

# STŘEDNÍ ODBORNÁ ŠKOLA A STŘEDNÍ ODBORNÉ UČILIŠTĚ Vlašim, Zámek 1



## ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM



## CUKRÁŘSKÉ PRÁCE

OBOR VZDĚLÁNÍ

POTRAVINÁŘSKÁ VÝROBA  
29-51-E/01

## 1. Obsah

1. Obsah .....	1
2. Úvodní identifikační údaje .....	2
3. Profil absolventa .....	4
4. Charakteristika školního vzdělávacího programu .....	9
5. Učební plán .....	11
6. Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP .....	12
7. Učební osnovy .....	13
7.1. Český jazyk a literatura .....	13
7.2. Anglický jazyk .....	20
7.3. Občanská nauka .....	25
7.4. Matematika .....	33
7.5. Tělesná výchova .....	37
7.6. Informatika .....	46
7.7. Potraviny a výživa .....	51
7.8. Zařízení závodů .....	58
7.9. Odborné kreslení .....	63
7.10. Technologie .....	66
7.11. Odborný výcvik .....	73
8. Personální a materiální zabezpečení vzdělávání .....	83
9. Spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP .....	83

## 2. Úvodní identifikační údaje

**Název školy: Střední odborná škola a Střední odborné učiliště,  
Vlašim, Zámek 1**

**Adresa školy: Zámek 1, 258 01 Vlašim**

**Zřizovatel: Krajský úřad – Středočeský kraj**

**Adresa: Zborovská 11, 150 21 Praha 5**

**Název školního vzdělávacího programu: Cukrářské práce**

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

**Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem**

**Délka a forma vzdělávání: 3 roky, denní forma**

**Platnost: od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem**

*Zpracován dle Rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělání 29-51-E/01 Potravinářská výroba, vydaného Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy dne 29.5.2008 č.j. 6 907/2008-23.*

**Ředitel školy: Ing. Vladislav Novotný**

*Kontakty pro komunikaci se školou*

**Telefonní číslo: 317 842 279**

**Fax: 317 844 021**

**E-mailová adresa: info@sosasou-vlasim.cz**

**Adresa webu: www.sosasou-vlasim.cz**

**SEZNAM ZPRACOVATELŮ JEDNOTLIVÝCH ČÁSTÍ**

<b><i>Předmět</i></b>	<b><i>Zpracovatel</i></b>
Český jazyk a literatura	Jana Kubáňová
Anglický jazyk	Jana Kubáňová
Občanská nauka	Jana Kubáňová
Matematika	Mgr. Hana Průchová
Tělesná výchova	Karel Prisching
Informatika	František Hrdina
Potraviny a výživa	Jaroslava Kršková
Zařízení závodů	Jaroslava Kršková
Odborné kreslení	Jaroslava Kršková
Technologie	Jaroslava Kršková
Odborný výcvik	RSDr. Květuše Studničková

### 3. Profil absolventa

**Název školy: Střední odborná škola a Střední odborné učiliště,  
Vlašim, Zámek 1**

**Adresa školy: Zámek 1, 258 01 Vlašim**

**Zřizovatel: Krajský úřad – Středočeský kraj**

**Adresa: Zborovská 11, 150 21 Praha 5**

**Název školního vzdělávacího programu: Cukrářské práce**

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

**Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem**

**Způsob ukončení vzdělávání: závěrečná zkouška**

**Potvrzení dosaženého vzdělání: vysvědčení o závěrečné zkoušce a  
výuční list**

**Délka a forma vzdělávání: 3 roky, denní forma**

**Platnost: od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem**

#### Uplatnění absolventa v praxi

Absolvent se uplatní zejména v potravinářském průmyslu při vykonávání jednoduchých činností při výrobě potravinářských výrobků, zejména při výrobě cukrářských výrobků, jemného pečiva a trvanlivého pečiva. Je připravován především pro výkon jednodušších činností při skladování surovin a pomocných materiálů. Učí se spolehlivě posuzovat objednané suroviny při přejímce a sledovat jejich jakost při přípravě. Osvojuje si zásady třídění, úpravu a hodnocení surovin k technickému zpracování, manipulaci se surovinami, polotovary a hotovými výrobky, při jejich hodnocení, balení a expedici. Uplatní se při obsluze a jednoduché údržbě strojů a zařízení v potravinářské výrobě.

#### Kompetence absolventa

Vzdělávání v oboru směřuje v souladu s cíli středního odborného vzdělávání k tomu, aby si žáci vytvořili, v návaznosti na základní vzdělávání a na úrovni odpovídající jejich schopnostem a studijním předpokladům, následující klíčové a odborné kompetence.

#### Odborné kompetence

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

- prováděli kvantitativní a 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.

**b) Zpracovávat suroviny a polotovary na hotové potravinářské výrobky dle technického postupu a s ohledem na bezpečnost potravin, tzn., aby absolventi zejména:**

- vybrali vhodné suroviny a pomocné materiály pro daný technologický postup;
- připravovali, upravovali a zpracovávali suroviny podle technologického postupu ručně nebo strojově na vybrané polotovary a výrobky;
- dodržovali technologický postup a kázeň;
- prokázali 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.

**c) Aplikovat hygienické požadavky v potravinářském provozu, tzn., aby absolventi především:**

- 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 odpadky potravinářské výroby v souladu s ekonomickými principy;
- seznámili se s platnými předpisy s potravinářství.

**d) 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 pracovišti, 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 zobrazujícími jednotkami (monitory, displeje 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 vykonáváním práce);
- byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snažili se poskytnout první pomoc.

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

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

**f) 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.

**Klíčové kompetence**

Z jednotlivých klíčových kompetencí se budeme zaměřovat především na rozvíjení těchto následujících kompetencí:

**a) Kompetence k učení**

Absolventi by především měli:

*být schopni podle svých schopností a možností efektivně se učit vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání, tzn., že by měli:*

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

**b) Kompetence k řešení problémů**

Absolventi by měli být:

*schopni samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy, tzn., že by především měli:*

- 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 zkušenosti a vědomosti nabytých dříve;
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

**c) Komunikativní kompetence**

Absolventi by měli být:

*schopni vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích, tzn., měli by zejména:*

- 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 apod.) ;
- formulovat své myšlenky srozumitelně;
- naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se srozumitelně přiměřeně tématu diskuse;
- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní i jiné písemnosti (žádost a podání na instituce, zaměstnavatelům apod., strukturovaný životopis, vyplnění formuláře aj.) ;
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

**d) Personální a sociální kompetence**

Absolventi by měli být:

*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 by zejména 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, kriticky zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislostí;

- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a 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 diskriminacím;
- být finančně gramotní.

#### e) Občanské kompetence a kulturní povědomí

Absolventi by měli být:

*připraveni uznávat hodnoty 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, tzn., že by především měli:*

- jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním zájmu, 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

Absolventi by měli být schopni:

*využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení, tzn., že by především měli:*

- mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělání, uvědomovat si význam celoživotního učení a být připraveni přizpůsobit 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 a vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání;
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli;
- znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatele a pracovníků.

#### g) Matematické kompetence

Absolventi by měli být:

*schopni funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích, tzn., že by především 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**

Absolventi by měli:

*umět pracovat s osobním počítačem a jeho základním a aplikačním programovým vybavením, ale i s dalšími prostředky ICT a využívat adekvátní zdroje informací a efektivně pracovat s informacemi, tzn. že 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;
- získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;
- pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a telekomunikačních technologií;
- uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.

## 4. Charakteristika školního vzdělávacího programu

**Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1,  
258 01 Vlašim**

**Název ŠVP: Cukrářské práce**

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

**Délka a forma vzdělávání: 3 roky, denní forma**

**Platnost: od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem**

**Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem**

### Popis celkového pojetí vzdělávání

Jedná se v denní formě o tříletý obor vzdělání zakončený získáním středního vzdělání s výučním listem. Náplní je teoretické vyučování a praktická výuka formou odborného výcviku. V rámci odborného výcviku může výuka probíhat na smluvních pracovištích. ŠVP rozpracovává do konkrétní podoby RVP Potravinářská výroba, upřesňuje obsah teoretické výuky i praktického výcviku. Je zvolena forma předmětového uspořádání. Disponibilní hodiny byly využity především pro posílení hodinové dotace odborných předmětů a dále pro zařazení předmětu Anglický jazyk. ŠVP vychází z požadavků regionálních podniků a v učebních osnovách jsou zahrnuta témata pro zajištění uplatnitelnosti absolventů na trhu práce. V oblasti vzdělávací strategie je klíčová spolupráce a vzájemná provázanost mezi teoretickými předměty a odborným výcvikem. Jsou využívány názorné metody výuky, které umožňují hlubší pochopení vyučované problematiky. Nezastupitelnou roli v rozvoji odborných kompetencí má produktivní práce žáků v odborném výcviku realizovaná mimo jiné na smluvních pracovištích a smluvních zakázkách.

### Organizace vzdělávání

Teoretická výuka se s praktickou výukou střídají v prvním a druhém ročníku v pravidelných týdenních cyklech, ve třetím ročníku je posílen odborný výcvik tak, že v desetidenním cyklu jsou tři dny školy a sedm dní odborný výcvik. Organizace výuky probíhá v souladu s platnou legislativou, školním a organizačním řádem školy. Odborný výcvik probíhá na pracovištích odborného výcviku a na smluvních pracovištích pod vedením učitelů odborného výcviku a instruktorů odborného výcviku. Žáci jsou děleni do skupin v souladu s platnou legislativou při zohlednění potřeb žáků a možností školy.

Žáci se mohou dle možností účastnit soutěží odborných dovedností, firemních předváděcích akcí, exkurzí a odborných výstav, na kterých se mohou seznámit s novými trendy a technologiemi v oboru. Významným zdrojem získávání informací je i využití internetu při výuce i mimo ni.

## Způsob hodnocení žáků

Způsob hodnocení žáků upravují pravidla hodnocení prospěchu a chování, která jsou nedílnou součástí školního řádu. Další podrobnosti týkající se této kapitoly jsou specifikovány v učebních osnovách jednotlivých předmětů.

## Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných

Žákem se speciálními vzdělávacími potřebami je žák se zdravotním postižením, zdravotním znevýhodněním nebo sociálním znevýhodněním.

Zdravotním postižením je mentální, tělesné, zrakové nebo sluchové postižení, vady řeči, souběžné postižení více vadami, autismus a vývojové poruchy učení nebo chování.

Zdravotním znevýhodněním je zdravotní oslabení, dlouhodobá nemoc nebo lehčí zdravotní poruchy vedoucí k poruchám učení a chování, které vyžadují zohlednění při vzdělávání.

Sociálním znevýhodněním je

a) rodinné prostředí s nízkým sociálně kulturním postavením, ohrožení sociálně patologickými jevy,

b) nařízená ústavní výchova nebo uložená ochranná výchova, nebo

c) postavení azylanta, osoby požívající doplňkové ochrany a účastníka řízení o udělení mezinárodní ochrany na území České republiky podle zvláštního právního předpisu.

Speciální vzdělávací potřeby dětí, žáků a studentů zjišťuje školské poradenské zařízení.

Pro vzdělávání těchto žáků mohou být vytvářeny individuální vzdělávací plány. Individuální vzdělávací potřeby, které byly u žáků diagnostikovány, jsou zohledněny vyučujícími jednotlivých předmětů.

Žáci mimořádně nadaní mohou být přeřazeni do oboru vzdělání 29-54-H/01 Cukrář za podmínek stanovených platnou legislativou.

## Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

Žáci jsou prokazatelně seznamováni se zásadami bezpečnosti práce a ochrany zdraví, problematikou požární ochrany, šikany, zneužíváním návykových látek v teoretickém i praktickém vyučování v každém ročníku vzdělávání. Zásady bezpečné práce jsou zdůrazňovány i průběžně s ohledem na konkrétní rizika. S žáky je prováděn s roční periodou nácvik evakuace. V případě zjištění porušení zásad bezpečnosti je postupováno v souladu se školním řádem.

## Podmínky pro přijímání ke vzdělávání

Obecné podmínky jsou vymezeny školským zákonem a RVP. Kritéria přijetí určuje ředitel školy a jsou zveřejňována v souladu s platnou legislativou. Splnění podmínek zdravotní způsobilosti ke vzdělávání v daném oboru je podle nařízení vlády o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání jeden ze základních předpokladů přijetí.

## Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělávání je ukončeno vykonáním závěrečné zkoušky po úspěšném absolvování třetího ročníku. Závěrečná zkouška se skládá z písemné zkoušky, praktické zkoušky z odborného výcviku a ústní zkoušky. Všechny tři části zahrnují témata probíraná v odborných předmětech a odborném výcviku. Obsah a organizace závěrečných zkoušek se řídí platnými předpisy. Po úspěšném vykonání všech tří částí závěrečné zkoušky žák dosáhl středního vzdělání s výučním listem a obdrží vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

## 5. Učební plán

**Název ŠVP: Cukrářské práce**

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

**Délka a forma vzdělávání: 3 roky, denní forma**

**Platnost: od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem**

ŠVP Cukrářské práce - učební plán				
	počet týdenních vyučovacích hodin			
vyučovací předmět	1. r.	2. r.	3. r.	celkem
Český jazyk a literatura	1,5	1,5		3
Anglický jazyk	1	1	1	3
Občanská nauka	1	1	1	3
Matematika	1,5	1,5		3
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informatika	1	1	1	3
Potraviny a výživa	2	2	1,5	5,5
Zařízení závodů	1	1	0,5	2,5
Odborné kreslení	1	1		2
Technologie	4	4	3	11
Odborný výcvik	15	17,5	24,5	57
<b>Celkem</b>	<b>30</b>	<b>32,5</b>	<b>33,5</b>	<b>96</b>

Poznámky: Všechny předměty jsou povinné.

Odborný výcvik se střídá s teoretickým vyučováním v 1. a 2. ročníku v týdenních cyklech, ve 3. ročníku je v 10ti denním cyklu 7 dní odborný výcvik a 3 dny škola.

Přehled využití vyučovacích týdnů ve školním roce:

Činnosti	Počet týdnů v ročníku		
	1.	2.	3.
Vyučování dle rozpisu učiva	33	33	30
Časová rezerva, opakování učiva, exkurze, výchovně vzdělávací akce apod.	7	7	7
Závěrečná zkouška			3
<b>Celkem</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>

## 6. Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

Vzdělávací oblast	RVP		Vyučovací předmět	ŠVP	
	minimální počet vyučovacích hodin za studium			počet vyučovacích hodin za studium	
	týdně	celkem		týdně	celkem
Jazykové vzdělávání – český jazyk – anglický jazyk	2 0	64 0			162
			Český jazyk a literatura	2	66
			Anglický jazyk	3	96
Občanský vzdělávací základ	3	96			96
			Občanská nauka	3	96
Matematické vzdělávání	3	96			100
			Matematika	3	100
Estetické vzdělávání	1	32			34
			Český jazyk a literatura	1	34
Vzdělávání pro zdraví	3	96			96
			Tělesná výchova	3	96
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	3	96			96
			Informatika	3	96
Technická a technologická příprava	24	768			547
			Potraviny a výživa	2	66
			Zařízení závodů	2,5	81
			Odborný výcvik	20	400
Cukrářská výroba	38	1216			1939
			Potraviny a výživa	3,5	111
			Odborné kreslení	2	66
			Technologie	11	354
			Odborný výcvik	37	1408
Disponibilní hodiny	19	608			
Celkem:	96	3072		96	3072

Poznámky:

1. V předmětu Český jazyk a literatura jsou zahrnuty vzdělávací oblasti jazykové vzdělávání – český jazyk a estetické vzdělávání.
2. Tři disponibilní hodiny byly využity pro zařazení vzdělávací oblasti cizí jazyk z důvodu možného pokračování ve vzdělávání v oboru kategorie H, kde je cizí jazyk povinným předmětem. Ostatní disponibilní hodiny byly využity v odborných předmětech a odborném výcviku především v oblasti cukrářská výroba.

## 7. Učební osnovy

### Učební osnova

#### 7.1. Český jazyk a literatura

Název ŠVP: **Cukrářské práce**

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

Celkový počet hodin: **100**

Platnost: **od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem**

### Pojetí vyučovacího předmětu

#### Obecné cíle

Jazykové vzdělávání v českém jazyce vychovává žáky ke kultivovanému jazykovému projevu a podílí se na rozvoji jejich duševního života. Obecným cílem jazykového vzdělávání je rozvíjet komunikační dovednosti žáků, začlenit jazykové návyky do mimoškolních souvislostí a rozvíjet čtenářskou gramotnost.

K dosažení tohoto cíle přispívá i estetické vzdělávání a naopak estetické vzdělávání prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků.

Výuka by měla doplňovat dosavadní znalosti a měla by být zaměřena na využívání vědomostí a dovedností v praktickém životě.

#### Charakteristika učiva

Předmět Český jazyk a literatura integruje učivo vzdělávacích oblastí Vzdělávání a komunikace v českém jazyce a Estetické vzdělávání. Učivo předmětu Český jazyk a literatura navazuje na vědomosti žáků získané na základní škole. Skládá se z jazykového vzdělávání, komunikační a stylistické výchovy a literární (estetické) výchovy. Tyto tři složky se navzájem prolínají, doplňují a podporují. Učivo předmětu Český jazyk a literatura směřuje žáky k dovednosti mluvit a jednat s lidmi v určitých společenských situacích, kultivovaně se vyjadřovat v ústní i písemné formě, používat spisovného jazyka, pracovat s odborným textem, jazykovými příručkami a jinými zdroji informací. Zároveň tento vyučovací předmět vychovává člověka, který má přehled o kulturním dění.

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

Vzdělávání v českém jazyce a literatuře směřuje k tomu, aby žáci:

- pochopili, že dorozumívání je základní potřebou lidského života a chápali rozdíl mezi vyjadřováním spisovným a nespisovným;
- rozvíjeli výstižně a jazykově správně své vyjadřování;
- tyto vědomosti a dovednosti dovedli prakticky využívat v písemném a ústním projevu;
- uvědomovali si vhodnost užití určitých jazykových prostředků v závislosti na komunikační situaci a dovedli slušně vystupovat;
- kriticky přistupovali k informacím získaným z různých zdrojů;
- měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení;
- zaujíмали vlastní postoj, který vhodnými argumenty vysvětlí a obhájí;
- chápali umělecké dílo jako specifickou výpověď o skutečnosti;
- tolerovali estetické cítění, vkus a zájmy druhých lidí;

- vážili si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí snažili se je zachovat pro příští generace.

## Pojetí výuky

Ve vyučovacím předmětu Český jazyk a literatura žáci pracují se sešity a učebnicemi, s připravenými texty, jazykovými příručkami; v literární výchově se kromě čítanek využívají také nahrávky, obrazový materiál a filmové ukázky. Podle charakteru učiva se využívá internetu. Těžištěm jazykové a stylistické výchovy je rozvoj vyjadřovacích schopností a dovedností žáků. Vyučující kontroluje a opravuje práce žáků, dbá na správné vyjadřování. V literární výuce převažuje četba a interpretace konkrétních uměleckých děl, což je doplňováno poznatky potřebnými pro pochopení daného uměleckého díla.

## Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení žáka v předmětu Český jazyk a literatura klademe důraz zvláště na:

- úroveň zvládnutí poznatků o českém pravopise a schopnosti jej aplikovat v konkrétních případech;
- dovednost kritické práce s texty;
- samostatnost úsudku žáka a dovednost výstižně formulovat své myšlenky, zvládnutí správné argumentace a diskuse;
- schopnost žáků nacházet v uměleckých dílech estetické hodnoty;
- zájem žáků o estetické a funkční normy.

Žáci budou hodnoceni na základě ústního i písemného zkoušení, při pololetní klasifikaci bude zohledněn celkový přístup žáka k vyučovacím procesu, k plnění studijních povinností a budou zohledňovány jejich schopnosti a předpoklady pro vzdělávání. Hodnocení bude v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu.

## Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Předmět Český jazyk a literatura se podílí především na rozvoji komunikativních klíčových kompetencí, svým obsahem, tématy a metodami výuky pomáhá rozvíjet také ostatní klíčové kompetence. V rámci tohoto vyučovacím předmětu se realizují též některá průřezová témata. Ve vyučovacím předmětu Český jazyk a literatura se žáci učí ústně i písemně se prezentovat při vstupu na trh práce, formulovat svá očekávání a své priority, vyjadřovat se při úřední korespondenci, sestavit žádost, profesní životopis, podat inzerát a vytvořit na něj odpověď. Žáci jsou vedeni k tomu, aby efektivně pracovali s informacemi a komunikačními prostředky a aby se dovedli orientovat v masových médiích, využívali je a kriticky hodnotili, naučili se odolávat myšlenkové manipulaci. Zároveň se v tomto předmětu žáci učí jednat s lidmi, diskutovat, hledat kompromisy, učí se být tolerantními a zodpovědnými. Předmět Český jazyk a literatura také napomáhá tomu, aby si žáci vážili materiálních i duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace.

