
<b>ZPŮSOB UKONČOVÁNÍ VZDĚLÁVÁNÍ A POTVRZENÍ DOSAŽENÉHO VZDĚLÁNÍ, STUPEŇ DOSAŽENÉHO VZDĚLÁNÍ</b>	<b>14</b>
<b>CHARAKTERISTIKA ŠVP</b>	<b>15</b>
<b>POPIS CELKOVÉHO POJETÍ VZDĚLÁVÁNÍ V ŠVP</b>	<b>15</b>
<b>ORGANIZACE VÝUKY</b>	<b>16</b>
ORGANIZACE UČEBNÍHO PLÁNU PRO PRACOVÍŠTĚ ČERNOVICE	16
ORGANIZACE VÝUKY PRO PRACOVÍŠTĚ TŘEŠŤ	16
<b>REALIZACE KLÍČOVÝCH KOMPETENCÍ</b>	<b>17</b>
KLÍČOVÉ KOMPETENCE	17
REALIZACE PRŮŘEZOVÝCH TÉMAT	19
MIMOŠKOLNÍ AKTIVITY	20
ZPŮSOBY A KRITÉRIA HODNOCENÍ ŽÁKŮ	20
METODY A FORMY VZDĚLÁVÁNÍ	21
VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ SE SPECIÁLNÍMI VZDĚLÁVACÍMI POTŘEBAMI	23
VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ MIMOŘÁDNĚ NADANÝCH	25
PODMÍNKY PŘIJETÍ KE STUDIU A UKONČENÍ STUDIA	25
REALIZACE DALŠÍCH VZDĚLÁVACÍCH A MIMOŠKOLNÍCH AKTIVIT PODPORUJÍCÍCH ZÁMĚR ŠKOLY	27
<b>UČEBNÍ PLÁN</b>	<b>28</b>
<b>UČEBNÍ PLÁN PRO PRACOVÍŠTĚ ČERNOVICE</b>	<b>28</b>
POZNÁMKY K UČEBNÍMU PLÁNU PRO PRACOVÍŠTĚ ČERNOVICE:	29
<b>UČEBNÍ PLÁN PRO PRACOVÍŠTĚ TŘEŠŤ</b>	<b>30</b>
POZNÁMKY K UČEBNÍMU PLÁNU PRO PRACOVÍŠTĚ TŘEŠŤ:	30
<b>PŘEHLED VYUŽITÍ TÝDNŮ VE ŠKOLNÍM ROCE</b>	<b>31</b>
<b>ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ Z RVP DO ŠVP</b>	<b>32</b>
<b>PRACOVÍŠTĚ ČERNOVICE</b>	<b>32</b>
<b>PRACOVÍŠTĚ TŘEŠŤ</b>	<b>33</b>
<b>UČEBNÍ OSNOVY</b>	<b>34</b>
ČESKÝ JAZYK A LITERATURA	34
OBČANSKÁ VÝCHOVA	50
MATEMATIKA	59

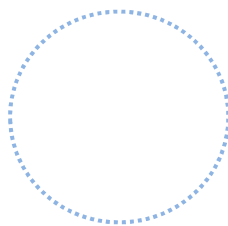
TĚLESNÁ VÝCHOVA	66
INFORMATIKA	75
SUROVINY	87
ODBORNÉ KRESLENÍ	108
ZAŘÍZENÍ ZÁVODŮ	111
HOSPODÁŘSKÉ VÝPOČTY	115
TECHNOLOGIE	120
ODBORNÝ VÝCVIK	139
<b>POPIS PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ REALIZACE ŠVP</b>	<b>170</b>
<b>CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY</b>	<b>174</b>
<b>SPOLUPRÁCE ŠKOLY S RODIČI A ZÁKONNÝMI ZÁSTUPCI</b>	<b>174</b>
<b>SPOLUPRÁCE ŠKOLY S VEŘEJNOSTÍ</b>	<b>175</b>
<b>HODNOCENÍ ŽÁKŮ</b>	<b>176</b>
MOŽNOSTI SEBEHODNOCENÍ ŽÁKŮ	176
HODNOCENÍ PROSPĚCHU A CHOVÁNÍ	177
PRŮBĚŽNÉ HODNOCENÍ ŽÁKŮ A HODNOCENÍ VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ	177
HODNOCENÍ CHOVÁNÍ ŽÁKŮ:	178
<b>AUTOEVALUACE ŠKOLY</b>	<b>180</b>
CÍLE A KRITÉRIA AUTOEVALUACE	180
NÁSTROJE AUTOEVALUACE	180
OBLASTI AUTOEVALUACE	180
ČASOVÉ ROZVRŽENÍ AUTOEVALUAČNÍ ČINNOSTI	180



# ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

<b>Název školy:</b>	Střední odborná škola, Střední odborné učiliště a Základní škola Třešť
<b>Adresa školy:</b>	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
<b>Zřizovatel:</b>	Kraj Vysočina se sídlem Jihlava, Žižkova 57, 586 01 Jihlava
<b>Statutární zástupce:</b>	Ing. Mgr. Karel Matějů, ředitel školy
<b>Název školního vzdělávacího programu:</b>	Cukrář, cukrářská výroba
<b>Kód a název oboru vzdělání:</b>	29-51-E/01 Potravinářská výroba
<b>Stupeň poskytovaného vzdělání:</b>	střední vzdělání s výučním listem
<b>Úroveň EQF:</b>	3
<b>Způsob ukončení studia:</b>	závěrečná zkouška
<b>Potvrzení dosaženého vzdělání:</b>	výuční list
<b>Délka a forma vzdělávání:</b>	3 roky, denní studium
<b>Platnost ŠVP:</b>	od 1. 9. 2022

Č. j.: ŠVP 2/2022



.....

podpis ředitele

# PROFIL ABSOLVENTA

## POPIS UPLATNĚNÍ ABSOLVENTA V PRAXI

Absolvent připravovaný na základě tohoto ŠVP:

- v oblasti výkonu profese disponuje kompetencemi pro činnosti v cukrářských provoznách 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.

## Cíle středního odborného vzdělávání

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

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

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

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



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

**c) Učit se být** – tj. rozumět vlastní osobnosti a jejímu utváření, jednat v souladu s obecně přijímanými morálními hodnotami, se samostatným úsudkem a osobní zodpovědností. Vzdělání směřuje k:

- rozvoji tělesných i duševních schopností a dovedností žáků;
- Prohlubování dovedností potřebných k sebereflexi, sebezpoznání a sebehodnocení;
- utváření adekvátního sebevědomí a aspirací žáků;
- utváření a kultivaci svobodného, kritického a nezávislého myšlení žáků, k rozvoji jejich úsudku a rozhodování;
- přijímání odpovědnosti žáků za vlastní myšlení, rozhodování, jednání, chování a cítění;
- kultivaci emočního prožívání žáků, včetně prožívání a vnímání estetického;
- rozvoj kreativity a fantazie žáků;
- rozvoji volných vlastností žáků
- rozvoji specifických schopností a nadání žáků.

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

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

## OČEKÁVANÉ KOMPETENCE ABSOLVENTA

- a) Kompetence k učení** – vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání, tzn. že absolventi by měli:
- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
  - s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov), pořizovat si poznámky
  - využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí;
  - sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí;
  - znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.
- b) Kompetence k řešení problémů** – vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy, tzn. že absolventi by měli:
- porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému a samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení;
  - volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabyté dříve;
  - spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).
- c) Komunikativní kompetence** – vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích, tzn. že absolventi by měli:
- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat při oficiálním jednání (např. při jednání se zaměstnavatelem, na úřadech);
  - formulovat srozumitelně své myšlenky;
  - naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse;
  - zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti a podání na instituce, zaměstnavatelům apod., strukturovaný životopis aj.);
  - vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.
- d) Personální a sociální kompetence** – vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli připraveni stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové i pracovní, pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů, tzn. že absolventi by měli:
- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
  - stanovovat si cíle a priority podle 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;
  - ověřovat si získané poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;

- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a 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.

**e) Občanské kompetence a kulturní podvědomí** – vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi uznávali hodnoty a postoje pro život v demokratické společnosti a dodržovali je, jednali v souladu s udržitelným rozvojem a podporovali hodnoty národní, evropské i světové kultury, tzn. že absolventi by měli:

- jednat odpovědně 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 osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých;
- zajímat se o politické a společenské dění u nás a ve světě;
- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje;
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních;
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu;
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury.

**f) Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám** – vzdělání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni optimálně využívat své osobnostní a odborné předpoklady pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení, tzn. že absolventi by měli:

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání; uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru;
- mít reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umět je srovnávat se svými představami a předpoklady;
- umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenské a zprostředkovatelské služby jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání;
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli;
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků.

**g) Matematické kompetence** – vzdělání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích, efektivně hospodařit s financemi, tzn. že absolventi by měli:

- správně používat a převádět běžné jednotky;
  - používat pojmy kvantifikujícího charakteru;
  - číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
  - provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy;
  - rozpoznat základní tvary předmětů a jejich vzájemnou polohu v rovině i prostoru;
  - aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích.
- h) Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi** – vzdělání směřuje k tomu, aby absolventi pracovali s osobním počítačem a jeho základním aplikačním programovým vybavením, ale i s dalšími prostředky ICT a využívali adekvátní zdroje informací a efektivně pracovali s informacemi, tzn. absolventi by měli:
- 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 online a offline komunikace;
  - získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;
  - pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých nosičích (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.

### Očekávané odborné kompetence

- a) Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci**, tzn. aby absolventi:
- chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků);
  - znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;
  - osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví;
  - znali systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce);
  - byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snažili se poskytnout první pomoc.
- b) Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb**, tzn. aby absolventi:
- chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace;
  - dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti;
  - dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů a výrobků, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana).

- c) **Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje**, tzn. aby absolventi:
- znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení;
  - zvažovali při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady;
  - efektivně hospodařili s finančními prostředky;
  - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.
- d) **Přijímat a skladovat suroviny, polotovary a hotové potravinářské výrobky**, tzn. aby absolventi:
- prováděli kvantitativní i kvalitativní přejímku surovin, pomocných látek, polotovarů a hotových výrobků;
  - orientovali se v jednotlivých druzích surovin, polotovarů a hotových výrobků, při skladování zohlednili jejich vlastnosti, kvalitu a trvanlivost a skladovali je podle stanovených zásad;
  - vedli jednoduché záznamy ve skladové evidenci.
- e) **Zpracovávat suroviny a polotovary na hotové potravinářské výrobky dle technologického postupu a s ohledem na bezpečnost potravin**, tzn. aby absolventi:
- vybrali vhodné suroviny a pomocné látky pro daný technologický postup;
  - připravovali, upravovali a zpracovávali suroviny podle technologického postupu ručně nebo strojově na vybrané polotovary a výrobky;
  - dodržovali technologický postup a technologickou kázeň;
  - prokazovali manuální zručnost při ručním způsobu zpracování a úpravě surovin;
  - obsluhovali potravinářské stroje a zařízení při přípravě, úpravě a zpracování surovin a polotovarů a při manipulaci s hotovými výrobky; prováděli jejich čištění a běžnou údržbu;
  - prováděli senzorické hodnocení kvality surovin a hotových potravinářských výrobků;
  - balili, označovali, skladovali a expedovali hotové výrobky.
- f) **Aplikovat hygienické požadavky v potravinářském provozu**, tzn. aby absolventi:
- pochopili a respektovali nezbytnost dodržování hygieny a sanitace potravinářského provozu s cílem vyrábět bezpečné potraviny;
  - osvojili si zásady osobní hygieny a hygieny pracovního prostředí; prováděli běžnou sanitaci potravinářského provozu;
  - likvidovali odpady potravinářské výroby v souladu s ekologickými principy;
  - seznámili se s platnými právními předpisy v potravinářství.

Absolvent oboru potravinářská výroba se zaměřením na cukrářskou výrobu 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

## **ZPŮSOB UKONČOVÁNÍ 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.

# CHARAKTERISTIKA ŠVP

<b>Název školy:</b>	SOŠ, SOU a ZŠ Třešť
<b>Adresa školy:</b>	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
<b>Název školního vzdělávacího programu:</b>	Cukrář, cukrářská výroba
<b>Kód a název oboru vzdělávání:</b>	29-54-E/01 Potravinářská výroba
<b>Dosažený stupeň vzdělávání:</b>	Střední vzdělání s výučním listem
<b>Délka vzdělávání:</b>	3 roky
<b>Forma vzdělávání:</b>	Denní studium
<b>Platnost ŠVP:</b>	Od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem

## 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 pomocný 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.

## 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.

### 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.

#### Organizace odborného výcviku

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.

### Organizace výuky pro pracoviště Třešť

Pracoviště Třešť má odlišnou organizaci výuky a to tak, že v jednom týdnu probíhá teoretická výuka a v druhém týdnu praktická výuka. Ve třetím ročníku se pak navyšuje počet výuky odborného výcviku, a tak v jednom týdnu probíhá praktická výuka a v druhém týdnu probíhá praktická i teoretická výuka. Výuka probíhá 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 7.20 hodin a poslední vyučovací hodina je ukončena v 15.00 hodin. Polední přestávka je zařazena od 11.40 do 12.35 popřípadě od 12,30 do 13,15 hodin. V pátek je výuka přizpůsobena odjezdům žáků ze vzdálených míst. Výuka je v pátek tedy ukončena nejpozději ve 12.30 hodin.



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

### Organizace odborného výcviku

Odborný výcvik se uskutečňuje ve vlastních prostorách, při využití vlastního strojního vybavení. V prvním ročníku probíhá 6 hodin denně od 6.30 do 13.00 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 pracovní době žáků je zahrnuta i obědová pauza a to od 11,00 – 11,30 hod.

V průběhu školního roku proběhne dle možností školy 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.

## 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.

### **Klíčové kompetence**

- Kompetence k učení (KKU)
- Kompetence k řešení problémů (KKŘP)
- Komunikativní kompetence (KK)
- Personální a sociální kompetence (PSK)
- Občanské kompetence a kulturní podvědomí (OKKP)
- Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám (KPUPA)
- Matematické kompetence (MK)

- Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi (KICT)

Vyučovací předmět	kompetence k učení (KKU)	kompetence k řešení problémů (KKŘP)	kompetence komunikační (KK)	personální a sociální kompetence (PSK)	kompetence občanské a kulturní (OKKP)	kompetence k pracovnímu uplatnění (KPUPA)	matematické kompetence (MK)	kompetence využívat prostředky ICT (KICT)
Český jazyk a literatura	*	*	*	*	*	*		*
Občanská výchova		*	*	*	*			
Matematika	*	*	*			*	*	*
Tělesná výchova	*	*	*	*		*		
Informatika	*		*	*		*	*	*
Technologie	*	*	*			*		
Suroviny	*	*	*	*	*	*		*
Odborné kreslení	*	*	*			*		
Zařízení závodů	*	*	*	*		*		*
Hospodářské výpočty	*	*	*				*	
Odborný výcvik		*	*	*	*	*	*	

## Realizace průřezových témat

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

Průřezovými tématy jsou:

### 1. **Občan v demokratické společnosti (ODS)**

Výchova k demokratickému občanství se zaměřuje na vytváření a upevňování takových postojů a hodnotové orientace žáků, které jsou potřebné pro fungování a zdokonalování demokracie. Nejde však pouze o postoje, hodnoty a jejich preference, ale také o budování občanské gramotnosti žáků, tj. osvojení si faktické, věcné a normativní stránky jednání odpovědného aktivního občana. Výchova k demokratickému občanství se netýká jen společenskovední oblasti vzdělávání, v níž se nejvíce realizuje, ale prostupuje celým vzděláváním a nezbytnou podmínkou její realizace je také demokratické klima školy, otevřené k rodičům a k širší občanské komunitě v místě školy.

### 2. **Člověk a životní prostředí (ČŽP)**

Předpokladem jeho realizace je příprava budoucí generace k myšlení a jednání v souladu s principy udržitelného rozvoje, k vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí a jeho jednotlivých složek a k úctě k životu ve všech jeho formách. Průřezové téma Člověk a životní prostředí se podílí na zvyšování gramotnosti pro udržitelnost rozvoje a ovlivňuje etické vztahy k prostředí. V souvislosti s odborným vzděláváním žáků poukazuje na vlivy pracovních činností na prostředí a zdraví a využívání moderní techniky a technologie v zájmu udržitelnosti rozvoje.

### 3. **Člověk a svět práce (ČSP)**

Cílem průřezového tématu Člověk a svět práce je vybavit žáka praktickými dovednostmi a informacemi pro jeho budoucí pracovní život tak, aby byl schopen efektivně reagovat na dynamický rozvoj trhu práce a měnící se požadavky na pracovníky. Prostřednictvím kariérového vzdělávání si žák osvojí znalosti, a především dovednosti pro řízení své kariéry a života (Career Management Skills), které využije pro cílené plánování a odpovědné rozhodování o svém osobním rozvoji, dalším vzdělávání a seberealizaci v profesních záměrech. Zároveň se naučí přijímat změny ve své profesní kariéře jako běžnou součást života.

### 4. **Informační a komunikační technologie (IKT)**

Dovednosti v oblasti informačních a komunikačních technologií mají podpůrný charakter ve vztahu k ostatním složkám kurikula. Cílem je naučit žáky používat základní a aplikační programové vybavení počítače, a to nejen pro účely uplatnění se v praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání. Rovněž je důležité naučit žáky pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky. Je zřejmé, že s rozvojem vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích na základní škole bude úkolem střední školy mj. vyrovnání úrovně připravenosti žáků na určitý standard a poskytování hlubšího vzdělání v závislosti na potřebách jednotlivých oborů vzdělání.

Vyučovací předmět	ODS	ČŽP	ČSP	IKT
Český jazyk a literatura	*	*	*	*
Občanská nauka	*	*	*	*
Matematika	*	*	*	*
Tělesná výchova	*	*	*	
Informatika	*	*	*	*
Technologie		*	*	*
Odborné kreslení	*	*	*	
Suroviny		*	*	*
Hospodářské výpočty	*	*	*	*
Zařízení závodů		*	*	*
Odborný výcvik	*	*	*	*

## Mimoškolní aktivity

V rámci mimoškolních aktivit se škola zaměřuje na správné nakládání s odpady, využívání úsporných spotřebičů a vhodných technologických postupů, na dodržování požadavků na bezpečnost a hygienu práce. Vybrané žáky lze také připravovat na reprezentaci školy na soutěžích vztahujících se k studovanému oboru a ke schopnosti komunikace s širokou veřejností při různých příležitostech (akce školy, den otevřených dveří, maturitní ples a jiné).

Problémově zadávané otázky, úkoly nebo situace mají žákům umožnit nejen pochopení a procvičování probíraného učiva, ale i uplatnění jejich dalších znalostí z různých oblastí vzdělávání v mimoškolním prostředí.

Ve spolupráci s domovem mládeže nabízí škola žákům své prostory (sál, tělocvičny, hřiště, posilovnu, ICT učebny, knihovnu) pro pohybové a jiné aktivity a pro sportovní a kulturní vyžití.

## 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.

## **Metody a formy vzdělávání**

Jsou voleny s ohledem na obsah konkrétního učiva a výsledky vzdělávání, kterých se má dosáhnout. 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

## Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Za žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou považováni žáci se zdravotním postižením (tělesným, zrakovým, sluchovým, mentálním, autismem, vadami řeči, souběžným postižením více vadami a vývojovými poruchami učení nebo chování), žáci se zdravotním znevýhodněním (zdravotním oslabením, dlouhodobým onemocněním a lehčími zdravotními poruchami vedoucími k poruchám učení a chování) a žáci se sociálním znevýhodněním (z rodinného prostředí s nízkým sociálně kulturním postavením, žáci ohroženi sociálně patologickými jevy).

Při vzdělávání těchto žáků bude uplatňována kombinace běžných a speciálních pedagogických postupů, spolu se zařazením alternativních výukových metod. Nedílnou součástí bude vytváření vhodného školního prostředí, které umožní žákům rozvoj vnitřního potenciálu, podpoří jejich sociální integraci a bude směřovat k lepšímu uplatnění na trhu práce.

Individuální přístup bude zohledňován ve všech předmětech metodou TEACCH programu strukturovaného učení s možností vizualizace časové struktury vyučovacích hodin, orientace v prostorách odborného výcviku, počítačových učeben a tělocvičen, s možností specializace např. tělesné výchovy na tzv. zdravotní tělocvik.

Překážkou ke studiu nejsou specifické vývojové poruchy učení uchazečů nebo žáci se sociálním znevýhodněním. Škola není zcela bezbariérovou budovou.

Žákům se speciálními vzdělávacími potřebami, kteří jsou po zdravotní stránce schopni úspěšně absolvovat studium, bude přístupováno individuálně dle jejich konkrétních potřeb a požadavků – omezených možnostmi školy – tak, aby byli schopni úspěšně ukončit studium. Pro vzdělávání uvedené skupiny žáků bude dle možností školy využity platné právní normy.

- a) **Zdravotně postižení a zdravotně znevýhodnění žáci** – nezbytnou podmínkou je jednoznačné doporučení integrace těchto žáků pedagogicko-psychologickou poradnou a odborným lékařem. Na tomto typu školy nemohou studovat žáci s těžkým zdravotním postižením, protože škola není zcela bezbariérovou budovou, vzdělávání žáků se zdravotním postižením bude probíhat podle školního vzdělávacího programu, který bude zohledňovat druh a stupeň jejich postižení. V nutných případech bude vypracován individuální vzdělávací plán ve spolupráci s příslušnými učiteli, výchovným poradcem, rodiči žáka a pedagogicko-psychologickou poradnou (PPP). Tento plán schválí ředitel školy. Při hodnocení žáka se bude zohledňovat míra jeho postižení a znevýhodnění.
- b) **Žáci se specifickými poruchami učení** – žáci s dyslexií, dysgrafií, dysortografií aj. se bude ve výuce vycházet z dosažené úrovně vědomostí a dovedností na základě zprávy z posledního vyšetření v PPP, se kterou budou pedagogové seznámeni. Na základě doporučení PPP budou voleny vhodné metody a formy výuky zaměřené na respektování individuálního tempa, využití dostupných kompenzačních pomůcek, převažující formou zkoušení bude ústní forma). Na základě strukturalizace a vizualizace TEACCH programu jsou integrováni i žáci s PAS (porucha autistického spektra).
- c) **Žáci znevýhodnění sociálním prostředím** – důraz je kladen na vyhledávání žáků s rizikem problémového chování, dále preventivní práce s třídními kolektivy pod vedením třídního učitele a podpora mimoškolní činnosti a volnočasových aktivit v DM. Vyučující spolupracuje s poradenskými zařízeními, orgány sociální péče, zdravotnickými zařízeními, policií aj. a využívá platné právní normy, případně výhody garantované státem – např. podpora romských žáků při nákupu učebnic.

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 přiznanými podpůrnými opatřeními prvního stupně je ŠVP podkladem pro zpracování plánu pedagogické podpory (PLPP) a pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními od druhého stupně je podkladem pro tvorbu individuálního 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 přiznanými 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. 2 b ŠZ).

Používané formy spolupráce s rodinou:

- písemný kontakt (korespondence)



- konzultační dny
- telefonický kontakt
- v naléhavých případech návštěva v rodině žáka

## Vzdělávání žáků mimořádně 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 73/2005 Sb.

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

Ve výuce uvedené skupiny žáků (viz RVP) budou vhodně využívány náročnější pedagogické metody a postupy, jako je problémové a projektové vyučování, individuální samostudium a práce s ICT apod. Individuální přístup k takovým žákům je samozřejmostí. Zapojování budou nadaní žáci do skupinové a týmové práce např. jako vedoucí členové nejen v odborných předmětech, ale i předmětech, na které nejsou orientováni.

Talented žáci jsou připravováni a účastní se středoškolských her mládeže a sportovních olympiád.

Umožněno může být vzdělávání podle individuálních studijních plánů i např. „zrychlenou“ formou.

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

## Podmínky přijetí ke studiu a ukončení studia

### Podmínky pro přijetí ke studiu

- Řídí se zákonem č. 561/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů.
- Uchazeči musí splnit podmínky zdravotní způsobilosti o vzdělávání v daném oboru vzdělávání dle nařízení vlády č. 211/2010 Sb. o soustavě oborů vzdělávání v základním, středním a vyšším odborném 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.