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

## 1. ročník – 50 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zvládá pravidla českého pravopisu na určité úrovni podle svých možností a schopností;</li> <li>• dokáže určit ve větě základní větné členy;</li> <li>• dokáže vyjmenovat slovní druhy;</li> </ul>	<b>Opakování a upevňování základních vědomostí a dovedností z tvarosloví, skladby a pravopisu.</b>	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>• orientuje se v textu;</li> <li>• ovládá základní techniky čtení;</li> <li>• užívá klíčových slov při vyhledávání informací;</li> <li>• pracuje s jazykovými příručkami a s internetem;</li> </ul>	<b>Práce s textem, získávání informací.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Orientace v textu.</li> <li>• Druhy a techniky čtení.</li> <li>• Práce s informacemi a příručkami.</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>• má přehled o knihovnách a jejich službách;</li> <li>• zjistí a podá potřebné informace z jemu dostupných informačních zdrojů;</li> <li>• samostatně zpracovává informace;</li> <li>• poradí sobě i jiným, kde lze informace získat;</li> </ul>	<b>Informatická výchova.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Knihovny a jejich služby.</li> <li>• Zpracování a zdroje informací.</li> <li>• Noviny, časopisy a jiná periodika.</li> <li>• Internet.</li> </ul>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>• chápe jazyk jako systém;</li> <li>• rozliší spisovný a obecnou češtinou, rozpozná nářečí;</li> <li>• řídí se zásadami správné výslovnosti;</li> <li>• vysvětlí, proč se učí českému jazyku;</li> <li>• sleduje změny ve slovní zásobě;</li> </ul>	<b>Národní jazyk a jeho útvary.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Čeština – mateřský jazyk.</li> <li>• Spisovný a nespisovný jazyk.</li> <li>• Demokratizace jazyka.</li> <li>• Jazyková kultura.</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>• má přehled o způsobech obohacování slovní zásoby;</li> <li>• chápe odvozování, skládání a zkracování slov;</li> <li>• pracuje se slovníky a jazykovými příručkami;</li> <li>• nahradí cizí slovo českým ekvivalentem;</li> <li>• aktivně a správně používá odborné názvy svého oboru;</li> </ul>	<b>Slovní zásoba a její obohacování.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Způsoby obohacování slovní zásoby.</li> <li>• Terminologie příslušného oboru vzdělávání.</li> <li>• Tvoření slov.</li> <li>• Slova přejatá, internacionalismy.</li> </ul>	4



<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvědomuje si, co všechno ovlivňuje jeho jazykový projev;</li> <li>• ovládá základní postupy v běžné komunikaci;</li> <li>• samostatně stylizuje jednoduché projevy;</li> </ul>	<b>Základy stylistiky.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuální styl.</li> <li>• Základní postupy v běžné komunikaci.</li> <li>• Kultura osobního projevu.</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>• samostatně vypracuje zprávu, inzerát, odpověď na inzerát, reklamu;</li> <li>• dovede zvolit vhodný způsob zprostředkování informací;</li> <li>• dokáže písemně i ústně zhodnotit výsledky svého pozorování;</li> </ul>	<b>Projevy prostě sdělovací.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Krátké informační útvary.</li> <li>• Projevy mluvené a psané.</li> <li>• Práce s ukázkami, samostatná vystoupení žáků, mluvní cvičení.</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí základní pojmy související s vypravováním;</li> <li>• volí vhodné jazykové prostředky pro vypravování;</li> <li>• samostatně ústně i písemně zpracuje vypravování na dané i zvolené téma;</li> </ul>	<b>Vypravování.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ukázky vypravování.</li> <li>• Kompozice a slovník vypravování.</li> <li>• Popis a charakteristika ve vypravování.</li> </ul>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>• na různých cvičeních prohlubuje své jazykové znalosti a dovednosti;</li> </ul>	<b>Průběžné prohlubování jazykových znalostí a dovedností.</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• chápe význam umění pro člověka;</li> <li>• chápe umění jako specifickou výpověď o skutečnosti;</li> <li>• chápe funkci literatury;</li> </ul>	<b>Umění a literatura.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Co je umění.</li> <li>• Literatura jako druh umění.</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>• snaží se pochopit, proč číst a co nám dává literatura;</li> <li>• ovládá základní literární pojmy;</li> <li>• na základě práce s textem chápe rozdíl mezi prózou, poezií a dramatem;</li> <li>• vyjádří vlastní zážitek z četby nebo poslechu;</li> </ul>	<b>Základy teorie literatury.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Význam a funkce literatury.</li> <li>• Základní literární pojmy.</li> <li>• Rozdíl mezi poezií a prózou.</li> <li>• Literární interpretace.</li> </ul>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>• respektuje lidové zvyky a tradice našich předků;</li> <li>• uvědomuje si, jak si lidé dříve vykládali svět;</li> </ul>	<b>Lidové umění.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lidová slovesnost.</li> <li>• Mytologie.</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>• má přehled o kulturních institucích v České republice i ve svém regionu, chápe jejich význam;</li> <li>• orientuje se v nabídce kulturních akcí v místě bydliště a školy;</li> <li>• navštěvuje kulturní akce;</li> <li>• dokáže zhodnotit tyto akce;</li> <li>• sleduje tisk;</li> </ul>	<b>Kultura.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kulturní instituce v ČR a regionu.</li> <li>• Kultura bydlení, odívání.</li> <li>• Ochrana a využívání kulturních hodnot.</li> </ul>	2

<ul style="list-style-type: none"> <li>orientuje se v druzích literatury pro děti;</li> <li>dokáže sám vybrat vhodnou dětskou literaturu;</li> <li>chápe základní význam funkce literatury ve výchově a vzdělávání;</li> </ul>	<b>Literatura pro mládež.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Čeští a světoví autoři literatury pro mládež.</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>vyjmenuje významné představitele české i světové literatury a umění;</li> <li>vyjadřuje vlastní zážitky z konkrétního uměleckého díla;</li> </ul>	<b>Významné osobnosti české a světové literatury a umění.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Hlavní literární směry.</li> <li>Představitelé české a světové literatury.</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>popíše a ovládá principy a normy společenského chování v určité situaci.</li> </ul>	<b>Společenská kultura.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Společenská výchova.</li> <li>Estetické a funkční normy používané v běžném životě.</li> </ul>	2

## 2. ročník – 50 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>v textu určí slovní druhy;</li> <li>dokáže rozlišit ohebné a neohebné slovní druhy;</li> <li>využívá znalostí z tvarosloví ve svých písemných projevech;</li> </ul>	<b>Tvarosloví.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Slovní druhy ohebné a neohebné.</li> <li>Pravopis slovních druhů.</li> </ul>	9
<ul style="list-style-type: none"> <li>zařadí mateřský jazyk do soustavy jazyků;</li> <li>pozná příbuzné jazyky;</li> <li>rozpozná jazyky okolních států;</li> <li>dokáže vyjmenovat světové jazyky;</li> </ul>	<b>Čeština, evropské a světové jazyky.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Slovanské jazyky a čeština.</li> <li>Indoevropské jazyky a čeština.</li> <li>Světové a mezinárodní jazyky.</li> </ul>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>umí oslovit, naváže kontakt s posluchačem;</li> <li>vyjádří svůj postoj neutrální, pozitivní i negativní;</li> <li>vhodně se prezentuje;</li> <li>vyjadřuje se jasně a srozumitelně;</li> <li>klade otázky a vhodně formuluje odpovědi;</li> <li>chápe rozdíl mezi projevem mluveným a psaným;</li> <li>vysvětlí rozdíl mezi monologem a dialogem;</li> <li>je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací a administrativní projev;</li> <li>dokáže popsat osobu nebo věc;</li> <li>sestaví svůj životopis;</li> <li>napiše osobní dopis;</li> </ul>	<b>Komunikační situace a slohová výchova.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Komunikační situace, komunikační strategie.</li> <li>Mluvčí a adresát.</li> <li>Monolog a dialog.</li> <li>Psaný a mluvený projev.</li> <li>Popis osoby, věci.</li> <li>Životopis</li> <li>Osobní dopis.</li> </ul>	7

<ul style="list-style-type: none"> <li>rozčlení text na odstavce;</li> <li>rozumí obsahu textu i jeho částem;</li> <li>sestaví osnovu daného textu;</li> <li>z odborného textu pořídí výpisky nebo výtah;</li> </ul>	<b>Výstavba textu.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Členění textu na odstavce.</li> <li>Osnova, konspekt, výpisky.</li> </ul>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné terminologie;</li> <li>dokáže popsat pracovní postup, který používá v příslušném oboru vzdělávání;</li> <li>je schopen sestavit a přednést odborný projev;</li> <li>rozpozná rozdíl mezi popisem prostým, odborným a uměleckým;</li> </ul>	<b>Útvary odborného stylu.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Odborný popis.</li> <li>Popis pracovního postupu.</li> <li>Reprodukce textu.</li> </ul>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>orientuje se v novinách a časopisech;</li> <li>chápe vliv médií;</li> <li>rozpozná bulvár, objasní úlohu reklamy a propagace;</li> </ul>	<b>Publicistický styl, média.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aktualizované výrazy.</li> <li>Publicistické útvary.</li> <li>Média jako zdroj informací.</li> </ul>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>dovede napsat osobní dopis;</li> <li>chápe rozdíl mezi dopisem osobním a úředním;</li> <li>vytvoří jednoduchou pozvánku, blahopřání;</li> <li>napiše objednávku;</li> <li>zná moderní způsoby komunikace;</li> </ul>	<b>Informační útvary.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Osobní dopis.</li> <li>Úřední dopis.</li> <li>Pozvánka, blahopřání, objednávka.</li> <li>Moderní způsoby komunikace.</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>pracuje s texty a ukázkami různých slohových útvarů;</li> <li>rozliší konkrétní díla podle základních druhů a žánrů;</li> <li>čte s porozuměním literární text;</li> </ul>	<b>Práce s textem a ukázkami.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Základní literární druhy a žánry ve vybraných dílech.</li> <li>Orientace v textu.</li> <li>Četba a interpretace literárního textu.</li> <li>Získávání informací z textu.</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>na různých cvičeních prohlubuje své znalosti o českém pravopisu a dovede je prakticky použít;</li> <li>své znalosti pravopisu uplatňuje v písemném projevu;</li> </ul>	<b>Opakování pravopisu.</b>	8
<ul style="list-style-type: none"> <li>rozliší význam slov humor, satira, ironie;</li> <li>chápe podstatu literární satiry;</li> <li>pracuje s časopisy, vytvoří vlastní kreslený vtíp;</li> </ul>	<b>Humor a satira v literatuře a filmu.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Humor, satira, ironie.</li> <li>Kreslené vtipy.</li> <li>Satira ve filmu.</li> </ul>	3

<ul style="list-style-type: none"><li>• chápe místo divadla v uměleckém světě i ve svém životě;</li><li>• uplatňuje pravidla společenského chování při návštěvě divadelního představení;</li><li>• předvede menší dramatické vystoupení nebo ukázkou z určité hry;</li><li>• rozliší pojmy tragédie a komedie;</li><li>• uvede významné české i světové dramatiky.</li></ul>	<b>Divadlo a dramatické umění.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Divadlo a jeho význam.</li><li>• Pravidla společenského chování.</li><li>• Tragédie a komedie.</li></ul>	<b>3</b>
--	---	----------

## **Učební osnova**

### **7.2. Anglický jazyk**

**Název ŠVP: Cukrářské práce**

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

**Celkový počet hodin: 96**

**Platnost: od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem**

### **Pojetí vyučovacího předmětu**

#### **Obecné cíle:**

Zařazení anglického jazyka do školního vzdělávacího programu je v pravomoci školy.

Vzdělávání v anglickém jazyce:

- podílí se na přípravě žáků na život v moderní multikulturní společnosti;
- postupně se stává nástrojem komunikace v situacích každodenního života;
- vede žáky k osvojení základních praktických řečových dovedností a učí je využívat možnosti přístupu k informačním zdrojům, rozšiřuje jejich obraz o světě;
- přispívá k formování osobnosti žáka, podporuje rozvoj komunikativních kompetencí a zvyšuje motivaci žáků k učení se po celý život;
- pomůže žákům vnímat a pochopit jiné kultury i tolerovat a respektovat jejich odlišnosti a zvyky;
- má navazovat na jazykové znalosti a komunikativní dovednosti získané během základního vzdělávání (návaznost na RVP ZV – LMP), a ty osvěžit, udržet a mírně rozšířit; pokud se žák s výukou anglického jazyka v předchozím vzdělávání zatím nesetkal, seznámí se pouze se základními jazykovými funkcemi, komunikačními strategiemi a prostředky a získá tak pod vedením učitele základní dovednosti.

Úroveň níže stanovených znalostí je základní, tj. A1, a je označena podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky.

#### **Charakteristika učiva:**

- učivo navazuje na výuku předmětu cizí jazyk na základní škole;
- doplňuje a rozvíjí slovní zásobu, výslovnost, gramatiku, pravopis;
- učivo upevňuje a rozvíjí základní produktivní dovednosti formou ústní interakce a písemného vyjádření k běžným společenským tématům;
- učivo upevňuje a rozvíjí i základní receptivní dovednosti – porozumění slyšenému a čtenému projevu;
- učivo obsahuje reálie vybraných zemí.

#### **Cíle vzdělávání:**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žák:

- porozuměl jednoduchým sdělením či nápisům, a aby dokázal vhodně uplatnit základní praktické řečové dovednosti;
- dovedl využívat vědomosti a dovednosti získané ve výuce mateřského jazyka a učit se cizímu jazyku;
- chápal a respektoval tradice, zvyky a odlišné kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí, a aby se ve vztahu k představitelům jiných kultur projevoval v souladu se zásadami demokracie.

**Hodnocení výsledků žáků:**

- hodnotí se jednak průběžně jak produktivní, tak receptivní dovednosti;
- hodnocení zvládnutí gramatických struktur je jen dílčí krok k výše uvedeným cílům;
- hodnotí se zvládnutí jednotlivých částí lekce, pak celé lekce, následuje za pololetí;
- souhrnné opakování, žák je veden k sebehodnocení;
- žák je hodnocen v těchto oblastech – gramatika, práce s textem, ústní projev, slovní zásoba, obsahové a jazykové zvládnutí tematických okruhů, aktivita v hodinách, poslech.

**Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:**

- vzdělávání v anglickém jazyce je založeno na přátelském přístupu učitele k žákovi a na využívání komunikativního a aktivizujícího způsobu výuky;
- nastavením zájmu o předmět a propojením cizího jazyka se zajímavými činnostmi ve škole je žák k učení se cizímu jazyku motivován;
- aktivizační metody práce s žáky připraví půdu pro objevování, a tím podpoří myšlenkovou aktivitu žáků;
- činnosti pod vedením učitele musejí odpovídat schopnostem a předpokladům žáků, zároveň však budují u žáků sebedůvěru a iniciativu, a také nastavují kritéria pro sebehodnocení;
- je vhodné výuku orientovat prakticky, a to se zaměřením na řečové dovednosti a postupně zkvalitňování jazykové správnosti projevu;
- doporučuje se, aby škola respektovala cizí jazyk, s nímž se již žák seznámil v základním vzdělávání.

**Rozpis učiva a výsledků vzdělávání****1. ročník – 33 hodin**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje základní zvukové prostředky jazyka;</li> <li>• vyslovuje co nejbližší přirozené výslovnosti;</li> <li>• používá osvojenou slovní zásobu v rozsahu daných komunikačních situací;</li> <li>• uplatňuje v písemném projevu základní osvojené pravopisné normy;</li> <li>• používá základní gramatické prostředky;</li> </ul>	<b>Jazykové prostředky.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Výslovnost.</li> <li>• Slovní zásoba a její tvoření.</li> <li>• Gramatika – tvarosloví a větná stavba.</li> <li>• Grafická podoba jazyka a pravopis.</li> </ul>	<b>10</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozumí jednoduchým pokynům, sdělením a společenským frázím;</li> <li>• čte jednoduché texty a nápisy;</li> <li>• vytvoří jednoduchou odpověď na otázku, má-li dostatek prostoru a pokud je tázán na známou věc;</li> <li>• zapojí se do jednoduché konverzace;</li> <li>• dokáže si vyžádat jednoduchou informaci od tázajícího, pokud ten mluví pomalu a zřetelně;</li> <li>• využívá učebnicové abecední slovníky;</li> </ul>	<b>Řečové dovednosti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů.</li> <li>• Čtení a práce s jednoduchým textem.</li> <li>• Mluvení zaměřené situačně i tematicky.</li> <li>• Zpracování textu v podobě poznámek, osnovy, zprávy apod.</li> </ul>	<b>5</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• představí se a podá základní informace o sobě;</li> <li>• zvládá základní pozdravy a omluvy;</li> <li>• přečte e-mail adresu, vyplní formulář;</li> <li>• vytvoří jednoduchou odpověď na e-mail;</li> </ul>	<b>Představování a komunikace mezi lidmi.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sdělení osobních údajů.</li> <li>• Základní společenské fráze – pozdravy, představování, omluvy.</li> <li>• Seznamování přes internet.</li> </ul>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže pojmenovat věci ve třídě;</li> <li>• dokáže použít rozkazovací způsob v běžných zákazech a příkazech;</li> <li>• užívá přivlastňovacích zájmen;</li> </ul>	<b>Škola</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Třída a školní pomůcky.</li> <li>• Určování předmětů /věcí/ ve třídě /v místnosti/.</li> <li>• Vyjádření vlastnictví.</li> </ul>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše dům, byt a okolí;</li> <li>• dokáže pojmenovat jednotlivé místnosti;</li> <li>• dokáže použít slovesa „být a mít“;</li> <li>• pojmenuje vybavení bytu nebo domu;</li> <li>• užívá ukazovacích zájmen;</li> <li>• ovládá základní předložky;</li> </ul>	<b>Dům a domov.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Popis bytu, domu a jeho okolí.</li> <li>• Zařízení domu a bytu.</li> <li>• Typy bydlení.</li> <li>• Poloha předmětů.</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše život v rodině;</li> <li>• orientuje se mezi vztahy rodiny;</li> <li>• dovede vytvořit rodinný strom života;</li> <li>• dokáže říci věk osob pomocí číslovek;</li> <li>• používá přivlastňovací pád;</li> </ul>	<b>Rodina.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Charakteristika členů rodiny.</li> <li>• Rodinný strom.</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>• osvojí si v daném rozsahu základní slovní zásobu;</li> <li>• dokáže hovořit o svém těle;</li> <li>• dovede popsat, jak kdo vypadá;</li> </ul>	<b>Části těla.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Popis lidského těla.</li> <li>• Fyzický vzhled, charakteristika postavy.</li> </ul>	2
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje různé druhy oblečení a doplňků;</li> <li>• užívá slovesa „mít na sobě“;</li> <li>• rozlišuje základní barvy.</li> </ul>	<b>Oblékání.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Části oděvů.</li> <li>• Popis svého oblečení.</li> <li>• Módní doplňky.</li> </ul>	2

## 2. ročník – 33 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zvládá základní mluvnické jevy;</li> <li>• využívá mluvnické fráze při komunikaci;</li> <li>• zapojí se do krátké konverzace;</li> <li>• dovede se vyjadřovat ústně o známých a dobře procvičených tématech;</li> <li>• prokazuje základní vědomosti o zemích dané jazykové oblasti;</li> </ul>	<b>Řečové dovednosti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poslech s porozuměním monologických a dialogických projevů.</li> <li>• Čtení a práce s textem.</li> <li>• Mluvení zaměřené situačně i tematicky.</li> <li>• Zpracování textu v podobě poznámek, osnovy, zprávy apod.</li> <li>• Střídání receptivních a produktivních činností.</li> <li>• Interakce ústní a písemná.</li> </ul>	5

<ul style="list-style-type: none"> <li>• dovede říci jaké má zájmy, čím se zabývá;</li> <li>• správně formuluje své názory a postoje k danému tématu;</li> <li>• dovede vyjádřit průběhový čas;</li> <li>• vypráví o své návštěvě kina, jaký je jeho oblíbený film, herec;</li> </ul>	<b>Volný čas a zábava.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Koníčky, zájmy.</li> <li>• Náplň volného času.</li> <li>• Aktivity mladých lidí.</li> <li>• Slovesa v přítomném čase, použití koncovky –ing.</li> <li>• Návštěva kina.</li> <li>• Vyjádření oblíbenosti.</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>• informuje o událostech a činnostech;</li> <li>• dovede říci správný čas;</li> <li>• zvládá názvy dnů a umí formulovat náplň každého dne;</li> <li>• pohovoří o tom, jak doma pomáhá;</li> </ul>	<b>Každodenní život.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Denní režim.</li> <li>• Hodiny a čas.</li> <li>• Dny v týdnu.</li> <li>• Domácí práce i opravářské práce.</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zvládá základní slovní zásobu týkající se školních předmětů, dovede zhodnotit, který předmět se mu líbí, nelíbí;</li> <li>• popíše jeden školní den, dovede vytvořit svůj rozvrh hodin;</li> <li>• prokazuje základní vědomosti o zemích dané jazykové oblasti;</li> </ul>	<b>Vzdělávání.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Předměty ve škole.</li> <li>• Typický den ve škole.</li> <li>• Školy ve VB, USA.</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zvládne základní slovní zásobu týkající se sportu;</li> <li>• popíše jaká je sportovní činnost ve škole;</li> <li>• dovede komunikovat o volném času dětí;</li> <li>• zvládne napsat krátký dopis o sportovních aktivitách;</li> </ul>	<b>Zájmy, koníčky – sport.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sportovní činnost, oblíbená náplň volného času mladých lidí.</li> <li>• Sport ve škole.</li> <li>• Zábavy a hry dětí v parku.</li> <li>• Krátký písemný projev o oblíbených sportech.</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže vyjmenovat různé druhy ovoce a zeleniny;</li> <li>• vyjádří prosbu o nějaké množství zeleniny;</li> <li>• dokáže vyjádřit oblíbenost ovoce a zeleniny;</li> </ul>	<b>Ovoce a zelenina.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Druhy ovoce a zeleniny.</li> <li>• Dotaz na množství.</li> <li>• Vyjádření oblíbenosti.</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zvládá základní slovní zásobu z oblasti stravování, vyjmenuje různé druhy jídel a základní suroviny na vaření;</li> <li>• dokáže pojmenovat základní pochutiny;</li> <li>• vyjádří pocit hladu a žízně;</li> <li>• dokáže požádat o rychlé občerstvení;</li> <li>• dokáže si objednat jídlo a pití;</li> <li>• dokáže říci jaké má oblíbené jídlo.</li> </ul>	<b>V restauraci.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vyjádření pocitu hladu a žízně.</li> <li>• Požádání o jídlo a pití.</li> <li>• Jednoduché společenské obraty, při návštěvě restaurace.</li> <li>• Sestavení jídelníčku.</li> <li>• Výběr jídla, objednání, komunikace s číšníkem, placení.</li> </ul>	6

### 3. ročník – 30 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• zvládá základní gramatické struktury, využívá jich v běžných situacích;</li> <li>• uplatňuje v písemném projevu</li> </ul>	<b>Jazykové prostředky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Slovní zásoba a její tvoření.</li> <li>• Gramatika / tvarosloví, větná skladba/.</li> <li>• Grafická podoba jazyka a pravopis.</li> </ul>	9



<ul style="list-style-type: none"> <li>osvojené pravopisné normy;</li> <li>používá gramatické prostředky a několik typů vět;</li> <li>zapojuje se do konverzace;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zvukové prostředky jazyka.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>dokáže pojmenovat druhy zvířat;</li> <li>uvede odkud zvíře pochází;</li> <li>dokáže formulovat, co zvíře žere;</li> <li>popíše, jak zvíře vypadá;</li> </ul>	<b>Domácí a exotická zvířata</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Domácí zvířata.</li> <li>Zvířata chovaná v zajetí /v ZOO/.</li> <li>Původ a vzhled zvířat.</li> </ul>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>vyjádří své přání a představy;</li> <li>dovede komunikovat v obchodě;</li> </ul>	<b>Nakupování.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Druhy obchodů.</li> <li>Nakupování, způsob platby.</li> </ul>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>vyjmenuje části lidského těla;</li> <li>popíše zdravotní problémy, nemoci, jejich příznaky;</li> <li>diskutuje o svém způsobu života;</li> </ul>	<b>Péče o zdraví</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lidské tělo.</li> <li>Zdraví -nemoci.</li> <li>Návštěva u lékaře.</li> <li>Zdravý způsob života.</li> </ul>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>vyjmenuje různé budovy ve městě;</li> <li>dokáže se zeptat na cestu;</li> <li>popíše své bydliště /místo, kde žije/;</li> <li>popíše trasu podle obrázku a užívá správných předložek;</li> </ul>	<b>Město.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Názvy budov ve městě.</li> <li>Určení místa a směru.</li> <li>Zeptání se na cestu neznámého člověka.</li> <li>Popis cesty z bydliště do školy.</li> </ul>	<b>3</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>vyjmenuje a pohovoří o médiích;</li> <li>dovede vyjádřit, kterým médiím dává přednost, jak jej ovlivňují;</li> </ul>	<b>Multimédia.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Druhy médií.</li> <li>Úloha médií, jejich vliv, pozitivní a negativní dopad.</li> </ul>	<b>2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná obsahové i formální náležitosti životopisu;</li> <li>napiše vlastní životopis;</li> </ul>	<b>Životopis.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Obsah a forma životopisu.</li> </ul>	<b>1</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>vyjmenuje všechny druhy dopravy;</li> <li>uvede způsoby přepravování osob a nákladu;</li> <li>popíše základní části dopravních prostředků;</li> <li>umí pojmenovat nástroje a přístroje potřebné k opravě dopravního prostředku;</li> <li>dokáže se zeptat na spoj, zjistí podrobnosti o spoji.</li> </ul>	<b>Doprava.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Druhy dopravních prostředků.</li> <li>Popis osobního a nákladního auta.</li> <li>Kolo, letadlo, vlak.</li> <li>Způsoby přepravování.</li> <li>Informace.</li> </ul>	<b>7</b>

## **Učební osnova**

### **7.3. Občanská nauka**

**Název ŠVP: Cukrářské práce**

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

**Celkový počet hodin: 96**

**Platnost: od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem**

## **Pojetí vyučovacího předmětu**

### **Obecné cíle**

Cílem výuky v občanské nauce je připravit žáky na aktivní život v demokratické společnosti. Směřuje proto především k pozitivnímu ovlivňování hodnotové orientace žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými aktivními občany svého demokratického státu, aby jednali odpovědně a uvážlivě nejen ku vlastnímu prospěchu, ale též pro veřejný zájem a prospěch. Občanská nauka má naučit žáky porozumět společnosti a světu, kde žijí, uvědomovat si vlastní identitu (tj. totožnost – tzn. kdo jsou z hlediska národa, území, náboženství, s jakým vzorem nebo partou mladých lidí se oni sami ztotožňují, jaký mají, nebo chtějí mít životní styl...), a nenechat se manipulovat.

Osvojených vědomostí využijí žáci ve styku s jinými lidmi a různými institucemi, při řešení otázek svého občanského rozhodování i při řešení problémů osobního, právního i sociálního charakteru.

### **Charakteristika vzdělávání**

Žák se v tomto předmětu naučí 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 rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení svých problémů osobního, právního a sociálního charakteru.

Žák získává přehled o problémech v soužití různých společenských skupin, o možnostech zapojení občana do života demokratického státu.

Žák získává a hodnotí informace z různých zdrojů a dokáže je využívat.

### **Směřování výuky formování a posilování těchto pozitivních citů, postojů, hodnot a preferencí**

V předmětu občanská nauka usilujeme o to, aby žák:

- měl vhodnou míru sebevědomí a byl schopen sebehodnocení;
- jednal odpovědně a žil čestně;
- jednal prosociálně, tj. jako eticky (morálně) vyzrálý člověk – snažil se být užitečný jinému člověku, skupině lidí nebo nějakému dobrému cíli a neočekával za to žádnou odměnu;
- projevoval občanskou aktivitu, vážil si demokracie a svobody, preferoval demokratické hodnoty a přístupy před nedemokratickými, vystupoval zejména proti korupci, kriminalitě, jednal v souladu s humanitou a vlastenectvím, s občanskými ctnostmi, respektoval lidská práva, chápal meze lidské svobody a tolerance, jednal odpovědně a solidárně;
- přemýšlel o skutečnosti kolem sebe, utvořil si vlastní úsudek, nenechal se manipulovat;
- uznával, že lidský život je vysokou hodnotou, a proto je třeba si ho vážit a chránit jej;
- na základě vlastní identity cítil identitu jiných lidí, považoval je za stejně hodnotné, jako sebe sama – tedy oprostil se ve vztahu k jiným lidem od předsudků, netolerantního jednání a nesnášenlivosti;

- zlepšoval a chránil životní prostředí, jednal ekologicky;
- vážil si hodnot lidské práce, jednal hospodárně, odpovědně řešil své finanční záležitosti, neničil majetek, ale pečoval o něj, snažil se zanechat po sobě něco pozitivního pro vlastní blízké lidi i pro širší komunitu.

## Pojetí výuky

Základem výuky je výklad a řízená diskuse žáků k probíranému tématu. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a vyjadřování vlastních názorů v diskusích.

Jsou používány tyto metody:

- metody motivační: počáteční zjišťování znalostí, dovedností a postojů (propojení s praxí), demonstrace, hry, soutěže, řešení konfliktů a jiných situací běžného života;
- metody fixační: opakování učiva ústní i písemné, domácí práce, dialogické slovní metody (rozhovor, diskuse);
- metody expoziční: vyprávění, čtení krátkých ilustračních příběhů, vysvětlování, referáty, práce s učebnicí nebo s učebním textem, práce s denním tiskem, zápisy na tabuli, využití dataprojektoru a počítače.

Součástí výuky jsou besedy s různými hosty, exkurze, návštěvy výstav atd.

## Hodnocení výsledků žáků

Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok. Důraz se klade nikoliv na sumu teoretických poznatků, ale na přípravu na praktický život. Tento kurikulární rámec má výrazně výchovný charakter (etická výchova). V poznatkové oblasti by měl vést k lepšímu porozumění mnohotvárnosti dnešního světa, k porozumění nárokům, které na lidi život v současné době klade, a také k získání potřebných klíčových kompetencí. Rozsah faktografie, hloubkou dovedností a rozvoj kompetencí stanoví individuálně učitel, a to podle reálných možností svých žáků.

Významnou úlohu má rozvíjení finanční a mediální gramotnosti žáků důležitých kompetencí, kterými by měl být vybaven člověk dnešní doby.

Finanční gramotností se rozumí schopnost člověka řešit své sociální a finanční záležitosti. Jde o soubor vědomostí, dovedností a postojů, které vytvářejí předpoklad pro tuto schopnost finančně se zabezpečit. Např. odpovědně spravovat osobní a rodinný rozpočet, využívat různé spořicí, úvěrové a pojišťovací produkty, promyšleně investovat volné finanční prostředky. Mediální gramotností se rozumí schopnost kriticky přistupovat k masovým médiím (televize, rozhlas, tisk, internet) a vybírat si jejich nabídky užitečné a kvalitní produkty pro své potřeby – pro poučení i pro zábavu.

## Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Předmět má velké možnosti přispět k rozvoji klíčových kompetencí, zvláště jde o kompetence ke komunikaci, k učení, práci a spolupráci s ostatními lidmi, práci s informacemi a jejich kritickému zhodnocení. Slouží k uvědomění si demokratických principů a demokratického soužití, vede k úctě k životnímu prostředí a jeho ochraně, podporuje vědomí odpovědnosti za vlastní život a zdraví.

Žák:

- aktivně se zúčastňuje diskusí, formuluje a obhajuje své názory a postoje, respektuje názory druhých;
- formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle;
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu;
- přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů, nepodléhá předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

## 1. ročník – 33 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<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>dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích;</li> <li>uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot;</li> <li>vysvětlí, kam by se mohl obrátit, když se dostane do sociální situace, kterou nezvládne vlastními silami;</li> </ul>	<p><b>Člověk v lidském společenství.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lidská společnost a společenské skupiny.</li> <li>Pravidla a normy chování ve společnosti.</li> <li>Vztahy mezi lidmi.</li> <li>Mezilidská komunikace.</li> <li>Odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě.</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>objasní funkci a význam rodiny pro jednotlivce i pro společnost;</li> <li>sestaví rozpočet jednotlivce a 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>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 a RPSN (roční procentní sazba nákladů);</li> <li>uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti;</li> <li>objasní šikanu a její důsledky, a také drogovou problematiku;</li> <li>objasní význam dobrých sousedských vztahů a solidarity v komunitě;</li> </ul>	<p><b>Malé sociální skupiny a vztahy v nich.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rodina a její význam, vztahy mezi generacemi.</li> <li>Rozpočet jednotlivce a domácnosti.</li> <li>Řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů.</li> <li>Třída a vrstevníci, přátelství a kamarádství.</li> <li>Komunita, sousedství.</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí jednotlivé pojmy a objasní rozdíly mezi nimi;</li> <li>na konkrétních případech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo</li> </ul>	<p><b>Velké sociální skupiny a vztahy v nich.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Dav, publikum, populace, veřejnost.</li> </ul>	7

<p>konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyvodí z pozorování života kolem sebe příčiny sociální nerovnosti a chudoby, uvede postupy, jimiž lze do jisté míry chudobu řešit;</li> <li>• je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, v politice...);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rasy, národy a národnosti.</li> <li>• Většina a menšiny ve společnosti – klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití.</li> <li>• Migrace v současném světě, migranti, azylanti.</li> <li>• Sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti.</li> <li>• Solidarita a principy solidarity.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí, co se rozumí rovnoprávností mužů a žen;</li> <li>• na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování generové rovnosti (rovnosti mužů a žen);</li> <li>• dokáže určit, jaký partner je nevhodný pro manželství nebo dlouhodobý vztah;</li> <li>• uvede, co je nejdůležitější pro budování dobrých vztahů v manželství;</li> </ul>	<p><b>Vztahy mezi pohlavími.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti.</li> <li>• Hledání a výběr životního partnera.</li> <li>• Vztahy mezi manžely.</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy;</li> <li>• vysvětlí, čím mohou být nebezpečné náboženské sekty a náboženská nesnášenlivost;</li> </ul>	<p><b>Náboženství a církve v současném světě.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Víra a ateismus.</li> <li>• Náboženství a církve.</li> <li>• Náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus.</li> </ul>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí funkci hromadných sdělovacích prostředků;</li> <li>• popíše způsoby ovlivňování veřejnosti a najde jejich konkrétní současné příklady;</li> <li>• aplikuje kritický odstup k médiím, využívá jejich nabídku pro svou zábavu i osobnostní rozvoj;</li> <li>• objasní principy reklamy a způsob ovlivňování lidí, posoudí její vliv na životní způsob občanů;</li> </ul>	<p><b>Média.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Svobodný přístup k informacím.</li> <li>• Média (tisk, televize, rozhlas, internet), funkce médií, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení.</li> <li>• Podstata a principy reklamy, etika a morální kodex reklamy.</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>• orientuje se v sociální politice státu, dovede vyhledat pomoc na příslušném sociálním odboru v konkrétní tíživé životní situaci;</li> <li>• dokáže vyjmenovat základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech - včetně práv dětí, popíše kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožována nebo porušována;</li> <li>• uvede příklad, jak mohou rodiče ovlivňovat výchovu svých dětí.</li> </ul>	<p><b>Státní sociální politika.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sociální zabezpečení občanů.</li> <li>• Manželé a partneři.</li> <li>• Děti v rodině, domácí násilí.</li> </ul>	3

## 2. ročník – 33 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>objasní podstatu demokratického a totalitního režimu;</li> <li>objasní úlohu demokratického státu</li> <li>popíše český politický systém;</li> <li>zná a popíše strukturu veřejné správy a samosprávy, objasní rozdíly mezi nimi;</li> </ul>	<p><b>Člověk jako občan.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Stát - vznik a podstata státu.</li> <li>Funkce státu.</li> <li>Ústava a politický systém ČR.</li> <li>Struktura veřejné správy, obecní a krajské samosprávy.</li> </ul>	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí pojem demokracie a definuje znaky demokratického systému;</li> <li>uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu občan povinnosti;</li> <li>uvede příklady jednání, které demokratizaci ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost...);</li> <li>uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit;</li> <li>popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran;</li> <li>vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky;</li> <li>v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání lidí kolem sebe;</li> <li>v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi a etikou), od špatného nedemokratického jednání;</li> </ul>	<p><b>Demokracie.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Základní hodnoty a principy demokracie.</li> <li>Politika, politické strany.</li> <li>Volby a volební právo.</li> <li>Povinnosti občana v demokracii.</li> <li>Občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití.</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorování jednání lidí kolem sebe;</li> <li>vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné;</li> </ul>	<p><b>Hrozby demokracie.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Politický radikalismus a extremismus.</li> <li>Neonacismus, rasismus, antisemitismus, xenofobie apod.</li> <li>Aktuální česká extrémistická scéna a její symbolika.</li> <li>Mládež a extremismus.</li> </ul>	4

<ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní podstatu práva, právního státu, právních vztahů;</li> <li>• uvede, kdy má člověk trestní odpovědnost;</li> </ul>	<p><b>Člověk a právo.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Právo a spravedlnost.</li> <li>• Právní stát.</li> <li>• Právní ochrana občanů a právní vztahy.</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže rozčlenit soustavu soudů od nejnižšího po nejvyšší stupeň;</li> <li>• popíše činnost soudů, advokacie a notářství;</li> <li>• uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost;</li> <li>• dovede vyhledat příslušnou právní instituci a pomoci při řešení konkrétního problému;</li> </ul>	<p><b>Soustava právních institucí v ČR.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Soustava soudů v ČR.</li> <li>• Právní povolání (notáři, advokáti, soudcové).</li> <li>• Probační a mediační služba.</li> <li>• Veřejný ochránce lidských práv.</li> </ul>	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>• opíše, jaké základní závazky vyplývají z vlastnického práva;</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> <li>• na příkladu vysvětlí, jak bude uplatňovat práva spotřebitele;</li> <li>• vysvětlí práva a povinnosti vyplývající ze vztahu mezi dětmi a rodiči, mezi manželi, vyživovací povinnost;</li> <li>• vysvětlí význam trestu a rozliší druhy trestů;</li> <li>• vysvětlí úkoly orgánů činných v trestním řízení;</li> <li>• zná a na příkladech vysvětlí práva a povinnosti občanů v trestním řízení;</li> <li>• dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...);</li> <li>• na příkladech objasní rozdíly mezi trestním zákonem pro mládež a pro dospělé a odůvodní tyto rozdíly.</li> </ul>	<p><b>Právní minimum.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Právo a mravní odpovědnost v běžném životě.</li> <li>• Smlouvy.</li> <li>• Právo vlastnické.</li> <li>• Odpovědnost za škodu, práva spotřebitele.</li> <li>• Právo trestní, trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření.</li> <li>• Orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud).</li> <li>• Kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech.</li> <li>• Kriminalita páchaná mladistvými.</li> </ul>	9

## 3. ročník – 30 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí, co má vliv na cenu zboží;</li> <li>stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa, období...;</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.</li> <li>Zboží, nabídka, poptávka, stanovení ceny.</li> </ul>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>dovede vyhledat nabídky zaměstnání, dovede kontaktovat zaměstnavatele a úřad práce</li> <li>umí prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti</li> <li>popíše, co má obsahovat pracovní smlouva</li> <li>orientuje se v pracovněprávních záležitostech, dovede vyhledat poučení a pomoc;</li> </ul>	<p><b>Zaměstnání.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Hledání zaměstnání, služby úřadů práce.</li> <li>Nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti.</li> <li>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> </ul>	7
<ul style="list-style-type: none"> <li>dovede si zřídit peněžní účet a sleduje pohyb peněz na svém účtu;</li> <li>používá nejběžnější platební nástroje, smění peníze za použití kursovního 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 si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám;</li> <li>vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění;</li> <li>dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci;</li> </ul>	<p><b>Peníze.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk (v tuzemské a zahraniční měně).</li> <li>Inflace.</li> <li>Pojištění (sociální, zdravotní a komerční).</li> <li>Mzda časová a úkolová.</li> <li>Daně, daňové přiznání.</li> <li>Služby peněžních ústavů.</li> <li>Pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům.</li> </ul>	8



<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 naše státní symboly</li> <li>• uvede příklady velmocí, zemích vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě);</li> <li>• na příkladech 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>• dokáže vysvětlit vlastními slovy, co je kulturní dědictví a jak je rozdělujeme;</li> <li>• je si vědom problematiky znečištění životního prostředí a dokáže navrhnout řešení tohoto problému (např. obnovitelné zdroje energie, ochrana vody, půdy a ovzduší);</li> </ul>	<p><b>Česká republika, Evropa a svět.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Česká republika na mapě Evropy.</li> <li>• České státní a národní symboly.</li> <li>• ČR a její sousedé.</li> <li>• Bohaté a chudé země, velmoci.</li> <li>• Ohniska napětí v soudobém světě.</li> <li>• Globální problémy světa.</li> <li>• Péče o kulturní dědictví, tradice a zvyky.</li> <li>• Životní prostředí a péče o něj.</li> </ul>	7
<ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům;</li> <li>• vysvětlí funkci OSN a NATO;</li> <li>• uvede konkrétní příklady činnosti OSN ve světě při ochraně míru;</li> <li>• na příkladu (z médií nebo jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem.</li> </ul>	<p><b>ČR a evropská integrace.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• EU, její orgány a cíle.</li> <li>• Zahraniční politika ČR.</li> <li>• Činnost OSN a NATO.</li> <li>• Nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě.</li> </ul>	5

## **Učební osnova**

### **7.4. Matematika**

**Název ŠVP: Cukrářské práce**

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

**Celkový počet hodin: 100**

**Platnost: od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem**

#### **Pojetí vyučovacího předmětu**

##### **Obecné cíle:**

- zprostředkovat žákům matematické poznatky, které jsou potřebné v odborném a dalším vzdělávání i praktickém životě;
- rozvíjet numerické dovednosti a návyky v návaznosti na základní školu;
- orientovat se v matematickém textu a porozumět zadání matematické úlohy;
- efektivně numericky počítat, používat a převádět běžně používané jednotky (délky, hmotnosti, času, objemu, povrchu, rovinného úhlu apod.);
- matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě;
- umět vyhodnotit informace získané z různých zdrojů reálných situací – grafů, diagramů a tabulek;
- správně se matematicky vyjadřovat;
- zkoumat a řešit problémy;
- podílet se na rozvoji logického myšlení;
- přispívat k formování žádoucích rysů osobnosti žáků jako je vytrvalost, houževnatost a kritičnost.

##### **Charakteristika učiva:**

- obsahově navazuje na učivo matematiky základní školy a zaměřuje se na rozšiřování poznatků ve vybraných okruzích učiva:
  - číselné obory;
  - mocniny a odmocniny;
  - jednoduché lineární rovnice;
  - funkce přímé úměrnosti;
  - stereometrie – základní vlastnosti jednoduchých těles;
- učivo je členěno na složku základní (stěžejní): číselné obory, jednoduché lineární rovnice, planimetrie, stereometrie, která umožňuje zvládnout hlavní činnosti v praxi a doplňkovou: mocniny, funkce, výrazy, jednoduché využití statistiky, která povede k dalšímu profesnímu rozvoji žáka v následujícím období v kontinuitě s jeho sebevzděláváním dle stávajících potřeb praxe;
- z daných okruhů bude vycházet posílení logického myšlení, užití počítačové techniky při denní činnosti a schopnost žáka reagovat na proměnlivé požadavky současnosti operativním způsobem.

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

Při výuce matematiky by měli žáci získat důvěru ve vlastní schopnosti, najít vhodnou míru sebevědomí a sebeodpovědnosti, posílit vlastnosti jako např. přesnost, houževnatost, důslednost, komunikativnost apod.

**Pojetí výuky:**

- vyučování probíhá ve třídě nebo v učebně ICT;
- při výkladu jsou používány vhodné modely a názorné pomůcky;
- propojení teorie a praxe formou aplikace matematické problematiky při dílenské činnosti, kde žáci prokáží svůj hlubší zájem o dílčí témata probíraného učiva ve vztahu k budoucí profesi;
- použití internetu a výukového softwaru při vlastní činnosti i při výuce;
- konzultace obtížných partií látky individuálně nebo prostřednictvím elektronické komunikace mezi žáky a pedagogem.