## **Organizace, formy a obsah přijímacího řízení**

- Ředitel školy vyhláší v souladu s § 60 odst. 1 zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů (dále jen „školský zákon“) přijímací řízení. Současně stanovuje v souladu s § 60 odst. 2 školského zákona jednotná kritéria pro uchazeče o přijetí a předpokládané počty přijímaných uchazečů do jednotlivých oborů vzdělání do 1. ročníku příslušného školního roku:

## **Obory s výučním listem E**

Do třídy zřízené podle § 16 školského zákona 561/2004 Sb. bude přijato max. 18 žáků.

Přijímací zkoušky u oborů E se NEKONAJÍ.

Přihlášky se odevzdávají do termínu, který stavuje MŠMT pro daný školní rok.

Kritéria přijetí do oboru E:

- řádně vyplněná přihláška včetně potvrzení zdravotní způsobilosti pro zvolený obor;
- dosažené vzdělání žáka (třída, ve které ukončil povinnou školní docházku) nebo je žákem se speciálními vzdělávacími potřebami (potvrzují školská poradenská zařízení);
- při přijímání se respektují maximální počty žáků ve třídách a skupinách podle příslušné legislativy;
- v případě překročení maximálního počtu žáků ve třídě rozhoduje o přijetí i průměrný prospěch žáka za sledovanou období.

## **Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání, stupeň dosaženého vzdělání**

Vzdělání je ukončeno po úspěšném absolvování třetího ročníku závěrečnou zkouškou. Organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Závěrečná zkouška se skládá ze tří částí – písemná zkouška z odborných předmětů, praktická zkouška z odborného výcviku a ústní zkouška z odborných předmětů.

Organizace dílčích částí závěrečné zkoušky

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. Kvalifikační úroveň EQF 3.

## **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.

# UČEBNÍ PLÁN

<b>Název školy:</b>	SOŠ, SOU a ZŠ Třešť
<b>Adresa školy:</b>	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
<b>Název školního vzdělávacího programu:</b>	Cukrář, cukrářská výroba
<b>Kód a název oboru vzdělávání:</b>	29-54-E/01 Potravinářská výroba
<b>Dosažený stupeň vzdělávání:</b>	Střední vzdělání s výučním listem
<b>Délka vzdělávání:</b>	3 roky
<b>Forma vzdělávání:</b>	Denní studium
<b>Platnost ŠVP:</b>	Od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem

## UČEBNÍ PLÁN PRO PRACOVISŤE 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
<b>Celkem hodin</b>	<b>30</b>	<b>33</b>	<b>33</b>	<b>96</b>

## 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.

## UČEBNÍ PLÁN PRO PRACOVIŠTĚ TŘEŠŤ

Učební plán	I	II	III	Celkem
Český jazyk a literatura	1,5	1,5	0	3
Občanská výchova	1	1	1	3
Matematika	1,5	1,5	0	3
Tělesná výchova	2	2	2	6
Informatika	2	1	0	3
Suroviny	2	3	1	6
Odborné kreslení	1	0	0	1
Zařízení závodů	0	1	0	1
Hospodářské výpočty	0	0	1	1
Technologie	4	3	2	9
Odborný výcvik	15	17	28	60
<b>Celkem</b>	<b>30</b>	<b>31</b>	<b>35</b>	<b>96</b>

### Poznámky k učebnímu plánu pro pracoviště Třešť:

1. Učební plán je vypracován v souladu 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 vyučovacích předmětů 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.

## 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
<b>Celkem</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>

# ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ Z RVP DO ŠVP

## 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		-	-	-
<b>Celkem</b>	<b>96</b>	<b>3072</b>		<b>96</b>	<b>3102</b>	<b>19</b>



## PRACOVIŠTĚ TŘEŠŤ

RVP			ŠVP			
vzdělávací oblasti	min. počet vyuč. hodin za celou dobu vzdělávání		povinné vyučovací předměty	min. počet vyuč. hodin za celou dobu vzdělávání		využití disponibilních hodin
	týdenních	celkový		týdenních	celkový	
Jazykové vzdělávání – český jazyk	2	64	Český jazyk a literatura	2	64	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	33	0
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	6	194	3
Vzdělávání v IKT	3	96	Informatika	3	97	0
<i>Společný obsahový okruh</i>						
Technická a technologická příprava	24	768	Suroviny	6	194	2
			Odborné kreslení	1	33	
			Technologie	9	291	
			Hospodářské výpočty	1	31	
			Odborný výcvik	9	291	
<i>Profilové obsahové okruhy</i>						
cukrářská výroba	38	1216	Zařízení závodů	1	33	0
			Odborný výcvik	51	1647	14
Disponibilní hodiny	19	608		-	-	-
<b>Celkem</b>	<b>96</b>	<b>3072</b>		<b>96</b>	<b>3102</b>	<b>19</b>

# UČEBNÍ OSNOVY

<b>Název školy:</b>	SOŠ, SOU a ZŠ Třešť
<b>Adresa školy:</b>	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
<b>Název školního vzdělávacího programu:</b>	Cukrář, cukrářská výroba
<b>Kód a název oboru vzdělávání:</b>	29-54-E/01 Potravinářská výroba
<b>Dosažený stupeň vzdělávání:</b>	Střední vzdělání s výučním listem
<b>Délka vzdělávání:</b>	3 roky
<b>Forma vzdělávání:</b>	Denní studium
<b>Platnost ŠVP:</b>	Od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem

## PŘEHLED ROZPRACOVANÉHO OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ

### ČESKÝ JAZYK A LITERATURA

#### Pojetí vyučovacího předmětu

##### Obecné cíle

Obecným cílem vyučovacího předmětu Český jazyk a literatura je rozvíjet komunikační dovednosti žáků, začlenit jazykové návyky do mimoškolních souvislostí a rozvíjet čtenářskou gramotnost. Dále naučit žáky užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací na základě jazykových a slohových znalostí. Žák je vychováván ke kultivovanému jazykovému projevu, k užívání spisovné formy jazyka, k pochopení a správné analýze textů. Cílem je také utvářet kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám a snažit se přispívat k jejich tvorbě. Předmět přispívá ke kultivaci žáka, zdokonaluje jeho verbální i nonverbální projev, rozvíjí duševní život.

##### Charakteristika učiva

Obsah učiva je rozložen do 2 případně 3 ročníků dle odlišností jednotlivých pracovišť. Obsah učiva vychází z jednotlivých oblastí stanovených v RVP. Učivo je rozvrženo do tří oblastí (mluvnice, sloh, literatura), které se vzájemně prolínají a doplňují. Podstatou vyučování je aktivní rozvoj vyjadřování žáků, které se opírá o stylistické poznatky, obecnější poznání systému jazyka a kultivovat estetické vnímání, prožívání a hodnocení žáků v oblasti literatury.

##### Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka Českého jazyka a literatury směřuje k tomu, aby žák:

- pochopil, že dorozumívání se mezi lidmi je základní potřebou lidského života;
- rozlišoval mezi spisovným a nespisovným vyjadřováním;

- rozvíjel výstižně a jazykově správně své vyjadřování;
- využíval jazykových a komunikačních schopností v praktickém životě, vyjadřoval se srozumitelně a souvisle, formuloval a obhajoval své názory, přijímal stanoviska jiných lidí;
- rozvíjel kreativitu;
- dovedl slušně vystupovat;
- na základě ukázek vybraných literárních děl si vytvořil čtenářské dovednosti;
- byli tolerantní k estetickému cítění, vkusu a zájmu druhých lidí;
- ctíli a chránili materiální i kulturní hodnoty.

### **Výukové strategie**

Doporučenými strategiemi výuky v předmětu Český jazyk a literatura jsou:

- výklad;
- řízený rozhovor;
- skupinová diskuse;
- samostatná a skupinová práce;
- práce s textem a audiovizuálními materiály;
- práce s odbornou literaturou a dalšími informačními zdroji;
- praktická aplikace získaných dovedností při soutěžích a exkurzích.

### **Hodnocení výsledků žáků**

Při hodnocení žáků zvláště klademe důraz na:

- aktivní přístup;
- samostatné a soustavné plnění zadaných úkolů;
- kultivované vyjádření vlastních názorů a respekt k názorům druhých;
- praktickou aplikaci teoretických znalostí.

Doporučenými metodami při prověřování a hodnocení výkonu žáka jsou:

- ústní a písemná cvičení a opakování;
- písemná slohová práce.

### **Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí**

Žáci budou vedeni k:

- práci s textem a vyhledávání a zpracování informací;
- práci v týmu;
- logickému a jazykově správnému vyjadřování a vystupování v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- podpoře hodnot národní, evropské i světové kultury, formulaci a obhajobě svých názorů a postojů, k toleranci k názorům druhých;
- vhodné komunikaci s potenciálními zaměstnavateli;
- práci s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích.

## Realizace průřezových témat

Z průřezových témat předmět svým obsahem přispívá zejména k tématům Občan v demokratické společnosti, Člověk a svět práce a Informační a komunikační technologie.

Pozornost bude věnována zejména rozvoji funkční gramotnosti žáků (tj. schopnosti číst textový materiál s porozuměním, interpretovat jej, hodnotit a využívat jej) a písemné i ústní komunikaci.

## Mezipředmětové vztahy

Výuka předmětu Český jazyk a literatura se mezipředmětově doplňuje s předměty Informační a komunikační technologie a Občanská nauka.

## Pracoviště Černovice

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

### REALIZACE ODBORNÝCH KOMPETENCÍ

## Český jazyk a literatura – 1. ročník

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Tematický celek</b>	<b>Počet hodin</b>
	<b>Úvodní hodina</b> Seznámení s obsahem učiva	<b>1</b>
<b>MLUVNICE</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu</li><li>▪ řídí se zásadami správné výslovnosti</li><li>▪ objasní vztah češtiny a slovanských jazyků</li><li>▪ vyjmenuje světové jazyky</li></ul>	<b>Úvod do studia jazyka</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ národní jazyk a jeho útvary</li><li>▪ jazyková kultura</li><li>▪ evropské a světové jazyky</li></ul>	<b>3</b>

<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ popíše stavbu slov</li> <li>▪ analyzuje prostředky tvoření slov</li> </ul> <p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie</li> </ul>	<p><b>Stavba a tvorba slov, obohacování slovní zásoby</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ obohacování slovní zásoby a tvoření slov</li> <li>▪ slovní zásoba a její rozvrstvení zvláště vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie</li> </ul> <p><b>Slovní zásoba</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozvrstvení slovní zásoby vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie</li> <li>▪ synonyma, antonyma, homonyma</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>2</b></p> <p style="text-align: center;"><b>1</b></p>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozezná ohebné slovní druhy a aplikuje je ve správných tvarech ve větách</li> <li>▪ v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby</li> </ul>	<p><b>Tvarosloví – ohebné slovní druhy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ podstatná jména</li> <li>▪ přídavná jména</li> <li>▪ zájmena</li> <li>▪ číslovky</li> <li>▪ slovesa</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>7</b></p>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ovládá základní pravidla českého pravopisu a aplikuje je v písemném projevu</li> </ul>	<p><b>Pravopis</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ tvrdé, měkké a obojetné souhlásky</li> <li>▪ vyjmenovaná slova</li> <li>▪ pravopis u, ú, ů</li> <li>▪ pravopis přídavných jmen tvrdých a měkkých</li> <li>▪ pravopis koncovek podstatných jmen</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>8</b></p>
<b>SLOH</b>		
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vhodně se prezentuje</li> <li>▪ vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní i negativní</li> <li>▪ vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</li> </ul>	<p><b>Úvod do slohu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ podstata slohu, funkční styly, slohotvorní činitelé</li> <li>▪ komunikační situace, komunikační strategie</li> <li>▪ kultivované vystupování</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>2</b></p>

<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev</li> <li>▪ ovládá základní formy společenského styku (pozdrav, uvítání, oslovení, rozloučení, omluva, blahopřání, telefonický rozhovor, ...)</li> </ul>	<p><b>Základní dovednosti při telefonování, dopisování</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ zásady a pravidla při telefonování,</li> <li>▪ pravidla při psaní blahopřání, kondolence, podání inzerátu</li> <li>▪ psaní osobních dopisů, stavba dopisu</li> <li>▪ psaní e-mailových a SMS zpráv</li> </ul>	<p><b>2</b></p>
<p><b>LITERATURA</b></p>		
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozliší konkrétní literární díla podle základních literárních druhů a žánrů</li> <li>▪ zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů</li> <li>▪ rozumí obsahu textu</li> <li>▪ získává informace z textu</li> <li>▪ čte s porozuměním literární text</li> </ul>	<p><b>Základní literární druhy a žánry</b></p> <p><b>České pověsti</b> Četba vybraných ukázek</p> <p><b>Vývoj českých pohádek</b> Četba pohádek od vybraných autorů</p>	<p><b>1</b></p> <p><b>2</b></p> <p><b>3</b></p>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů</li> <li>▪ ví, kde je místní knihovna a co v ní může najít</li> </ul>	<p><b>Informatická výchova, knihovny a jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet</b></p>	<p><b>1</b></p>

**Přesahy:** Informatika (3. ročník) - Elektronická komunikace, Internet

Český jazyk a literatura – 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
<b>MLUVNICE</b>		
	<b>Opakování učiva z 1. ročníku</b>	<b>1</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozezná neohebné slovní druhy a správně je používá ve větě</li> <li>▪ v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby</li> </ul>	<b>Tvarosloví</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ opakování ohebných slovních druhů</li> <li>▪ neohebné slovní druhy</li> <li>▪ příslovce</li> <li>▪ předložky</li> <li>▪ částice</li> <li>▪ citoslovce</li> </ul>	<b>6</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ovládá základní pravidla českého pravopisu</li> <li>▪ aplikuje je v písemném projevu</li> </ul>	<b>Pravopis</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ opakování pravopisu vyjmenovaných slov</li> <li>▪ opakování pravopisu přídavných jmen</li> <li>▪ opakování pravopisu koncovek podstatných jmen</li> <li>▪ pravopis shody podmětu s přísudkem</li> <li>▪ psaní velkých písmen</li> <li>▪ pravopis skupin bě/vě, bje/vje</li> <li>▪ pravopis skupin mě/mně</li> <li>▪ pravopis psaní předložek z-ze, s-se</li> </ul>	<b>11</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby</li> <li>▪ rozpozná větu jednoduchou od souvětí</li> </ul>	<b>Skladba vět, větné členy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ základní skladební dvojice</li> <li>▪ věta jednoduchá a souvětí</li> <li>▪ čárka ve větě jednoduché, v souvětí</li> </ul>	<b>3</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ umí použít čárku ve větě jednoduché a v souvětí</li> </ul>		
<b>SLOH</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vhodně se prezentuje</li> <li>▪ vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat)</li> <li>▪ vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</li> <li>▪ je schopen sestavit a přednést krátký, prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev</li> </ul>	<b>Komunikační a slohová výchova</b> <b>Obecné poučení o slohu</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ podstata slohu, funkční styly, slohotvorní činitele</li> <li>▪ vypravování, osnova</li> <li>▪ popis osoby</li> <li>▪ popis věci</li> <li>▪ grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů</li> </ul>	<b>6</b>
<b>LITERATURA</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozliší konkrétní literární díla podle základních literárních druhů a žánrů</li> <li>▪ zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů</li> <li>▪ rozumí obsahu textu</li> <li>▪ získává informace z textu</li> <li>▪ čte s porozuměním literární text</li> </ul>	<b>Dobrodružná literatura pro mládež</b> Četba ukázek od vybraných autorů.	<b>4</b>
	<b>Fantasy literatura</b> Četba ukázek od vybraných autorů.	
	<b>Zobrazení 1. světové války v literatuře</b> Vybraní autoři a četba ukázek.	<b>1</b>
		<b>1</b>

### Přesahy:

Informatika (1. ročník) - Textový editor Word



Český jazyk a literatura – 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
<b>MLUVNICE</b>		
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu</li> </ul>	<p><b>Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ y/i po obojetných souhláskách</li> <li>▪ psaní velkých písmen</li> <li>▪ psaní y/i v koncovkách podst. jmen</li> <li>▪ psaní y/i v koncovkách příd. jmen</li> <li>▪ shoda podmětu s přísudkem</li> <li>▪ pravopis předložek z – ze, s - se</li> </ul>	<b>6</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozlišuje slovní druhy a aplikuje je ve správných tvarech a větách</li> </ul>	<p><b>Slovní zásoba a její obohacování</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ slovní druhy probírané v nižších ročnících</li> </ul>	<b>5</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby</li> <li>▪ orientuje se ve stavbě věty</li> <li>▪ rozlišuje hlavní a rozvíjející větné členy</li> <li>▪ používá čárku ve větě jednoduché v souladu s pravopisnými pravidly</li> <li>▪ rozpoznává v souvětí větu hlavní od věty vedlejší</li> </ul>	<p><b>Větná stavba a větné členy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ základní a rozvíjející větné členy, určování větných členů,</li> <li>▪ stavba věty</li> <li>▪ čárka ve větě jednoduché věta hlavní, vedlejší, spojky</li> </ul>	<b>6</b>

<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev</li> <li>▪ vyplňuje složenky, bankovní tiskopisy</li> </ul>	<p><b>Komunikační a slohová výchova</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ administrativní styl dopisu</li> <li>▪ strukturovaný životopis</li> <li>▪ vyplňování složenek, různých finančních tiskopisů</li> </ul>	<p><b>7</b></p>
<p><b>LITERATURA</b></p>		
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozliší konkrétní literární díla podle základních literárních druhů a žánrů</li> <li>▪ zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů</li> <li>▪ rozumí obsahu textu</li> <li>▪ získává informace z textu</li> <li>▪ čte s porozuměním literární text</li> </ul>	<p><b>Zobrazení 2. světové války v literatuře</b> Vybraní autoři a četba ukázek.</p>	<p><b>1</b></p>
	<p><b>Židovská tematika v literatuře</b> Vybraní autoři a četba ukázek.</p>	<p><b>2</b></p>
	<p><b>Životní moudra v literatuře</b> - R. Fulghum</p>	<p><b>1</b></p>
	<p><b>Výběr z české poezie</b> Vybraní autoři a četba ukázek.</p>	<p><b>1</b></p>
	<p><b>Drama a divadlo</b> Vybraní autoři a četba ukázek.</p>	<p><b>1</b></p>
	<p><b>Současná literatura</b> Vybraní autoři a četba ukázek.</p>	<p><b>1</b></p>

**Přesahy:**

Informatika (1. ročník)

- Textový editor Word

## Pracoviště Třešť

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

## POJETÍ VYUČOVACÍHO PŘEDMĚTU

### Obecný cíl vyučovacího předmětu

Obecným cílem vyučovacího předmětu Český jazyk a literatura je rozvíjet komunikační dovednosti žáků, začlenit jazykové návyky do mimoškolních souvislostí a rozvíjet čtenářskou gramotnost. Dále naučit žáky užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací na základě jazykových a slohových znalostí. Žák je vychováván ke kultivovanému jazykovému projevu, k užívání spisovné formy jazyka, k pochopení a správné analýze textů. Cílem je také utvářet kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám a snažit se přispívat k jejich tvorbě. Předmět přispívá ke kultivaci žáka, zdokonaluje jeho verbální i nonverbální projev, rozvíjí duševní život.

### Charakteristika učiva

Obsah učiva je rozložen do 2 ročníků. Obsah učiva vychází z jednotlivých oblastí stanovených v RVP. Učivo je rozvrženo do tří oblastí (mluvnice, sloh, literatura), které se vzájemně prolínají a doplňují. Podstatou vyučování je aktivní rozvoj vyjadřování žáků, které se opírá o stylistické poznatky, obecnější poznání systému jazyka a kultivovat estetické vnímání, prožívání a hodnocení žáků v oblasti literatury.

### Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí

Výuka Českého jazyka a literatury směřuje k tomu, aby žák:

- pochopil, že dorozumívat se mezi lidmi je základní potřebou lidského života;
- rozlišoval mezi spisovným a nespisovným vyjadřováním;
- rozvíjel výstižně a jazykově správně své vyjadřování;
- využíval jazykových a komunikačních schopností v praktickém životě, vyjadřoval se srozumitelně a souvisle, formuloval a obhajoval své názory, přijímal stanoviska jiných lidí;
- rozvíjel kreativitu;
- dovedl slušně vystupovat;
- na základě ukázek vybraných literárních děl si vytvořil čtenářské dovednosti;
- byli tolerantní k estetickému cítění, vkusu a zájmu druhých lidí;
- ctili a chránili materiální i kulturní hodnoty.

### Výukové strategie

Doporučenými strategiemi výuky v předmětu Český jazyk a literatura jsou:

- výklad;
- řízený rozhovor;

- skupinová diskuze;
- samostatná a skupinová práce;
- práce s textem a audiovizuálními materiály;
- práce s odbornou literaturou a dalšími informačními zdroji;
- praktická aplikace získaných dovedností při soutěžích a exkurzích.

### **Hodnocení výsledků žáků**

Při hodnocení žáků zvláště klademe důraz na:

- aktivní přístup;
- samostatné a soustavné plnění zadaných úkolů;
- kultivované vyjádření vlastních názorů a respekt k názorům druhých;
- praktickou aplikaci teoretických znalostí.

Doporučenými metodami při prověřování a hodnocení výkonu žáka jsou:

- ústní a písemná cvičení a opakování;
- písemná slohová práce.

### **Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikací průřezových témat**

Žáci budou vedeni k:

- práci s textem a vyhledávání a zpracování informací;
- práci v týmu;
- logickému a jazykově správnému vyjadřování a vystupování v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- podpoře hodnot národní, evropské i světové kultury, formulaci a obhajobě svých názorů a postojů, k toleranci k názorům druhých;
- vhodné komunikaci s potenciálními zaměstnavateli;
- práci s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích.

### **Průřezová témata**

Z průřezových témat předmět svým obsahem přispívá zejména k tématům Občan v demokratické společnosti, Člověk a svět práce a Informační a komunikační technologie.

Pozornost bude věnována zejména rozvoji funkční gramotnosti žáků (tj. schopnosti číst textový materiál s porozuměním, interpretovat jej, hodnotit a využívat jej) a písemné i ústní komunikaci.