**Hodnocení výsledků žáků:**

- dvakrát za pololetí žák vypracuje složitější písemnou práci;
- každý měsíc jsou žákovy vědomosti prověřeny menší písemnou prací;
- hodnocení známkou nebo bodovým systémem;
- hodnocení činnosti žáků alternativní bodovou stupnicí umožňující ovlivnit klasifikaci žáka v pozitivním slova smyslu při zohlednění jeho aktivity;
- důraz bude kladen zejména na:
  - numerické aplikace;
  - přesnost grafického projevu;
  - dovednosti řešit problémy;
  - dovednosti využívat informační technologie a pracovat s informacemi.

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

- plně rozvíjí všechny matematické kompetence;
- napomáhá k logickému řešení problémů;
- klade důraz na dovednost řešit problémy;
- napomáhá využívat informační technologie a pracovat s informacemi;
- rozumí grafům, diagramům a tabulkám;
- formou slovních úloh pomáhá řešit některé okruhy průřezových témat Člověk a svět práce (mzda, daně) a Člověk a životní prostředí.

**Rozpis učiva a výsledků vzdělávání****1. ročník – 50 hodin**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• správně zapíše číslice, dokáže zapsat přirozené číslo;</li> <li>• zakreslí přirozené číslo na číselnou osu;</li> <li>• provádí aritmetické operace s přirozenými čísly;</li> <li>• umí pomocí kalkulačtoru vypočítat mocniny a odmocniny přirozených čísel;</li> <li>• dokáže zaokrouhlit přirozené a desetinné číslo;</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>• Mocniny a odmocniny.</li> <li>• Čísla desetinná.</li> <li>• Jednotky a jejich převody.</li> <li>• Procento a procentová část, úrok.</li> <li>• Planimetrie.</li> </ul>	<b>50</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• používá různé zápisy racionálního čísla;</li> <li>• vypočítá jednoduché aritmetické operace se zlomky, zlomek vyjádří graficky;</li> <li>• zapíše a přečte desetinné číslo;</li> <li>• znázorní desetinné číslo na číselné ose a zvládne porovnat dvě desetinná čísla;</li> <li>• orientuje se v matematickém textu a umí matematizovat reálné situace v jednoduchých slovních úlohách;</li> <li>• zaokrouhlí desetinné číslo;</li> <li>• znázorní reálné číslo na číselné ose, zná pojem záporného čísla;</li> <li>• zvládá převody jednotek délky, hmotnosti, času;</li> <li>• řeší jednoduché úlohy s procenty, vyjádří jedno procento, výpočte základ, procentovou část;</li> <li>• vypočítá úrok;</li> <li>• vyjmenuje základní pojmy z planimetrie, využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů;</li> <li>• sestrojí trojúhelník a různé druhy rovnoběžníků, definuje vlastnosti lichoběžníku;</li> <li>• pomocí tabulek a kalkulátoru dokáže vypočítat obvody a obsahy základních rovinných útvarů.</li> </ul>		
---	--	--

## 2. ročník – 50 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše výraz, rozliší výraz číselný a výraz s proměnnou;</li> <li>• umí s pomocí kalkulátoru určit hodnotu číselného výrazu;</li> <li>• samostatně vypočítá jednoduchý výraz a umí jej upravit;</li> <li>• vysvětlí pojem rovnosti;</li> <li>• řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé;</li> <li>• dokáže použít trojčlenku v jednoduchých úlohách z praxe;</li> </ul>	<p><b>Výrazy a jejich úpravy, řešení lineární rovnice.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Výraz, zápis, hodnota číselných výrazů.</li> <li>• Výrazy s proměnnou, dosazování, hodnota.</li> <li>• Pojem rovnosti, zápis.</li> <li>• Výpočet jednoduché lineární rovnice, ověření zkouškou.</li> <li>• Přímá a nepřímá úměrnost v jednoduchých úlohách.</li> </ul>	<p><b>15</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• určí z předpisu tabulku lineární funkce;</li> <li>• znázorní graf této funkce;</li> <li>• dokáže, zda je funkce rostoucí a klesající;</li> </ul>	<p><b>Funkce.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nákres grafu ze zadaného předpisu.</li> <li>• Určení grafu přímé a nepřímé úměrnosti.</li> <li>• Funkce rostoucí a klesající.</li> </ul>	<p><b>5</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin;</li> <li>• narýsuje krychli, kvádr, válec a popíše je;</li> <li>• pomocí tabulek vyhledá vzorce a s pomocí kalkulačky určí povrch a objem základních těles;</li> </ul>	<p><b>Výpočet objemů a povrchů těles.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rovina, zobrazení, vzájemná poloha dvou rovin.</li> <li>• Zobrazení a nákresy základních těles.</li> <li>• Výpočet objemu a povrchu krychle, kvádrů a válce z oboru.</li> </ul>	<p><b>15</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zakreslí a zobrazí data do jednoduchých diagramů;</li> <li>• umí se v diagramech orientovat;</li> <li>• dokáže s pomocí internetu najít použití diagramů v praxi;</li> <li>• vypočítá aritmetický průměr;</li> <li>• vypočítá jednoduché úlohy mzdy, mzdu dokáže zdanit.</li> </ul>	<p><b>Práce s daty.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zobrazení a kreslení různých druhů diagramů.</li> <li>• Čtení z jednoduchých grafů.</li> <li>• Vyhledávání různých grafů a diagramů pomocí internetu.</li> <li>• Člověk a svět práce - jednoduché výpočty mzdy, aritmetického průměru a daně ze mzdy.</li> </ul>	<p><b>15</b></p>

## **Učební osnova**

### **7.5. Tělesná výchova**

**Název ŠVP: Cukrářské práce**

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

**Celkový počet hodin: 96**

**Platnost: od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem**

#### **Pojetí vyučovacího předmětu**

##### **Obecné cíle:**

- vybavit žáky znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a bezpečnost;
- rozvinout a podpořit chování a postoje žáků ke zdravému způsobu života a celoživotní odpovědnosti za své zdraví;
- vede žáky k tomu, aby znali potřeby svého těla v jeho biopsychosociální jednotě a rozuměli tomu, jak působí výživa, životní prostředí, pohybové aktivity, stres, jednostranné činnosti, disharmonické mezilidské vztahy a jiné vlivy na zdraví; důraz se klade na výchovu proti závislostem na alkoholu, tabákových výrobcích, drogách, doplňcích výživy, hracích automatech, internetu aj., proti medii vnucovanému ideálu tělesné krásy mladých lidí a na výchovu k odpovědnému přístupu k sexu;
- v tělesné výchově se usiluje zejména o výchovu a vzdělávání pro celoživotní provádění pohybových aktivit a rozvoj pozitivních vlastností osobnosti;
- žáci jsou vedeni k pravidelnému provádění pohybových činností, ke kvalitě v pohybovém učení, ke kompenzování negativních vlivů způsobu života;
- k čestné spolupráci při společných aktivitách a soutěžích;
- v tělesné výchově se rozvíjejí jak pohybově nadaní, tak zdravotně oslabení žáci.

##### **Charakteristika učiva:**

- obsah navazuje na poznatky a dovednosti, které žáci získali na základní škole;
- oblast vzdělávání pro zdraví zahrnuje jednak učivo potřebné k péči o zdraví a k ochraně člověka za mimořádných událostí;
- seznamuje s odbornou terminologií a využitím nových informačních technologií při sportovních aktivitách.

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

- preferovat takový způsob života, aby byly zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovány;
- využívat pravidelné pohybové aktivity v denním režimu a k celoživotní péči o zdraví;
- vyrovnávat nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž;
- usilovat o dosažení sportovní a pohybové gramotnosti;
- pociťovat radost a uspokojení z prováděné tělesné činnosti;
- dosáhnout optimálního tělesného a pohybového rozvoje v rámci svých možností;
- kontrolovat a ovládat své jednání, chovat se odpovědně v zařízeních tělesné výchovy a sportu, při pohybových činnostech vůbec.

**Hodnocení výsledků žáků:**

- za změny k postoji a péči o své zdraví;
- v tělesné výchově za změnu ve vlastním výkonu – dovednosti, za zvládnutí konkrétního splnitelného cíle;
- za zájem o tělesnou výchovu a sport;
- za snahu prakticky využívat některé osvojené pohybové činnosti v denním režimu;
- za účast v soutěžích školy a její reprezentaci.

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

- získávat poznatky k celoživotní odpovědnosti za své zdraví, vážit si zdraví jako jedné z prvořadých hodnot a cílevědomě je chránit; rozpoznat, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví;
- racionálně jednat v situacích osobního a veřejného ohrožení;
- chápat, jak vlivy životního prostředí působí na zdraví člověka;
- vyrovnávat nedostatek pohybu a kompenzovat jednostrannou tělesnou a duševní zátěž;
- dosáhnou optimálního pohybového rozvoje v rámci svých možností;
- kontrolovat a ovládat své jednání i pravidla fair-play.

**Rozpis učiva a výsledků vzdělávání****1. ročník – 33 hodin**

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku;</li> <li>• popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus;</li> <li>• orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech;</li> <li>• dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací;</li> <li>• vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví;</li> </ul>	<b>Péče o zdraví.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdraví.</li> <li>• Činitelé ovlivňující zdraví.</li> <li>• Pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky.</li> <li>• Prevence úrazů a nemocí.</li> <li>• Mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama.</li> </ul>	<b>1</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• volí sportovní vybavení – výstroj a výzbroj odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízením, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat;</li> <li>• ovládá teoretické poznatky „význam pohybu pro zdraví“ odborné názvosloví;</li> </ul>	<b>Tělesná výchova.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bezpečnost a hygiena v TV.</li> <li>• Nástupy a hlášení.</li> <li>• Test všeobecné pohybové zdatnosti.</li> </ul>	<b>1</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost;</li> <li>• umí uplatňovat zásady atletického tréninku (úseky, běžecká abeceda, vrhačská abeceda);</li> <li>• dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců eventuelně</li> </ul>	<b>Atletika.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technika běhu v různých podmínkách, 200 m, 400 m.</li> <li>• Startovní polohy sprint na 60 m.</li> <li>• Vytrvalostní běh na 1500 m a 3000 m.</li> <li>• Běh v terénu.</li> </ul>	<b>12</b>

<p>štafet;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>zná nebezpečí užívání dopingu;</li> <li>zná atletickou terminologii;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Štafety, rozvoj všeobecné vytrvalosti, trojskok.</li> <li>Skok daleký. Hod oštěpem.</li> <li>Vrh koulí z místa a vrhačská abeceda (váha dle věkové kategorie).</li> <li>Atletická abeceda.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva;</li> <li>dovede rozlišit jednání fair play od nespportovního chování;</li> <li>komunikuje při pohybových činnostech;</li> <li>dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii;</li> <li>ovládá pravidla jednotlivých her;</li> <li>dovede se zapojit do organizace hry a turnaje;</li> <li>dokáže zapisovat do herního protokolu;</li> <li>umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;</li> <li>dovede uplatňovat techniku a základy taktiky u těchto her;</li> </ul>	<p><b>Pohybové hry.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Drobné hry.</li> <li>Sportovní hry.</li> <li>Volejbal – systém hry, nácvik činnosti v poli.</li> <li>Kopaná – abeceda kopané.</li> <li>Florbal.</li> <li>Házená.</li> <li>Stolní tenis.</li> <li>Nohejbal.</li> </ul>	12
<ul style="list-style-type: none"> <li>uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách, záchrana a dopomoc;</li> <li>dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců;</li> <li>umí sestavit soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci;</li> <li>umí si připravit kondiční program osobního rozvoje a vyhodnocovat jej;</li> <li>ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil i vzhledem k požadavkům budoucího povolání;</li> <li>uplatňuje osvojené způsoby relaxace;</li> <li>je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy;</li> </ul>	<p><b>Gymnastika a tance – chlapci.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Akrobacie-přemet stranou.</li> <li>Skrčka přes bednu.</li> <li>Přeskok přes kozu.</li> <li>Akrobacie – kotouly vpřed.</li> <li>Akrobacie - kotouly vzad.</li> <li>Akrobacie - stoj na hlavě.</li> <li>Akrobacie - stoj na rukou.</li> </ul> <p><b>Gymnastika a tance – děvčata.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cvičení s náčiním-švihadla.</li> <li>Přeskok přes kozu.</li> <li>Akrobacie – přemet stranou.</li> <li>Akrobacie - kotouly vpřed.</li> <li>Akrobacie - kotouly vzad.</li> <li>Akrobacie - stoj na hlavě.</li> <li>Akrobacie - stoj na rukou.</li> <li>Rytmická gymnastika – cvičení bez náčiní a s náčiním, kondiční programy cvičení s hudbou.</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>ovládá překonávání překážek, zmírňování následků pádů;</li> <li>uplatňuje zásady jednání v situacích osobního ohrožení;</li> </ul>	<p><b>Úpoly.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pády – technika, přetahy, přetlaky.</li> <li>Základní sebeobrana – vnější a horní kryt.</li> </ul>	1



<ul style="list-style-type: none"> <li>• volí sportovní výstroj a výzbroj, vhodné oblečení vzhledem ke klimatickým podmínkám, dovede je udržovat a ošetřovat;</li> <li>• je obeznámen se zásadami první pomoci na horách;</li> <li>• ovládá praktické zvládnutí (např. znehybnění) zraněné končetiny apod.</li> </ul>	<p><b>Lyžování (příležitostně).</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Základy sjezdového lyžování (zatačení, zastavování, sjíždění i přes terénní nerovnosti).</li> <li>• Základy snowboardingu.</li> <li>• Chování při pobytu v horském prostředí.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• volí sportovní výstroj a výzbroj, vhodné oblečení, dovede je udržovat a ošetřovat</li> <li>• zásady první pomoci;</li> </ul>	<p><b>Bruslení (příležitostně).</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Základy bruslení.</li> <li>• Základy ledního hokeje.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• první pomoc, nebezpečí číhající v přírodě zásady chování při pobytu v přírodě;</li> <li>• chová se v přírodě ekologicky;</li> <li>• využívá různých forem turistiky;</li> <li>• volí vhodnou výstroj, dovede ji ošetřovat;</li> <li>• poranění při hromadném zasažení obyvatel;</li> </ul>	<p><b>Turistika a pobyt v přírodě (příležitostně).</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Příprava turistické akce.</li> <li>• Orientace v krajině.</li> <li>• Orientační běh.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy;</li> <li>• pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti či výkonu;</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>• Motorické testy.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže zapisovat, rozhodovat a sledovat výkony jednotlivců;</li> <li>• dovede soutěžit dle pravidel fair play;</li> </ul>	<p><b>Celoškolní soutěže.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kopaná, volejbal.</li> <li>• Atletika, florbal.</li> <li>• Stolní tenis.</li> </ul>	
	<p><b>Reprezentace školy.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• V soutěžích pořádaných ASŠK.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá poskytnutí první pomoci sobě a jiným;</li> </ul>	<p><b>První pomoc.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Úrazy a náhlé zdravotní příhody.</li> <li>• Stavy bezprostředně ohrožující život.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• umí zvolit vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví;</li> <li>• je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit.</li> </ul>	<p><b>Zdravotní tělesná výchova.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení.</li> <li>• Pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě.</li> <li>• Kontraindikované pohybové aktivity.</li> </ul>	

## 2. ročník – 33 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku;</li> <li>• popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus;</li> <li>• orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech;</li> <li>• dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací;</li> <li>• vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví</li> </ul>	<b>Péče o zdraví.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdraví.</li> <li>• Činitelé ovlivňující zdraví.</li> <li>• Pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky.</li> <li>• Prevence úrazů a nemocí.</li> <li>• Mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama.</li> </ul>	1
<ul style="list-style-type: none"> <li>• volí sportovní vybavení – výstroj a výzbroj odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízením, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat;</li> </ul>	<b>Tělesná výchova.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Úvodní celek.</li> <li>• Bezpečnost a hygiena v TV.</li> <li>• Nástupy a hlášení.</li> <li>• Test všeobecné pohybové zdatnosti.</li> </ul>	1
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá teoretické poznatky „význam pohybu pro zdraví“, odborné názvosloví;</li> <li>• dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost;</li> <li>• umí uplatňovat zásady atletického tréninku (úseky, běžecká abeceda, vrhačská abeceda);</li> <li>• dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců eventuelně štafet;</li> <li>• zná nebezpečí užívání dopingu;</li> <li>• zná atletickou terminologii;</li> </ul>	<b>Atletika.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technika běhu v různých podmínkách, startovní polohy.</li> <li>• Sprinty na 100 m, 200 m a 400 m.</li> <li>• Vytrvalostní běh na 1500 m a 3000 m.</li> <li>• Běh v terénu.</li> <li>• Štafety, rozvoj všeobecné vytrvalosti.</li> <li>• Skok daleký, trojskok.</li> <li>• Hod oštěpem.</li> <li>• Vrh koulí a zádová technika (váha dle věkové kategorie).</li> <li>• Atletická abeceda.</li> </ul>	12
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva;</li> <li>• dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního chování;</li> <li>• komunikuje při pohybových činnostech</li> <li>• dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii;</li> <li>• ovládá pravidla jednotlivých her;</li> <li>• dovede se zapojit do organizace hry, dokáže zapisovat do herního protokolu;</li> <li>• umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;</li> <li>• dovede uplatňovat základy taktiky u těchto her;</li> </ul>	<b>Pohybové hry.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Drobné hry.</li> <li>• Sportovní hry.</li> <li>• Házená – systém hry a řízená hra.</li> <li>• Kopaná – řízená hra.</li> <li>• Stolní tenis.</li> <li>• Florbal.</li> <li>• Nohejbal.</li> </ul>	12

<ul style="list-style-type: none"> <li>• uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách, záchrana a pomoc;</li> <li>• dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců;</li> <li>• umí sestavit soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci, umí si připravit kondiční program osobního rozvoje a vyhodnocovat jej;</li> <li>• ovládá kompenzační cvičení;</li> <li>• k regeneraci tělesných a duševních sil, i k vzhledem k požadavkům budoucího povolání;</li> </ul>	<p><b>Gymnastika a tance – chlapci.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Akrobacie-přemet stranou.</li> <li>• Skrčka přes bednu.</li> <li>• Přeskok přes kozu.</li> <li>• Akrobacie – kotouly vpřed.</li> <li>• Akrobacie - kotouly vzad</li> <li>• Akrobacie - stoj na hlavě.</li> <li>• Akrobacie - stoj na rukou</li> </ul> <p><b>Gymnastika a tance – děvčata.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cvičení s náčiním-švihadla.</li> <li>• Přeskok přes kozu.</li> <li>• Akrobacie – přemet stranou.</li> <li>• Akrobacie - kotouly vpřed.</li> <li>• Akrobacie - kotouly vzad.</li> <li>• Akrobacie - stoj na hlavě.</li> <li>• Akrobacie - stoj na rukou</li> <li>• Rytmická gymnastika – cvičení bez náčiní a s náčiním, kondiční programy cvičení s hudbou.</li> <li>• Tance.</li> </ul>	<p><b>6</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá překonávání překážek;</li> <li>• zmírňování následků pádů uplatňuje zásady jednání v situacích osobního ohrožení;</li> </ul>	<p><b>Úpoly.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pády – technika, přetahy, přetlaky.</li> <li>• Základní sebeobrana – spodní kryt.</li> </ul>	<p><b>1</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• volí sportovní výstroj a výzbroj, vhodné oblečení, dovede je udržovat a ošetřovat zásady první pomoci;</li> </ul>	<p><b>Bruslení (příležitostně).</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Základy bruslení, základy ledního hokeje.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy;</li> <li>• pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti či výkonu;</li> </ul>	<p><b>Testování tělesné zdatnosti.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Motorické testy.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji;</li> <li>• dokáže zapisovat, rozhodovat a sledovat výkony jednotlivců;</li> <li>• dovede soutěžit dle pravidel fair play;</li> </ul>	<p><b>Celoškolní soutěže..</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kopaná, volejbal.</li> <li>• Atletika, florbal.</li> <li>• Stolní tenis.</li> </ul>	
	<p><b>Reprezentace školy.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• V soutěžích pořádaných různými pořadateli.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá poskytnutí první pomoci sobě a jiným;</li> </ul>	<p><b>První pomoc.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Úrazy a náhlé zdravotní příhody.</li> <li>• Stavy bezprostředně ohrožující život.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• umí zvolit vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže</li> </ul>	<p><b>Zdravotní tělesná výchova.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Speciální korektivní cvičení podle</li> </ul>	

<p>rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit.</li> </ul>	<p>druhu oslabení.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě.</li> <li>Kontraindikované pohybové aktivity.</li> </ul>	
--	---	--

### 3. ročník – 30 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku;</li> <li>popíše vliv fyzického a psychického zatížení na lidský organismus;</li> <li>orientuje se v zásadách zdravé výživy a v jejích alternativních směrech;</li> <li>dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací;</li> <li>vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví;</li> </ul>	<p><b>Péče o zdraví.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Zdraví.</li> <li>Činitelé ovlivňující zdraví.</li> <li>Pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky.</li> <li>Prevence úrazů a nemocí.</li> <li>Mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama.</li> </ul>	1
<ul style="list-style-type: none"> <li>volí sportovní vybavení – výstroj a výzbroj odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat;</li> <li>ovládá teoretické poznatky „význam pohybu pro zdraví“ odborné názvosloví;</li> </ul>	<p><b>Tělesná výchova.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bezpečnost a hygiena v tělesné výchově.</li> <li>Nástupy a hlášení.</li> <li>Test všeobecné pohybové zdatnosti.</li> </ul>	1
<ul style="list-style-type: none"> <li>dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost;</li> <li>umí uplatňovat zásady atletického tréninku (úseky, běžecká abeceda, vrhačská abeceda);</li> <li>dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců, eventuelně štafet;</li> <li>zná nebezpečí užívání dopingu;</li> <li>zná atletickou terminologii;</li> </ul>	<p><b>Atletika.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Technika běhu v různých podmínkách, startovní polohy.</li> <li>Sprinty na 100 m a 400 m.</li> <li>Vytrvalostní běh na 3000 m.</li> <li>Běh v terénu.</li> <li>Štafety, rozvoj všeobecné vytrvalosti.</li> <li>Skok daleký, trojskok.</li> <li>Hod oštěpem.</li> <li>Běh na 4x100 m.</li> <li>Vrh koulí a zádová technika (váha dle věkové kategorie).</li> <li>Atletická abeceda.</li> </ul>	11
<ul style="list-style-type: none"> <li>ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva;</li> <li>dovede rozlišit jednání fair play od</li> </ul>	<p><b>Pohybové hry.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Drobné hry.</li> <li>Sportovní hry.</li> <li>Házená – systém hry a řízená hra.</li> </ul>	11

<p>nesportovního chování;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>komunikuje při pohybových činnostech – dodržuje smluvené signály a vhodně používá odbornou terminologii;</li> <li>ovládá pravidla jednotlivých her;</li> <li>dovede se zapojit do organizace hry a turnaje, dokáže zapisovat do herního protokolu;</li> <li>umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kopaná – řízená hra.</li> <li>Stolní tenis.</li> <li>Florbal.</li> <li>Nohejbal</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách, záchrana a dopomoc;</li> <li>dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců;</li> <li>umí sestavit soubory zdravotně zaměřených cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci, umí si připravit kondiční program osobního rozvoje a vyhodnocovat jej;</li> <li>ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i k vzhledem k požadavkům budoucího povolání;</li> <li>uplatňuje osvojené způsoby relaxace</li> <li>je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy;</li> </ul>	<p><b>Gymnastika a tance – chlapci.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Akrobacie-přemet stranou.</li> <li>Skrčka přes bednu.</li> <li>Přeskok přes kozu.</li> <li>Akrobacie – kotouly vpřed.</li> <li>Akrobacie - kotouly vzad.</li> <li>Akrobacie - stoj na hlavě.</li> <li>Akrobacie - stoj na rukou .</li> <li>Akrobacie – přemet vpřed s dopomocí.</li> </ul> <p><b>Gymnastika a tance – děvčata.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cvičení s náčiním-švihadla.</li> <li>Přeskok přes kozu.</li> <li>Akrobacie – přemet stranou.</li> <li>Akrobacie - kotouly vpřed.</li> <li>Akrobacie - kotouly vzad.</li> <li>Akrobacie - stoj na hlavě.</li> <li>Akrobacie - stoj na rukou.</li> <li>Rytmická gymnastika – cvičení bez náčiní a s náčiním, kondiční programy cvičení s hudbou.</li> <li>Tance.</li> </ul>	5
<ul style="list-style-type: none"> <li>ovládá překonávání překážek, zmírňování následků pádů;</li> <li>uplatňuje zásady jednání v situacích osobního ohrožení;</li> </ul>	<p><b>Úpoly.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pády – technika, přetahy, přetlaky.</li> <li>Sebeobrana proti útoku.</li> </ul>	1
<ul style="list-style-type: none"> <li>volí sportovní výstroj a výzbroj, vhodné oblečení, dovede je udržovat a ošetřovat</li> <li>zásady první pomoci;</li> </ul>	<p><b>Bruslení (příležitostně).</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Základy bruslení.</li> <li>Základy ledního hokeje.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy;</li> <li>pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti či výkonu;</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>Motorické testy.</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže zapisovat, rozhodovat a sledovat výkony jednotlivců;</li> <li>• dovede soutěžit dle pravidel fair play;</li> </ul>	<p><b>Celoškolní soutěže.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Volejbal.</li> <li>• Florbal.</li> <li>• Stolní tenis.</li> <li>• Malá kopaná.</li> <li>• Nohejbal.</li> <li>• Atletický víceboj.</li> </ul>	
	<p><b>Reprezentace školy.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• V soutěžích pořádaných různými pořadateli.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá poskytnutí první pomoci sobě a jiným;</li> </ul>	<p><b>První pomoc.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Úrazy a náhlé zdravotní příhody.</li> <li>• Stavby bezprostředně ohrožující život.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• umí zvolit vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví;</li> <li>• je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit.</li> </ul>	<p><b>Speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě.</li> <li>• Kontraindikované pohybové aktivity.</li> </ul>	

## **Učební osnova**

### **7.6. Informatika**

**Název ŠVP: Cukrářské práce**

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

**Celkový počet hodin: 96**

**Platnost: od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem**

### **Pojetí vyučovacího předmětu**

#### **Obecné cíle**

Cílem vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích 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 dalšími běžnými aplikačním programovým vybavením (včetně specifického programového vybavení, používaného v příslušné profesní oblasti). Jedním ze stěžejních témat oblasti informačních a komunikačních technologií, a tedy i cílů výuky, je, aby žák zvládl efektivně pracovat s informacemi (zejména s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií) a komunikovat pomocí internetu. Podstatnou část vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích představuje práce s výpočetní technikou.

#### **Charakteristika učiva**

Seznamuje se základy informačních komunikačních technologií.

Umožňuje žákům využívat na uživatelské úrovni operační systém, základní kancelářský software a pracovat s dalším běžným aplikačním programovým vybavením (včetně specifického programového vybavení používaného v příslušném profesní oblasti).

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

Usilujeme o to, aby:

- žáci vnitřně přijali požadavky na bezpečné používání počítačů, aby bezpečnosti podřídili své chování na učebně;
- žáci volili ekonomicky výhodné řešení používáním vhodného technického a programového vybavení;
- přihlíželi v oblasti volby počítače nebo jeho údržby k ekologii;
- volili takové řešení, které je nejméně náročné a tudíž má nižší nároky na znečištění životního prostředí při respektování bezpečnosti práce, ekologie a spolehlivosti;
- získali úctu ke kvalitní práci;
- respektovali autorská práva a vážili si duševní práce.

#### **Pojetí výuky:**

- důraz je kladem na názornost výuky, tj. praktická práce s počítačem;
- preferovány budou problémové úlohy a jejich zpracovávání na počítači;
- vyučující opravuje práci žáků a dbá na správné návyky práce na počítači;
- vyučování probíhá v odborné učebně vybavené počítači.

## Hodnocení výsledků žáků

Žáci budou hodnoceni na základě ústního i písemného zkoušení, přesnosti a věrohodnosti zpracování dokumentu v různých programech, při pololetní klasifikaci bude zohledněn celkový přístup žáka k vyučovacímu procesu a k plnění studijních povinností. Hodnocení bude v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu.

## Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi pracovali s osobním počítačem a jeho základním a 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 médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií.

Dovednosti v oblasti informačních a komunikačních technologií mají podpůrný charakter ve vztahu ke všem složkám kurikula.

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

### 1. ročník – 33 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<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 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>• 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</li> </ul>	<p><b>Práce s počítačem, operačním systémem, soubory, adresářovou strukturou, souhrnnými cíli.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hardware, software, osobní počítač, princip fungování, 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>• Antivirová ochrana.</li> <li>• Návod, manuál.</li> <li>• Informační sítě.</li> <li>• Řízení tisku.</li> </ul>	<p><b>10</b></p>



<p>práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), rozlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• využívá nápovědy a manuály 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>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dodržuje pravidla pro úpravu dokumentů, typografická a estetická pravidla;</li> <li>• formátuje písmo, odstavce, stránky;</li> <li>• kopíruje a přesouvá text;</li> <li>• využívá styly;</li> <li>• vytváří obsahy a rejstříky;</li> <li>• vkládá do textu objekty a upravuje je;</li> <li>• vytváří, vkládá a upravuje tabulky;</li> <li>• používá kontrolu pravopisu a automatické opravy textu;</li> <li>• vkládá nestandardní znaky;</li> <li>• zadává tisk dokumentu s požadovanými vlastnostmi;</li> </ul>	<p><b>Microsoft Word – textový editor</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Popis prostředí.</li> <li>• Práce se souborem.</li> <li>• Formát písma a odstavce.</li> <li>• Schránka.</li> <li>• Čáry a ohraničení.</li> <li>• Tabulky.</li> <li>• Automatické číslování a odrážky.</li> <li>• Hledání a nahrazování textu v dokumentu.</li> <li>• Automatické opravy.</li> <li>• Kontrola pravopisu.</li> <li>• Vložení symbolu do dokumentu.</li> <li>• Záhloví a zápatí, číslování stránek.</li> <li>• Styly.</li> <li>• Vkládání a úprava grafických objektů.</li> <li>• Tvorba obsahu a rejstříku.</li> <li>• Tisk.</li> </ul>	<p><b>13</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání;</li> <li>• získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě internet, ovládá jejich vyhledávání;</li> <li>• zaznamenává a uchovává textové a grafické, numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití;</li> <li>• správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele;</li> <li>• rozumí běžným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy, apod.);</li> <li>• samostatně komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření;</li> <li>• ovládá běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat.</li> </ul>	<p><b>Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Informace, práce s informacemi.</li> <li>• Informační zdroje.</li> <li>• Internet.</li> <li>• E-mail, chat, Messenger.</li> </ul>	<p><b>10</b></p>
---	--	------------------

## 2. ročník – 33 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vytváří, upravuje a uchovává textové dokumenty;</li> <li>• ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem (editace, matematické operace, základní funkce, tvorba jednoduchého grafu, příprava pro tisk, tisk);</li> <li>• dokáže objasnit principy a uvést oblasti použití tabulkových kalkulátorů;</li> <li>• specifikuje strukturu tabulek (buňka, list, sešit);</li> <li>• ovládá adresaci buněk;</li> <li>• správně používá různé způsoby formátování (grafické formátování buněk, formátování obsahu buněk);</li> </ul>	<p><b>Práce se standardním aplikačním programovým vybavením.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Textový procesor.</li> <li>• Tabulkový procesor - MS Excel.</li> <li>• Vytvoření nového sešitu.</li> <li>• Uložení pracovního sešitu.</li> <li>• Vložení údajů do buňky.</li> <li>• Přepsání údajů v buňce.</li> <li>• Přesouvání a kopírování údajů.</li> <li>• Grafická úprava buňky.</li> <li>• Vzorce a funkce.</li> <li>• Úprava pracovního sešitu (vlození, skrytí řádků, sloupců, změna šířky).</li> <li>• Práce s listy.</li> <li>• Grafy.</li> </ul>	<p><b>33</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• pro výpočty v buňkách používá vestavěné vzorce a funkce;</li> <li>• nastaví dokument pro tisk;</li> <li>• vytváří a edituje grafy;</li> <li>• zná hlavní typy grafických formátů na základní úrovni, grafiku tvoří a upravuje.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Příprava tisku, tisk.</li> <li>• Propojení tabulky Excelu s Wordem.</li> <li>• Software pro práci s grafikou, digitální fotografie.</li> </ul>	
--	---	--

### 3. ročník – 30 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže aplikovat zásady efektivní prezentace;</li> <li>• vysvětlí, co je to prezentace, k čemu slouží;</li> <li>• připraví si podklady pro zpracování úspěšné prezentace;</li> <li>• vytváří prezentaci pomocí průvodce;</li> <li>• vytváří prezentaci na návrhové šabloně;</li> <li>• vkládá do prezentace tabulky, obrázky, grafy, zvuky, hudbu;</li> <li>• formátuje text i ostatní prvky prezentace;</li> <li>• nastaví střídání snímků a různé efekty střídání snímků;</li> </ul>	<p><b>Práce se standardním aplikačním programovým vybavením.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prezentace, Power point.</li> <li>• Co je to prezentace, k čemu slouží.</li> <li>• Principy úspěšné prezentace, příprava, podkladů pro prezentaci.</li> <li>• Vytváření nové prezentace pomocí průvodce.</li> <li>• Pohyb po prezentaci.</li> <li>• Řazení snímků.</li> <li>• Doplnování tabulek a grafiky, zvuků, hudby.</li> <li>• Celková úprava prezentace – barevná schémata, pozadí snímků, formátování textu a ostatních prvků.</li> <li>• Doplnování efektů – nastavení animací, nastavování efektu střídání snímků.</li> <li>• Předvádění prezentace.</li> </ul>	24
<ul style="list-style-type: none"> <li>• chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejich možnosti a pracuje s jejími prostředky;</li> <li>• ovládá běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat.</li> </ul>	<p><b>Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti internetu.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Počítačová síť, server, pracovní stanice.</li> <li>• Co je to počítačová síť.</li> <li>• Topologie sítí.</li> <li>• Koncepce sítí.</li> <li>• Připojení k síti.</li> <li>• Specifika práce v síti, sdílení dokumentů.</li> </ul>	6

## **Učební osnova**

### **7.7. Potraviny a výživa**

**Název ŠVP: Cukrářské práce**

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

**Celkový počet hodin: 177**

**Platnost: od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem**

### **Pojetí vyučovacího předmětu**

#### **Obecné cíle**

Předmět Potraviny a výživa seznamuje žáky o základních surovinách, polotovarech a pomocných látkách používaných v potravinářské výrobě. Zabývá se jejich složením, vlastnostmi, vadami, použitím a skladováním. Žák získává přehled o hodnocení jakosti surovin s důrazem na dodržování hygienických požadavků a efektivnost jejich využití.

#### **Charakteristika učiva**

Učivo předmětu patří mezi klíčové, na získané znalosti z tohoto předmětu navazují další odborné předměty. Zvládnutí učiva tohoto okruhu je nezbytné také pro úspěšnou práci v odborném výcviku. Z tohoto důvodu je předmět zařazen do všech třech ročníků vzdělávání žáka. Žáci se nejprve seznámí s platnými právními předpisy v potravinářství, popíší rozdělení poživatin, jejich charakteristiku, trávení a metabolismus. Důraz je kladen na seznámení s novými druhy surovin a polotovarů s ohledem na produktivitu a rozvoj potravinářské výroby. V neposlední řadě je žákům vysvětleno balení výrobků v souladu s ochranou životního prostředí.

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

Usilujeme o to, aby:

- žáci vnitřně přijali požadavky na hygienu při skladování surovin a jejich správné uložení podle druhu;
- žáci byli schopni zhodnotit jakost surovin a posoudit jejich případné vady a použití při výrobě;
- žáci zhodnotili používané suroviny z pohledu racionální výživy;
- volili takové obalové materiály, které by byly šetrné k životnímu prostředí;
- zdůvodnili použití nových druhů surovin zejména vzhledem k rozvoji oboru;
- posoudili vadné a kontaminované suroviny a zhodnotili jejich použití ve výrobě.

#### **Pojetí výuky**

Výuka je zaměřena teoreticky s praktickou ukázkou vybraných druhů surovin. Součástí vyučování je vyhledávání informací na internetových stránkách a sledování videoprogramů s vybranou tematikou. Skladování a šetrné zacházení se surovinami bude realizováno v předmětu Odborný výcvik. Největší důraz je kladen na posuzování vad surovin a jejich charakteristiku. Velký význam je přisuzován sensorickému hodnocení a vyjmenování faktorů ovlivňujících jejich jakost. Znalosti z tohoto předmětu mají přímou souvislost s ostatními odbornými předměty, především s odborným výcvikem.

## Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení klademe důraz na:

- hloubku porozumění učivu a schopnost aplikovat poznatky v praxi;
- samostatnost žáků při vyhledávání na internetových stránkách;
- přesnost vyjadřování a správnost používání odborné terminologie.

Žáci budou hodnoceni na základě ústního i písemného zkoušení, při pololetní klasifikaci bude zohledněn celkový přístup žáka k vyučovacímu procesu a k plnění studijních povinností.

Hodnocení bude v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu.

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

- rozvíjí odborné myšlení žáků;
- učí žáky vymezovat problém a nalézat řešení, řešit problémové situace;
- dává žákům šance poznat své individuální schopnosti a omezení;
- vede žáky k odpovědnosti za svou vlastní práci;
- podněcuje zájem žáků o nové druhy surovin v souvislosti s produktivitou práce a modernizací výroby;
- vede je k osvojení principů šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí;
- učí žáky samostatně vyhledávat z informačních zdrojů a aplikaci nalezených informací na konkrétní problematiku.

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

### 1. ročník – 66 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje a charakterizuje jednotlivá odvětví potravinářského průmyslu;</li> <li>• je seznámen s platnými právními předpisy v potravinářství a dovede vyhledat zadaný údaj;</li> <li>• popíše rozdělení poživatin, objasní význam a rozdíl mezi potravinami, pochutinami a nápoji;</li> <li>• uvede příklady potravin rostlinného a živočišného původu;</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>• Odvětví potravinářského průmyslu.</li> <li>• Právní předpisy.</li> <li>• Poživatiny.</li> <li>• Živiny.</li> <li>• Bílkoviny.</li> <li>• Tuky.</li> <li>• Cukry.</li> <li>• Minerální látky.</li> <li>• Vitamíny.</li> <li>• Voda.</li> <li>• Cizorodé látky.</li> <li>• Výživové hodnoty potravin.</li> <li>• Druhy výživy.</li> <li>• Léčebná výživa.</li> <li>• Alimentární nákazy.</li> </ul>	21

<ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí pojem výživová hodnota potravin a rozdíl mezi biologickou a energetickou hodnotou potravin;</li> <li>vyhledá energetickou hodnotu v tabulkách;</li> <li>charakterizuje jednotlivé druhy výživy, vysvětlí význam správné výživy a důsledek nesprávných stravovacích návyků;</li> <li>vysvětlí možnosti vzniku nákazy z potravin, její nebezpečí a prevenci;</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>popíše schéma trávicí soustavy, způsob mechanického a chemického trávení;</li> <li>charakterizuje funkci enzymů a uvede příklady;</li> </ul>	<b>Metabolismus živin.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Trávicí soustava.</li> <li>Funkce enzymů.</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>uvede základní druhy surovin a popíše jejich vlastnosti;</li> <li>vyjmenuje zásady skladování různých druhů potravinářských surovin;</li> <li>vysvětlí význam konzervování, popíše způsoby konzervace surovin;</li> <li>vysvětlí způsoby přípravy surovin pro technologické zpracování;</li> <li>provádí senzorické hodnocení surovin a vyjmenuje faktory ovlivňující jejich jakost;</li> </ul>	<b>Jakostní znaky surovin, skladování ošetřování a konzervace výrobků.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Základní druhy surovin.</li> <li>Skladování surovin.</li> <li>Konzervace.</li> <li>Příprava a úprava surovin.</li> <li>Jakost surovin.</li> </ul>	7
<ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí historii třtinového a řepného cukru;</li> <li>vyjmenuje vlastnosti, charakteristiku, výrobu, použití a podmínky skladování cukru;</li> <li>popíše druhy medu jeho složení, vady, vznik a získávání a zná jeho použití a skladování;</li> <li>charakterizuje rozdíl mezi použitím cukru a umělého sladidla a vysvětlí jejich použití;</li> </ul>	<b>Sladidla přírodní a umělá.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Třtinový a řepný cukr.</li> <li>Med.</li> <li>Umělá sladidla.</li> </ul>	9

<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede příklady druhů obilnin a jejich pěstování, charakteristiku a použití;</li> <li>• popíše jejich chemické složení, vady, skladování a jakost;</li> <li>• vysvětlí jakým způsobem se vyrábí mouka a objasní jaké zná druhy, složení a jakým způsobem lze mouku posuzovat;</li> <li>• zná jak mouku použít, jak skladovat a jaké jsou její vady;</li> </ul>	<p><b>Obilniny a mouka.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Obiloviny.</li> <li>• Mouka.</li> </ul>	<p><b>11</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže popsat charakteristiku a druhy škrobů, jejich vlastnosti, výrobu, použití ve výrobě a skladování;</li> <li>• zdůvodní proč se ve výrobě používají modifikované škroby, popíše jejich výhody a důvod použití v nových druzích surovin;</li> <li>• vysvětlí co je škrobový sirup a ví, jaký je rozdíl mezi ním a medem;</li> </ul>	<p><b>Škroby.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Škroby.</li> <li>• Modifikované škroby.</li> <li>• Škrobový sirup.</li> </ul>	<p><b>6</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zná význam vajec a jejich charakteristiku;</li> <li>• popíše jejich chemické složení, vady, a skladování;</li> <li>• vysvětlí jakým způsobem se vejce nakládají, suší, mrazí, chladí a jak se mohou používat v potravinářském průmyslu i v domácnosti;</li> <li>• uvede příklady, jak se vejce vytloukají aby se předešlo případným nákazám a dodržovala se požadovaná hygiena.</li> </ul>	<p><b>Vejce.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vejce.</li> <li>• Konzervování vajec.</li> <li>• Použití vajec.</li> <li>• Hygiena při vytloukání.</li> </ul>	<p><b>8</b></p>