## Realizace odborných kompetencí: Český jazyk a literatura - 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
	<b>Úvodní hodina</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ seznámení s obsahem učiva</li> </ul>	<b>1</b>
<b>MLUVNICE</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu</li> <li>▪ řídí se zásadami správné výslovnosti</li> <li>▪ objasní vztah češtiny a slovanských jazyků</li> <li>▪ vyjmenuje světové jazyky</li> </ul>	<b>Úvod do studia jazyka</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ národní jazyk a jeho útvary</li> <li>▪ jazyková kultura</li> <li>▪ evropské a světové jazyky</li> </ul>	<b>3</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ popíše stavbu slov</li> <li>▪ analyzuje prostředky tvoření slov</li> </ul>	<b>Stavba a tvorba slov, obohacování slovní zásoby</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ stavba slova</li> <li>▪ odvozování, skládání, zkracování</li> <li>▪ přejímání z cizích jazyků</li> </ul>	<b>3</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozezná ohebné slovní druhy a aplikuje je ve správných tvarech ve větách</li> <li>▪ v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví</li> </ul>	<b>Tvarosloví – ohebné slovní druhy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ podstatná jména</li> <li>▪ přídavná jména</li> <li>▪ zájmena</li> <li>▪ číslovky</li> <li>▪ slovesa</li> </ul>	<b>12</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ovládá základní pravidla českého pravopisu a aplikuje je v písemném projevu</li> </ul>	<b>Pravopis</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ tvrdé, měkké a obojetné souhlásky</li> <li>▪ vyjmenovaná slova</li> <li>▪ pravopis koncovek podstatných jmen</li> <li>▪ pravopis koncovek přídavných jmen</li> </ul>	<b>11</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie</li> </ul>	<b>Slovní zásoba</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozvrstvení slovní zásoby vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie</li> <li>▪ synonyma, antonyma, homonyma</li> </ul>	<b>2</b>

<b>SLOH</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vhodně se prezentuje</li> <li>▪ vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní i negativní</li> <li>▪ vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</li> </ul>	<b>Úvod do slohu</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ podstata slohu, funkční styly a slohové útvary</li> <li>▪ komunikační situace, komunikační strategie</li> </ul>	<b>2</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ je schopen sestavit a přednést krátký text prostě sdělovacího stylu</li> <li>▪ vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</li> <li>▪ vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní i negativní</li> </ul>	<b>Styl prostě sdělovací</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pravidla při psaní osobního dopisu/e-mailu</li> <li>▪ krátké informační útvary</li> <li>▪ charakteristika</li> <li>▪ vyprávění</li> </ul>	<b>6</b>
<b>LITERATURA</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozliší konkrétní díla podle základních literárních druhů a žánrů</li> <li>▪ zjišťuje jednoduché a potřebné informace z dostupných zdrojů</li> <li>▪ rozumí obsahu textu</li> <li>▪ získává informace z textu</li> <li>▪ čte s porozuměním literární text</li> </ul>	<b>Základní literární druhy a žánry</b>	<b>1</b>
	<b>České pověsti</b> Četba vybraných ukázek.	<b>2</b>
	<b>Vývoj českých pohádek</b> Četba pohádek od vybraných autorů.	<b>2</b>
	<b>Dobrodružná literatura pro děti a mládež</b> Četba ukázek od vybraných autorů.	<b>2</b>
	<b>Fantasy literatura</b> Četba ukázek od vybraných autorů.	<b>2</b>

## Realizace odborných kompetencí: Český jazyk a literatura - 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Tematický celek	Počet hodin
	<b>Opakování učiva z 1. ročníku</b>	<b>1</b>
<b>MLUVNICE</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozezná neohebné slovní druhy a správně je používá ve větě</li> <li>▪ v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví</li> </ul>	<b>Tvarosloví</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ opakování ohebných slovních druhů</li> <li>▪ neohebné slovní druhy: příslovce, předložky, spojky, částice, citoslovce</li> </ul>	<b>6</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ovládá základní pravidla českého pravopisu a aplikuje je v písemném projevu</li> </ul>	<b>Pravopis</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ opakování pravopisu vyjmenovaných slov</li> <li>▪ pravopis psaní ú-ů</li> <li>▪ pravopis skupin bě/bjě, vě/vje, pě</li> <li>▪ pravopis skupina mě/mně</li> <li>▪ pravopis psaní předložek s-se, z-ze</li> <li>▪ shoda přísudku s podmětem</li> <li>▪ psaní velkých písmen ve jménech a názvech</li> <li>▪ souhrnná pravopisná cvičení</li> </ul>	<b>14</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ v písemném i mluveném projevu využívá poznatků ze skladby</li> <li>▪ určí ve větě základní skladební dvojice</li> <li>▪ rozpozná větu jednoduchou od souvětí</li> <li>▪ odliší větu hlavní a větu vedlejší</li> <li>▪ umí použít čárku ve větě jednoduché a v souvětí</li> </ul>	<b>Skladba vět</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ základní skladební dvojice</li> <li>▪ věta jednoduchá a souvětí</li> <li>▪ věta hlavní a vedlejší</li> <li>▪ čárka ve větě jednoduché</li> <li>▪ čárka v souvětí</li> </ul>	<b>9</b>
<b>SLOH</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ je schopen sestavit a přednést krátký inzerát</li> <li>▪ vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</li> </ul>	<b>Styl publicistický</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ inzerát</li> </ul>	<b>1</b>

<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ je schopen sestavit a přednést krátký text, který popisuje jednoduchý pracovní postup</li> <li>▪ vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně</li> </ul>	<b>Styl odborný</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ popis věci</li> <li>▪ popis pracovního postupu</li> </ul>	<b>3</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ je schopen napsat žádost</li> <li>▪ sestaví vlastní životopis</li> <li>▪ vyplňuje složenky</li> </ul>	<b>Styl administrativní</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ - žádost</li> <li>▪ - životopis</li> <li>▪ - vyplňování složenek</li> <li>▪ - grafická a formální úprava písemných projevů</li> </ul>	<b>5</b>
<b>LITERATURA</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů</li> <li>▪ rozumí obsahu textu</li> <li>▪ získává informace z textu</li> <li>▪ ovládá různé techniky čtení, orientuje se v textu, je schopen text rozebrat</li> <li>▪ čte s porozuměním literární text</li> </ul>	<b>Zobrazení 1. světové války v literatuře</b> Vybraní autoři a četba ukázek.	<b>2</b>
	<b>Zobrazení 2. světové války v literatuře</b> Vybraní autoři a četba ukázek.	<b>1</b>
	<b>Židovská tematika v literatuře</b> Vybraní autoři a četba ukázek.	<b>1</b>
	<b>Téma lásky v literatuře</b> Vybraní autoři a četba ukázek.	<b>2</b>
	<b>Životní moudra v literatuře</b> - R. Fulghum	<b>1</b>
	<b>Výběr z české poezie</b> Vybraní autoři a četba ukázek.	<b>1</b>
	<b>Drama a divadlo</b> Vybraní autoři a četba ukázek	<b>1</b>
	<b>Současná literatura</b> Vybraní autoři a četba ukázek.	<b>1</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ zjišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů</li> </ul>	<b>Informatická výchova, knihovny a jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet</b>	<b>1</b>



▪ ví, kde je místní knihovna a co v ní může najít		
---	--	--

## OBČANSKÁ VÝCHOVA

<b>Název školy:</b>	SOŠ, SOU a ZŠ Třešť
<b>Adresa školy:</b>	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
<b>Název školního vzdělávacího programu:</b>	Cukrář, cukrářská výroba
<b>Kód a název oboru vzdělávání:</b>	29-54-E/01 Potravinářská výroba
<b>Dosažený stupeň vzdělávání:</b>	Střední vzdělání s výučním listem
<b>Délka vzdělávání:</b>	3 roky
<b>Forma vzdělávání:</b>	Denní studium
<b>Platnost ŠVP:</b>	Od 1. 9. 2022 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 vede 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.

## Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí

Žáci budou vedeni k:

- pozitivnímu vztah k učení a vzdělávání, samostatnému učení, vyhodnocovat vlastní výsledky a odhalovat vlastní nedostatky a napravovat je, ověřovat si získané poznatky;
- ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání;
- ověřovat si získané poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní;
- přiměřenému vyjadřování k účelu jednání a v uvedených komunikačních situacích, formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, aktivní diskuzi s vrstevníky, porozumět sdělení druhých a respektovat jejich názory;
- porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně, nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení; pracovat ve skupině i v týmu, společně se podílet na realizaci úkolu, zodpovědně plnit zadané úkoly;
- vytváření vstřícných mezilidských vztahů, odstraňování diskriminace, xenofobie a nesnášenlivosti, řešení konfliktů;
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti, 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.

## Realizace průřezových témat

Z průřezových témat předmět svým obsahem přispívá zejména k tématům *Občan v demokratické společnosti*, *Člověk a životní prostředí*, *Člověk a svět práce* a *Informační a komunikační technologie*.

## Mezipředmětové vztahy

Výuka předmětu *Občanská nauka* se mezipředmětově doplňuje s předměty *Český jazyk a literatura*, *Informační a komunikační technologie* a *Hospodářské výpočty*.

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

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

## Realizace odborných kompetencí

VÝSTUPY A KOMPETENCE	TEMATICKÉ CELKY	Počet hodin
<b>1. ročník</b>		
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• sestaví rozpočet jednotlivce</li> <li>• v domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje, navrhne, jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem</li> <li>• navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, vybere nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků</li> <li>• 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</li> <li>• uvědomí si důležitost odpovědného přístupu k pohlavnímu životu</li> <li>• popíše specifika některých náboženství k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy</li> <li>• vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo náboženská nesnášenlivost</li> <li>• 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)</li> </ul>	<p><b>Člověk v lidském společenství</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozpočet jednotlivce v domácnosti</li> <li>• řešení krizových finančních situací</li> <li>• sociální zajištění občanů</li> <li>• postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti</li> <li>• víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus</li> <li>• úvěry a půjčky</li> <li>• výhody a rizika půjček</li> <li>• prodej na úvěr</li> <li>• hypotéky, stavební spoření a termínované účty</li> <li>• sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti</li> </ul>	10
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalizmem a jaké mají tyto jevy důsledky</li> <li>• seznámí se s možností využít linky bezpečí a krizového centra</li> </ul>	<p><b>Člověk jako občan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• konflikty mezi vrstevníky a žáky</li> <li>• agrese, šikana, násilí, arogance, vandalizmus</li> <li>• linka bezpečí a krizová centra</li> </ul>	4

<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi, dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému</li> <li>popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...)</li> </ul>	<p><b>Člověk a právo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>manželé, partneři, děti v rodině,</li> <li>domácí násilí</li> <li>kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech, kriminalita páchaná mladistvými</li> </ul>	<p><b>3</b></p>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>dovede si zřídit peněžní účet a sleduje pohyb peněz na svém účtu, používá nejběžnější platební nástroje, smění peníze za použití kurzovního lístku</li> <li>vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na příjmy obyvatelstva, vklady a úvěry, dlouhodobé finanční plánování a uvede příklady, jak se důsledkům inflace bránit</li> <li>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</li> <li>dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci</li> </ul>	<p><b>Člověk a hospodářství</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>peníze, hotovostní a bezhotovostní</li> <li>peněžní styk (v tuzemské i zahraniční měně)</li> <li>inlace</li> <li>služby peněžních ústavů</li> <li>pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům</li> </ul>	<p><b>5</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace</li> <li>uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě aktuální ohniska napětí ve světě</li> <li>popíše proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům</li> <li>na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem</li> </ul>	<p><b>Česká republika, Evropa a svět</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>globalizace</li> <li>globální problémy</li> <li>ČR a evropská integrace</li> <li>Evropská unie</li> <li>nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě</li> </ul>	<p><b>5</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>seznáme se se základními pojmy mimořádných událostí tak, aby</li> </ul>	<p><b>Ochrana člověka za mimořádných událostí:</b></p>	<p><b>6</b></p>

<p>dokázal rozeznat hrozící nebezpečí a věděl, jak v krizové situaci pomoci sobě i ostatním lidem</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• orientuje se v péči o životní prostředí</li> <li>• chová se šetrně k přírodě a památkám</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• první pomoc</li> <li>• mimořádné situace</li> <li>• živelné pohromy</li> <li>• havárie s únikem nebezpečných látek</li> <li>• radiační havárie</li> <li>• člověk a jeho vztah k přírodě</li> <li>• péče o životní prostředí</li> <li>• pozitivní vztah k přírodě a památkám</li> </ul>	
<b>2. ročník</b>		
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z masových médií, jaké je rozvrstvení české společnosti z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení</li> <li>• vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu...) nebo jiné skupině</li> <li>• aplikuje zásady slušného chování v běžných životních situacích, uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot</li> <li>• uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti</li> <li>• popíše vhodné společenské chování v dané situaci</li> </ul>	<p><b>Člověk v lidském společenství</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• lidská společnost a společenské skupiny</li> <li>• současná česká společnost, její vrstvy</li> <li>• sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti</li> <li>• odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i širší komunitě</li> <li>• společenská kultura, principy a normy kulturního chování</li> <li>• kultura bydlení, odívání</li> <li>• ochrana a využívání kulturních hodnot</li> </ul>	15
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyhledá nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a ÚP, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti</li> <li>• popíše, co má obsahovat pracovní smlouva</li> <li>• vyhledá poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech</li> <li>• dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám</li> <li>• vysvětlí, proč občané platí daně,</li> </ul>	<p><b>Člověk a hospodářství</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• hledání zaměstnání, služby úřadů práce</li> <li>• nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace</li> <li>• vznik, změna a ukončení pracovního poměru</li> <li>• povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele</li> <li>• druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu</li> <li>• mzda časová a úkolová</li> <li>• daně, daňové přiznání</li> <li>• pojištění (sociální, zdravotní a komerční)</li> </ul>	14

<ul style="list-style-type: none"> <li>• sociální a zdravotní pojištění</li> </ul>		
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• připraví potřebné věci do evakuačního zavazadla</li> <li>• popíše způsob opuštění bytu a ohroženého prostoru při evakuaci</li> <li>• na příkladu předvede, jak se zachovat při anonymní hrozbě</li> </ul>	<p><b>Ochrana člověka za mimořádných událostí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• používání telekomunikačních linek tísňového volání a dalších komunikačních prostředků</li> <li>• příprava evakuačního zavazadla</li> <li>• zásady pro opuštění bytu a ohroženého prostoru</li> <li>• anonymní hrozba použití výbušniny</li> </ul>	<p><b>4</b></p>
<p><b>3. ročník</b></p>		
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí základní pojmy (rasa, menšina, většina, migrace, azylanti, ...)</li> <li>• na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin</li> <li>• je schopen rozeznat zcela zřejmé, konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, v politice, ...)</li> <li>• orientuje se v kulturní nabídce v místě školy a bydliště</li> </ul>	<p><b>Člověk v lidském společenství</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rasy, národy a národnosti</li> <li>• většina a menšiny ve společnosti</li> <li>• klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití</li> <li>• migrace v současném světě</li> <li>• migranti, azylanti</li> <li>• kulturní instituce v ČR a v regionu</li> <li>• estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě</li> </ul>	<p><b>5</b></p>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena</li> <li>• uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost...)</li> <li>• vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky</li> <li>• uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu občan povinnosti</li> </ul>	<p><b>Člověk jako občan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání</li> <li>• veřejný ochránce práv</li> <li>• práva dětí</li> <li>• sobectví, korupce, kriminalita, násilí neodpovědnost, ...</li> <li>• svobodný přístup k informacím, média (tisk, televize, rozhlas, internet), funkce médií, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení</li> <li>• stát a jeho funkce, ústava a politický</li> <li>• systém ČR, struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva</li> </ul>	<p><b>6</b></p>



<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit, popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran</li> <li>• uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorování jednání lidí kolem sebe, vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné</li> <li>• uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti</li> <li>• uvede základní zásady a principy na nichž je založena demokracie</li> <li>• v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi a etikou), od špatného nedemokratického jednání</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• politika, politické strany, volby, právo volit</li> <li>• politický radikalismus a extremismus, aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus</li> <li>• občanská sdružení, nadace, ...</li> <li>• základní hodnoty a principy demokracie</li> <li>• občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití</li> <li>• šikana, vandalismus, sociální asociální a antisociální chování</li> </ul>	
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy</li> <li>• popíše státní symboly</li> <li>• uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě)</li> </ul>	<p><b>ČR a její sousedé</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• české státní a národní symboly</li> <li>• současný svět, bohaté a chudé země</li> <li>• velmoci, ohniska napětí v soudobém světě</li> </ul>	<b>3</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství</li> <li>• uvede, kdy je člověk způsobilý právním úkonům a má trestní odpovědnost</li> <li>• dovede reklamovat koupené zboží nebo služby</li> <li>• 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 jejich všeobecných podmínek</li> </ul>	<p><b>Člověk a právo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• soustava soudů v ČR, právníká povolání (notáři, advokáti, soudcové)</li> <li>• právo a mravní odpovědnost v běžném životě</li> <li>• právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztah</li> <li>• trestní právo; trestní odpovědnost,</li> <li>• tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud)</li> </ul>	<b>5</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• na příkladu vysvětlí, jak uplatňovat práva spotřebitel</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• stanoví cenu jaké součást nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa, období apod.</li> <li>• rozpozná běžné cenové triky (cena bez DPH...) a klamavé nabídky</li> </ul>	<p><b>Člověk a hospodářství</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, stanovení ceny)</li> <li>• smlouva o půjčce, půjčka, druhy půjček možnosti vrácení půjčky, lichva, zajištění vrácení půjčky,</li> <li>• umění prezentovat se na trhu práce</li> <li>• charakteristické rysy osobnosti pro správnou volbu povolání</li> </ul>	6
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozpoznává varovné signály, a uvede možnosti řešení v určitých situacích</li> <li>• rozpozná hrozící nebezpečí a racionálně reaguje v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</li> </ul>	<p><b>Ochrana člověka za mimořádných událostí:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• integrovaný záchranný systém:</li> <li>• činnost integrovaného záchranného systému</li> <li>• rozpoznání varovného signálu „všeobecná výstraha“</li> <li>• činnost po vyhlášení signálu „Všeobecná výstraha“</li> <li>• Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí:</li> <li>• mimořádné události (např. živelné pohromy, havárie, krizové situace)</li> <li>• základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace)</li> </ul>	5

**Přesahy:**

Psychologie (3. ročník)

Český jazyk a literatura

Komunikace (Černovice)

Strukturovaný životopis

## MATEMATIKA

<b>Název školy:</b>	SOŠ, SOU a ZŠ Třešť
<b>Adresa školy:</b>	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
<b>Název školního vzdělávacího programu:</b>	Cukrář, cukrářská výroba
<b>Kód a název oboru vzdělávání:</b>	29-54-E/01 Potravinářská výroba
<b>Dosažený stupeň vzdělávání:</b>	Střední vzdělání s výučním listem
<b>Délka vzdělávání:</b>	3 roky
<b>Forma vzdělávání:</b>	Denní studium
<b>Platnost ŠVP:</b>	Od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem

### Pojetí vyučovacího předmětu

#### Obecné cíle

Obecným cílem matematického vzdělávání je výchova přemýšlivého člověka, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích, v odborné složce vzdělávání, v osobním životě, budoucím zaměstnání i dalším vzdělávání.

Vzdělání směřuje k tomu, aby žáci dovedli efektivně numericky počítat, používat a převádět jednotky délky, hmotnosti, času, objemu, povrchu, rychlosti, měny a vyhodnotit informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů: grafů, diagramů a tabulek.

#### Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP. Učivo je rozvrženo do několika oblastí aritmetika a algebra, matematická analýza (učivo o funkcích), geometrie. Vyučování předmětu směřuje k dovednosti a schopnosti rozpoznat a správně pojmenovat problém, matematizovat jej a s užitím matematického aparátu jej vyřešit.

#### Výukové strategie

Výklad, samostatná a skupinová práce, testy, frontální opakování, motivace, soutěže, Vyhledávání informací v odborných publikacích, učebnicích, na internetu.

#### Hodnocení výsledků žáků

Numerické, slovní, jednotlivců a skupin; testy, písemné práce (jedna v každém pololetí), písemné prověrky kratších tematických celků, domácí úkoly, samostatné práce, vyhledávání informací v textu.

#### Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí

V rámci předmětu jsou žáci vedeni k:

- schopnosti samostatně studovat a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání;
- schopnosti budovat svoji profesní kariéru;
- rozvíjení své osobnosti, udržovat vhodné mezilidské vztahy a dbát o své zdraví;
- získávání informací z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet, pracovat s informacemi;
- schopnosti samostatně nebo v týmu řešit pracovní i jiné problémy;
- souvislému vyjadřování v písemné i ústní formě a volit komunikační strategie a prostředky adekvátně situaci, dokáží se vhodně prezentovat při oficiálním jednání;
- uznávání hodnot a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovat je, jednat v souladu s udržitelným rozvojem a podporovat hodnoty národní, evropské i světové kultury.

### Realizace průřezových témat:

Z průřezových témat předmět svým obsahem přispívá zejména k tématům Občan v demokratické společnosti, Člověk a svět práce a Informační a komunikační technologie.

### Mezipředmětové vztahy

Výuka *Matematiky* využívá znalostí ze základní školy a mezipředmětově se doplňuje s předměty *Občanská výchova* a *Hospodářské výpočty*.

### Pracoviště Černovice

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

## Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:

### Matematika 1. ročník

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

#### Přesahy:

Hospodářské výpočty (3. ročník)

Praktické výpočty pomocí procent

## MATEMATIKA 2. ročník

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ určí hodnotu výrazu</li><li>▪ upravuje jednoduché výrazy</li><li>▪ používá písmen v matematických výrazech</li><li>▪ dosazuje čísla do vzorců</li><li>▪ počítá neznámou ze vzorců</li></ul>	<p><b>Výrazy a jejich úpravy</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ výrazy s proměnnými</li><li>▪ mnohočleny</li></ul>	<b>13</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé</li></ul>	<p><b>Řešení lineárních rovnic</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ základní pojmy</li><li>▪ úprava rovnic</li><li>▪ slovní úlohy</li></ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloh a problémů</li><li>▪ sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžník</li><li>▪ z daných prvků a určí jejich obvod a obsah</li><li>▪ určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice</li></ul>	<p><b>Planimetrie</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ základní pojmy</li><li>▪ trojúhelník</li><li>▪ mnohoúhelníky</li><li>▪ kružnice a kruh</li></ul>	<b>14</b>

## MATEMATIKA - 3. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 3. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ rozliší graf přímé a nepřímé úměrnosti</li><li>▪ posoudí, kdy funkce roste nebo klesá</li><li>▪ počítá příklady na přímou a nepřímou úměrnost</li></ul>	<p><b>Funkce</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ přímá úměrnost</li><li>▪ nepřímá úměrnost</li></ul>	<b>13</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin</li><li>▪ rozlišuje základní tělesa a určí povrch a objem krychle, kvádra a válce</li></ul>	<p><b>Výpočet povrchů a objemů těles</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru</li><li>▪ tělesa</li></ul>	<b>15</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ vysvětlí a použije data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách</li></ul>	<p><b>Práce s daty</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ tabulky, grafy, diagramy</li></ul>	<b>3</b>

### 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	0/0	3/97

### Realizace odborných kompetencí

VÝSTUPY A KOMPETENCE	TEMATICKÉ CELKY	Počet hodin
<b>1. ročník</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• provádí aritmetické operace s celými a přirozenými čísly</li> <li>• používá různé zápisy racionálního čísla</li> <li>• zapíše a přečte číselný zlomek</li> <li>• provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly</li> <li>• zaokrouhlí desetinné číslo</li> <li>• znázorní reálné číslo na číselné ose</li> <li>• určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru</li> <li>• používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu</li> </ul>	<b>Operace s reálnými čísly</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• přirozená a celá čísla</li> <li>• racionální čísla</li> <li>• reálná čísla</li> <li>• procento a procentová část</li> <li>• jednoduché úrokování</li> <li>• mocniny a odmocniny</li> </ul>	21
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozliší jednotky měření</li> <li>• převádí jednotky měření</li> </ul>	<b>Jednotky měření a jejich převádění</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• jednotky SI soustavy</li> <li>• jednotky délky, hmotnosti, času, obsahu, objemu</li> </ul>	10
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• žák používá trojčlenku a řeší praktické úlohy</li> </ul>	<b>Procentový počet</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• procento, procentová část</li> </ul>	4
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• užívá pojmy bod, přímka, úsečka, rovina, úhel</li> <li>• rozlišuje pravouhlé a kosoúhlé čtyřúhelníky</li> <li>• počítá obvod a obsah čtverce a obdélníku</li> </ul>	<b>Planimetrie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• základní pojmy</li> <li>• čtyřúhelníky</li> </ul>	15



<b>2. ročník</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• operuje s mnohočleny</li> <li>• užívá vztahy pro mocninu dvojčlenu</li> <li>• řeší jednoduché rovnice</li> <li>• určí hodnotu výrazu</li> </ul>	<b>Výrazy a jejich úpravy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• výrazy s proměnnými</li> </ul>	<b>13</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dosazuje čísla do výrazu s proměnou</li> <li>• používá správný algoritmus řešení rovnic</li> <li>• provádí zkoušku správnosti výpočtu</li> </ul>	<b>Rovnice</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• řešení lineárních rovnic</li> <li>• úprava rovnic</li> <li>• slovní úlohy</li> </ul>	<b>6</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zapisuje úměru</li> <li>• rozliší graf přímé a nepřímé úměrnosti</li> <li>• posoudí, zda funkce roste či klesá</li> </ul>	<b>Funkce</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• přímá a nepřímá úměrnost</li> </ul>	<b>12</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí a využije data vyjádřená v grafech a tabulkách</li> </ul>	<b>Práce s daty</b> <b>tabulky, grafy, diagramy</b>	<b>3</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• určí vzájemnou polohu bodu a přímek</li> <li>• rozlišuje základní tělesa</li> <li>• určí povrch objem krychle, kvádru a válce</li> </ul>	<b>Výpočet povrchu a objemu těles</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru</li> <li>• tělesa</li> </ul>	<b>15</b>

**Přesahy:** Občanská výchova (hospodaření v rodině), Hospodářské výpočty (výpočty procent)

## TĚLESNÁ VÝCHOVA

<b>Název školy:</b>	SOŠ, SOU a ZŠ Třešť
<b>Adresa školy:</b>	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
<b>Název školního vzdělávacího programu:</b>	Cukrář, cukrářská výroba
<b>Kód a název oboru vzdělávání:</b>	29-54-E/01 Potravinářská výroba
<b>Dosažený stupeň vzdělávání:</b>	Střední vzdělání s výučním listem
<b>Délka vzdělávání:</b>	3 roky
<b>Forma vzdělávání:</b>	Denní studium
<b>Platnost ŠVP:</b>	Od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem

**Pracoviště Třešť a pracoviště Černovice mají stejnou dotaci hodin ve všech ročnících**

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

### Pojetí vyučovacího předmětu

#### Obecné cíle

V souladu s vývojovými předpoklady a s individuálními zvláštnostmi žáků směřuje vyučující úsilí učitele a učební činnost žáků v tělesné výchově k těmto cílům:

- vážít si zdraví jako jedné z prvořadých hodnot a cílevědomě jej chránit, pojmát zdraví a tělesnou zdatnost jako hodnoty potřebné ke kvalitnímu prožívání života;
- osvojit si nové pohybové dovednosti, kultivovat svůj pohybový projev a správné držení těla, usilovat o optimální rozvoj zdravotně orientované tělesné zdatnosti v pravidelně prováděných pohybových aktivitách;
- aktivně vyhledávat příležitosti ke zdravotně vhodným pohybovým aktivitám;
- orientovat se v základních otázkách vlivu pohybových aktivit na tělesné a duševní zdraví; zvládat zjišťování základních parametrů tělesné zdatnosti i korekci vlastního pohybového režimu ve shodě se zjištěnými údaji;
- osvojit si základní způsoby zjišťování svalových dysbalancí a využívat kompenzační, relaxační a vyrovnávací cvičení cíleně, s ohledem na vlastní oslabení, převažující způsob života a charakter pracovní zátěže (aktuálně i perspektivně);
- zvládnout organizační, hygienické a bezpečnostní návyky při pohybových činnostech i v neznámém prostředí;
- zvládnout základní první pomoc při stavech ohrožujících život;
- kladně prožívat pohybovou činnost a využívat ji k překonávání aktuálních negativních tělesných a duševních stavů i jako prostředek k dlouhodobější zdravotní prevence, chápat

pohyb jako prostředek duševní hygieny a využívat jej k vytváření hodnotných meziosobních vztahů;

- samostatně vstupovat do různých rolí a vztahů (hráč, závodník, spoluhráč, protihráč, rozhodčí, organizátor, divák) a upevňovat vztahy v duchu fair play – i s přesahem do života školy, rodiny.