## 2. ročník – 66 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše charakteristiku mléka, jeho úpravu v kravíně a v mlékárně, jeho konzervaci, použití a skladování;</li> <li>• popíše výrobu smetany, tvarohu a vybraných druhů sýrů, charakteristiku, jejich použití a skladování;</li> </ul>	<p><b>Mléko a mléčné výrobky.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mléko.</li> <li>• Smetana.</li> <li>• Tvaroh.</li> <li>• Sýry.</li> </ul>	<p><b>10</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní základní vlastnosti tuků;</li> <li>• vysvětlí charakteristiku, výrobu, použití a skladování olejů, tuhých rostlinných tuků, živočišných tuků a tuků upravených;</li> <li>• ví, jaké jsou výhody a nevýhody jednotlivých tuků a zná jaké procento vody obsahují;</li> </ul>	<p><b>Tuky.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tuky.</li> <li>• Rostlinné oleje.</li> <li>• Tuhé rostlinné tuky.</li> <li>• Živočišné tuky.</li> <li>• Upravené tuky.</li> </ul>	16
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí jaké ovoce se řadí mezi jednotlivé druhy, popíše je a ví jak je použít v cukrářské výrobě;</li> <li>• objasní kam se vybrané druhy uskladňují</li> <li>• popíše konzervaci chladem i teplem a vysvětlí postup u jednotlivých druhů;</li> <li>• zná jakým způsobem se vyrábí kompoty, džemy i marmelády, ví jaké druhy lze použít a vysvětlí kam se tyto produkty použijí;</li> </ul>	<p><b>Ovoce a ovocné výrobky.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jádrové ovoce.</li> <li>• Peckové ovoce.</li> <li>• Bobulovité ovoce.</li> <li>• Jižní ovoce.</li> <li>• Exotické ovoce.</li> </ul> <p><b>Ovoce a ovocné výrobky.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Konzervace.</li> <li>• Proslazování.</li> <li>• Výroba kompotů, džemů a marmelád.</li> <li>• Použití ovocných výrobků.</li> </ul>	9
<ul style="list-style-type: none"> <li>• uvede příklady známých druhů jádroviny a popíše jejich úpravu;</li> <li>• vysvětlí význam používání jádroviny;</li> <li>• uvede příklady skladování jádroviny a možné znehodnocování;</li> </ul>	<p><b>Jádroviny.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Druhy a úprava jádroviny.</li> <li>• Význam jádroviny.</li> <li>• Použití a skladování jádroviny.</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše základní druhy kakaovníků, zpracování jejich plodů a ví jak se vyrobí kakaová hmota;</li> <li>• zná jakým způsobem se vyrobí čokoláda a cukrářská kakaová poleva;</li> </ul>	<p><b>Kakao a čokoláda.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kakaové boby.</li> <li>• Kakaová hmota.</li> <li>• Čokoláda.</li> <li>• Cukrářská kakaová poleva.</li> </ul>	9
<ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní jednotlivé druhy pochutin, ví kde se pěstují a zná jejich vzrůst a podobu;</li> <li>• zná jak se základní druhy zpracovávají a jaké produkty z nich lze získat;</li> <li>• vysvětlí kam je můžeme použít, zná jejich vady a skladování;</li> </ul>	<p><b>Pochutiny.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Káva.</li> <li>• Čaj.</li> <li>• Koření.</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní základní druhy alkoholických nápojů, popíše jednoduchým způsobem jak se vyrábějí a kam se používají;</li> <li>• ví jaké druhy trestí, aroma a octu známe a zná možnosti jejich použití.</li> </ul>	<p><b>Nápoje.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Destiláty.</li> <li>• Vína.</li> <li>• Trestí.</li> <li>• Aroma.</li> <li>• Ocet.</li> </ul>	10



## 3. ročník – 45 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí jaké druhy želírujících prostředků se používají v cukrářské výrobě a zdůrazní využití alginátů;</li> <li>popíše zásady skladování a použití ve vztahu k ovocným výrobkům;</li> <li>navrhne použití moderních želírujících prostředků pro určité příležitosti;</li> </ul>	<p><b>Želírující prostředky.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Agar.</li> <li>Pektin.</li> <li>Želatina.</li> <li>Tragant.</li> <li>Algináty.</li> <li>Nové druhy želírujících prostředků.</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>objasní základní druhy kypřících prostředků a rozdíly ve způsobu kypření;</li> <li>uvede způsob skladování a dávkování a ví do jakých výrobků se jednotlivé kypřící prostředky používají;</li> </ul>	<p><b>Kypřící prostředky.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Druhy kypření.</li> <li>Droždí.</li> <li>Chemické kypřící prostředky.</li> </ul>	7
<ul style="list-style-type: none"> <li>popíše druhy nových surovin, uvede významné zástupce a jejich použití v cukrářské výrobě;</li> <li>zdůvodní jejich použití s ohledem na technologický postup;</li> <li>vysvětlí funkci a použití emulgátorů, stabilizátorů a rychlošlehacích přípravků v cukrářské výrobě;</li> <li>objasní výhody extrudovaných výrobků;</li> <li>ví jaká skupina obyvatel je nucena používat bezlepkovou mouku a uvede možné druhy;</li> </ul>	<p><b>Nové druhy surovin.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rychlošlehací přípravky.</li> <li>Moučné směsi.</li> <li>Směsi na výrobu náplní.</li> <li>Zmrzlinové směsi.</li> <li>Stabilizátory.</li> <li>Emulgátory.</li> <li>Extrudované výrobky.</li> <li>Bezlepková mouka.</li> </ul>	12
<ul style="list-style-type: none"> <li>popíše druhy kyselin, které se běžně používají v cukrářské výrobě;</li> <li>charakterizuje konzervační prostředky a uvede druhy s možností použití;</li> <li>zná co je to arabská guma a vysvětlí její použití;</li> </ul>	<p><b>Chemické látky v cukrářské výrobě.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Organické kyseliny.</li> <li>Konzervační prostředky.</li> <li>Arabská guma.</li> </ul>	5

<ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí základní druhy přírodních barviv;</li> <li>zdůrazní jaká barviva se v dnešní době především používají a popíše příklady cukrářských výrobků s použitím potravinářského barviva;</li> </ul>	<p><b>Potravinářská barviva.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Přírodní barviva.</li> <li>Syntetická barviva.</li> <li>Význam barviv v potravinářství.</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>objasní správný způsob balení výrobků a vhodnost jednotlivých druhů;</li> <li>charakterizuje druhy obalů a popíše význam z různých hledisek;</li> <li>ví, který druh obalů je k životnímu prostředí nejšetrnější.</li> </ul>	<p><b>Obalové materiály.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Papírové obaly.</li> <li>Hliníkové obaly.</li> <li>Celofán.</li> <li>Syntetické obaly.</li> <li>Fólie z plastu.</li> <li>Vliv používání obalů na životní prostředí.</li> </ul>	11

## **Učební osnova**

### **7.8. Zařízení závodů**

**Název ŠVP: Cukrářské práce**

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

**Celkový počet hodin: 81**

**Platnost: od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem**

### **Pojetí vyučovacího předmětu**

#### **Obecné cíle**

Předmět seznamuje žáky se základním strojním vybavením cukrářských provozoven, s jejich ovládním, provozem, bezpečnostními riziky a možnostmi úrazů a jejich prevencí. Uvádí příklady klasického vybavení, ale i vybavení speciálními výkonnými stroji a zařízeními. Klade se důraz na používání různých přídatných zařízení a pomůcek. Cílem předmětu je seznámit žáky s pravidly bezpečnosti práce a vhodného chování u jednotlivých strojů. Nedílnou součástí předmětu je seznámení s balicími stroji pro balení výrobků s vyšší trvanlivostí a s komplexně mechanizovanými linkami.

#### **Charakteristika učiva**

Učivo předmětu patří mezi klíčové, na získané znalosti z tohoto předmětu navazují další odborné předměty. Zvládnutí učiva tohoto okruhu je nezbytné také pro úspěšnou práci v odborném výcviku. Z tohoto důvodu je předmět zařazen do všech třech ročníků vzdělávání žáka. Žáci se nejprve seznámí s výskytem celé řady úrazů a dále se seznámí se stroji na čištění a mytí. Důraz je především kladen na seznámení se se stroji a zařízeními pro skladování, dopravu a úpravu surovin, na přípravu těst a hmot, na zpracování těst a hmot, na zpracování korpusů a dohotovení výrobků. Dále se žáci seznamují s klimatizací, mrazicím a chladicím zařízením s výrobníky zmrzlin a s komplexně mechanizovanými výrobními linkami.

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

Usilujeme o to, aby:

- žáci uměli popsat jednotlivá strojní zařízení a věděli k jakému úkonu jednotlivé stroje použít;
- žáci volili správná přídatná zařízení a pomůcky;
- respektovali aspekty bezpečnosti práce a zvolili správný postup při nefunkčnosti strojního zařízení;
- znali jakým způsobem se stroje běžně udržují;
- získali poznatky o novém strojním vybavení cukrářských výroben.

#### **Pojetí výuky**

Předmět je vyučován ve všech třech ročnících. Výuka je zaměřena teoreticky s tím, že zacházení se základním strojním zařízením bude realizováno v předmětu Odborný výcvik. Největší důraz je kladen na názornost. Při výuce jsou využívány nákresy strojů a při popisu fungování jsou využívány internetové stránky. Velký význam má především zvládnutí učiva a opakování vědomostí popisující váhy, šlehací zařízení a pece. Využíváme praktického zaměření předmětu pro motivaci žáků do studia tohoto i ostatních odborných předmětů. Pro získání návyku systematického a komplexního přístupu ke strojům a zařízením se doporučuje zachování tohoto metodického postupu při výuce: hlavní technologické požadavky na práci stroje, princip činnosti, obsluhy, údržby a zásady bezpečné a hygienické práce se strojem.

## Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení klademe důraz na:

- hloubku porozumění učivu a schopnost aplikovat poznatky v praxi;
- samostatnost žáků při kreslení jednoduchých i složitějších strojních zařízení, popisu činnosti a možnosti jejího použití;
- přesnost vyjadřování a správnost používání odborné terminologie;
- popisu bezpečnosti při obsluze.

Žáci budou hodnoceni na základě ústního i písemného zkoušení a dále samostatných prací, při pololetní klasifikaci bude zohledněn celkový přístup žáka k vyučovacímu procesu a k plnění studijních povinností. Hodnocení bude v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu.

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

- rozvíjí technické myšlení žáků;
- přispívá k lepší připravenosti na odborný výcvik;
- učí žáky vymezovat problém a nalézat řešení, řešit problémové situace;
- dává žákům šance poznat své individuální schopnosti a omezení;
- vede žáky k odpovědnosti za bezpečnost při práci;
- učí žáky samostatně vyhledávat z informačních zdrojů a aplikaci nalezených informací na konkrétní problematiku.

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

### 1. ročník – 33 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí základní podmínky dodržování bezpečnosti práce, ví jak poskytnout první pomoc;</li> <li>• popíše úrazy mechanické, způsobené ohněm nebo výbuchem, chemickými látkami a elektrickým ohněm;</li> <li>• zná použití mycích a čistících strojů;</li> </ul>	<b>Úvod.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bezpečnost a ochrana zdraví při práci v cukrářské výrobě.</li> <li>• Druhy úrazů.</li> <li>• Mycí stroje.</li> </ul>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>• objasní jakým způsobem se suroviny potřebné k výrobě dopravují do výroben a jak se skladují;</li> <li>• vysvětlí co je to pneumatická doprava a popíše jednoduché schéma;</li> <li>• rozlišuje jednotlivá dopravní zařízení;</li> <li>• popíše prosévací stroje;</li> <li>• ví jak důležité je použití vah a zná základní druhy;</li> </ul>	<b>Stroje a zařízení pro skladování, dopravu a úpravu surovin.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Skladování balených surovin.</li> <li>• Doprava a skladování volně ložených surovin.</li> <li>• Pneumatická doprava.</li> <li>• Mechanická dopravní zařízení.</li> <li>• Prosévací stroje.</li> <li>• Váhy a váhové dávkovače.</li> </ul>	8

<ul style="list-style-type: none"> <li>• nakreslí schéma mísících strojů a popíše jeho výhody;</li> <li>• vysvětlí způsob provozu hnětacích strojů;</li> <li>• popíše jednotlivé části šlehacího stroje a vysvětlí jaká těsta a hmoty se zde mohou připravovat;</li> <li>• ví k jakým účelům se používají přídatná zařízení;</li> <li>• zná jak se uvádí do pohybu a popíše různé typy mixérů, třecích a tabulírovacích strojů;</li> </ul>	<b>Stroje na přípravu těst a hmot.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mísící stroje.</li> <li>• Hnětací stroje.</li> <li>• Šlehací stroje RE-22.</li> <li>• Přídatná zařízení ke šlehacím strojům.</li> <li>• Mixéry.</li> <li>• Třecí stroje.</li> <li>• Tabulírovací stroje.</li> </ul>	10
<ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše druhy a části dělicích a tužících strojů a způsoby ovládnání;</li> <li>• rozlišuje způsoby použití tvarovacích a trezírovacích strojů a popíše jejich ovládnání;</li> <li>• nakreslí schéma roztírače plátů, umí popsat jeho výhody a fungování;</li> <li>• stanoví jaká těsta a hmoty lze zpracovávat na dávkovacích a rozvalovacích strojích;</li> <li>• rozlišuje rozdíly mezi pomůckami pro cukrářskou výrobu.</li> </ul>	<b>Stroje na zpracování těst a hmot.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dělicí a tužící stroje.</li> <li>• Tvarovací strunový stroj.</li> <li>• Trezírovací stroj.</li> <li>• Roztírač plátů.</li> <li>• Dávkovací stroje.</li> <li>• Rozvalovací stroje.</li> <li>• Pomůcky pro cukrářskou výrobu.</li> </ul>	11

## 2. ročník – 33 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• umí popsat strojové rozkrajování korpusů a chápe význam stroje pro zvýšenou produktivitu práce;</li> <li>• orientuje se v technice máčecího stroje a ví jak se používá především v letním období;</li> <li>• zná zásady a pravidla při balení tvrdých i měkkých cukrářských výrobků a umí popsat balící stroje;</li> </ul>	<b>Stroje na zpracování korpusů.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rozkrajovač korpusů.</li> <li>• Máčecí stroje.</li> <li>• Stroje na zdobení.</li> <li>• Pomůcky na dohotovení výrobků.</li> <li>• Balící stroje – poloautomatické.</li> <li>• Balící stroje – automatické.</li> </ul>	10
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí základní druhy zařízení pro tepelnou úpravu a popíše ovládnání plynové stoličky a obou druhů varných kotlů;</li> <li>• popíše jednotlivá smažící zařízení z hlediska funkčnosti a automatizace provozu;</li> </ul>	<b>Zařízení pro tepelnou úpravu.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Druhy zařízení.</li> <li>• Varná zařízení, plynové stoličky.</li> <li>• Smažící zařízení.</li> <li>• Pečící zařízení.</li> <li>• Automaty na oplatky.</li> </ul>	12

<ul style="list-style-type: none"> <li>určí druhy pečicího zařízení a dokáže vysvětlit jaké je nejvhodnější zařízení na pečení různých druhů těst a hmot;</li> <li>chápe pravidla bezpečnosti práce při obsluze zařízení pro tepelnou úpravu;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bezpečnost práce při obsluze zařízení.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>posuzuje použitelnost chlazení a mražení v cukr. výrobě;</li> <li>stanoví použitelnost chladicích látek a zná rozdíly mezi kompresorovým a absorpčním chlazením, doporučí umístění do určitého chladicího či mrazicího zařízení pro vybrané druhy výrobků;</li> <li>popíše z jakých částí se skládá zařízení na vaření, chlazení a mražení zmrzliny, orientuje se v moderní technologii a vysvětlí jednoduchým způsobem jak pracuje linka na výrobu zmrzliny;</li> </ul>	<b>Chladicí zařízení a stroje na zmrzlinu.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Princip chlazení a mražení.</li> <li>Absorpční a kompresorové chlazení.</li> <li>Chladicí a mrazicí zařízení.</li> <li>Zařízení na výrobu zmrzlin.</li> </ul>	7
<ul style="list-style-type: none"> <li>chápe pravidla pro udržování dané teploty a vlhkosti prostředí;</li> <li>stanoví parametry pro použití klimatizace – teplota, vlhkost, čistota;</li> <li>umí vysvětlit nutnost změny teploty a vlhkosti při přípravě a kynutí výrobků;</li> <li>zdůrazní co je to vzduchová clona a v jakém případě se používá.</li> </ul>	<b>Klimatizační zařízení.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Význam a využití klimatizace.</li> <li>Zařízení pro úpravu vzduchu.</li> <li>Zařízení na kynutí vytvarovaných těst.</li> <li>Vzduchové clony.</li> </ul>	4

### 3. ročník – 15 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>umí popsat strojové vybavení velkokapacitních cukráren a popíše ovládání, výhody a nevýhody jednotlivých linek na přípravu, zpracování, tvarování, pečení a dohotovování cukrářských výrobků;</li> <li>orientuje se v problematice mražení a rozmrazování výrobků;</li> <li>zná zásady a pravidla při prodlužování trvanlivosti;</li> </ul>	<b>Komplexně mechanizované linky.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Komplexně mech. moučná linka.</li> <li>Linka na pevná těsta.</li> <li>Linka na jemné pečivo.</li> <li>Linka na sušenky.</li> <li>Linka na oplatky.</li> <li>Linka na šlehané hmoty.</li> <li>Linka na listové a plundrové těsto.</li> </ul>	12

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Linka na výrobu chleba.</li> <li>• Linka na výrobu běžného pečiva.</li> <li>• Mražení pečiva, prodlužování trvanlivosti.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže vysvětlit nutnost uplatňování nových technologií s ohledem na fyzickou práci pracovníků a chápe potřebu výroby výrobků populárních v určitém kraji.</li> </ul>	<p><b>Vývoj a perspektivy strojního vybavení.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Regionální zvyky a potřeby.</li> <li>• Uplatňování nových technologií.</li> </ul>	<b>3</b>

## **Učební osnova**

### **7.9. Odborné kreslení**

**Název ŠVP: Cukrářské práce**

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

**Celkový počet hodin: 66**

**Platnost: od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem**

#### **Pojetí vyučovacího předmětu**

##### **Obecné cíle**

Odborné kreslení seznamuje žáky s ovládním a aplikací různých zdobících technik, poskytuje návrhy na ztvárnění výrobků netradičních tvarů a forem a zdůrazňuje cit pro harmonii barev s ohledem na různé druhy materiálů a polotovarů. Nedílnou součástí výuky je potřeba estetického ztvárnění podle zadání či vlastních nákresů a představ. Důraz je kladen na moderní směry a trendy, především na atypické zdobení a vertikální uplatňování ozdob. Obdobné cíle jsou stanoveny pro využívání různých druhů písma v souladu s navrženou kompozicí. Dále seznamuje žáky s výrobou jednoduchých ozdob a rozvíjí jejich kreativitu s jejich aranžováním na modely dortů. Ve všech těchto oblastech je kladen důraz na osvojení odborné terminologie.

##### **Charakteristika učiva**

Učivo předmětu patří mezi klíčové, navazuje na znalosti získané v dalších odborných předmětech. Zvládnutí učiva tohoto předmětu je nezbytné také pro úspěšnou práci v odborném výcviku, který na tyto teoretické i praktické znalosti úzce navazuje. Z tohoto důvodu je předmět zařazen do prvních dvou ročníků. Žáci se nejprve naučí vytvářet jednotahové linie a obloučky bez toho, aby se loktem dotýkali pracovního stolu. Po zvládnutí tohoto úkolu žáci kreslí motivy květin, figurek a lístků tužkou i glazurou. Neméně důležité je nacvičování různých druhů písma a jejich sestavování do slov. Důraz je kladen na různé podoby dortů a jejich typické i atypické dělení a zdobení. Důležitá je správná volba nástrojů a pomůcek a osvojení si citu pro konečný vzhled a barvu zdobených výrobků.

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

Usilujeme o to, aby:

- žáci vnitřně přijali požadavky na estetické ztvárnění, barevné sladění a kvalitu při všech způsobech zdobení výrobků;
- volili správné druhy a typy písma a společně s dalšími druhy ozdob byli schopni náročných ztvárnění dle přání zákazníka;
- přihlíželi v oblasti volby různých druhů ozdob k podmínkám přepravy a přemístění na místo určení;
- získali úctu ke kvalitní práci a potravinářské tradici našeho státu.

##### **Pojetí výuky**

Výuka je zaměřena teoreticky, praktický nácvik některých zdobících technik je uskutečňován při teoretickém vyučování, zbylá část bude realizována v předmětu odborný výcvik. Proto je největší důraz kladen na koordinaci výuky v obou předmětech tak, aby žáci přicházeli na odborný výcvik teoreticky připraveni. Při výuce je vhodné využívat předtištěných nákresů, které budou sloužit k nácviku a upevnování přesné kresby jednotlivých linií, obrazců a písma. Velký význam má nácvik zdobení pomocí sáčku s barevnou glazurou a výroba především



květinových ozdob podle internetových stránek. Využíváme praktického zaměření předmětu pro motivaci žáků do studia tohoto i ostatních odborných předmětů.

### Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení klademe důraz na:

- estetické cítění a přesnost při ztvárňování figurálních i jiných ozdob a schopnost aplikovat poznatky v praxi;
- samostatnost žáků při navrhování typu dortů a jejich nejvhodnější zdobení a dělení, použití vhodných nástrojů, technologických postupů a technologických podmínek s ohledem na zadaný úkol;
- přesnost a správnost používání odborné terminologie.

Žáci budou hodnoceni na základě ústního i písemného zkoušení, při pololetní klasifikaci bude zohledněn celkový přístup žáka k vyučovacímu procesu a k plnění studijních povinností.

Hodnocení bude v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu.

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

- rozvíjí estetické cítění žáků;
- učí žáky nalézat řešení při dohotovování výrobků a aplikovat běžnou zdobící techniku;
- vede žáky k odpovědnosti za svou vlastní práci;
- podněcuje zájem žáků o nové trendy ve zdobení výrobků;
- učí žáky samostatně vyhledávat z informačních zdrojů a aplikaci nalezených informací na konkrétní problematiku.

### Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

#### 1. ročník – 33 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• namaluje bez podpory lokte jednotahové linie a obloučky;</li> <li>• vyrobí papírové sáčky na zdobení;</li> <li>• vytvoří pomocí glazury jednotahové linie podle nákresu a bez nákresu;</li> <li>• namaluje ozdobné linie a pásy tužkou;</li> <li>• vytvoří motivy květin, figurek a lístků tužkou podle nákresu a bez nákresu;</li> <li>• pomocí sáčku s obarvenou glazurou vytvoří ozdobné pásy;</li> </ul>	<p><b>Cvičení jednoranových linií.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jednotahové linie a obloučky tužkou.</li> <li>• Výroba papírových sáčků.</li> <li>• Jednotahové linie glazurou.</li> <li>• Ozdobné linie a pásy tužkou.</li> <li>• Motivy květin, figurek a lístků tužkou.</li> <li>• Ozdobné pásy glazurou.</li> </ul>	12
<ul style="list-style-type: none"> <li>• dokáže psát hůlkovým písmem a umí ho sestavovat do slov;</li> <li>• umí psát psacím písmem celou abecedu;</li> <li>• ovládá oba druhy písma namalovat glazurou;</li> </ul>	<p><b>Nácvik písma.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hůlkové písmo.</li> <li>• Sestavování do slov.</li> <li>• Psací písmo.</li> <li>• Nácvik písma a nápisů tužkou i glazurou.</li> </ul>	11

<ul style="list-style-type: none"> <li>• umí naaranžovat a popsat vizitky (číslíce, jména, doplňující motivy);</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aranžování a popisování vizitek.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• umí namalovat plošné písmo;</li> <li>• dokáže vytvořit začáteční písmena ozdobným způsobem;</li> <li>• umí jednotlivá písmena sestavit do slov;</li> <li>• předvede vyřezávání vybraných písmen z modelovací hmoty;</li> <li>• umí vyrobit a ozdobit vizitku podle předlohy i vlastní fantazie.</li> </ul>	<b>Nácvik řezaného písma.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plošné písmo.</li> <li>• Začáteční písmena.</li> <li>• Sestavování do slov.</li> <li>• Vyřezávání písma z modelovací hmoty.</li> <li>• Výroba vizitek.</li> </ul>	<b>10</b>

## 2. ročník – 33 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• umí rozdělit a ozdobit kruhovou plochu podle daných pravidel;</li> <li>• umí také kruhovou plochu nepravidelně rozdělit;</li> <li>• dokáže rozdělit a ozdobit čtvercovou a obdélníkovou plochu podle předlohy i podle vlastních představ;</li> <li>• rozdělí vybraný výrobek asymetricky a ozdobí ho;</li> </ul>	<b>Dělení symetrické i asymetrické plochy.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dělení a zdobení kruhové plochy.</li> <li>• Nepravidelné dělení kruhové plochy.</li> <li>• Dělení a zdobení obdélníkové plochy.</li> <li>• Dělení a zdobení čtvercové plochy.</li> <li>• Asymetrické dělení.</li> <li>• Zdobení asymetrických ploch.</li> </ul>	<b>12</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• osvojí si techniku zdobení okrajů a vrchní části výrobků tužkou a glazurou;</li> <li>• umí namalovat vybrané figury pomocí tužky a kornoutku, dbá na barevné sladění;</li> <li>• dokáže vyrobit ozdoby z modelovací hmoty, čokolády a ovoce;</li> <li>• umí ozdobit perníčky bílou i barevnou glazurou.</li> </ul>	<b>Zdobení.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technika zdobení okrajů tužkou.</li> <li>• Technika zdobení výrobků.</li> <li>• Zdobení glazurou.</li> <li>• Figurální kresba tužkou.</li> <li>• Ozdoby a vizitky z modelovací hmoty.</li> <li>• Figurální kresba glazurou.</li> <li>• Ozdoby z čokolády.</li> <li>• Ozdoby z ovoce.</li> <li>• Zdobení perníčků.</li> </ul>	<b>21</b>

## **Učební osnova**

### **7.10. Technologie**

**Název ŠVP: Cukrářské práce**

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

**Celkový počet hodin: 354**

**Platnost: od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem**

#### **Pojetí vyučovacího předmětu**

##### **Obecné cíle**

Předmět Technologie poskytuje celkový přehled o technologických postupech při ruční a průmyslové výrobě cukrářských výrobků, restauračních moučníků, oplatek, perníkových výrobků a zmrzlin. Dále seznamuje žáky s dodržováním hygienických požadavků a předpisů a objasňuje systém kritických bodů ve výrobě. Kromě toho mají žáci pochopit význam léčebné výživy a znát význam a druhy diet. Nedílnou součástí je zvládnutí jednoduchých technologických výpočtů podle receptury.

##### **Charakteristika učiva**

Učivo předmětu patří mezi klíčové, na získané znalosti z tohoto předmětu navazují další odborné předměty – Potraviny a výživa, Zařízení závodů a Odborné kreslení. Zvládnutí učiva tohoto okruhu je nezbytné také pro úspěšnou práci v odborném výcviku. Žáci se nejprve seznámí s hygienou a bezpečností na pracovišti. Dále jsou probírány jednotlivé druhy plev, náplní a krémů a základní druhy těst a hmot, některé druhy restauračních moučníků, oplatek a zmrzlin.

Důraz je kladen nejen na zvládnutí základních principů, ale i na seznámení s moderními technologiemi používanými v cukrářské výrobě. Z těchto důvodů je důležité zařadit jako formu výuky práci s odbornou a firemní literaturou a umožnit zařazení exkurzí a firemních předváděcích akcí do výuky.

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

Usilujeme o to, aby:

- žáci pochopili význam a zásady bezpečnosti práce;
- žáci zvládli charakteristiku a výrobu jednotlivých druhů výrobků;
- žáci volili vhodné strojní zařízení při výrobě a byli seznámeni s moderními kontinuálními linkami;
- prováděli jednoduché technologické výpočty a věděli co je to HACCP;
- zdůvodnili jaké druhy obalových materiálů použít vzhledem k ochraně životního prostředí;
- získali úctu ke kvalitní práci a šetření se surovinami.

##### **Pojetí výuky**

Výuka je zaměřena teoreticky, praktické seznámení s výrobou bude realizováno v předmětu Odborný výcvik, při exkurzích a firemních předváděcích akcích. Žáci získají přehled o různých způsobech zpracování jednotlivých druhů surovin a polotovarů a naučí se hodnotit jakost hotových výrobků. Největší důraz je kladen na zvládnutí základních principů výroby určitých výrobků, přípravu surovin, tvarování, pečení, dohotovování a zdobení podle

estetického citění a přání zákazníka. Zvláštní důraz je kladen na sledování váhy výrobků v průběhu výroby korpusů a dohotovení výrobku. Důležité je seznámit žáky s moderními trendy zdobení u nás i v zahraničí, upozornit především na vertikální a asymetrické zdobení. U vybraných druhů upozornit na možnosti použití ovoce a ovocných výrobků z důvodu racionální výživy, příjemného vzhledu výrobků a snížení jejich energetické vydatnosti. Pro získání správných pracovních návyků je zdůrazňována naprostá čistota pracovníka, čistota pracovních stolů, náčiní a náradí a strojního zařízení.

### Hodnocení výsledků žáků

Při hodnocení klademe důraz na:

- hloubku porozumění učivu a schopnost aplikovat poznatky v praxi;
- schopnost popsat princip výroby plev, náplní a krémů, těst a hmot a výroby konkrétních výrobků;
- využití jednoduchých strojů a zařízení při výrobě;
- samostatnost žáků při navrhování vkusného zdobení výrobků podle moderních trendů;
- vysvětlení zásad hygieny, sanitace a bezpečnosti při výrobě;
- přesnost vyjadřování a správnost používání odborné terminologie.

Žáci budou hodnoceni na základě ústního i písemného zkoušení, při pololetní klasifikaci bude zohledněn celkový přístup žáka k vyučovacím procesům a k plnění studijních povinností.

Hodnocení bude v souladu s klasifikačním řádem, který je součástí školního řádu.

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

- rozvíjí technologické a estetické myšlení žáků;
- učí žáky vymezovat problém a nalézat řešení, řešit problémové situace;
- vede k logickému myšlení při kompletaci výrobků;
- rozvíjí schopnost reagovat na změnu a rozdílnost výrobních podmínek v malých a velkých cukrárnách;
- dává žákům šance poznat své individuální schopnosti a omezení;
- vede žáky k odpovědnosti za svou vlastní práci;
- podněcuje zájem žáků o nové technologie;
- vede je k osvojení principů šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí;
- učí žáky samostatně vyhledávat z informačních zdrojů a aplikaci nalezených informací na konkrétní problematiku.

### Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

#### 1. ročník – 132 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí historii cukrářské výroby;</li> <li>• popíše hygienu a sanitaci surovin, polotovarů, výrobků a výrobních místností;</li> <li>• zná bezpečnost práce, ví, jak se chovat v případě úrazu;</li> <li>• objasní technické a technologické názvosloví;</li> </ul>	<b>Úvod.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Historie cukr. výroby.</li> <li>• Hygiena a sanitace.</li> <li>• Bezpečnost práce, pracovní úraz.</li> <li>• Technické a technologické názvosloví.</li> </ul>	11

<ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje pravidla při vaření cukerných roztoků;</li> <li>uvádí příklady ručních zkoušek hustoty cukerných roztoků;</li> <li>vysvětlí použití a výrobu fondánu, griliáše, karamelu, kuléru, kandysu a základních druhů past;</li> </ul>	<b>Úprava cukru vařením.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cukerné roztoky.</li> <li>Polotovary vyrobené z cukerných roztoků.</li> </ul>	11
<ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí charakteristiku a důležitost náplní;</li> <li>vyjmenuje jednotlivé druhy podle trvanlivosti;</li> <li>popíše jejich charakteristiku, výrobu a použití;</li> </ul>	<b>Náplně.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Charakteristika a význam náplní.</li> <li>Druhy náplní podle trvanlivosti.</li> </ul>	11
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná jednotlivé druhy polev podle charakteristiky a významu;</li> <li>charakterizuje je a uvede jakým způsobem se vyrábí a na jaké druhy výrobků se mohou použít;</li> </ul>	<b>Polevy.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Charakteristika a význam polev.</li> <li>Polevy.</li> </ul>	11
<ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje jednotlivé druhy pevných tukových těst a výběr a úpravu surovin;</li> <li>vysvětlí jaké zná druhy a popíše jejich výrobu a vady při výrobě;</li> <li>vyjmenuje druhy výrobků z pevných tukových těst;</li> </ul>	<b>Pevná tuková těsta.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rozdělení pevných tukových těst.</li> <li>Linecké těsto a výrobky z něj.</li> <li>Vaflové těsto a výrobky z něj.</li> <li>Třené linecké těsto a výrobky z něj.</li> <li>Další druhy pevných tukových těst.</li> </ul>	22
<ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje jednotlivé druhy;</li> <li>popíše základní druhy a vysvětlí jakým způsobem se vyrobí a ozdobí;</li> <li>navrhne k jakým příležitostem je vhodné jej vyrábět;</li> </ul>	<b>Čajové a pařížské pečivo.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Charakteristika a rozdělení.</li> <li>Čajové pečivo.</li> <li>Pařížské pečivo.</li> </ul>	6
<ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje pálenou hmotu;</li> <li>popíše výběr surovin;</li> <li>uvede jak se suroviny připravují k výrobě;</li> <li>zná výrobu pálené hmoty klasickým i moderním způsobem;</li> <li>vyjmenuje jednotlivé druhy tvarování, pečení plnění a potahování;</li> <li>vysvětlí jak se zbylé korpusy skladují a jaké mohou nastat vady při výrobě;</li> </ul>	<b>Pálená hmota a výrobky z ní.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pálená hmota.</li> <li>Výrobky z pálené hmoty.</li> <li>Skladování a vady korpusů.</li> </ul>	12
<ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje těsto a objasní výběr a úpravu surovin na výrobu;</li> <li>popíše princip výroby perníkového těsta s invertním cukrem;</li> </ul>	<b>Medové těsto.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Medové těsto.</li> <li>Výrobky z medového těsta.</li> </ul>	14

<ul style="list-style-type: none"> <li>• ví jaké druhy medových těst lze vyrobit a zná výrobu základních druhů;</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozlišuje druhy roztoků;</li> <li>• charakterizuje koloidní roztoky;</li> <li>• uvádí příklady jejich použití v praxi;</li> <li>• popíše tvorbu pěny;</li> <li>• ví jaké jsou pochody v pění při pečení;</li> </ul>	<b>Koloidy.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Koloidy.</li> <li>• Použití koloidních roztoků.</li> </ul>	<b>5</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí charakteristiku, bobtnání a hydrataci těsta;</li> <li>• vyjmenuje jednotlivé druhy a úpravu surovin;</li> <li>• popíše výrobu těsta;</li> <li>• uvede příklady základních druhů výrobků a zná jejich výrobu;</li> </ul>	<b>Listové těsto.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Charakteristika, výběr a úprava surovin.</li> <li>• Listové těsto.</li> <li>• Výrobky z listového těsta.</li> <li>• Vady listového těsta.</li> </ul>	<b>12</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• charakterizuje jednotlivé druhy;</li> <li>• vysvětlí výběr a úpravu surovin;</li> <li>• popíše výrobu lehké šlehané hmoty;</li> <li>• zná výrobu základních druhů výrobků;</li> <li>• popíše výrobu nahříváné šlehané hmoty;</li> <li>• upřesní výrobu základních výrobků.</li> </ul>	<b>Šlehané hmoty.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Charakteristika a druhy šlehaných hmot.</li> <li>• Výběr a úprava surovin na jednotlivé druhy.</li> <li>• Lehká šlehaná hmota.</li> <li>• Výrobky z lehké šlehané hmoty.</li> <li>• Nahříváná šlehaná hmota.</li> <li>• Výrobky z nahříváné šlehané hmoty.</li> </ul>	<b>17</b>

## 2. ročník – 132 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vysvětlí základní rozdíly mezi nahřívánou šlehanou hmotou a šlehanou hmotou s použitím RP a moučné směsi;</li> <li>• popíše jejich výhody a vady;</li> <li>• charakterizuje těžkou šlehanou hmotou a popíše její výrobu;</li> <li>• vyjmenuje druhy výrobků z těžké šlehané hmoty;</li> <li>• vyjmenuje suroviny na výrobu zvláštních šlehaných hmot;</li> <li>• zná jejich výrobu, výrobky a vady;</li> </ul>	<b>Šlehané hmoty.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Šlehané hmoty s použitím RP a moučných směsí.</li> <li>• Těžké šlehané hmoty.</li> <li>• Zvláštní šlehané hmoty.</li> </ul>	<b>17</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje jednotlivé druhy surovin na přípravu;</li> <li>uvádí příklady výroby základních druhů;</li> <li>zná výrobu třených těst tvarovaných pomocí forem i šablon;</li> <li>vysvětlí zvláštnosti při pečení hmot;</li> <li>popíše jejich výhody;</li> </ul>	<b>Třené hmoty.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Charakteristika, výběr a úprava surovin.</li> <li>Různé druhy třených hmot.</li> <li>Výrobky z třených hmot.</li> </ul>	13
<ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje druhy jádrových hmot;</li> <li>vyjmenuje suroviny potřebné k jejich přípravě a jejich úpravu;</li> <li>popíše přípravu, odležení a tvarování jádrových hmot;</li> <li>vysvětlí principy výroby jednotlivých druhů;</li> </ul>	<b>Jádrové hmoty.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rozdělení a charakteristika.</li> <li>Výběr a úprava surovin.</li> <li>Jádrové hmoty.</li> <li>Výrobky z jádrových hmot.</li> </ul>	14
<ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí rozdíl mezi rostlinnou a živočišnou šlehačkou;</li> <li>vyjmenuje podmínky pro šlehání;</li> <li>charakterizuje jednotlivé druhy náplní a zná jejich výrobu a použití v praxi;</li> <li>popíše vybrané druhy šlehačkových výrobků;</li> </ul>	<b>Smetanové výrobky.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rostlinná a živočišná šlehačka.</li> <li>Podmínky pro šlehání smetany.</li> <li>Druhy smetanových náplní.</li> <li>Smetanové výrobky.</li> </ul>	16
<ul style="list-style-type: none"> <li>popíše význam a rozdělení ozdob;</li> <li>vysvětlí jaké zná druhy modelovacích hmot;</li> <li>vyjmenuje pomůcky k modelování a barvení ozdob;</li> <li>rozlišuje dané druhy ozdob a ví jak je vyrobit, popsat a použít při zdobení;</li> </ul>	<b>Ozdoby a příprava hmot.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Význam a rozdělení ozdob.</li> <li>Druhy modelovacích hmot.</li> <li>Pomůcky k modelování a barvení.</li> <li>Velké modelovací výrobky.</li> <li>Druhy ozdob.</li> </ul>	20
<ul style="list-style-type: none"> <li>popíše a charakterizuje vybrané suroviny a jejich úpravu;</li> <li>vysvětlí podmínky při přípravě kvásku a výrobu kynutých těst podle druhu;</li> <li>vyjmenuje druhy možných výrobků a zná výrobu základních druhů;</li> <li>popíše vady při kynutí, rozmístění a pečení těst;</li> </ul>	<b>Kynuté těsto a výrobky z něj.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Charakteristika, výběr a úprava surovin.</li> <li>Příprava kvásku a výroba kynutého těsta.</li> <li>Vady kynutého těsta.</li> <li>Výrobky z kynutého těsta.</li> </ul>	15
<ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí co jsou to restaurační moučníky a v jakém případě se používají;</li> <li>popíše druhy a princip technologické úpravy před použitím a tepelnou úpravu některých surovin a výrobků;</li> <li>zná výrobu vybraných druhů a vysvětlí některé komplikace, které</li> </ul>	<b>Restaurační moučníky.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Charakteristika restauračních moučnicků.</li> <li>Technologické postupy při úpravě.</li> <li>Druhy vybraných restauračních moučnicků.</li> </ul>	22

se mohou stát při výrobě;		
<ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje kvalitu a druhy zmrzlin;</li> <li>vyjmenuje zmrzlinové směs;</li> <li>popíše výrobu zmrzlin;</li> <li>vyjmenuje hygienické podmínky při výrobě a přepravě zmrzlin;</li> <li>zná některé vady zmrzlin;</li> <li>umí popsat druhy zmrzlinových pohárů podle použitých surovin;</li> <li>ví jaký je sortiment mražených výrobků.</li> </ul>	<b>Zmrzliny.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Kvalita a charakteristika zmrzlin.</li> <li>Tekuté a práškové zmrzlinové směsi.</li> <li>Výroba zmrzlin.</li> <li>Mikrobiální čistota při výrobě a přepravě a vady zmrzlin.</li> <li>Zmrzlinové pohár.</li> <li>Mražené krémy.</li> </ul>	<b>15</b>

### 3. ročník – 90 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>popíše druhy speciálních výrobků a charakteristiku jejich prodeje;</li> <li>popíše základní suroviny k přípravě v souvislosti se zemí původu těchto výrobků;</li> <li>uvede druhy výrobků a popíše výrobu jednodušších z nich;</li> </ul>	<b>Speciální výrobky.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Popis speciálních výrobků.</li> <li>Suroviny k výrobě.</li> <li>Druhy speciálních výrobků.</li> </ul>	<b>12</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>charakterizuje oplatky;</li> <li>objasní zásady při výběru a úpravě surovin;</li> <li>vysvětlí možnosti při přípravě těsta, dobu mísení a zásady při pečení;</li> <li>popíše konečnou úpravu oplatek;</li> <li>určí rozdíly mezi jednotlivými druhy a objasní jejich plnění a další úpravu podle druhu konečného výrobku;</li> </ul>	<b>Oplatky.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Charakteristika oplatek.</li> <li>Výběr a příprava surovin.</li> <li>Příprava, mísení a pečení těsta.</li> <li>Konečná úprava oplatek.</li> <li>Druhy oplatek.</li> </ul>	<b>15</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí zásady pro výrobu DIA výrobků;</li> <li>popíše zdravotní problémy občanů s dietní stravou;</li> <li>vysvětlí výrobu základních druhů;</li> </ul>	<b>Dietní výrobky.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Zásady pro výrobu DIA výrobků.</li> <li>Dietní výrobky.</li> </ul>	<b>11</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>popíše kvalitu a hodnocení výrobků;</li> <li>určí možnost vyřazení vadných výrobků;</li> <li>uzná trvanlivost nejzákladnějších druhů a určí jakým způsobem se skladují;</li> <li>ví, že existují procentuální odchylky hmotnosti;</li> </ul>	<b>Hodnocení jakosti cukrářských výrobků.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Význam hodnocení.</li> <li>Vyřazení nevhodných výrobků.</li> <li>Trvanlivost výrobků.</li> <li>Odchylky hmotnosti.</li> </ul>	<b>6</b>



<ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše jak výrobky zabalit, skladovat a ošetřovat;</li> <li>• ví, jak se nejdělnějším způsobem mohou dostat neporušené k zákazníkovi;</li> <li>• vysvětlí zkratku HACCP;</li> <li>• zná příčiny stárnutí výrobků a objasní jeho příčiny, uvede příklady prodlužování trvanlivosti;</li> <li>• uvede zásady při dopravě a manipulaci s výrobky a pomocným materiálem;</li> <li>• ví, jaké zásady a předpisy je třeba dodržovat při prodeji potravinářských výrobků;</li> </ul>	<p><b>Balení, skladování a přeprava polotovarů a výrobků.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Balení výrobků.</li> <li>• Skladování a ošetřování výrobků.</li> <li>• Doprava a manipulace s výrobky.</li> <li>• Prodlužování trvanlivosti.</li> <li>• HACCP.</li> <li>• Bezpečnost při dopravě.</li> <li>• Prodej výrobků.</li> <li>• Cena a prodej výrobků.</li> </ul>	12
<ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše způsoby evidence ve skladě;</li> <li>• vysvětlí co určuje cenu výrobků a jejich prodej;</li> <li>• ví, jak se vyplňují skladové doklady;</li> <li>• objasní vady a jakost zboží a zná podmínky pro uplatňování reklamace;</li> <li>• ví, jak občan odpovídá za škodu, kterou způsobil;</li> </ul>	<p><b>Způsoby evidence ve skladu, prodej zboží.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Evidence ve skladě.</li> <li>• Cena a prodej výrobků.</li> <li>• Skladové doklady.</li> <li>• Vady, jakost zboží, reklamace.</li> <li>• Peněžní prostředky.</li> <li>• Odpovědnost za škodu.</li> </ul>	18
<ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše jednotlivé části provozoven a uvede jejich vybavení;</li> <li>• vysvětlí jaké suroviny lze zpracovávat, popíše jejich přejímku, skladování a způsob zpracování;</li> <li>• uvede jakým způsobem se udržuje čistota a hygiena na pracovišti;</li> <li>• popíše provozní místnosti a zná jak jsou vytápěny, osvětleny větrány a chlazeny.</li> </ul>	<p><b>Zařízení provozoven a hygiena výroby.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rozdělení provozoven a jejich vybavení.</li> <li>• Hygiena výroby.</li> </ul>	16

## **Učební osnova**

### **7.11. Odborný výcvik**

**Název ŠVP: Cukrářské práce**

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

**Celkový počet hodin: 1808**

**Platnost: od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem**

### **Pojetí vyučovacího předmětu**

#### **Obecné cíle**

Cílem předmětu je osvojení odborných vědomostí a praktických dovedností potřebných k pracovnímu výkonu. Žák je připraven zpracovávat základní suroviny, polotovary, pomocné látky. Žák získá manuální zručnost v cukrářské výrobě, naučí se obsluhovat jednotlivá výrobní zařízení a posuzování jakosti polotovarů, hotových výrobků. Důraz se klade na dodržování hygienických zásad, technologických postupů za účelem zachování kvality a zdravotní nezávadnosti surovin, polotovarů, výrobků. V každém ročníku je zařazená bezpečnost a ochrana zdraví při práci a požární ochrana.