Naznačené cíle by měly na výstupu ze školy ústit do pozitivního vztahu k pravidelným pohybovým aktivitám ve vlastním denním režimu jako k přirozené a nezbytné součásti zdravého životního stylu moderního člověka.

### **Charakteristika učiva**

Základní učivo je závazné pro všechny neoslabené žáky. Každá z uvedených činností má specifický charakter a funkci. Žáci, kteří splnili požadavky základního učiva, prohlubují ho náročnějšími obměnami, způsoby nebo vazbami, které jsou uváděny v rámci výběrového učiva. Výběrové učivo tedy prohlubuje a rozšiřuje základní učivo, přičemž respektuje a využívá podmínek školy, zájmů žáků a odborného zaměření učitelů.

Pro žáky prvního ročníku se pravidelně připravují kurzy tzv. zážitkové pedagogiky, kde se kromě jiného ve velké míře realizují pohybové hry psychomotorické (kontaktní, motivační), dobrodružné aj., jejichž cílem je spolupráce, pomoc při plnění společného úkolu, dále soutěživé a bojové hry, hry pro rozvoj pohybové představitosti, tvořivosti a fantazie.

### **Pojetí výuky**

Tělesná výchova je v učebním plánu zařazována v rozsahu 2 vyučovací hodiny v týdnu u čtyřletého maturitního a dvouletého nástavbového studia a 1 vyučovací hodiny u tříletých učebních oborů. Obsah předmětu je koncipován v návaznosti na obsah výuky na ZŠ do tematických okruhů, v jejich rámci je pak učivo členěno na poznatky, potřebné návyky a pohybové činnosti. Obsah učiva je prostředkem pro dosažení cílů jednotlivých etap vzdělání. Proto není učivo členěno do ročníků, ale učitel je vybírá v souladu s celkovou koncepcí daného předmětu, s konkrétními podmínkami školy (prostorové, materiální), konkrétní úrovní žáků (skupin, jednotlivců), jejich převažujícími pohybovými zájmy, i vzhledem ke svému případnému speciálnímu pohybovému zaměření.

Učitel by měl všem žákům nabídnout k osvojení základní učivo, které vychází ze standardu vzdělávání. Konkrétní úroveň osvojení závisí především na individuálních předpokladech žáků. Pro uspokojení zájmu, dovednosti i pohybového nadání jednotlivců, skupin, případně celé třídy slouží učivo rozšiřující. Toto učivo je nezávazné. Talentovaní žáci jsou připravováni a účastní se středoškolských her mládeže a sportovních olympiád. U žáků, kteří mají různé zdravotní problémy, je volen individuální přístup, a to zpravidla na základě zdravotního doporučení lékaře. Učitel ve vyšší etapě vzdělávání se musí při realizaci jednotlivých témat přesvědčit, do jaké míry si žáci osvojili učivo nižší etapy, v případě potřeby se k němu vrátit nebo ho využít k opakování a upevňování pohybových dovedností, k rozvoji pohybových schopností atd. Z výše naznačeného vyplývá, že zařazení rozšiřujícího učiva nebo vypuštění některého námětu základního učiva je v kompetenci učitele, který nejlépe zná předpoklady žáků a konkrétní podmínky školy.

## **Hodnocení výsledků žáků**

Rozhodující pro vzdělání je směřování k dílčím a celkovým cílům a respektování individuálních předpokladů žáků. Proto hodnocení žáků vychází z diagnostiky žáků, z poznání jejich předpokladů, aktuálních možností, zdravotního stavu a pohybových zájmů. Rozhodující pro hodnocení žáků je přístup k předmětu, aktivita při jednotlivých činnostech a individuální změny (dovednostní, výkonové, postoje).

## **Přínos k rozvoji klíčových kompetencí**

Žáci budou vedeni:

- vyjadřovat se přiměřenou odbornou terminologií;
- vyvozovat a interpretovat závěry na základě pozorovaných dějů;
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- efektivně se učit a pracovat, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok, přijímat hodnocení svých výsledků a způsobu jednání i ze strany jiných lidí, adekvátně na ně reagovat, přijímat radu i kritiku, pečovat o své fyzické i duševní zdraví;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, aktivně se zapojovat do týmové práce, adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky.

## **Realizace průřezových témat**

Z průřezových témat předmět svým obsahem přispívá zejména k tématům *Občan v demokratické společnosti, Člověk a svět práce a Informační a komunikační technologie*.

## **Mezipředmětové vztahy**

Výuka předmětu *Tělesná výchova* se mezipředmětově doplňuje s předměty *Biologie a anatomie, Suroviny a výživa, Občanská nauka a Informační a komunikační technologie*.

## Realizace odborných kompetencí

VÝSTUPY A KOMPETENCE	TEMATICKÉ CELKY	Počet hodin
<b>1. ročník</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• volí sportovní výstroj a výzbroj podle prostředí a podmínek, podle dané sportovní činnosti</li> <li>• dodržuje zásady bezpečnosti a hygieny v pohybových aktivitách</li> <li>• sleduje a posuzuje sportovní aktivity a možnosti ve svém regionu, státě, na mezinárodní úrovni</li> </ul>	<b>Organizace výuky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• seznámení s učivem v TV</li> <li>• BOZP</li> <li>• pracovní podmínky a sportoviště</li> <li>• chování a hygiena, význam pohybu pro zdraví</li> <li>• sportovní akce školy</li> <li>• cvičební úbor</li> </ul>	<b>4</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• volí sportovní výstroj a výzbroj podle prostředí a podmínek, podle dané sportovní činnosti</li> <li>• popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus</li> <li>• objasní důsledky sociálně patologických závislostí v životě jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak chránit svoje zdraví</li> <li>• využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti</li> </ul>	<b>Atletika</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• běžecká abeceda</li> <li>• strečink</li> <li>• vytrvalostní běh 1500 m</li> <li>• sprinty 100 m</li> <li>• skok daleký</li> <li>• starty</li> <li>• pohybová aktivita</li> <li>• regenerace a relaxace</li> <li>• odborné názvosloví</li> </ul>	<b>16</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• prokáže dovednosti při poskytnutí první pomoci sobě a jiným</li> <li>• zdůvodní význam zdravého životního stylu</li> <li>• dovede posoudit vliv médií a reklamy na životní styl jedince</li> </ul>	<b>Míčové hry</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basketbal – herní činnost jednotlivce, dribling, dvojtakt, nahrávka na místě, v pohybu, střelba, utkání jako základ uplatnění herních dovedností v praxi, pravidla</li> <li>• Florbal – herní činnost jednotlivce, ovládání hole, míčku, vedení míčku, nahrávka forhend, bekhend, zpracování míčku, střelba z místa, v pohybu, příklepem, švihem, hra jako realizace herních činností v praxi, pravidla</li> <li>• Fotbal – herní činnost jednotlivce, vedení míče,</li> </ul>	<b>20</b>

	nahrávka, uvolňování bez a s míčem, hra	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu</li> <li>• využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti</li> <li>• je schopen dávat pomoc, záchranu</li> <li>• ovládá kompenzační cvičení k regeneraci fyzických a duševních sil</li> </ul>	<b>Gymnastika</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pořadová cvičení</li> <li>• šplh</li> <li>• gymnastika – kotoul vpřed, vzad, stoj na rukou, kotoul letmo</li> <li>• hrazda po ramena – výmyk, sešín vpřed</li> <li>• roznožka přes různé druhy nářadí</li> <li>• rytmická gymnastika – pohybové, kondiční a taneční činnosti s hudebním a rytmickým doprovodem</li> <li>• zdravotní tělesná výchova</li> <li>• cvičební úbor, záchrana a pomoc</li> <li>• výživa a stravovací návyky</li> <li>• odborné názvosloví</li> </ul>	<b>12</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu</li> <li>• objasní důsledky sociálně patologických závislostí v životě jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak chránit svoje zdraví</li> <li>• využívá pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti</li> </ul>	<b>Testování tělesné zdatnosti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• běh 100 m, 1500 m</li> <li>• skok daleký z místa</li> <li>• obratnost</li> <li>• kliky</li> <li>• hra jako základní hodnotící prostředek</li> </ul>	<b>10</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• využívá různé druhy turistiky</li> </ul>	<b>Turistika a sport v přírodě</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• příprava turistické akce</li> <li>• orientace v krajině</li> <li>• orientační běh</li> </ul>	<b>4</b>
<b>2. ročník</b>		
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• orientuje se v zásadách zdravé výživy</li> <li>• dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</li> </ul>	<b>Organizace výuky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• BOZP</li> <li>• sportovní akce školy</li> <li>• chování a hygiena</li> </ul>	<b>4</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního jednání</li> </ul>		
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dovede uplatňovat techniku, základy taktiky daných sportovních aktivit</li> <li>• využívá různých forem turistiky (pěší, cyklo, vodní) a seznamuje se s dalšími činnostmi při pohybu a pobytu v přírodě, na horách...</li> <li>• komunikuje při pohybových činnostech, dodržuje smluvené signály, používá odbornou terminologii</li> <li>• dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit</li> <li>• pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu</li> </ul>	<p><b>Atletika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• atletická abeceda</li> <li>• sprint 200 m</li> <li>• skok vysoký, daleký</li> <li>• vytrvalostní běh 1500 m</li> <li>• hod granátem</li> <li>• pravidla závodů a soutěží</li> <li>• životní prostředí</li> <li>• životní styl</li> </ul>	<p><b>16</b></p>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá základní herní činnosti jednotlivce a podílí se na týmovém herním výkonu družstva</li> <li>• komunikuje při pohybových činnostech, dodržuje smluvené signály, používá odbornou terminologii</li> <li>• dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního jednání</li> <li>• uplatňuje zásady bezpečnosti při hrách</li> </ul>	<p><b>Míčové hry</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basketbal – pravidla herní systémy – založení útoku, postupný útok, rychlý protiútok, útok a obrana v situaci 2:1, 3:2, hra</li> <li>• Florbal – činnost brankáře, buly, založení útoku, postupný útok, rychlý protiútok, standardní situace obranné, útočné, hra</li> <li>• Fotbal – zónová obrana, útočné a obranné standardní situace, hra v oslabení, přesilová hra, taktika, pravidla, rozhodování</li> </ul>	<p><b>24</b></p>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a ví, jak na ně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</li> <li>• diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích</li> </ul>	<p><b>Úpoly</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pády</li> <li>• úpolové hry, sebeobrana</li> <li>• spolupráce s institucemi</li> </ul>	<p><b>8</b></p>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dovede uplatňovat techniku, základy taktiky daných sportovních aktivit</li> </ul>	<p><b>Testování tělesné zdatnosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Běh 1500 m</li> <li>• hod granátem</li> <li>• obratnost</li> </ul>	<p><b>10</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá základní herní činnosti jednotlivce a podílí se na týmovém herním výkonu družstva</li> <li>• dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního jednání</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• shyby</li> </ul>	
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• využívá různé druhy turistiky</li> </ul>	<p><b>Turistika a sporty v přírodě</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• příprava turistické akce</li> <li>• orientace v krajině</li> <li>• orientační běh</li> </ul>	<b>4</b>
<b>3. ročník</b>		
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví, ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky</li> <li>• dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží a vybere vhodná sportoviště</li> <li>• dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců, zná pravidla her, soutěží</li> </ul>	<p><b>Organizace výuky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• BOZP</li> <li>• sportovní akce školy</li> <li>• chování a hygiena</li> </ul>	<b>4</b>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje zásady sportovního tréninku</li> <li>• dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost</li> <li>• ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání, uplatňuje osvojené způsoby relaxace</li> <li>• dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji</li> <li>• zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví</li> <li>• podílí se na taktice a strategii při závodech, turnajích</li> </ul>	<p><b>Atletika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vytrvalostní běh 3000 m</li> <li>• přespolní běh</li> <li>• štafetový závod</li> <li>• vrh koulí</li> <li>• organizace závodů, pravidla při závodech</li> <li>• preventivní program</li> <li>• zásady sportovního tréninku</li> </ul>	<b>12</b>



<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží a vybere vhodná sportoviště</li> <li>• dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců, zná pravidla her, soutěží</li> <li>• hodnotí své pohybové možnosti a dosahuje individuálních výkonů z nabídky pohybových aktivit</li> <li>• uplatňuje zásady sportovního tréninku</li> <li>• dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací</li> <li>• popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a životů obyvatel</li> <li>• podílí se na taktice a strategii při závodech, turnajích</li> </ul>	<p><b>Míčové hry</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basketbal – rozhodování, osobní a zónová obrana pod košem, na vlastní polovině, standardní situace útočné, obranné, herní kombinace, hra</li> <li>• Florbal – řízení hry, útok a obrana v početní přesile 2:1, 3:2, přesilová hra, taktika, hra</li> <li>• Volejbal – horní a dolní nahrávka, podání spodem a vrchem, hra dle upravených pravidel</li> </ul>	<p><b>20</b></p>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví, ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí důsledky</li> <li>• hodnotí své pohybové možnosti a dosahuje individuálních výkonů z nabídky pohybových aktivit</li> <li>• uplatňuje zásady sportovního tréninku</li> <li>• sestaví soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci; navrhne kondiční program osobního rozvoje a vyhodnotí jej</li> <li>• dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem</li> <li>• dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu</li> <li>• ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy</li> <li>• je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu)</li> </ul>	<p><b>Posilování</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kondiční a posilovací cvičení v rámci kruhového tréninku</li> <li>• pořadová cvičení</li> <li>• zdroje informací</li> <li>• zásady sportovního tréninku</li> <li>• beseda s odborníky, diskusní kroužky</li> </ul>	<p><b>16</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví</li> </ul>		
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců, zná pravidla her, soutěží</li> <li>• ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy</li> <li>• dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji</li> </ul>	<p><b>Testování tělesné zdatnosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• běh 3000 m</li> <li>• obratnost</li> <li>• hod plným míčem 2 kg</li> </ul>	<p><b>10</b></p>

Poznámky k učebnímu plánu předmětu tělesná výchova:

1. V případě zájmu žáků a vhodného počasí bude organizován zimní lyžařský kurz.
2. V případě zájmu bude v zimním období realizována výuka bruslení.
3. V případě vhodného počasí bude vždy na podzim a na jaře realizován turistický den.
4. V prosinci a v červnu bude v rámci projektového vyučování realizován sportovní den.

## INFORMATIKA

<b>Název školy:</b>	SOŠ, SOU a ZŠ Třešť
<b>Adresa školy:</b>	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
<b>Název školního vzdělávacího programu:</b>	Cukrář, cukrářská výroba
<b>Kód a název oboru vzdělávání:</b>	29-54-E/01 Potravinářská výroba
<b>Dosažený stupeň vzdělávání:</b>	Střední vzdělání s výučním listem
<b>Délka vzdělávání:</b>	3 roky
<b>Forma vzdělávání:</b>	Denní studium
<b>Platnost ŠVP:</b>	Od 1. 9. 2022 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.

### **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
- ke správnému písemnému vyjadřování při úřední korespondenci.

## Pracoviště Černovice

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

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 1. ročník

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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ tabulky</li> <li>▪ odrážky a číslování</li> <li>▪ vkládání objektů do textu</li> <li>▪ editace napsaného textu</li> <li>▪ tvorba textového dokumentu z oboru</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ seznámí se s pojmy vir, červ, hoax, adware, spyware a ví jak se jim bránit</li> </ul>	<p><b>Údržba a bezpečnost systému</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ viry, červi, hackeři a ochrana proti nim</li> <li>▪ spyware a adware, spam a ochrana proti němu</li> </ul>	<b>3</b>

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 2 ročník

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



<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ používá běžné základní a aplikační programové vybavení</li> <li>▪ provádí úpravu pro tisk</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ běžné grafické formáty a jejich vlastnosti</li> <li>▪ konverze mezi formáty (změna počtu barev, rozlišení, ztrátovost grafické informace)</li> <li>▪ sdílení a výměna dat, jejich import a export</li> <li>▪ software pro práci s vektorovou grafikou</li> <li>▪ základní funkce vektorového editoru</li> <li>▪ samostatná tvorba grafiky</li> </ul>	
---	---	--

**Přesahy:**

Český jazyk a literatura (2. ročník)

- Komunikační a slohová výchova

Matematika (3. ročník)

- Práce s daty

**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 3. ročník**

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

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

**Přesahy:**

Český jazyk a literatura (3. ročník)

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

## Pracoviště Třešť

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

### Realizace odborných kompetencí

1. ročník	Učivo	počet hodin
<p><b>Žák</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ zapne i vypne počítač, přihlásí se do počítačové sítě;</li> <li>▪ nastavuje uživatelské prostředí operačního systému;</li> <li>▪ orientuje se v běžném systému – chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení, rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi;</li> <li>▪ je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky;</li> <li>▪ aplikuje výše uvedené – zejména využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením;</li> <li>▪ využívá nápovědy a manuálu pro práci se základním a aplikačním programovým vybavením i běžným hardware;</li> <li>▪ má vytvořeny předpoklady učit se používat nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy, uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací;</li> <li>▪ vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů;</li> </ul>	<p><b>Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ hardware, software, osobní počítač, principy fungování, části, periferie;</li> <li>▪ základní a aplikační programové vybavení;</li> <li>▪ operační systém;</li> <li>▪ data, soubor, složka, souborový manažer;</li> <li>▪ okno programu a jeho prvky, manipulace s oknem, přepínání mezi více otevřenými okny;</li> <li>▪ nápověda, manuál;</li> </ul>	<p><b>15</b></p>

<p><b>Žák</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ samostatně vytváří, upravuje a ukládá textový dokument;</li> <li>▪ zvládá základní typografická a estetická pravidla;</li> <li>▪ je schopen vložit do textu obrázek nebo jiný text;</li> <li>▪ používá odrážky a číslování kapitol;</li> </ul>	<p><b>Práce se standardním aplikačním programovým vybavením</b></p> <p><b>Textový editor</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ seznámení s prostředím;</li> <li>▪ psaní textu na počítači;</li> <li>▪ typ, velikost a barva písma;</li> <li>▪ čáry a ohraničení;</li> <li>▪ tabulky;</li> <li>▪ odrážky a číslování;</li> <li>▪ vkládání objektů do textu;</li> <li>▪ editace napsaného textu;</li> <li>▪ tvorba textového dokumentu z oboru;</li> </ul>	<p><b>15</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ seznámí se s pojmy vir, červ, hoax, adware, spyware a ví, jak se jim bránit;</li> </ul>	<p><b>Údržba a bezpečnost systému</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ viry, červi, hackeři a ochrana proti nim;</li> <li>▪ spyware a adware, spam a ochrana proti němu;</li> </ul>	<p><b>3</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ovládá základní práce spojené s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání, základní funkce, příprava pro tisk);</li> <li>▪ vytváří a upravuje grafy;</li> <li>▪ vkládá do tabulek jiné objekty;</li> <li>▪ tvoří jednoduché grafy;</li> </ul>	<p><b>Tabulkový procesor</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ software pro práci s tabulkami;</li> <li>▪ seznámení s prostředím programu;</li> <li>▪ základní operace s buňkami;</li> <li>▪ grafická úprava buňky;</li> <li>▪ formát buňky;</li> <li>▪ tvorba a úprava grafů;</li> <li>▪ tvorba tabulky z oboru;</li> </ul>	<p><b>11</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ovládá základní práce spojené s prezenčním editorem;</li> <li>▪ provádí úpravu před vlastní prezentací;</li> <li>▪ provádí časování prezentace;</li> </ul>	<p><b>Prezentace</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ prostředí programu PowerPoint;</li> <li>▪ základní příkazy;</li> <li>▪ struktura prezentace, nejčastější postupy vytváření prezentace;</li> <li>▪ vkládání obrázků;</li> <li>▪ prezentace vlastní práce z oboru;</li> </ul>	<p><b>12</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozlišuje mezi grafikou vektorovou a bitmapovou;</li> <li>▪ orientuje se v hlavních typech grafických formátů, na základní úrovni dovede grafiku tvořit a upravovat;</li> <li>▪ umí volit vhodné formáty grafických dat a nástroje pro práci s nimi;</li> </ul>	<p><b>Práce s grafikou</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ software pro práci s bitmapovou grafikou (např. Zoner PhotoStudio);</li> <li>▪ rastrová grafika, editační funkce;</li> <li>▪ ukládání grafických dat;</li> </ul>	<p><b>10</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ používá běžné základní a aplikační programové vybavení;</li> <li>▪ provádí úpravu pro tisk;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ běžné grafické formáty a jejich vlastnosti;</li> <li>▪ konverze mezi formáty (změna počtu barev, rozlišení, ztrátovost grafické informace);</li> <li>▪ sdílení a výměna dat, jejich import a export;</li> <li>▪ software pro práci s vektorovou grafikou;</li> <li>▪ základní funkce vektorového editoru;</li> <li>▪ samostatná tvorba grafiky;</li> </ul>	
<p><b>2. ročník</b></p>	<p><b>Učivo</b></p>	<p><b>počet hodin</b></p>
<p><b>Žák</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ uvědomuje si specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možností a pracuje s jejími prostředky;</li> </ul>	<p><b>Práce v lokální síti, komunikační a přenosové možnosti Internetu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ počítačová síť, server, pracovní stanice;</li> <li>▪ připojení k síti;</li> <li>▪ specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků;</li> </ul>	<p><b>8</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ založí si e-mailovou schránku;</li> <li>▪ komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zasílání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření;</li> <li>▪ ovládá další běžné prostředky komunikace;</li> </ul>	<p><b>Elektronická komunikace</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ e-mail, chat, messenger, videokonference, telefonie;</li> </ul>	<p><b>8</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ orientuje se v možnostech připojení k internetu;</li> <li>▪ vysvětlí, z čeho se skládá internetová adresa;</li> <li>▪ orientuje se v internetových prohlížečích;</li> <li>▪ ovládá vyhledávání informací z internetu;</li> <li>▪ volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání;</li> </ul>	<p><b>Internet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ možnosti připojení;</li> <li>▪ adresa webové stránky;</li> <li>▪ internetový prohlížeč;</li> <li>▪ vyhledávání v internetu;</li> </ul>	<p><b>6</b></p>

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

### **Přesahy**

Český jazyk a literatura:

Komunikační a slohová výchova

Matematika – práce s daty

## SUROVINY

<b>Název školy:</b>	SOŠ, SOU a ZŠ Třešť
<b>Adresa školy:</b>	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
<b>Název školního vzdělávacího programu:</b>	Cukrář, cukrářská výroba
<b>Kód a název oboru vzdělávání:</b>	29-54-E/01 Potravinářská výroba
<b>Dosažený stupeň vzdělávání:</b>	Střední vzdělání s výučním listem
<b>Délka vzdělávání:</b>	3 roky
<b>Forma vzdělávání:</b>	Denní studium
<b>Platnost ŠVP:</b>	Od 1. 9. 2022 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 tematické 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	1. ročník	2.ročník	3. ročník	dotace hodin celkem
povinný předmět	2/66	2/66	2/62	6/194

## Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 1. ročník

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



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

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

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

**Přesahy:**

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

**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 2. ročník**

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

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

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

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

### **Přesahy:**

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

**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva:***SUROVINY 3. ročník (Černovice)*

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

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



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

### Přesahy:

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

## Pracoviště Třešť

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

### Rozipis výsledků vzdělávání a učiva: 1. ročník

#### SUROVINY – 1. ročník – pracoviště Třešť

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

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

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

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

**Přesahy:**

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

**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 2. ročník**

**SUROVINY - 2. ročník – pracoviště Třešť**

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

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

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

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ charakterizuje jádroviny a olejnatá semena z hlediska výživy</li> <li>▪ rozdělí jádroviny a olejnatá semena podle druhů</li> <li>▪ uvede chemické složení jádrovin</li> <li>▪ vyjmenuje zásady skladování jádrovin a olejnatých semen a předcházení nežádoucím změnám</li> <li>▪ uvede příklady použití jádrovin a olejnatých semen cukrářské výrobě</li> </ul>	<p><b>Jádroviny a olejnatá semena</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ druhy, složení a význam jádrovin a olejnatých semen</li> <li>▪ skladování jádrovin a olejnatých semen a použití v cukrářské výrobě</li> </ul>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ charakterizuje kakaovník a kakaové boby</li> <li>▪ popíše úpravu kakaových bobů fermentací, vysvětlí, proč se provádí</li> <li>▪ uvede složení kakaových bobů</li> <li>▪ popíše výrobu základní kakaové hmoty</li> <li>▪ popíše výrobu kakaového másla a kakaového prášku</li> <li>▪ vyjmenuje druhy čokolád</li> <li>▪ uvede základní suroviny pro výrobu čokolád</li> <li>▪ popíše jednotlivé fáze při výrobě čokolády</li> <li>▪ uvede příklady použití kakaa a čokolády v cukrářské výrobě</li> <li>▪ charakterizuje tukové polevy a jejich význam a použití v cukrářské výrobě</li> </ul>	<p><b>Kakao a čokoláda</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pěstování, druhy, složení a úprava kakaových bobů</li> <li>▪ výroba základní kakaové hmoty</li> <li>▪ výroba kakaového prášku</li> <li>▪ druhy a složení čokolády</li> <li>▪ výroba čokolády</li> <li>▪ význam a použití čokolády v cukrářské výrobě</li> <li>▪ cukrářská kakaová poleva</li> <li>▪ ledová a tuková poleva</li> </ul>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ charakterizuje pochutiny z hlediska výživy</li> <li>▪ rozdělí pochutiny dle způsobu použití</li> <li>▪ popíše úpravu kávových plodů fermentací, vysvětlí, proč se fermentace provádí</li> <li>▪ popíše složení a použití kávy</li> <li>▪ popíše pražení kávy</li> <li>▪ uvede příklady použití kávy v cukrářské výrobě</li> <li>▪ charakterizuje čajovník</li> <li>▪ vyjmenuje druhy čaje</li> <li>▪ charakterizuje koření, uvede příklady použití koření v cukrářské výrobě</li> <li>▪ vyjmenuje druhy koření</li> <li>▪ popíše druhy soli</li> <li>▪ vyjmenuje druhy octa</li> </ul>	<p><b>Pochutiny</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ povzbuzující pochutiny – káva, čaj, kakao</li> <li>▪ koření – význam a druhy</li> <li>▪ kořenící přípravky</li> <li>▪ ostatní pochutiny – ocet, sůl</li> </ul>	<b>5</b>



<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ stručně popíše výrobu octa</li> <li>▪ uvede příklady použití octa a soli v cukrářské výrobě</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ charakterizuje jednotlivé skupiny nápojů</li> <li>▪ vyjmenuje druhy nealkoholických nápojů</li> <li>▪ stručně popíše výrobu piva, vína, základních lihovin</li> <li>▪ uvede příklady použití nápojů v cukrářské výrobě</li> </ul>	<p><b>Nápoje</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ druhy nealkoholických nápojů</li> <li>▪ druhy alkoholických nápojů</li> </ul>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ uvede význam používání želírovacích prostředků v cukrářské výrobě</li> <li>▪ vyjmenuje druhy želírovacích látek používaných v cukrářské výrobě</li> <li>▪ vysvětlí využití želírovacích prostředků, uvede výhody jejich použití</li> </ul>	<p><b>Želírovací prostředky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ druhy a vlastnosti želírovacích prostředků</li> <li>▪ použití želírovacích prostředků v cukrářské výrobě</li> </ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozliší a charakterizuje druhy kypřících prostředků a rozdíly ve způsobu kypření</li> <li>▪ vysvětlí princip fyzikálního a biologického kypření</li> <li>▪ charakterizuje droždí</li> <li>▪ stručně popíše výrobu droždí</li> <li>▪ uvede vady droždí a podmínky pro skladování</li> <li>▪ uvede příklady použití droždí v cukrářské výrobě</li> <li>▪ vyjmenuje chemické kypřící prostředky</li> <li>▪ vysvětlí využití chemických kypřících prostředků, uvede jejich výhody</li> </ul>	<p><b>Kypřící prostředky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ přírodní kypřící prostředky – droždí,</li> <li>▪ vlastnosti, princip výroby, způsoby použití</li> <li>▪ chemické kypřící prostředky</li> </ul>	<b>11</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ souhrnným opakováním upevňuje získané vědomosti</li> </ul>	<p><b>Upevňování získaných vědomostí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ složení, charakteristika, druhy, význam, rozdělení a složení vajec, mléka a mléčných výrobků, tuků, ovoce a ovocných výrobků, jádřovin a olejnatých semen</li> </ul>	<b>3</b>

**Přesahy:**

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

**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 3. ročník**

SUROVINY – 3. ročník – pracoviště Třešť

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ charakterizuje druhy nových surovin,</li><li>▪ uvede významné zástupce a jejich použití v cukrářské výrobě</li><li>▪ zdůvodní použití nových druhů surovin</li><li>▪ s ohledem na technologický postup</li><li>▪ uvede výhody používání rychlošlehacích přípravků a moučných směsí</li><li>▪ vyjmenuje směsi na výrobu náplní a ozdob</li><li>▪ vyjmenuje druhy zmrzlinových směsí</li><li>▪ vysvětlí využití nových druhů surovin, uvede jejich výhody</li><li>▪ vysvětlí význam fortifikace cukrářských výrobků</li></ul>	<b>Nové druhy surovin</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ rychlošlehací prostředky</li><li>▪ surovinové směsi na výrobu polotovarů</li><li>▪ a výrobků</li><li>▪ zmrzlinové přípravky</li><li>▪ stabilizátory</li><li>▪ emulgátory</li><li>▪ ostatní vývojové suroviny</li></ul>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ vysvětlí význam použití chemických látek v cukrářské výrobě</li><li>▪ charakterizuje kyselinu citrónovou a vinnou</li><li>▪ popíše způsob jejich získávání</li><li>▪ uvede jejich vlastnosti a příklady použití v cukrářské výrobě a v potravinářství</li><li>▪ vyjmenuje, stručně charakterizuje a uvede příklady použití konzervačních látek v cukrářské výrobě</li><li>▪ vysvětlí využití chemických látek, uvede jejich výhody</li></ul>	<b>Chemické látky používané v cukrářské výrobě</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ druhy, význam a použití chemických látek v cukrářské výrobě</li></ul>	<b>7</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ vyjmenuje přírodní barviva</li><li>▪ popíše syntetická barviva</li><li>▪ vysvětlí využití potravinářských barviv, uvede jejich výhody</li></ul>	<b>Potravinářská barviva</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ přírodní barviva</li><li>▪ syntetická barviva</li></ul>	<b>3</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ popíše význam obalů a charakterizuje druhy obalů používané zejména v cukrářské výrobě</li> <li>▪ volí vhodné obalové materiály podle druhu výrobku</li> <li>▪ má přehled o nových druzích obalových materiálů</li> <li>▪ vysvětlí využití obalových materiálů, uvede výhody jejich použití</li> </ul>	<p><b>Obalové materiály</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ význam, druhy a charakteristika obalových materiálů</li> <li>▪ použití obalových materiálů v cukrářské výrobě</li> <li>▪ nové druhy obalových materiálů</li> </ul>	<p><b>5</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ souhrnným opakováním upevní vědomosti potřebné pro úspěšné vykonání závěrečné zkoušky ve zvolené profesi</li> </ul>	<p><b>Upevňování získaných vědomostí a teoretická příprava k závěrečným zkouškám</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ složení a vlastnosti potravin, základy výživy</li> <li>▪ sladidla</li> <li>▪ obiloviny, mouka, škroby</li> <li>▪ vejce, mléko, mléčné výrobky</li> <li>▪ tuky, kakao a čokoláda</li> <li>▪ ovoce, jádroviny, olejnatá semena</li> </ul>	<p><b>6</b></p>

**Přesahy:**

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

## ODBORNÉ KRESLENÍ

<b>Název školy:</b>	SOŠ, SOU a ZŠ Třešť
<b>Adresa školy:</b>	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
<b>Název školního vzdělávacího programu:</b>	Cukrář, cukrářská výroba
<b>Kód a název oboru vzdělávání:</b>	29-54-E/01 Potravinářská výroba
<b>Dosažený stupeň vzdělávání:</b>	Střední vzdělání s výučním listem
<b>Délka vzdělávání:</b>	3 roky
<b>Forma vzdělávání:</b>	Denní studium
<b>Platnost ŠVP:</b>	Od 1. 9. 2022 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 cítění.

### 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 cítění.

### 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 ukázky 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.

### **Pracoviště Třešť a pracoviště Černovice mají stejnou hodinovou dotaci**

<b>Odborné kreslení</b> povinný předmět	1. ročník	2. ročník	3. ročník	dotace hodin celkem
	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:**

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>	<b>Počet hodin</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ ovládá volnou rukou jednoduché linie</li><li>▪ posoudí návaznost barev</li><li>▪ správně volí linie</li><li>▪ klade důraz na jednoduchost a estetiku</li><li>▪ využívá cit pro harmonii barev</li></ul>	<b>Jednotahové linie</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ nácvik jednotahových linií volnou rukou – barevnou tužkou</li><li>▪ sestavování ozdobných linek a pásek barevnou tužkou</li><li>▪ procvičování linií kornoutkem CKP</li></ul>	<b>5</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ ovládá hůlkové a psací písmo</li><li>▪ rozkládá písmo do dané plochy</li><li>▪ ovládá písmo barevnou tužkou</li><li>▪ sestavuje slova a text</li></ul>	<b>Nácvik písma</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ hůlkového písma</li><li>▪ psacího písma</li><li>▪ sestavování slov a textu</li></ul>	<b>7</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ navrhne stručný text</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ovládá plošné písmo</li> <li>▪ sestavuje písmena do slov</li> <li>▪ provádí psaní číslic</li> </ul>	<b>Řezané písmo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ abeceda plošného písma</li> <li>▪ sestavování písmen do slov</li> <li>▪ sestavování číslic</li> </ul>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozdělí stejnoměrně plochu kulatých, čtvercových a obdélníkových dortů</li> <li>▪ objasní zásady symetrického a asymetrického dělení ploch</li> </ul>	<b>Dělení a zdobení plochy</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ kruhové, čtvercové, obdélníkové</li> <li>▪ skladba písma do uvedených ploch</li> </ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ovládá techniku zdobení okrajů cukrářských výrobků</li> <li>▪ stylizuje vhodnou ozdobu k danému tématu</li> <li>▪ ovládá a aplikuje běžné zdobící techniky, např. tužkou, štětcem a sáčkem</li> </ul>	<b>Zdobení</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ technika zdobení okrajů výrobků – tužkou</li> <li>▪ stylizační ozdoby</li> <li>▪ figurální kresba</li> </ul>	<b>7</b>

### Přesah do předmětu:

Odborný výcvik – Cvičné práce z hmot na stříkání

## ZAŘÍZENÍ ZÁVODŮ

<b>Název školy:</b>	SOŠ, SOU a ZŠ Třešť
<b>Adresa školy:</b>	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
<b>Název školního vzdělávacího programu:</b>	Cukrář, cukrářská výroba
<b>Kód a název oboru vzdělávání:</b>	29-54-E/01 Potravinářská výroba
<b>Dosažený stupeň vzdělávání:</b>	Střední vzdělání s výučním listem
<b>Délka vzdělávání:</b>	3 roky
<b>Forma vzdělávání:</b>	Denní studium
<b>Platnost ŠVP:</b>	Od 1.9.2022 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

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

## 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><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>▪ při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li>▪ vyjmenuje typy úrazů vznikajících při práci</li> </ul>	<p><b>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci u strojů a zařízení v cukrářských provozech</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pracovněprávní problematika BOZP</li> <li>▪ bezpečnost technických zařízení</li> <li>▪ druhy a prevence úrazů</li> </ul>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ uvede zásady skladování surovin</li> <li>▪ přijímá, třídí a uskladňuje suroviny s ohledem na jejich trvanlivost a objasní využitelnost v potravinářském odvětví</li> <li>▪ objasní předcházení nežádoucím změnám probíhajícím při skladování</li> <li>▪ obsluhuje stroje a zařízení na přejímku, skladování a přípravu surovin, popíše jejich funkci</li> <li>▪ vysvětlí způsoby vážení surovin, dávkování a prosévání</li> <li>▪ popíše mechanizaci ve skladu</li> </ul>	<p><b>Stroje a zařízení pro skladování, dopravu a úpravu surovin</b></p> <p><b>Skladování surovin</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vedení skladové evidence</li> <li>▪ zařízení skladů</li> <li>▪ mechanická dopravní zařízení</li> <li>▪ pneumatická dopravní zařízení</li> <li>▪ váhy</li> <li>▪ prosévací stroje</li> </ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ popíše funkci hnětacího stroje šlehačím stroje, vysvětlí použití mixéru,</li> <li>▪ popíše běžné stroje pro přípravu těst a hmot v cukrářské výrobě</li> <li>▪ obsluhuje jednoduché stroje a zařízení a provádí jejich běžnou údržbu</li> <li>▪ vysvětlí funkci tabulovacího stroje a melanžéru</li> </ul>	<p><b>Stroje na přípravu těst a hmot</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ šlehačí stroje</li> <li>▪ mísící a hnětací stroje</li> <li>▪ mixéry</li> <li>▪ tabulovací stroj a melanžér</li> </ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ charakterizuje stroje na dělení, ztužování a tvarování těsta</li> <li>▪ uvede příklady použití strunového odřezávacího stroje</li> <li>▪ popíše činnost stříkacího stroje</li> <li>▪ popíše funkci strojní zařízení na tvarování těsta pro danou výrobu</li> </ul>	<p><b>Stroje na zpracování těst a hmot</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ tvarovací strunový stroj</li> <li>▪ stříkací stroj</li> <li>▪ plnicí stroje</li> <li>▪ dělicí a tvarovací stroje</li> <li>▪ rozvalovací stroj</li> <li>▪ roztírač plátů</li> </ul>	<b>5</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ popíše funkci strojů a zařízení pro úpravu polotovarů</li> <li>▪ uvede činnost máčecího stroje</li> <li>▪ popíše funkci balících strojů</li> <li>▪ obsluhuje jednodušší stroje a zařízení pro balení, označování a expedici výrobků</li> </ul>	<p><b>Stroje na zpracování korpusů a hotových výrobků</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ máčecí stroje</li> <li>▪ stroje na zdobení</li> <li>▪ rozkrajovač korpusů</li> <li>▪ mazací stroje</li> <li>▪ - balící stroje</li> </ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vysvětlí systém pečení výrobků, změny probíhající při pečení, teplotu a dobu pečení</li> <li>▪ rozliší, popíše a vybere vhodné stroje a zařízení pro tepelnou úpravu daného výrobku</li> <li>▪ charakterizuje činnost periodických pecí</li> <li>▪ popíše funkci varného a smažícího zařízení</li> </ul>	<p><b>Zařízení na tepelnou úpravu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ způsoby předávání tepla</li> <li>▪ pece a jejich příslušenství</li> <li>▪ varná zařízení</li> <li>▪ smažící zařízení</li> </ul>	<b>5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vysvětlí princip chlazení a uvede konkrétní chladicí zařízení z praxe</li> <li>▪ vysvětlí funkci a význam klimatizace v cukrářské výrobě</li> </ul>	<p><b>Chladicí zařízení</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ druhy zařízení,</li> <li>▪ chladicí a mrazicí skříně</li> </ul>	<b>5</b>

**Přesahy:**

Veškerá témata jsou prakticky uplatňována v Odborném výcviku.

**HOSPODÁŘSKÉ VÝPOČTY**

<b>Název školy:</b>	SOŠ, SOU a ZŠ Třešť
<b>Adresa školy:</b>	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
<b>Název školního vzdělávacího programu:</b>	Cukrář, cukrářská výroba
<b>Kód a název oboru vzdělávání:</b>	29-54-E/01 Potravinářská výroba
<b>Dosažený stupeň vzdělávání:</b>	Střední vzdělání s výučním listem
<b>Délka vzdělávání:</b>	3 roky
<b>Forma vzdělávání:</b>	Denní studium
<b>Platnost ŠVP:</b>	Od 1.9.2022 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 měr, 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

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

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 3. ročník

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>	<b>počet hodin</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ vhodně upravuje zápis čísel</li><li>▪ volí účelný postup výpočtu</li><li>▪ k výpočtům využívá kapesní kalkulátor</li></ul>	<b>Charakteristika hospodářských výpočtů</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ hlavní zásady hospodářských výpočtů</li><li>▪ prostředky výpočetní techniky v hospodářských výpočtech</li></ul>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ provádí aritmetické operace s přirozenými a desetinnými čísly</li><li>▪ zaokrouhluje celá a desetinná čísla</li></ul>	<b>Získávání početní jistoty</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ základní početní úkony</li><li>▪ zaokrouhlování čísel</li></ul>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ používá správně běžné měrné jednotky</li><li>▪ převádí měrné jednotky</li></ul>	<b>Jednotky měření</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ jednotky hmotnosti</li><li>▪ jednotky dutých měř</li></ul>	<b>4</b>

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

**Přesah do předmětů:**

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

Matematika - Operace s reálnými čísly

## TECHNOLOGIE

<b>Název školy:</b>	SOŠ, SOU a ZŠ Třešť
<b>Adresa školy:</b>	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
<b>Název školního vzdělávacího programu:</b>	Cukrář, cukrářská výroba
<b>Kód a název oboru vzdělávání:</b>	29-54-E/01 Potravinářská výroba
<b>Dosažený stupeň vzdělávání:</b>	Střední vzdělání s výučním listem
<b>Délka vzdělávání:</b>	3 roky
<b>Forma vzdělávání:</b>	Denní studium
<b>Platnost ŠVP:</b>	Od 1.9.2022 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	1. ročník	2.ročník	3. ročník	dotace hodin celkem
povinný předmět	3/99	3/99	3/93	9/291

## 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**

**TECHNOLOGIE – 1. ročník – pracoviště Černovice**

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>	<b>počet hodin</b>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ seznámí se s plánem učiva</li><li>▪ popíše vývoj cukrářské výroby</li><li>▪ vyjmenuje a charakterizuje jednotlivá odvětví potravinářského průmyslu</li><li>▪ uvede platné právní předpisy v potravinářství</li></ul>	<p><b>Úvod, potravinářský průmysl</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ seznámení s učivem</li><li>▪ historie a současnost cukrářské výroby</li><li>▪ odvětví</li><li>▪ právní předpisy</li></ul>	<b>4</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>▪ při obsluze, běžné obsluze a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li>▪ uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci a ví, jak poskytnout první pomoc</li> <li>▪ uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</li> <li>▪ dodržuje základní hygienické požadavky a předpisy</li> <li>▪ zná pravidla správné výrobní a hygienické praxe</li> </ul>	<p><b>Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pracovně právní problematika BOZ</li> <li>▪ bezpečnost technických zařízení</li> <li>▪ zásady hygieny a sanitace provozu</li> <li>▪ hygienické předpisy v potravinářském provozu</li> </ul>	<p><b>4</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vysvětlí postup při vaření cukerného roztoku</li> <li>▪ orientuje se v druzích cukerných roztoků</li> <li>▪ uvede přípravu fondánu, karamelu, griliáše, jádrových hmot a past a kuléru</li> <li>▪ popíše vady cukerných roztoků a jejich použití</li> </ul>	<p><b>Cukerné roztoky a hmoty</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ příprava cukerných roztoků</li> <li>▪ příprava fondánu, karamelu, griliáše, jádrových hmot a past, kuléru</li> <li>▪ vady cukerných hmot a roztoků a jejich použití</li> </ul>	<p><b>18</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ popíše význam náplní</li> <li>▪ rozliší jednotlivé druhy náplní podle trvanlivosti</li> <li>▪ popíše výrobní postup vybraných náplní</li> <li>▪ zvolí vhodné suroviny k výrobě náplní</li> <li>▪ připravuje a využívá základní a nové druhy náplní pro cukrářské účely</li> </ul>	<p><b>Náplně</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ charakteristika a význam náplní</li> <li>▪ rozdělení a výrobní postup náplní</li> </ul>	<p><b>25</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ uvede význam plev</li> <li>▪ zvolí vhodné suroviny pro přípravu plev</li> <li>▪ vysvětlí postupy vybraných druhů plev</li> </ul>	<p><b>Plevy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ charakteristika a význam plev</li> <li>▪ druhy a výrobní postup plev</li> </ul>	<p><b>9</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ připravuje a využívá základních a nových druhů polev pro cukrářské účely</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozdělí pevná tuková těsta</li> <li>▪ zvolí a upraví vhodné suroviny pro jednotlivé druhy těst</li> <li>▪ uvede teploty pečení</li> <li>▪ vysvětlí postupy výroby – ruční a strojní výroba</li> <li>▪ zvolí vhodné náplně pro výrobky</li> <li>▪ popíše technologické postupy výrobků z pevných těst a z lineckého třeného těsta</li> <li>▪ využívá nové technologie při přípravě cukrářských výrobků</li> </ul>	<p><b>Pevná tuková těsta a výrobky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozdělení, výběr a úprava surovin</li> <li>▪ linecké těsto</li> <li>▪ vaflové těsto</li> <li>▪ slané křehké těsto</li> <li>▪ třené linecké těsto</li> </ul>	<b>17</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ určí vhodné suroviny k výrobě pálené hmoty</li> <li>▪ popíše technologické postupy výroby</li> <li>▪ určí teplotu a režim pečení pálené hmoty</li> <li>▪ popíše způsoby tvarování a dohotovování výrobků</li> <li>▪ určí vhodnou náplň a polevu pro výrobky z pálené hmoty</li> <li>▪ využívá nové technologie při přípravě cukrářských výrobků z pálené hmoty</li> </ul>	<p><b>Pálená hmota a výrobky z pálené hmoty</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ výběr a úprava surovin</li> <li>▪ příprava pálené hmoty a její zpracování</li> <li>▪ výrobky z pálené hmoty</li> </ul>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vybírá a upravuje suroviny</li> <li>▪ připravuje a zpracovává těsto</li> <li>▪ popíše výrobu vybraných výrobků a jejich dohotovení</li> <li>▪ využívá nové technologie při přípravě cukrářských výrobků z medového těsta</li> </ul>	<p><b>Medové těsto a výrobky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ výběr a úprava surovin</li> <li>▪ příprava, odležení a zpracování</li> <li>▪ výrobky, dohotovování</li> </ul>	<b>8</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ souhrnným opakováním získává potřebné vědomosti</li> </ul>	<p><b>Upevňování získaných vědomostí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ příprava cukerných roztoků a hmot, vady a jejich použití</li> <li>▪ charakteristika, význam, rozdělení, náplně, polevy, pevná tuková těsta, pálená hmota, medové těsto</li> </ul>	<b>4</b>

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

**TECHNOLOGIE – 2. ročník – pracoviště Černovice**

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

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

**Přesahy:**

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

## Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

TECHNOLOGIE – 3.ročník – pracoviště Černovice

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



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

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

**Přesahy:**

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

## Pracoviště Třešť

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

### Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

#### TECHNOLOGIE – 1. ročník – pracoviště Třešť

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

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vysvětlí postup při vaření cukerného roztoku</li> <li>▪ orientuje se v druzích cukerných roztoků</li> <li>▪ uvede přípravu fondánu, karamelu, griliáše, jádrových hmot a past a kuléru</li> <li>▪ popíše vady cukerných roztoků a jejich použití</li> </ul>	<p><b>Cukerné roztoky a hmoty</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ příprava cukerných roztoků</li> <li>▪ příprava fondánu, karamelu, griliáše, jádrových hmot a past, kuléru</li> <li>▪ vady cukerných hmot a roztoků a jejich použití</li> </ul>	<p><b>18</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ popíše význam náplní</li> <li>▪ rozliší jednotlivé druhy náplní podle trvanlivosti</li> <li>▪ popíše výrobní postup vybraných náplní</li> <li>▪ zvolí vhodné suroviny k výrobě náplní</li> <li>▪ připravuje a využívá základní a nové druhy náplní pro cukrářské účely</li> </ul>	<p><b>Náplně</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ charakteristika a význam náplní</li> <li>▪ rozdělení a výrobní postup náplní</li> </ul>	<p><b>25</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ uvede význam polev</li> <li>▪ zvolí vhodné suroviny pro přípravu polev</li> <li>▪ vysvětlí postupy vybraných druhů polev</li> <li>▪ připravuje a využívá základní a nové druhy polev pro cukrářské účely</li> </ul>	<p><b>Polevy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ charakteristika a význam polev</li> <li>▪ druhy a výrobní postup polev</li> </ul>	<p><b>9</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozdělí pevná tuková těsta</li> <li>▪ zvolí a upraví vhodné suroviny pro jednotlivé druhy těst</li> <li>▪ uvede teploty pečení</li> <li>▪ vysvětlí postupy výroby – ruční a strojní výroba</li> <li>▪ zvolí vhodné náplně pro výrobky</li> <li>▪ popíše technologické postupy výrobků z pevných těst a z lineckého třeného těsta</li> <li>▪ využívá nové technologie při přípravě cukrářských výrobků z pevných tukových těst</li> </ul>	<p><b>Pevná tuková těsta a výrobky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozdělení, výběr a úprava surovin</li> <li>▪ linecké těsto</li> <li>▪ vaflové těsto</li> <li>▪ slané, křehké těsto</li> <li>▪ třené linecké těsto</li> <li>▪ čajové pečivo</li> </ul>	<p><b>17</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ určí vhodné suroviny k výrobě pálené hmoty</li> <li>▪ popíše technologické postupy výroby</li> <li>▪ určí teplotu a režim pečení pálené hmoty</li> <li>▪ popíše způsoby tvarování a dohotovování výrobků</li> <li>▪ určí vhodnou náplň a polevu pro výrobky z pálené hmoty</li> <li>▪ využívá nové technologie při přípravě cukrářských výrobků z pálené hmoty</li> </ul>	<p><b>Pálená hmota a výrobky z pálené hmoty</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ výběr a úprava surovin</li> <li>▪ příprava pálené hmoty a její zpracování</li> <li>▪ výrobky z pálené hmoty</li> </ul>	<p><b>10</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vybírá a upravuje suroviny</li> <li>▪ připravuje a zpracovává těsto</li> <li>▪ popíše výrobu vybraných výrobků a jejich dohotovení</li> <li>▪ využívá nové technologie při přípravě cukrářských výrobků z medového těsta</li> </ul>	<p><b>Medové těsto a výrobky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ výběr a úprava surovin</li> <li>▪ příprava, odležení a zpracování</li> <li>▪ výrobky, dohotovování</li> </ul>	<p><b>8</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ uvede význam a vlastnosti surovin</li> <li>▪ vysvětlí způsoby přípravy surovin pro technologické zpracování</li> <li>▪ připraví těsto ručním i strojním způsobem</li> <li>▪ uvede způsoby tvarování</li> <li>▪ stanoví teplotu pečení a objasní pochody při pečení</li> <li>▪ uvede možnosti plnění náplněmi</li> <li>▪ na příkladu popíše konkrétní technologický postup</li> <li>▪ analyzuje vady korpusů a navrhne možné řešení nápravy</li> <li>▪ využívá nové technologie při přípravě cukrářských výrobků z listového těsta</li> </ul>	<p><b>Listové těsto</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ výběr a úprava surovin</li> <li>▪ technologický postup při výrobě</li> <li>▪ výrobky z listového těsta</li> </ul>	<p><b>7</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ popíše druhy a použití koloidních roztoků</li> <li>▪ vysvětlí tvorbu pěny a pochody v ní</li> <li>▪ během pečení</li> <li>▪ popíše pojem šlehatelnost</li> <li>▪ vysvětlí vlivy působící na šlehatelnost roztoků</li> </ul>	<p><b>Koloidní roztoky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ charakteristika, druhy a použití</li> <li>▪ tvorba pěny a pochody probíhající během pečení</li> </ul>	<p><b>3</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozliší jednotlivé druhy šlehaných hmot</li> <li>▪ zvolí vhodné suroviny pro šlehané hmoty</li> <li>▪ popíše technologické postupy jednotlivých šlehaných hmot a zvolí vhodnou teplotu pečení pro jednotlivé výrobky</li> <li>▪ popíše vady šlehaných hmot a možnosti nápravy</li> <li>▪ využívá nové technologie při přípravě cukrářských výrobků ze šlehaných hmot</li> </ul>	<p><b>Šlehané hmoty</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ suroviny</li> <li>▪ lehké šlehané hmoty</li> <li>▪ nahříváné šlehané hmoty</li> <li>▪ šlehané hmoty s použitím rychlošlehacího přípravku a moučných směsí</li> <li>▪ těžké šlehané hmoty</li> <li>▪ výrobky</li> <li>▪ vady, příčiny a odstraňování</li> </ul>	<b>23</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ souhrnným opakováním získává potřebné vědomosti</li> </ul>	<p><b>Upevňování získaných vědomostí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ příprava cukerných roztoků a hmot, vady a jejich použití</li> <li>▪ charakteristika, význam, rozdělení, náplně, polevy, pevná tuková těsta, pálená hmota, listové a medové těsto, šlehané hmoty</li> </ul>	<b>4</b>

**Přesahy:**

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

**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**

**TECHNOLOGIE – 2. ročník – pracoviště Třešť**

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozliší jednotlivé druhy šlehaných hmot</li> <li>▪ zvolí vhodné suroviny pro šlehané hmoty</li> <li>▪ popíše technologické postupy jednotlivých šlehaných hmot a zvolí vhodnou teplotu pečení pro jednotlivé výrobky</li> <li>▪ popíše vady šlehaných hmot a možnosti nápravy</li> </ul>	<p><b>Speciální šlehané hmoty</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ suroviny</li> <li>▪ výrobky</li> <li>▪ vady, příčiny a odstraňování</li> </ul>	<b>12</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ využívá nové technologie při přípravě cukrářských výrobků ze šlehaných hmot</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vyjmenuje suroviny pro výrobu,</li> <li>▪ popíše výrobu třené hmoty,</li> <li>▪ popíše způsoby kypření, tvarování a pečení</li> <li>▪ popíše technologický postup vybraných výrobků</li> <li>▪ využívá nové technologie při přípravě cukrářských výrobků třených hmot</li> </ul>	<p><b>Třené hmoty</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ výběr a úprava surovin</li> <li>▪ výroba třené hmoty</li> <li>▪ tvarování a pečení</li> <li>▪ druhy třených hmot a výrobky</li> </ul>	<b>9</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vyjmenuje jednotlivé druhy jádrových hmot</li> <li>▪ popíše suroviny pro výrobu jádrových hmot</li> <li>▪ popíše postup výroby</li> <li>▪ uvede technologický postup vybraných výrobků z jádrových hmot</li> <li>▪ využívá nové technologie při přípravě cukrářských výrobků z jádrových hmot</li> </ul>	<p><b>Jádrové hmoty</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ charakteristika a rozdělení</li> <li>▪ výběr a úprava surovin</li> <li>▪ postup výroby</li> <li>▪ výrobky</li> </ul>	<b>14</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ popíše šlehání smetany</li> <li>▪ vyjmenuje druhy náplní</li> <li>▪ popíše technologické postupy</li> <li>▪ popíše postupy výroby vybraných výrobků</li> <li>▪ uvede vady smetanových náplní</li> <li>▪ využívá nové technologie při přípravě smetanových výrobků</li> </ul>	<p><b>Smetanové náplně a výrobky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ šlehání smetany</li> <li>▪ druhy náplní</li> <li>▪ technologické postupy</li> <li>▪ výrobky</li> <li>▪ vady smetanových náplní</li> </ul>	<b>13</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ uvede význam ozdob</li> <li>▪ rozdělí ozdoby podle druhu</li> <li>▪ uvede výrobní postupy jednotlivých druhů</li> <li>▪ využívá nové technologie při výrobě ozdob</li> </ul>	<p><b>Ozdoby a příprava hmot</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ význam a rozdělení ozdob</li> <li>▪ příprava modelovací hmoty</li> <li>▪ pomůcky na modelování</li> <li>▪ výrobní postupy jednotlivých druhů</li> </ul>	<b>13</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ popíše suroviny vhodné pro výrobu kynutého těsta,</li> <li>▪ vysvětlí pravidla přípravy těst, jejich zpracování a dohotovení,</li> <li>▪ objasní podmínky kynutí a změny při zrání těsta,</li> <li>▪ osvojí si technologické postupy výroby a na příkladech popíše konkrétní technologický postup,</li> <li>▪ zvolí vhodnou náplň a popíše její přípravu</li> <li>▪ využívá nové technologie při přípravě výrobků z kynutých těsto</li> </ul>	<p><b>Kynuté těsto a výrobky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ výběr a úprava surovin</li> <li>▪ příprava kynutého těsta</li> <li>▪ plundrové těsto</li> <li>▪ výrobky</li> </ul>	<p><b>19</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vyjmenuje druhy restauračních moučníků</li> <li>▪ charakterizuje způsoby přípravy restauračních moučníků, připraví běžný moučník podle technologického postupu</li> </ul>	<p><b>Restaurační moučníky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozdělení</li> <li>▪ technologické postupy</li> </ul>	<p><b>14</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ souhrnným opakováním získává potřebné vědomosti</li> </ul>	<p><b>Upevňování získaných vědomostí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ charakteristika, rozdělení</li> <li>▪ výběr a úprava surovin</li> <li>▪ postup výroby, technologické postupy, výrobky, vady – speciální šlehané hmoty, třené hmoty, jádrové hmoty, kynuté těsto, restaurační moučníky a smetanové náplně, ozdoby.</li> </ul>	<p><b>5</b></p>

**Přesahy:**

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



**Rozpis výsledků vzdělávání a učiva: 3. ročník****TECHNOLOGIE – 3. ročník – pracoviště Třešť**

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ vyjmenuje druhy restauračních moučníků</li><li>▪ charakterizuje způsoby přípravy restauračních moučníků, připraví běžný moučník podle technologického postupu</li><li>▪ využívá nové technologie při přípravě restauračních moučníků</li></ul>	<b>Restaurační moučníky</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ rozdělení</li><li>▪ technologické postupy</li></ul>	<b>13</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ popíše suroviny pro výrobu zmrzlin</li><li>▪ ovládá předpisy o výrobě a evidenci zmrzliny</li><li>▪ popíše druhy zmrzlin a mražených krémů</li><li>▪ osvojí si technologické postupy výroby</li><li>▪ vyjmenuje strojní zařízení na výrobu zmrzlin a mražených krémů</li><li>▪ využívá nové technologie při přípravě zmrzlin a zmrzlinových specialit</li></ul>	<b>Zmrzliny</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ výběr surovin</li><li>▪ druhy zmrzlin</li><li>▪ technologické postupy</li><li>▪ zmrzlinové speciality</li><li>▪ mražené krémy</li></ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ popíše suroviny pro výrobu dietních výrobků</li><li>▪ vysvětlí zásady pro výrobu dietních výrobků</li><li>▪ vyjmenuje výrobky vhodné pro určitý druh diety</li><li>▪ popíše technologický postup výroby vybraných výrobků</li><li>▪ vysvětlí odlišnost DIA výrobků od běžných cukrářských výrobků a uvede příklady</li></ul>	<b>Dietní výrobky</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ výběr a úprava surovin</li><li>▪ rozdělení dietních výrobků</li><li>▪ technologické postupy dietních výrobků</li></ul>	<b>7</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ rozdělí oplatky</li><li>▪ vyjmenuje suroviny pro výrobu oplatek</li><li>▪ popíše technologické postupy vybraných výrobků</li></ul>	<b>Oplatky</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ rozdělení</li><li>▪ příprava surovin</li><li>▪ technologické postupy</li><li>▪ výrobky</li></ul>	<b>6</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ popíše charakteristiku a výrobu speciálních výrobků</li> </ul>	<p><b>Speciální výrobky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ orientální cukrovinky</li> <li>▪ jemné dezertní výrobky</li> <li>▪ ostatní nepečené výrobky</li> </ul>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ uvede způsoby hodnocení surovin</li> <li>▪ provede senzorické hodnocení výrobků</li> <li>▪ popíše vady výrobků a možnosti prevence</li> </ul>	<p><b>Hodnocení jakosti cukrářských výrobků</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ význam hodnocení</li> <li>▪ způsoby hodnocení</li> </ul>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ uchovává výrobky s ohledem na jejich jakost a trvanlivost</li> <li>▪ balí a označuje cukrářské výrobky v souladu s platnými předpisy</li> </ul>	<p><b>Balení, skladování a přeprava polotovarů a hotových cukrářských výrobků</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ způsoby balení</li> <li>▪ vliv klimatu na kvalitu cukrářských výrobků</li> <li>▪ uchovávání, trvanlivost, balení, označování a expedice výrobků</li> <li>▪ způsoby přepravy</li> </ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vede jednoduchou skladovou evidenci</li> <li>▪ uvede, jaké zásady a předpisy je třeba dodržovat při prodeji potravinářských výrobků</li> <li>▪ vykonává běžné činnosti při prodeji potravinářských výrobků</li> <li>▪ orientuje se v evidenci surovin a výrobků v cukrářském provozu, případně v prodejně</li> <li>▪ je schopen provádět inventarizaci na základě pokynů nadřízených</li> </ul>	<p><b>Způsoby evidence ve skladu, prodej zboží</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ provozní evidence</li> <li>▪ inventarizace, manko</li> <li>▪ prodej potravinářských výrobků</li> <li>▪ jakost zboží, vady zboží, reklamace</li> </ul>	<b>4</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ souhrnným opakováním získává vědomosti potřebné pro úspěšné vykonání závěrečných zkoušek ve zvolené profesi</li> </ul>	<p><b>Upevňování získaných vědomostí – teoretická příprava k závěrečným zkouškám</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ opakování učiva 1., 2. a 3. ročníku</li> </ul>	<b>11</b>

**Přesahy:**

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

## ODBORNÝ VÝCVIK

<b>Název školy:</b>	SOŠ, SOU a ZŠ Třešť
<b>Adresa školy:</b>	K Valše 1251/38, 589 01 Třešť
<b>Název školního vzdělávacího programu:</b>	Cukrář, cukrářská výroba
<b>Kód a název oboru vzdělávání:</b>	29-54-E/01 Potravinářská výroba
<b>Dosažený stupeň vzdělávání:</b>	Střední vzdělání s výučním listem
<b>Délka vzdělávání:</b>	3 roky
<b>Forma vzdělávání:</b>	Denní studium
<b>Platnost ŠVP:</b>	Od 1.9.2022 počínaje 1. ročníkem

### Cílem učiva

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 citění potřebné při tvarování a dohotovování cukrářských výrobků
- dodržovali stanovené normy a předpisy
- dovedli správně nakládat s materiály, energiemi 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 plev
- 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

<b>Odborný výcvik</b> povinný předmět	1. ročník	2. ročník	3. ročník	dotace hodin celkem
	18	21	21	60

### **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, navážit 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 plev, 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
- 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 nahřívána, 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
- 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 nahřívána jádrová hmota, kynutá a plundrová těsta
- zpracovávat, modelovat ozdoby z různých surovin

- připravovat a zpracovávat suroviny na výrobu restauračních moučníků, zmrzlina a DIA výrobků
- orientovat se ve vedení základní provozní evidenci
- provádět sensorické hodnocení kvality surovin a hotových cukrářských výrobků
- balit, označovat, skladovat a expedovat hotové výrobky

#### ***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 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**

#### **ODBORNÝ VÝCVIK – 1. ročník – pracoviště Černovice**

<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Učivo</b>	<b>počet hodin</b>
----------------------------	--------------	--------------------



<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ respektuje organizační uspořádání školy</li> <li>▪ dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>▪ při práci postupuje v souladu s pracovními předpisy a postupy</li> <li>▪ uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci</li> <li>▪ a ví, jak poskytnout pomoc</li> <li>▪ uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</li> <li>▪ používá ochranné pomůcky, oděv a obuv k ochraně zdraví při práci</li> <li>▪ poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti</li> <li>▪ zná opatření týkající se kritických bodů ve výrobě a sleduje systém kontroly kritických bodů např. systém HACCP</li> <li>▪ je seznámen s náplní předmětu</li> <li>▪ ročníku</li> </ul>	<p><b>Úvod</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ seznámení s organizací odborného výcviku</li> <li>▪ základní ustanovení právních norem o bezpečnosti práce a ochraně zdraví při práci</li> <li>▪ nejčastější zdroje a příčiny pracovních úrazů</li> <li>▪ druhy ohrožení při práci a způsoby ochrany pracovníků</li> <li>▪ prevence rizik při pracovních činnostech v daném oboru</li> <li>▪ první pomoc při úrazech</li> <li>▪ požární ochrana</li> <li>▪ systém kontroly kritických bodů v potravinářské výrobě</li> <li>▪ seznámení s náplní předmětu</li> </ul>	<p><b>36</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozlišuje jednotlivé provozy</li> <li>▪ připravuje pracoviště pro danou technologickou operaci</li> <li>▪ využívá nové technologie při přípravě cukrářských výrobků</li> <li>▪ dodržuje zásady osobní a provozní hygieny v cukrářské výrobě</li> <li>▪ rozlišuje jednotlivé pomůcky pro cukrářskou výrobu</li> <li>▪ dodržuje zásady při přípravných, pomocných a úklidových pracích</li> <li>▪ obsluhuje jednoduché stroje a zařízení v cukrářské výrobě, popíše jejich funkci</li> <li>▪ obsluhuje jednoduché stroje a zařízení a provádí jejich běžnou údržbu</li> </ul>	<p><b>Cukrářský provoz</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ charakteristika pracoviště</li> <li>▪ osobní a provozní hygiena úklid pracoviště</li> </ul>	<p><b>30</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ přijímá a ukládá suroviny do skladu</li> </ul>	<p><b>Příprava surovin ke zpracování</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• příjem a skladování surovin</li> </ul>	<p><b>24</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vyjmenuje zásady skladování různých druhů potravinářských surovin</li> <li>▪ dodržuje základní pravidla nakládání</li> <li>▪ s odpady v potravinářské výrobě</li> <li>▪ seznámí se s cukrářskými recepturami</li> <li>▪ vypočítá potřebné množství surovin</li> <li>▪ pro daný technologický postup</li> <li>▪ provádí jednoduché technologické výpočty</li> <li>▪ navažuje a odměřuje potřebné množství surovin</li> <li>▪ správně manipuluje s váhou, udržuje váhy v čistotě</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• nakládání s odpady</li> <li>• hospodaření ze surovinou - normování</li> <li>• vážení, měření a příprava pro výrobu</li> <li>• vážení na různých typech vah</li> </ul>	
<p>- obsluhuje jednoduché stroje a zařízení v cukrářské výrobě, popíše jejich funkce, obsluhuje pece, provádí sázení a obracení plechů</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby</li> <li>▪ normuje potřebné suroviny pro konkrétní výrobu dle receptur a rozvrhuje časovou posloupnost jednotlivých činností</li> <li>▪ volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin</li> </ul>	<p><b>Obsluha strojů a zařízení a jejich údržba</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ obsluha pecí a tepelného zařízení</li> <li>▪ obsluha šlehacího, třecího, míchacího a rozvalovacího stroje</li> <li>▪ hodnocení jakosti výrobků, výtěžnost</li> </ul>	<b>30</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ připravuje hmotu na cvičné stříkání</li> <li>▪ provádí správné plnění, držení sáčku</li> <li>▪ stříká cvičnou hmotu hladkou, řezanou trubičkou</li> <li>▪ seznamuje se s různými druhy zdobení pomocí cukrářského sáčku</li> <li>▪ vyrábí papírový kornoutek</li> <li>▪ seznamuje se s různými druhy cukrářských výrobků, které se vyrábí pomocí cukrářského sáčku</li> </ul>	<p><b>Cvičné práce z hmot na stříkání</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ příprava cvičné hmoty</li> <li>▪ plnění, držení a čištění sáčku</li> <li>▪ stříkání papírovým sáčkem</li> </ul>	<b>36</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ připravuje a využívá základní cukerné rozvary</li> <li>▪ popíše jednotlivé zkoušky cukerných roztoků</li> <li>▪ určuje koncentraci cukerných roztoků ruční zkouškou a volí vhodné pomůcky</li> <li>▪ měří teplotu teploměrem</li> <li>▪ připravuje tavený a vařený karamel</li> <li>▪ připravuje výrobu kuléru</li> <li>▪ popíše výrobu a využití fondánové polevy</li> </ul>	<p><b>Úprava cukru vařením</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ úprava cukru vařením na různé teploty, tavení cukru</li> <li>▪ způsoby měření koncentrace</li> <li>▪ příprava a použití karamelu, kuléru</li> <li>▪ fondánová poleva</li> </ul>	<p><b>90</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vyjmenuje suroviny pro výrobu těst</li> <li>▪ pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává základní druhy těst podle</li> <li>▪ receptury a technologického postupu</li> <li>▪ mísí ručně nebo strojově připravené</li> <li>▪ suroviny</li> <li>▪ ručně vyvaluje, vypichuje a vytlačuje do formiček dané výrobky</li> <li>▪ zvolí jednotlivé druhy těst pro výrobu</li> <li>▪ vybírá vhodné náplně a polevy</li> <li>▪ vysvětlí rozdíl mezi tukovým těstem a třeným lineckým těstem</li> <li>▪ připraví tvarohové a slané těsto</li> <li>▪ tvaruje a peče cukrářské výrobky</li> </ul>	<p><b>Příprava pevných těst a výrobků</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ linecké těsto, výrobky z lineckého těsta</li> <li>▪ vaflové těsto, výrobky z vaflového těsta</li> <li>▪ tvarohové těsto, výrobky</li> <li>▪ slané, sýrové a výrobky</li> </ul>	<p><b>150</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vyjmenuje polevy, volí vhodné suroviny pro přípravu polev</li> <li>▪ připravuje a využívá základní a nové druhy polev pro cukrářské účely</li> <li>▪ popíše výrobu agarové polevy</li> <li>▪ určuje správný způsob nahřívání čokoládové, fondánové polevy a jejich použití</li> <li>▪ vaří želé polevy</li> <li>▪ připravuje výrobky určené k potahování</li> </ul>	<p><b>Příprava polev</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ poleva čokoládová, agarová, fondánová, cukrová</li> <li>▪ poleva ze želé</li> </ul>	<p><b>56</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vyjmenuje suroviny k přípravě</li> <li>▪ bílkových krémů</li> <li>▪ předvede prakticky přípravu krému</li> <li>▪ určí další suroviny, které lze</li> <li>▪ do bílkového krému přidávat</li> </ul>	<p><b>Příprava bílkového krému</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ základní bílkový krém</li> <li>▪ -ovocný bílkový krém</li> </ul>	<b>18</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ charakterizuje rozdělení náplní</li> <li>▪ volí vhodné suroviny pro přípravu náplní</li> <li>▪ připravuje a využívá základní a nové druhy náplní pro cukrářské účely</li> <li>▪ vhodně používá náplně a ovládá způsoby jejich přípravy</li> <li>▪ zvolí správné chuťové přísady pro ochucování</li> <li>▪ vyrábí náplně pro rychlou spotřebu</li> <li>▪ ovládá přípravu trvanlivějších náplní</li> <li>▪ vyrábí náplně méně trvanlivé a ochucené základními krémy</li> <li>▪ připravuje náplně k pečení a upravuje ovocné náplně</li> </ul>	<p><b>Příprava náplní</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozdělení náplní</li> <li>▪ základní žloutkový krém</li> <li>▪ základní máslový krém</li> <li>▪ základní tukový krém</li> <li>▪ ochucování krému</li> <li>▪ náplně pro rychlou spotřebu – smetanové náplně a krémy</li> <li>▪ trvanlivé a méně trvanlivé náplně</li> <li>▪ náplně určené k pečení</li> </ul>	<b>120</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ praktickým opakováním získává potřebné dovednosti</li> </ul>	<p><b>Upevňování získaných dovedností</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ praktický nácvik pevných těst a výrobků <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ linecká, třená, vaflová, křehká a tvarohová těsta</li> </ul> </li> </ul>	<b>4</b>

**Přesahy:**

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

Hospodářské výpočty (3. ročník) – Přepočty surovinových norem

**ODBORNÝ VÝCVIK 2. ročník – pracoviště Černovice**

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

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vybere a upraví vhodné suroviny</li> <li>▪ připraví tukovou kostku a vodánek</li> <li>▪ ovládá vyvalování a překládání listového těsta</li> <li>▪ tvaruje výrobky</li> <li>▪ volí vhodnou teplotu a dobu pečení</li> <li>▪ připravuje náplně a upravuje polevy</li> </ul>	<p><b>Příprava listového těsta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ výběr a úprava surovin.</li> <li>▪ rozvalování a překládání</li> <li>▪ pečení listových těst</li> <li>▪ výrobky z listového těsta včetně náplní a polev</li> </ul>	<p><b>112</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vybere a upraví suroviny k přípravě těsta</li> <li>▪ vykonává jednoduché operace ve výrobě v souladu s technologickým postupem</li> <li>▪ vysvětlí význam odložení těsta</li> <li>▪ tvaruje odležené těsto vykrajováním, vypichováním</li> <li>▪ dovede volit vhodnou teplotu a dobu pečení</li> <li>▪ připravuje náplně a polevy k dohotovení výrobků</li> <li>▪ dohotovuje a zdobí výrobky podle svého návrhu</li> </ul>	<p><b>Příprava medového těsta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ příprava surovin</li> <li>▪ příprava těsta</li> <li>▪ tvarování a pečení</li> <li>▪ příprava náplní a polev, dohotovení výrobků</li> </ul>	<p><b>98</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování</li> <li>▪ ovládá přípravu lehké šlehané hmoty</li> <li>▪ vysvětlí šlehání žloutků a bílků odděleně u lehkých šlehaných hmot</li> <li>▪ ručně mísí a pomocí sáčku tvaruje výrobky</li> <li>▪ zvolí vhodnou teplotu a dobu pečení</li> <li>▪ připraví vhodné náplně a polevy</li> <li>▪ zvolí vhodné estetické dohotovení výrobku</li> </ul>	<p><b>Příprava lehké šlehané hmoty</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ příprava surovin.</li> <li>▪ šlehání žloutků a bílků</li> <li>▪ mísení hmot, pečení</li> <li>▪ příprava náplní a polev, dohotovení výrobků</li> </ul>	<p><b>63</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vyjmenuje suroviny pro přípravu nahřívané šlehané hmoty</li> <li>▪ popíše přípravu nahřívané šlehané hmoty</li> <li>▪ vysvětlí postupy mísení hmot</li> <li>▪ uvede možné způsoby tvarování korpusů a plátů</li> <li>▪ charakterizuje druhy náplní a polev, používaných k dohotovení výrobků</li> </ul>	<p><b>Příprava šlehané hmoty nahřívané</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ příprava surovin</li> <li>▪ nahřívání a šlehání hmot.</li> <li>▪ mísení hmoty s přísadami</li> <li>▪ tvarování korpusů</li> <li>▪ dorty, pláty</li> <li>▪ příprava náplní a polev</li> </ul>	<p><b>56</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vyjmenuje suroviny pro těžké šlehané hmoty</li> <li>▪ připravuje suroviny</li> <li>▪ šlehá žloutky, přilévá tuk</li> <li>▪ šlehá bílky, míchá se žloutky a přisypává ostatní suroviny</li> <li>▪ tvaruje hmotu z těžké šlehané hmoty</li> <li>▪ zvolí vhodnou teplotu a dobu pečení</li> <li>▪ plní a dohotovuje výrobky z těžké šlehané hmoty</li> <li>▪ zná rozdíly mezi lehkou šlehanou hmotou, těžkou šlehanou hmotou a nahřívanou hmotou</li> </ul>	<p><b>Těžké šlehané hmoty</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ příprava surovin</li> <li>▪ mísení hmoty s přísadami</li> <li>▪ tvarování korpusů</li> <li>▪ pečení</li> </ul>	<p><b>49</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ seznamuje se s výrobou třené hmoty</li> <li>▪ připravuje suroviny</li> <li>▪ mísí cukr a tuk</li> <li>▪ přidává mouku a chuťové přísady, kypřící prášek</li> <li>▪ tvaruje hmotu</li> <li>▪ zvolí vhodnou teplotu a dobu pečení</li> <li>▪ dohotovuje výrobky z třené hmoty</li> <li>▪ používá rychlošlehací přípravky</li> <li>▪ zná výhody rychlošlehacích přípravků</li> <li>▪ připravuje z těžké šlehané hmoty bábovku a biskupský chlebiček</li> </ul>	<p><b>Třené hmoty</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ příprava surovin</li> <li>▪ rychlošlehací přípravky</li> <li>▪ smísení</li> <li>▪ šlehání hmot</li> <li>▪ dohotovení</li> <li>▪ bábovky</li> <li>▪ biskupský chlebiček</li> </ul>	<p><b>14</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vyjmenuje suroviny pro přípravu čajového a pařížského pečiva</li> <li>▪ vysvětlí způsoby tvarování pečiva</li> <li>▪ určí správnou teplotu při pečení</li> </ul>	<p><b>Čajové a pařížské pečivo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ suroviny, způsob tvarování, teplota pečení</li> </ul>	<b>21</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ připravuje smetanové náplně</li> <li>▪ dodržuje technologické postupy</li> <li>▪ převažuje náplně a ochucuje je</li> <li>▪ rozmíchává, spojuje náplně</li> <li>▪ náplň zpracovává do tvořítek</li> <li>▪ stříká stříkacím sáčkem</li> <li>▪ dohotovuje a zdobí výrobky dle obvyklých zvyklostí</li> </ul>	<p><b>Příprava smetanových náplní a výrobků</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ příprava smetanových náplní</li> <li>▪ smetanové výrobky</li> </ul>	<b>56</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vyjmenuje suroviny pro dílčí hmoty a popíše jejich úpravu před vlastním zpracováním</li> <li>▪ připravuje hmoty na laskonky, bezé hmoty a hmoty na vaničky</li> <li>▪ popíše tvarování jednotlivých hmot a zvolí správnou teplotu pečení</li> <li>▪ zvolí a upraví vhodné náplně a polevy</li> </ul>	<p><b>Příprava zvláštních druhů šlehaných hmot</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ smísení a šlehání hmot</li> <li>▪ tvarování a pečení korpusů</li> <li>▪ hmota na laskonky</li> <li>▪ beze hmota</li> <li>▪ hmota na vaničky</li> </ul>	<b>56</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ praktickým opakováním získává potřebné dovednost</li> </ul>	<p><b>Upevňování získaných dovedností</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ praktický nácvik výrobků z pálené hmoty, listového těsta, medového těsta, lehké šlehané hmoty, šlehané hmoty nahřívané, těžké šlehané hmoty, třené hmoty</li> </ul>	<b>6</b>

### **Přesahy:**

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



**ODBORNÝ VÝCVIK 3. ročník – pracoviště Černovice**

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ je seznámen s náplní předmětu</li> <li>▪ ročníku</li> <li>▪ dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>▪ při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li>▪ uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci a ví, jak poskytnout první pomoc</li> <li>▪ uvede povinnosti pracovníka a zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</li> <li>▪ udržuje čistotu a pořádek na pracovišti</li> <li>▪ dodržuje osobní hygienu na pracovišti</li> <li>▪ zná opatření týkající se kritických bodů ve výrobě a sleduje systém kontroly kritických bodů, např. systém HACCP</li> </ul>	<p><b>Úvod</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ seznámení s náplní do předmětu</li> <li>▪ opakování učiva z 2. ročníku</li> <li>▪ předpisy o bezpečnosti práce a ochraně zdraví při práci</li> <li>▪ - druhy ohrožení při práci a způsoby ochrany, bezpečná manipulace se stroji a materiálem</li> <li>▪ nejčastější zdroje a příčiny úrazů</li> <li>▪ sanitace a osobní hygiena na pracovišti</li> <li>▪ systém kontroly kritických bodů v potravinářské výrobě</li> <li>▪ seznámení s výrobně technickou evidencí, s novým strojním a technologickým zařízením a hodnocení jakosti surovin</li> </ul>	<p><b>42</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ připraví vhodné suroviny</li> <li>▪ zpracovává mléčnou modelovací hmotu</li> <li>▪ modeluje pomocí různých tvořítek</li> <li>▪ taví cukr, míchá, drtí, , obsypává</li> <li>▪ stříká glazuru kornoutkem</li> <li>▪ přestříkává pomocí papírového kornoutku, potahuje nebo máčí čokoládou</li> <li>▪ z máslového krému stříká různými trubičkami různé květy</li> <li>▪ vykrajuje z čokolády různé tvary</li> <li>▪ popíše technologické postupy výroby modelovacích hmot a karamelu</li> <li>▪ prakticky zvládne stříkání a tvarování ozdob z máslové hmoty i čokolády</li> <li>▪ určí a vybere ovoce vhodné pro zdobené cukrářských výrobků</li> <li>▪ vyrábí a používá ozdoby z různých druhů surovin</li> <li>▪ procvičí tvarování ozdob z různých hmot i v kombinacích</li> <li>▪ zdobí máčkem, perličkami, hoblinkami, oplatky, trubičky</li> </ul>	<p><b>Příprava ozdob z různých surovin</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ozdoby z modelovací hmoty</li> <li>▪ ozdoby z bílkové glazury</li> <li>▪ ozdoby z máslového krému</li> <li>▪ ozdoby z čokolády</li> <li>▪ ozdoby z jádrovin</li> <li>▪ ozdoby z ovoce</li> <li>▪ speciální ozdoby</li> </ul>	<p><b>112</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vyjmenuje suroviny vhodné pro výrobu jádrových hmot a popíše jejich úpravu před použitím</li> <li>▪ připraví jádrovou hmotu</li> <li>▪ vyjmenuje výrobky z jádrových hmot</li> <li>▪ zvolí správnou teplotu</li> <li>▪ tvarováním cukrářským sáčkem s vhodnou trubičkou a dává korpusu tvar</li> <li>▪ roztírá hmotu na mastné plechy</li> <li>▪ zvolí vhodné náplně a polevy</li> <li>▪ dohotovuje výrobky</li> </ul>	<p><b>Jádrové hmoty</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ výběr vhodných surovin pro studené jádrové hmoty</li> <li>▪ zadělávání a tření hmoty</li> <li>▪ tvarování a pečení korpusů</li> <li>▪ konečná úprava výrobků (kokosky, jádrové kornoutky)</li> </ul>	<p><b>84</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vyjmenuje druhy kynutých těst a sortiment z nich</li> <li>▪ upraví suroviny pro další zpracování</li> <li>▪ dodržuje technologickou kázeň</li> <li>▪ zná správnou přípravu kvásku a jeho zrání</li> <li>▪ -chápe význam přitužování kynutého těsta</li> <li>▪ zpracovává a mísí těsto ve stroji, ručně tvaruje</li> <li>▪ zvolí správnou teplotu a dobu pečení</li> <li>▪ připravuje náplně k pečení, dělí a plní těsta</li> <li>▪ provádí sensorické hodnocení kvality hotových výrobků, ověřuje trvanlivost</li> </ul>	<p><b>Příprava kynutých těst</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ kynutá těsta</li> <li>▪ příprava surovin</li> <li>▪ příprava kvásku a jeho zrání</li> <li>▪ přitužování a provalování kynutého těsta</li> <li>▪ tvarování, pečení a smažení korpusů</li> <li>▪ příprava náplní</li> <li>▪ plnění a tvarování výrobků</li> <li>▪ dohotovení výrobků</li> </ul>	<p><b>56</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ osvojí si technologické postupy výroby</li> <li>▪ dodržuje zásady přípravy kynutého těsta a tukové cihly na plundrové těsto</li> <li>▪ ovládá přípravu plundrového těsta</li> <li>▪ vysvětlí postupy plnění a dohotovování výrobků před tepelnou úpravou</li> </ul>	<p><b>Příprava plundrového těsta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ výběr a úprava surovin</li> <li>▪ rozvalování a překládání</li> <li>▪ tvarování korpusů</li> <li>▪ příprava náplní</li> <li>▪ tvarování a dohotovování výrobků z plundrového těsta</li> <li>▪ - pečení výrobků z plundrového těsta</li> </ul>	<p><b>63</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozlišuje druhy restauračních moučníků</li> <li>▪ volí vhodné suroviny</li> <li>▪ charakterizuje způsoby přípravy moučníků, připraví běžný moučník podle technologického postupu</li> <li>▪ správně volí tepelné úpravy moučníků</li> <li>▪ připraví náplně, plní a dohotovuje</li> <li>▪ ovládá výrobu studených moučníků, ovocných a mléčných specialit</li> </ul>	<p><b>Příprava restauračních moučníků</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ příprava surovin</li> <li>▪ způsob přípravy</li> <li>▪ výroba hmot a těst, náplní a polev</li> <li>▪ vaření, pečení a smažení výrobků</li> <li>▪ výroba studených moučníků, ovocných a mléčných specialit</li> </ul>	<p><b>84</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ popíše způsoby, zásady a podmínky uchovávání a skladování potravinářských výrobků</li> <li>▪ uchovává výrobky s ohledem na jejich jakost trvanlivost</li> <li>▪ volí vhodné obalové materiály podle druhu výrobku, skladuje balené výrobky</li> <li>▪ balí a označuje cukrářské výrobky v souladu s platnými předpisy</li> <li>▪ připravuje výrobky k expedici a zaznamenává jejich množství</li> <li>▪ eviduje nebo pomáhá při evidenci surovin a výrobků v cukrářské provozu, případě v prodejně</li> <li>▪ dodržuje základní pravidla nakládání s odpady v potravinářské výrobě</li> </ul>	<p><b>Balení a expedice potravinářských výrobků</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ skladování výrobků</li> <li>▪ balení výrobků, obalové materiály</li> <li>▪ evidence výrobků</li> <li>▪ - nakládání s odpady</li> </ul>	<p><b>21</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ má základní představu o přípravě zmrzlin, jejich ochucování a podávání</li> <li>▪ charakterizuje základní druhy zmrzlin a způsoby uchovávání</li> <li>▪ objasní prevenci vzniku alimentárních nákaz u vybraných zmrzlin</li> <li>▪ doporučí suroviny k přípravě pohárů</li> <li>▪ zvládá estetiku při zdobení pohárů</li> </ul>	<p><b>Příprava zmrzlin</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ výroba zmrzliny a zmrzlinových specialit</li> <li>▪ druhy zmrzlin</li> <li>▪ poháry, zdobení</li> </ul>	<p><b>14</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vysvětlí odlišnost Dia výrobků od běžných cukrářských výrobků, uvede příklady</li> <li>▪ volí vhodné suroviny k přípravě DIA výrobků</li> <li>▪ zpracovává směsi k přípravě DIA výrobků</li> <li>▪ připravuje vhodné náplně a krémy</li> </ul>	<p><b>Příprava DIA výrobků</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vhodná volba surovin</li> <li>▪ výroba hmot a těst</li> <li>▪ tvarování, pečení, plnění</li> </ul>	<p><b>42</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ souhrnným opakováním získává zručnost potřebnou pro úspěšné vykonání závěrečných zkoušek ve zvolené profesi cukrářské práce</li> </ul>	<p><b>Praktická příprava k závěrečným zkouškám</b></p> <p><b>Procvičování tematických celků</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pevná těsta a příprava výrobků</li> <li>▪ linecká, linecká třená, vaflová těsta a křehké těsto</li> <li>▪ Výrobky z pálené hmoty-příprava hmoty, tvarování, pečení, dohotovení</li> <li>▪ Výrobky z listového těsta-příprava surovin, tvarování těsta pečení, dohotovení</li> <li>▪ Výrobky ze šlehaných hmot-příprava surovin, lehké a těžké šlehané hmoty.</li> <li>▪ Výrobky z jádrových hmot-charakteristika, rozdělení, úprava surovin</li> <li>▪ Výrobky z medového těsta-výběr a úprava surovin, příprava, odležení, zpracování těsta, tvarování a pečení, dohotovení a zdobení</li> <li>▪ Modelované výrobky příprava surovin, výroba, barvení, dohotovení a zdobení</li> <li>▪ Výrobky z kynutého a plundrového těsta-příprava surovin a výroba těsta, kynutí, tvarování, pečení</li> <li>▪ Restaurační moučníky-příprava surovin, výroba hmot a těst, náplní a polev</li> <li>▪ vaření, smažení a pečení, ovocných a mléčných specialit</li> </ul>	<p><b>133</b></p>
---	---	-------------------

**Přesahy:**

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

## Pracoviště Třešť

<b>Odborný výcvik</b> povinný předmět	1. ročník	2.ročník	3. ročník	dotace hodin celkem
	15	17	28	60

### Realizace odborného výcviku 1. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ respektuje organizační uspořádání školy</li> <li>▪ dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>▪ při práci postupuje v souladu s pracovními předpisy a postupy</li> <li>▪ uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci a ví, jak poskytnout pomoc</li> <li>▪ uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</li> <li>▪ používá ochranné pomůcky, oděv a obuv k ochraně zdraví při práci</li> <li>▪ poskytne první pomoc při úrazu na pracovišti</li> <li>▪ zná opatření týkající se kritických bodů ve výrobě a sleduje systém kontroly kritických bodů např. systém HACCP</li> <li>▪ je seznámen s náplní předmětu ročníku</li> </ul>	<p><b>Úvod</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ seznámení s organizací odborného výcviku</li> <li>▪ základní ustanovení právních norem o bezpečnosti práce a ochraně zdraví při práci</li> <li>▪ nejčastější zdroje a příčiny pracovních úrazů</li> <li>▪ druhy ohrožení při práci a způsoby ochrany pracovníků</li> <li>▪ prevence rizik při pracovních činnostech v daném oboru</li> <li>▪ první pomoc při úrazech</li> <li>▪ požární ochrana</li> <li>▪ systém kontroly kritických bodů v potravinářské výrobě</li> <li>▪ seznámení s náplní předmětu</li> </ul>	<b>36</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozlišuje jednotlivé provozy</li> <li>▪ připravuje pracoviště pro danou technologickou operaci</li> <li>▪ využívá nové technologie při přípravě cukrářských výrobků</li> <li>▪ dodržuje zásady osobní a provozní hygieny v cukrářské výrobě</li> <li>▪ rozlišuje jednotlivé pomůcky pro cukrářskou výrobu</li> <li>▪ dodržuje zásady při přípravných, pomocných a úklidových pracích</li> <li>▪ obsluhuje jednoduché stroje a</li> </ul>	<p><b>Cukrářský provoz</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ charakteristika pracoviště</li> <li>▪ osobní a provozní hygiena</li> <li>▪ - úklid pracoviště</li> </ul>	<b>30</b>

<p>zařízení</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ v cukrářské výrobě, popíše jejich funkci</li> <li>▪ obsluhuje jednoduché stroje a zařízení</li> <li>▪ a provádí jejich běžnou údržbu</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ přijímá a ukládá suroviny do skladu</li> <li>▪ vyjmenuje zásady skladování různých druhů potravinářských surovin</li> <li>▪ dodržuje základní pravidla nakládání s odpady v potravinářské výrobě</li> <li>▪ seznámí se s cukrářskými recepturami</li> <li>▪ vypočítá potřebné množství surovin pro daný technologický postup</li> <li>▪ provádí jednoduché technologické výpočty</li> <li>▪ navažuje a odměřuje potřebné množství surovin</li> <li>▪ správně manipuluje s váhou, udržuje váhy v čistotě</li> </ul>	<p><b>Příprava surovin ke zpracování</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ příjem a skladování surovin</li> <li>▪ nakládání s odpady</li> <li>▪ hospodaření se surovinou – normování</li> <li>▪ vážení, měření a příprava pro výrobu</li> <li>▪ vážení na různých typech vah</li> </ul>	<b>24</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ obsluhuje jednoduché stroje a zařízení v cukrářské výrobě, popíše jejich funkce</li> <li>▪ obsluhuje pece, provádí sázení a obracení plechů;</li> <li>▪ volí stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby;</li> <li>▪ -normuje potřebné suroviny pro konkrétní výrobu dle receptur a rozvrhne časovou posloupnost jednotlivých činností;</li> <li>▪ volí vhodné suroviny pro konkrétní technologické zpracování, sensoricky posuzuje vlastnosti a kvalitu surovin;</li> </ul>	<p><b>Obsluha strojů a zařízení a jejich údržba</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ obsluha pecí a tepelného zařízení</li> <li>▪ obsluha šlehacího, třecího, míchacího a rozvalovacího stroje</li> <li>▪ hospodaření se surovinou – normování</li> <li>▪ - hodnocení jakosti výrobků, výtěžnost</li> </ul>	<b>30</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ připravuje hmotu na cvičné stříkání;</li> <li>▪ provádí správné plnění, držení sáčku;</li> <li>▪ stříká cvičnou hmotu hladkou, řezanou trubičkou;</li> <li>▪ seznamuje se s různými druhy zdobení pomocí cukrářského sáčku;</li> <li>▪ vyrábí papírový kornoutek;</li> <li>▪ seznamuje se z různými druhy cukrářských výrobků, které se vyrábí pomocí cukrářského sáčku;</li> </ul>	<p><b>Cvičné práce z hmot na stříkání</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ příprava cvičné hmoty</li> <li>▪ plnění, držení a čištění sáčku</li> <li>▪ stříkání papírovým sáčkem</li> </ul>	<b>36</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ připravuje a využívá základní cukerné rozvary</li> <li>▪ popíše jednotlivé zkoušky cukerných roztoků</li> <li>▪ určuje koncentraci cukerných roztoků ruční zkouškou a volí vhodné pomůcky</li> <li>▪ měří teplotu teploměrem</li> <li>▪ připravuje tavený a vařený karamel</li> <li>▪ připravuje výrobu kuléru</li> <li>▪ popíše výrobu a využití fondánové polevy</li> </ul>	<p><b>Úprava cukru vařením</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ úprava cukru vařením na různé teploty, tavení cukru</li> <li>▪ způsoby měření koncentrace</li> <li>▪ příprava a použití karamelu, kuléru</li> <li>▪ fondánová poleva</li> </ul>	<b>90</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vyjmenuje suroviny pro výrobu těst</li> <li>▪ pomáhá při výrobě nebo vyrábí a</li> <li>▪ zpracovává základní druhy těst podle receptury a technologického postupu</li> <li>▪ mísí ručně nebo strojově připravené suroviny</li> <li>▪ ručně vyvaluje, vypichuje a vytlačuje do formiček dané výrobky</li> <li>▪ zvolí jednotlivé druhy těst pro výrobu</li> <li>▪ vybírá vhodné náplně a polevy</li> <li>▪ vysvětlí rozdíl mezi tukovým těstem a třeným lineckým těstem</li> <li>▪ připraví tvarohové a slané těsto</li> <li>▪ tvaruje a peče cukrářské výrobky</li> </ul>	<p><b>Příprava pevných těst a výrobků</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ linecké těsto, výrobky z lineckého těsta</li> <li>▪ vaflové těsto, výrobky z vaflového těsta</li> <li>▪ tvarohové těsto, výrobky</li> <li>▪ slané, sýrové a výrobky</li> </ul>	<b>150</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vyjmenuje polevy, volí vhodné suroviny pro přípravu polev</li> <li>▪ připravuje a využívá základní a nové druhy polev pro cukrářské účely</li> <li>▪ popíše výrobu agarové polevy</li> <li>▪ určuje správný způsob nahřívání čokoládové, fondánové polevy a jejich použití</li> <li>▪ vaří želé polevy</li> <li>▪ připravuje výrobky určené k potahování</li> </ul>	<p><b>Příprava polev</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ poleva čokoládová, agarová, fondánová, cukrová</li> <li>▪ poleva ze želé</li> </ul>	<b>56</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vyjmenuje suroviny k přípravě bílkových krémů</li> <li>▪ předvede prakticky přípravu krému</li> <li>▪ určí další suroviny, které lze do bílkového krému přidávat</li> </ul>	<p><b>Příprava bílkového krému</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ základní bílkový krém</li> <li>▪ - ovocný bílkový krém</li> </ul>	<b>18</b>



<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ charakterizuje rozdělení náplní</li> <li>▪ volí vhodné suroviny pro přípravu náplní</li> <li>▪ připravuje a využívá základní a nové druhy náplní pro cukrářské účely</li> <li>▪ vhodně používá náplně a ovládá způsoby jejich přípravy</li> <li>▪ zvolí správné chuťové přísady pro ochucování</li> </ul>	<p><b>Příprava náplní</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozdělení náplní</li> <li>▪ základní žloutkový krém</li> <li>▪ základní máslový krém</li> </ul>	<b>21</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ praktickým opakováním získává potřebné dovednosti</li> </ul>	<p><b>Upevňování získaných dovedností</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ praktický nácvik pevných těst a výrobků</li> <li>▪ linecká, třená, vaflová, křehká a tvarohová těsta</li> </ul>	<b>4</b>

**Přesahy:**

Veškerá témata jsou provázaná s předměty Technologie, Suroviny a Zařízení závodů  
Hospodářské výpočty – Přepočty surovinových norem

**ODBORNÝ VÝCVIK - 2. ročník – pracoviště Třešť**

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ je seznámen s náplní předmětu 2.ročníku</li> <li>▪ dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>▪ při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li>▪ uvede příklady bezpečnostních rizik, případě nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci a ví, jak poskytnout první pomoc</li> <li>▪ uvede povinnosti pracovníka a zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</li> <li>▪ dodržuje základní hygienické požadavky a předpisy</li> <li>▪ provádí běžný úklid a sanitaci potravinářského provozu</li> <li>▪ zná pravidla správné výrobní a hygienické praxe</li> <li>▪ zná opatření týkající se kritických bodů ve výrobě a sleduje systém kontroly kritických bodů např. HACCP</li> <li>▪ je seznámen s náplní předmětu</li> </ul>	<p><b>Úvod</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ seznámení s náplní předmětu</li> <li>▪ opakování učiva z 1. ročníku</li> <li>▪ předpisy o bezpečnosti práce a ochraně zdraví při práci</li> <li>▪ druhy ohrožení při práci a způsoby ochrany, bezpečná manipulace se stroji a materiálem</li> <li>▪ nejčastější zdroje a příčiny úrazů</li> <li>▪ sanitace a osobní hygiena na pracovišti</li> <li>▪ systém kontroly kritických bodů v potravinářské výrobě</li> </ul>	<b>42</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ charakterizuje rozdělení náplní</li> <li>▪ volí vhodné suroviny pro přípravu náplní</li> <li>▪ připravuje a využívá základní a nové druhy náplní pro cukrářské účely</li> <li>▪ vhodně používá náplně a ovládá způsoby jejich přípravy</li> <li>▪ zvolí správné chuťové přísady pro ochucování</li> <li>▪ vyrábí náplně pro rychlou spotřebu</li> <li>▪ ovládá přípravu trvanlivějších náplní</li> <li>▪ vyrábí náplně méně trvanlivé a ochucené základními krémy</li> <li>▪ připravuje náplně k pečení a upravuje ovocné náplně</li> </ul>	<p><b>Příprava náplní</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ základní tukový krém</li> <li>▪ ochucování krémů</li> <li>▪ náplně na rychlou spotřebu – smetanové náplně a krémy</li> <li>▪ trvanlivé a méně trvanlivé náplně</li> <li>▪ náplně určené k pečení</li> </ul>	<b>99</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vyjmenuje jednotlivé suroviny a jejich úpravu před zpracováním</li> <li>▪ připraví pálenou hmotu</li> <li>▪ pomocí cukrářského sáčku tvaruje pálenou hmotu</li> <li>▪ zvolí vhodnou teplotu a dobu pečení</li> <li>▪ ručně prokrajuje a plní korpusy</li> <li>▪ připraví náplně a upraví polevy k dohotovení výrobků</li> </ul>	<p><b>Příprava pálené hmoty</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ příprava pálené hmoty a její zpracování</li> <li>▪ tvarování a pečení korpusů</li> <li>▪ příprava výrobků z pálené hmoty včetně náplní a polev</li> </ul>	<b>120</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vybere a upraví vhodné suroviny</li> <li>▪ připraví tukovou kostku a vodánek</li> <li>▪ ovládá vyvalování a překládání listového těsta</li> <li>▪ tvaruje výrobky</li> <li>▪ volí vhodnou teplotu a dobu pečení</li> <li>▪ připravuje náplně a upravuje polevy</li> </ul>	<p><b>Příprava listového těsta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ výběr a úprava surovin.</li> <li>▪ rozvalování a překládání</li> <li>▪ pečení listových těst</li> <li>▪ výrobky z listového těsta včetně náplní a polev</li> </ul>	<b>112</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ připravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování</li> <li>▪ ovládá přípravu lehké šlehané hmoty</li> <li>▪ vysvětlí šlehání žloutků a bílků odděleně u lehkých šlehaných hmot</li> <li>▪ ručně mísí a pomocí sáčku tvaruje výrobky</li> <li>▪ zvolí vhodnou teplotu a dobu pečení</li> <li>▪ připraví vhodné náplně a polevy</li> <li>▪ zvolí vhodné estetické dohotovení výrobku</li> </ul>	<p><b>Příprava lehké šlehané hmoty</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ příprava surovin.</li> <li>▪ šlehání žloutků a bílků</li> <li>▪ mísení hmot, pečení</li> <li>▪ příprava náplní a polev, dohotovení výrobků</li> </ul>	<b>63</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vyjmenuje suroviny pro přípravu nahřívané šlehané hmoty</li> <li>▪ popíše přípravu nahřívané šlehané hmoty</li> <li>▪ vysvětlí postupy mísení hmot</li> <li>▪ uvede možné způsoby tvarování korpusů a plátů</li> <li>▪ charakterizuje druhy náplní a polev, používaných k dohotovení výrobků</li> </ul>	<p><b>Příprava šlehané hmoty nahřívané</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ příprava surovin</li> <li>▪ nahřívání a šlehání hmot.</li> <li>▪ mísení hmoty s přísadami</li> <li>▪ tvarování korpusů</li> <li>▪ dorty, pláty</li> <li>▪ příprava náplní a polev</li> </ul>	<b>56</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ seznamuje se s výrobou těžké šlehané hmoty</li> <li>▪ připravuje suroviny</li> <li>▪ šlehá žloutky, přilévá tuk</li> <li>▪ šlehá bílky, míchá se žloutky a přisypává ostatní suroviny</li> <li>▪ tvaruje hmotu z těžké šlehané hmoty</li> <li>▪ zvolí vhodnou teplotu a dobu pečení</li> <li>▪ plní a dohotovuje výrobky z těžké</li> </ul>	<p><b>Těžké šlehané hmoty</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ příprava surovin</li> <li>▪ mísení hmoty s přísadami</li> <li>▪ tvarování korpusů</li> <li>▪ pečení</li> </ul>	<b>49</b>

<p>šlehané hmoty</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ zná rozdíly mezi lehkou šlehanou, těžkou šlehanou a nahřívanou hmotou</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ seznamuje se s výrobou třené hmoty</li> <li>▪ připravuje suroviny</li> <li>▪ mísí cukr a tuk</li> <li>▪ přidává mouku a chuťové přísady, kypřící prášek</li> <li>▪ tvaruje hmotu</li> <li>▪ zvolí vhodnou teplotu a dobu pečení</li> <li>▪ dohotovuje výrobky z třené hmoty</li> <li>▪ používá rychlošlehací přípravky</li> <li>▪ zná výhody rychlošlehacích přípravků</li> <li>▪ připravuje z třené hmoty bábovku a biskupský chlebíček</li> </ul>	<p><b>Třené hmoty</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ příprava surovin</li> <li>▪ rychlošlehací přípravky</li> <li>▪ smísení</li> <li>▪ šlehání hmot</li> <li>▪ dohotovení</li> <li>▪ bábovky</li> <li>▪ biskupský chlebíček</li> </ul>	<b>14</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ praktickým opakováním získává potřebné dovednosti</li> </ul>	<p><b>Upevňování získaných dovedností</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ praktický nácvik výrobků z pálené hmoty, listového těsta, medového těsta, lehké šlehané hmoty, šlehané hmoty nahřívané, těžké šlehané hmoty, třené hmoty</li> </ul>	<b>6</b>

**Přesahy:**

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

**ODBORNÝ VÝCVIK 3. ročník – pracoviště Třešť**

Výsledky vzdělávání	Učivo	počet hodin
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ je seznámen s náplní předmětu</li> <li>▪ ročníku</li> <li>▪ dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence</li> <li>▪ při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy</li> <li>▪ uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci a ví, jak poskytnout první pomoc</li> <li>▪ - uvede povinnosti pracovníka a zaměstnavatele v případě pracovního úrazu</li> <li>▪ udržuje čistotu a pořádek na pracovišti</li> <li>▪ dodržuje osobní hygienu na pracovišti</li> <li>▪ zná opatření týkající se kritických bodů ve výrobě a sleduje systém kontroly kritických bodů, např. systém HACCP</li> </ul>	<b>Úvod</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ seznámení s náplní do předmětu</li> <li>▪ opakování učiva z 2. ročníku</li> <li>▪ předpisy o bezpečnosti práce a ochraně zdraví při práci</li> <li>▪ druhy ohrožení při práci a způsoby ochrany, bezpečná manipulace se stroji a materiálem</li> <li>▪ nejčastější zdroje a příčiny úrazů</li> <li>▪ sanitace a osobní hygiena na pracovišti</li> <li>▪ systém kontroly kritických bodů v potravinářské výrobě</li> <li>▪ seznámení s výrobně technickou evidencí, s novým strojním a technologickým zařízením a hodnocení jakosti surovin</li> </ul>	<b>42</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vybere a upraví suroviny k přípravě těsta</li> <li>▪ vykonává jednoduché operace ve výrobě v souladu s technologickým postupem</li> <li>▪ vysvětlí význam odložení těsta</li> <li>▪ tvaruje odležené těsto vykrajováním, vypichováním</li> <li>▪ dovede volit vhodnou teplotu a dobu pečení</li> <li>▪ připravuje náplně a polevy k dohotovení výrobků</li> <li>▪ - dohotovuje a zdobí výrobky podle svého návrhu</li> </ul>	<b>Příprava medového těsta</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ příprava surovin.</li> <li>▪ příprava těsta.</li> <li>▪ tvarování a pečení</li> <li>▪ příprava náplní a polev, dohotovení výrobků</li> </ul>	<b>98</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vyjmenuje suroviny pro přípravu čajového a pařížského pečiva</li> <li>▪ vysvětlí způsoby tvarování pečiva</li> <li>▪ určí správnou teplotu při pečení</li> </ul>	<b>Čajové a pařížské pečivo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ suroviny, způsob tvarování, teplota pečení</li> </ul>	<b>21</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ připravuje smetanové náplně</li> <li>▪ dodržuje technologické postupy</li> <li>▪ převažuje náplně a ochucuje je</li> <li>▪ rozmíchává, spojuje náplně</li> <li>▪ náplň zpracovává do tvořítek</li> <li>▪ stříká stříkacím sáčkem</li> <li>▪ dohotovuje a zdobí výrobky dle obvyklých zvyklostí</li> </ul>	<p><b>Příprava smetanových náplní a výrobků</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ příprava smetanových náplní</li> <li>▪ smetanové výrobky</li> </ul>	<b>56</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vyjmenuje suroviny pro dílčí hmoty a popíše jejich úpravu před vlastním zpracováním</li> <li>▪ připravuje hmoty na laskonky, bezé hmoty a hmoty na vaničky</li> <li>▪ popíše tvarování jednotlivých hmot a zvolí správnou teplotu pečení</li> <li>▪ zvolí a upraví vhodné náplně a polevy</li> </ul>	<p><b>Příprava zvláštních druhů šlehaných hmot</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ smísení a šlehání hmot</li> <li>▪ tvarování a pečení korpusů</li> <li>▪ hmota na laskonky</li> <li>▪ beze hmota</li> <li>▪ hmota na vaničky</li> </ul>	<b>56</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ připraví vhodné suroviny</li> <li>▪ zpracovává mléčnou modelovací hmotu</li> <li>▪ modeluje pomocí různých tvořítek</li> <li>▪ taví cukr, míchá, drtí, obsypává</li> <li>▪ stříká glazuru kornoutkem</li> <li>▪ přestříkává pomocí papírového kornoutku, potahuje nebo máčí čokoládou</li> <li>▪ z máslového krému stříká různými trubičkami různé květy</li> <li>▪ vykrajuje z čokolády různé tvary</li> <li>▪ popíše technologické postupy výroby modelovacích hmot a karamelu</li> <li>▪ prakticky zvládne stříkání a tvarování ozdob z máslové hmoty i čokolády</li> <li>▪ určí a vybere ovoce vhodné pro zdobené cukrářských výrobků</li> <li>▪ vyrábí a používá ozdoby z různých druhů surovin</li> <li>▪ procvičí tvarování ozdob z různých hmot i v kombinacích</li> <li>▪ zdobí máčkem, perličkami, hoblinkami, oplatky, trubičky</li> </ul>	<p><b>Příprava ozdob z různých surovin</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ozdoby z modelovací hmoty</li> <li>▪ ozdoby z bílkové glazury</li> <li>▪ ozdoby z máslového krému</li> <li>▪ ozdoby z čokolády</li> <li>▪ ozdoby z jádrovin</li> <li>▪ ozdoby z ovoce</li> <li>▪ speciální ozdoby</li> </ul>	<b>112</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vyjmenuje suroviny vhodné pro výrobu jádrových hmot a popíše jejich úpravu před použitím</li> <li>▪ připraví jádrovou hmotu</li> <li>▪ vyjmenuje výrobky z jádrových hmot</li> <li>▪ zvolí správnou teplotu</li> <li>▪ tvarováním cukrářským sáčkem s vhodnou trubičkou a dává korpusu tvar</li> <li>▪ roztírá hmotu na mastné plechy</li> <li>▪ zvolí vhodné náplně a polevy</li> <li>▪ dohotovuje výrobky</li> </ul>	<p><b>Jádrové hmoty</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ výběr vhodných surovin pro studené jádrové hmoty</li> <li>▪ zadělávání a tření hmoty</li> <li>▪ tvarování a pečení korpusů</li> <li>▪ konečná úprava výrobků (kokosky, jádrové kornoutky)</li> </ul>	<p><b>84</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vyjmenuje druhy kynutých těst a sortiment z nich</li> <li>▪ upraví suroviny pro další zpracování</li> <li>▪ dodržuje technologickou kázeň</li> <li>▪ zná správnou přípravu kvásku a jeho zrání</li> <li>▪ chápe význam přitužování kynutého těsta</li> <li>▪ zpracovává a mísí těsto ve stroji, ručně tvaruje</li> <li>▪ zvolí správnou teplotu a dobu pečení</li> <li>▪ připravuje náplně k pečení, dělí a plní těsta</li> <li>▪ provádí senzorické hodnocení kvality hotových výrobků, ověřuje trvanlivost</li> </ul>	<p><b>Příprava kynutých těst</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ kynutá těsta</li> <li>▪ příprava surovin</li> <li>▪ příprava kvásku a jeho zrání</li> <li>▪ přitužování a provalování kynutého těsta</li> <li>▪ tvarování, pečení a smažení korpusů</li> <li>▪ příprava náplní</li> <li>▪ plnění a tvarování výrobků</li> <li>▪ dohotovení výrobků</li> </ul>	<p><b>56</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ osvojí si technologické postupy výroby</li> <li>▪ dodržuje zásady přípravy kynutého těsta a tukové cihly na plundrové těsto</li> <li>▪ ovládá přípravu plundrového těsta</li> <li>▪ vysvětlí postupy plnění a dohotovování výrobků před tepelnou úpravou</li> </ul>	<p><b>Příprava plundrového těsta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ výběr a úprava surovin</li> <li>▪ rozvalování a překládání</li> <li>▪ tvarování korpusů</li> <li>▪ příprava náplní</li> <li>▪ tvarování a dohotovování výrobků z plundrového těsta</li> <li>▪ pečení výrobků z plundrového těsta</li> </ul>	<p><b>63</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ rozlišuje druhy restauračních moučníků</li> <li>▪ volí vhodné suroviny</li> <li>▪ charakterizuje způsoby přípravy restauračních moučníků, připraví běžný moučník podle technologického postupu</li> <li>▪ správně volí tepelné úpravy moučníků</li> <li>▪ připraví náplně, plní a dohotovuje</li> <li>▪ ovládá výrobu studených moučníků, ovocných a mléčných specialit</li> </ul>	<p><b>Příprava restauračních moučníků</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ příprava surovin</li> <li>▪ způsob přípravy</li> <li>▪ výroba hmot a těst, náplní a polev</li> <li>▪ vaření, pečení a smažení výrobků</li> <li>▪ výroba studených moučníků, ovocných a mléčných specialit</li> </ul>	<p><b>84</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ popíše způsoby, zásady a podmínky uchovávání a skladování potravinářských výrobků</li> <li>▪ uchovává výrobky s ohledem na jejich jakost a trvanlivost</li> <li>▪ volí vhodné obalové materiály podle druhu výrobku, skladuje balené výrobky</li> <li>▪ balí a označuje cukrářské výrobky v souladu s platnými předpisy</li> <li>▪ připravuje výrobky k expedici a zaznamenává jejich množství</li> <li>▪ eviduje nebo pomáhá při evidenci surovin a výrobků v cukrářském provozu, případně v prodejně</li> <li>▪ dodržuje základní pravidla nakládání s odpady v potravinářské výrobě</li> </ul>	<p><b>Balení a expedice potravinářských výrobků</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ skladování výrobků</li> <li>▪ balení výrobků, obalové materiály</li> <li>▪ evidence výrobků</li> <li>▪ nakládání s odpady</li> </ul>	<p><b>21</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ má základní představu o přípravě zmrzlin, jejich ochucování a podávání</li> <li>▪ charakterizuje základní druhy zmrzlin a způsoby uchovávání</li> <li>▪ objasní prevenci vzniku alimentárních nákaz u vybraných zmrzlin</li> <li>▪ doporučí suroviny k přípravě pohárů</li> <li>▪ zvládá estetiku při zdobení pohárů</li> </ul>	<p><b>Příprava zmrzlin</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ výroba zmrzliny a zmrzlinových specialit</li> <li>▪ druhy zmrzlin</li> <li>▪ poháry, zdobení</li> </ul>	<p><b>14</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vysvětlí odlišnost Dia výrobků od běžných cukrářských výrobků, uvede příklady</li> <li>▪ volí vhodné suroviny k přípravě DIA výrobků</li> <li>▪ zpracovává směsi k přípravě DIA výrobků</li> <li>▪ připravuje vhodné náplně a krémy</li> </ul>	<p><b>Příprava DIA výrobků</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ vhodná volba surovin</li> <li>▪ výroba hmot a těst</li> <li>▪ tvarování, pečení, plnění</li> </ul>	<p><b>42</b></p>



<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ souhrnným opakováním získává zručnost potřebnou pro úspěšné vykonání závěrečných zkoušek ve zvolené profesi cukrářské práce</li> </ul>	<p><b>Upevňování získaných dovedností a praktická příprava k závěrečným zkouškám</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pevná těsta a příprava výrobků <ul style="list-style-type: none"> <li>○ linecká, linecká třená, vaflová těsta a křehké těsto</li> </ul> </li> <li>▪ Výrobky z pálené hmoty – příprava hmoty, tvarování, pečení, dohotovení</li> <li>▪ Výrobky z listového těsta – příprava surovin, tvarování těsta pečení, dohotovení</li> <li>▪ Výrobky ze šlehaných hmot – příprava surovin, lehké a těžké šlehané hmoty.</li> <li>▪ Výrobky z jádrových hmot – charakteristika, rozdělení, úprava surovin</li> <li>▪ Výrobky z medového těsta – výběr a úprava surovin, příprava, odležení, zpracování těsta, tvarování a pečení, dohotovení a zdobení</li> <li>▪ Modelované výrobky – příprava surovin, výroba, barvení, dohotovení a zdobení</li> <li>▪ Výrobky z kynutého a plundrového těsta – příprava surovin a výroba těsta, kynutí, tvarování, pečení</li> <li>▪ Restaurační moučníky – příprava surovin, výroba hmot a těst, náplní a polev</li> <li>▪ vaření, smažení a pečení, ovocných a mléčných specialit</li> </ul>	<p style="text-align: right;"><b>119</b></p>
---	--	--

**Přesahy:**

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

## 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

### **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, chladicím a mrazicím zařízením. Vybavení umožňuje žákům nácvik 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, tělocvičnu, posilovnu a počítačové učebny, včetně internetu.

K dispozici jsou prostory s vybavením pro řadu zájmových činností.

V nabídce jsou zájmové kroužky zaměřené na:

- sport
- dramatické (divadlo, recitace apod.)
- 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 pětikrát denně, dojíždějí jednou denně. Rovněž je žákům zajištěn v dostatečné míře pitný režim.

### **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 Domově mládeže a internátu. Domov mládeže a internát se nachází v hlavní budově školy. Celková ubytovací kapacita je 88 žáků (Domov mládeže – 30 žáků, internát – 58 žáků). Ubytování je zpravidla ve dvou až čtyřlůžkových pokojích. Sociální zařízení je společné (sprchy a WC) a odpovídá kapacitě ubytovaných žáků.

Na Domově mládeže a internátu mají ubytování žáci možnost 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 zaměřené na:

- sport
- dramatické (divadlo, recitace apod.)
- 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 pětikrát denně, dojíždějí jednou denně. Rovněž je žákům zajištěn v dostatečné míře pitný režim.

## **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.

## **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 poučení 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.

## **CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY**

Naše škola již tradičně spolupracuje s mnoha firmami v rámci praktické výuce učňů při jejich 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 mají možnost se seznámit s prací i na pracovištích mimo prostory školy, mnozí absolventi pak získávají nabídku, aby v práci pro dané firmy pokračovali.

### **Partneři pracoviště Třešť**

- Gram kafe, Nádražní 448 Třešť

## **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 (školní systém - Bakaláři)
- 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
- Městský úřad Černovice
- Úřad práce v Pelhřimově

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 např. o Fond Sidus, Projekt Šance a další charitativní akce, kterých se žáci pravidelně účastní.

Cílem uvedené spolupráce je upevňovat u žáků sociální cítění, vzájemnou empatii a uznání práva každého člověka na plnohodnotný život.

## HODNOCENÍ ŽÁKŮ

Pravidla hodnocení žáků školy jsou zpracována v 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 zákonné 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:

- prospěl s vyznamenáním
- prospěl
- 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 činnosti 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 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:

- soustavným diagnostickým pozorováním žáka
- sledováním výkonů žáka a jeho připravenosti na výuku
- různými druhy zkoušek (písemné, ústní, praktické, grafické, pohybové)
- kontrolními písemnými pracemi a praktickými zkouškami
- 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 činnosti

- 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.

Praktická výuka oboru Stravovací a ubytovací služby probíhá jednak ve školní kuchyni a jídelně, 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.