#### **Charakteristika učiva**

Učivo se zaměřuje na zvládnutí nejzákladnějších technologických postupů, procesů při výrobě těst, hmot, náplní, plev a ozdob, kontrolu jakosti surovin, polotovarů a hotových výrobků. Žáci získají praktické znalosti o principech technologického zpracování surovin pro cukrářské výrobky a o technologických postupech při rukodělné a strojně průmyslové cukrářské výrobě. Do výuky jsou zařazeny základní informace o používání strojů a strojního zařízení při výrobě cukrářských výrobků. Učivo poskytuje poznatky o běžné údržbě strojů, zařízení a nástrojů, o jejich využití v cukrářských provozech.

#### **Pojetí výuky a organizace**

Výuka je vedena formou výkladu, jsou využívány metody, které zajišťují propojení a návaznost učiva jednotlivých odborných předmětů, zejména cukrářské technologie. Používání skupinové, individuální výuky s důrazem na individuální přístup k jednotlivým žákům v závislosti na jejich fyzických a duševních schopnostech. Žáci mají k dispozici veškeré strojní vybavení a inventář školní cukrárny: roboty, vyvalovací stroj, melanžer, boxovou plynovou pec, horkovzdušnou troubu, fritézu, plynovou stoličku. Sami vlastní drobné pomůcky: drezírování sáček, nože, cukrářskou kartu, drezírování trubičky, normy a váleček.

#### **Metody výuky**

Výuka je vedena formou výkladu, diskuse, praktické ukázky, týmové práce, individuální práce, návštěv cukrářských provozoven a předváděcích akcí.

#### **Hodnocení výsledků žáků**

Praktické přezkoušení, písemný test, ústní ověření.

## Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

**Komunikativní kompetence:** žáci v předmětu odborný výcvik řeší technologické problémy, charakterizují vlastnosti surovin a jejich vliv na kvalitu výrobku, naslouchají pozorně druhým a účastní se diskuse. Zdůvodňují své postoje a názory. V žákovském projektu formulují své myšlenky srozumitelně a souvisle.

**Personální kompetence:** žáci jsou schopni odhadovat výsledky svého chování a jednání. Nesou společnou týmovou odpovědnost za plnění. Přijímají hodnocení svých výsledků i ze strany jiných lidí, reagují na ně, přijímají radu, kritiku, pochvalu. Učí se pečovat o své fyzické i duševní zdraví.

**Sociální kompetence:** žáci pracují v týmu, dovedou se podílet na realizaci společných pracovních úkolů, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, uznávat autoritu nadřízených, přispívají k předcházení osobních konfliktů, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.

**Kompetence k pracovnímu uplatnění:** žáci získají přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání.

### Průřezová témata:

**Občan v demokratické společnosti:** v předmětu odborný výcvik je realizováno formou diskuze se zaměřením na realizaci výživové politiky státu a o dostupnosti cukrářských výrobků a dalších potravin jednotlivým skupinám obyvatelstva u nás a v jiných zemích světa, výchova k zodpovědnosti vůči spotřebitelům, dodržování norem a legislativních návazností a jejich následky.

**Člověk a životní prostředí:** tvoří v předmětu odborný výcvik zejména tyto oblasti "Ekologie člověka" s problematikou koncentrace škodlivých látek v potravním řetězci a význam zdravé životosprávy. Tyto oblasti jsou realizovány formou přednášek a diskusí.

**Informační a komunikační technologie:** tvoří v předmětu odborný výcvik zejména využití softwaru pro tvorbu prezentací a využití internetu k dalšímu vzdělání a získání informací a při tvorbě seminárních prací a referátů při hledání podkladů na internetu.

**Člověk a svět práce:** tvoří v předmětu odborný výcvik zejména využití v doplnění znalostí a dovedností žáků získaných v odborné složce vzdělávání o nejdůležitější poznatky a dovednosti, při vstupu na trh práce a při uplatňování pracovních práv. Uplatnění se na trhu práce a přizpůsobení se jeho změnám. Motivování žáků k tomu, aby si uvědomili odpovědnost za vlastní život, význam vzdělání pro život, motivování je k aktivnímu pracovnímu životu a úspěšné kariéře. Budování a rozvíjení uplatnitelnosti žáků prostřednictvím poskytnutí základní orientace ve světě práce a vzdělávání, v osvojení kompetence hodnotit jednotlivé faktory určující charakter práce a srovnávání je se svými předpoklady, orientování se v nabídce profesních a vzdělávacích možností a schopnosti kriticky je posuzovat. Reálné posuzování svých schopností a možností pracovního uplatnění, v získání přehledu o alternativních možnostech pracovního uplatnění. Vedení k tomu, aby si žáci uvědomili dynamiku ekonomických a technologických změn v současném světě a z toho plynoucí význam profesní mobility a rekvalifikací, potřebu sebevzdělávání a celoživotního učení.

Cílem je získat kladný vztah k práci, životnímu prostředí a technice. Vytvořit si znalost elementárních dovedností a návyků, používat nástroje, nářadí a pomůcky. Vést k vytrvalosti, tvořivosti při práci a hospodárnosti, rozvíjet podnikatelské myšlení, směřovat k volbě povolání, přispívat k práci skupiny, organizovat svou práci.

## Rozpis učiva a výsledků vzdělávání

## 1. ročník – 495 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje jednotlivé provozy;</li> </ul>	<b>1. Úvod, seznámení s organizací výuky.</b>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>dodržuje zásady osobní a provozní hygieny v cukrářské výrobě;</li> <li>zná zásady bezpečnosti při práci v cukrárnách a zásady první pomoci;</li> <li>při obsluze strojů dodržuje bezpečnost práce;</li> </ul>	<b>2. Příprava na provoz.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ochrana zdraví a bezpečnost práce.</li> <li>Hygiena a sanitace v cukrářské výrobě.</li> </ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>dodržuje podmínky skladování jednotlivých surovin;</li> </ul>	<b>3. Zásady hospodaření se surovinami.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Seznámení se surovinami.</li> </ul>	<b>12</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>navazuje a odměřuje potřebné množství surovin;</li> </ul>	<b>4. Příprava surovin ke zpracování.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vážení surovin.</li> </ul>	<b>12</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>využívá měření digitálním a obdrátovaným teploměrem;</li> </ul>	<b>5. Úprava cukru.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Příprava cukru, ošetření.</li> <li>Druhy cukerných roztoků.</li> <li>Měření koncentrace cukerných roztoků.</li> <li>Ruční zkoušky.</li> <li>Využití digitálního teploměru.</li> </ul>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>ovládá výrobu papírových kornoutků, balení ráfků;</li> <li>umí použít stříkací sáčky;</li> <li>umí stříkat ozdoby;</li> </ul>	<b>6. Cvičné práce z hmoty na stříkání.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Výroba papírových kornoutků.</li> <li>Obalování dortových forem.</li> <li>Příprava cvičné hmoty.</li> <li>Plnění, držení a čištění stříkacích sáčků.</li> <li>Stříkání hladkou a řezanou trubičkou.</li> </ul>	<b>36</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>ovládá rozdělení náplní;</li> <li>uvede surovinové složení náplní;</li> <li>popíše technologické postupy náplní;</li> <li>zná použití náplní;</li> </ul>	<b>7. Náplně.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rozdělení náplní.</li> <li>Trvanlivé náplně.</li> <li>Trvanlivější náplně.</li> <li>Méně trvanlivé náplně.</li> <li>Náplně pro rychlou spotřebu.</li> </ul>	<b>24</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná technologický způsob náplně;</li> </ul>	<b>8. Základní bílkový krém.</b>	<b>6</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>ovládá rozdělení plev;</li> </ul>	<b>9. Polevy a jejich příprava.</b> Zná rozdělení plev: <ul style="list-style-type: none"> <li>Cukerné.</li> <li>Čokoládové.</li> </ul>	<b>6</b>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tukové.</li> <li>• Želé.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje suroviny pro výrobu těst a vysvětlí jejich vliv na kvalitu hotových výrobků;</li> <li>• zná technologické postupy výroby, na příkladu popíše konkrétní technologický postup;</li> <li>• vysvětlí pravidla přípravy těst, jejich zpracování a dohotovení;</li> <li>• obhájí teplotu pečení;</li> <li>• vysvětlí postupy plnění a zdobení;</li> <li>• uvede správnou trvanlivost a hmotnost jednotlivých výrobků;</li> </ul>	<b>10. Příprava pevných těst a jejich výrobků.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Výroba těst.</li> <li>• Linecké těsto.</li> <li>• Vaflové těsto.</li> <li>• Křehké těsto.</li> <li>• Náplně do čajového pečiva.</li> <li>• Polevy na čajové pečivo.</li> </ul>	<b>78</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zná a umí upravit suroviny;</li> <li>• zná technologické postupy výroby,</li> <li>• na příkladu popíše konkrétní druh;</li> <li>• obhájí teplotu pečení;</li> <li>• vysvětlí tvarování, plnění, zdobení;</li> </ul>	<b>11. Třené linecké těsto.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologický postup třeného těsta.</li> <li>• Zná suroviny k výrobě.</li> <li>• Zná výrobky z třeného těsta.</li> </ul>	<b>24</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše charakteristické znaky pálené hmoty;</li> <li>• vyjmenuje jednotlivé suroviny a jejich úpravu před zpracováním;</li> <li>• uvede možnosti plnění náplněmi a dohotovení;</li> <li>• na příkladu popíše konkrétní technologický postup;</li> </ul>	<b>12. Pálená hmota a výrobky z hmoty.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Příprava pálené hmoty.</li> <li>• Tvarování a pečení korpusů.</li> <li>• Vady pálené hmoty, korpusů.</li> <li>• Příprava náplní, polev a dohotovení výrobku.</li> </ul>	<b>30</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše charakteristické znaky listového těsta;</li> <li>• umí připravit těsto ručním způsobem;</li> <li>• vysvětlí význam rozvalování těsta;</li> <li>• uvede způsoby tvarování;</li> </ul>	<b>13. Listové těsto.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Příprava surovin.</li> <li>• Příprava těsta.</li> <li>• Pečení, dohotovení.</li> </ul>	<b>30</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje suroviny;</li> <li>• vysvětlí technologický postup výroby perníkového těsta, jeho zpracování a dohotovení;</li> <li>• obhájí teplotu pečení;</li> <li>• popíše plnění a zdobení korpusů;</li> </ul>	<b>14. Medové perníkové těsto.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Příprava surovin.</li> <li>• Zadělení těsta.</li> <li>• Tvarování těsta.</li> <li>• Pečení těsta.</li> <li>• Sesazování, potahování a zdobení hotových výrobků.</li> </ul>	<b>18</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá výrobu šlehaných hmot;</li> <li>• ovládá tvarování, pečení;</li> <li>• zná použití náplní a polev do lehkých šlehaných hmot;</li> </ul>	<b>15. Šlehané hmoty.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lehké šlehané hmoty.</li> <li>• Šlehané hmoty nahřívané.</li> <li>• Zvláštní šlehané hmoty.</li> <li>• Těžké a třené hmoty.</li> </ul>	<b>90</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí význam ozdob a zdobení cukrářských výrobků;</li> <li>dokáže kombinovat ozdoby mezi sebou;</li> <li>aplikuje ozdobu na správný druh výrobku;</li> <li>vyjmenuje suroviny vhodné pro výrobu hmot na ozdoby;</li> </ul>	<b>16. Ozdoby z různých surovin.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Glazura.</li> <li>Mléčná modelovací hmota.</li> <li>Cukrářská kakaová poleva.</li> <li>Marcipán.</li> </ul>	<b>15</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>popíše suroviny pro výrobu těst;</li> <li>zná základní technologický postupy;</li> </ul>	<b>17. Kynuté těsto.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Příprava surovin.</li> <li>Příprava kvásku.</li> <li>Zadělání těsta.</li> </ul>	<b>48</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná suroviny;</li> <li>zná základní technologické postupy;</li> </ul>	<b>18. Restaurační moučníky.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Příprava surovin na koblihy.</li> <li>Příprava závinů.</li> </ul>	<b>24</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná technologický postup výroby kokosek;</li> </ul>	<b>19. Jádrové hmoty.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Příprava kokosek.</li> </ul>	<b>18</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná vysvětlení sladidel;</li> <li>zná základní rozdíl diet.</li> </ul>	<b>20. DIA výrobky.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Základní rozdíly diet.</li> </ul>	<b>6</b>

## 2. ročník – 578 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>zná zásady bezpečnosti při práci v cukrárnách a zásady první pomoci;</li> <li>dodržuje zásady osobní a provozní hygieny v cukrářské výrobě;</li> </ul>	<b>1. Úvod.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bezpečnost práce, hygiena a sanitace v cukrářské výrobě.</li> </ul>	<b>7</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná správné používání strojů;</li> </ul>	<b>2. Příprava na provoz.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Seznámení s pracovištěm.</li> <li>Obsluha pece.</li> <li>Obsluha šlehacího stroje.</li> </ul>	<b>7</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>rozpozná jednotlivé suroviny;</li> </ul>	<b>3. Příprava surovin ke zpracování.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rozlišuje jednotlivé suroviny.</li> </ul>	<b>7</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná použití vah, zná jednotky;</li> <li>navazuje a odměřuje potřebné množství surovin;</li> </ul>	<b>4. Hospodaření se surovinami.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vážení a měření.</li> <li>Seznámení s druhy vah.</li> </ul>	<b>7</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>ovládá stříkání papírovým sáčkem;</li> <li>ovládá stříkání drezírovacím sáčkem;</li> </ul>	<b>5. Cvičné práce se stříkáním.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Výroba papírových kornoutů.</li> <li>Obalování dortových forem.</li> <li>Plnění, držení stříkacího sáčku.</li> <li>Stříkání hladkou a řezanou trubičkou.</li> </ul>	<b>14</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• umí měřit teploměrem;</li> </ul>	<b>6. Úprava cukru vařením.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Druhy cukerných roztoků.</li> <li>• Měření teploty cukerných roztoků.</li> </ul>	7
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje suroviny pro všechny druhy těst;</li> <li>• zná teploty pečení;</li> <li>• ovládá tvarování;</li> <li>• popíše technologické postupy;</li> <li>• zná způsoby tvarování;</li> <li>• rozdělí výrobky na plněné a neplněné;</li> </ul>	<b>7. Příprava pevných těst a jejich dohotovení.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Příprava surovin.</li> <li>• Výroba těst.</li> <li>• Dohotovení čajového pečiva.</li> </ul>	35
<ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše technologické postupy;</li> <li>• zná způsoby tvarování;</li> <li>• rozdělí výrobky na plněné a neplněné;</li> <li>• umí použít správný druh náplní;</li> </ul>	<b>8. Třené linecké těsto.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Příprava surovin.</li> <li>• Příprava těsta.</li> <li>• Tvarování a pečení.</li> <li>• Příprava náplní.</li> <li>• Příprava polev.</li> <li>• Dohotovení a balení výrobků.</li> </ul>	35
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zná suroviny a postup výroby;</li> <li>• zná jejich úpravu;</li> <li>• umí použít správný druh náplně pro určitý výrobek;</li> </ul>	<b>9. Příprava náplní.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rozdělení náplní.</li> </ul>	35
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zná technologický postup;</li> </ul>	<b>10. Bílkový krém základní.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Technologický postup.</li> </ul>	14
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ovládá rozdělení polev;</li> <li>• zná použití polev;</li> </ul>	<b>11. Příprava polev.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rozdělení polev.</li> </ul>	7
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zná suroviny a technologický postup jednotlivých výrobků;</li> </ul>	<b>12. Restaurační moučníky.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Příprava surovin.</li> <li>• Příprava závinů.</li> <li>• Příprava koblih.</li> </ul>	14
<ul style="list-style-type: none"> <li>• umí použít správný druh náplně a zvolit vhodnou polevu;</li> <li>• na příkladu popíše konkrétní technologický postup včetně hmotnosti a trvanlivosti;</li> </ul>	<b>13. Pálená hmota.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Výroba hmoty.</li> <li>• Tvarování, pečení, plnění, dohotovení.</li> </ul>	28
<ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše charakteristické znaky listového těsta;</li> <li>• umí připravit těsto;</li> <li>• umí tvarování těsta;</li> <li>• zná výrobu kremrolí, šátečků;</li> </ul>	<b>14. Listové těsto.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Příprava surovin.</li> <li>• Příprava těsta.</li> <li>• Dohotovení těsta.</li> <li>• Výroba kremrolí a šátečků.</li> </ul>	28
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vyjmenuje suroviny;</li> <li>• vysvětlí přípravu těsta, jejich zpracování a dohotovení;</li> </ul>	<b>15. Medové těsto.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Příprava surovin.</li> <li>• Výroba hmot .</li> </ul>	21

<ul style="list-style-type: none"> <li>vysvětlí postupy plnění, zdobení a dohotovení;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dohotovení výrobků, balení výrobků.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná všechny technologické postupy šlehaných hmot;</li> <li>vysvětlí pojmy šlehání, tření;</li> <li>vysvětlí pojem koagulace;</li> <li>vysvětlí vlivy na šlehatelnost;</li> </ul>	<b>16. Lehké šlehané hmoty.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Výroba piškotů.</li> <li>Výroba buflerů.</li> </ul>	<b>28</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná technologický postup výroby;</li> </ul>	<b>17. Šlehané nahříváné hmoty.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Výroba nahříváné hmoty.</li> </ul>	<b>14</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná výrobu biskupských chlebičků;</li> <li>zná výrobu sachr dortu;</li> </ul>	<b>18. Těžké a třené hmoty.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Význam tuku ve hmotě.</li> <li>Mísení hmoty.</li> </ul>	<b>42</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná výrobu bezé hmot;</li> <li>zná výrobu sněhové hmoty;</li> </ul>	<b>19. Zvláštní druhy šlehaných hmot.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Příprava surovin.</li> <li>Rozdělení jednotlivých hmot.</li> <li>Výroba bezé hmoty.</li> <li>Výroba sněhové hmoty.</li> </ul>	<b>56</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná jednotlivé druhy jádrovin;</li> <li>rozdělí hmoty podle technologických postupů;</li> </ul>	<b>20. Jádrové hmoty.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Výroba hmoty.</li> <li>Tvarování, pečení, plnění hmoty.</li> </ul>	<b>28</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná rozdíl mezi jednotlivými dietami;</li> </ul>	<b>21. DIA výrobky – diety.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rozdíl mezi výrobky v jednotlivých dietách.</li> </ul>	<b>7</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>vyjmenuje druhy kynutých těst a výrobky z těst;</li> <li>zná technologii výroby vánoček a koláčů;</li> <li>vysvětlí plnění a dohotovení výrobků;</li> </ul>	<b>22. Kynuté a plundrové těsto.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Příprava surovin.</li> <li>Příprava kvásku.</li> <li>Zadělení těsta.</li> <li>Přetuzování, provalování těsta.</li> <li>Pečení těsta.</li> <li>Dohotovení a balení výrobku.</li> </ul>	<b>95</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná výrobu modelovací hmoty;</li> <li>zná výrobu glazury.</li> </ul>	<b>23. Ozdoby z různých surovin.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Z modelovací hmoty.</li> <li>Z glazury.</li> <li>Z mléčné hmoty.</li> </ul>	<b>21</b>
	<b>24. Specifické pečivo dle regionu.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Výroba slané pečiva.</li> <li>Výroba tukového pečiva – rohlíků.</li> </ul>	<b>21</b>



## 3. ročník – 735 hodin

Výsledky vzdělávání	Učivo	Hod.
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rozlišuje jednotlivé pracoviště;</li> <li></li> </ul>	<b>1. Úvod.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Seznámení s pracovištěm.</li> </ul>	7
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná a plní zásady bezpečnosti práce a hygieny provozu;</li> <li>zná zásady první pomoci;</li> </ul>	<b>2. Příprava na provoz.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Dodržuje zásady bezpečnosti práce.</li> <li>Dodržuje zásady osobní a provozní hygieny v provozu.</li> </ul>	7
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná jakost surovin ke zpracování;</li> </ul>	<b>3. Příprava surovin ke zpracování.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Hodnocení jakosti surovin.</li> </ul>	7
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná jednoduché normování surovin;</li> <li>bezpečně hospodaří a neplýtvá se surovinami;</li> </ul>	<b>4. Hospodaření se surovinami.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Hospodaření se surovinami.</li> </ul>	7
<ul style="list-style-type: none"> <li>bezpečně ovládá měření různými teploměry;</li> </ul>	<b>5. Úprava cukru vařením.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Používání různých druhů teploměrů</li> </ul>	7
<ul style="list-style-type: none"> <li>ovládá stříkání všemi druhy sáčků;</li> </ul>	<b>6. Cvičné práce stříkáním.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Stříkání papírovým sáčkem.</li> <li>Stříkání drezírovacím sáčkem.</li> </ul>	7
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná jednotlivé druhy těst;</li> <li>zná náplně do čajového pečiva;</li> </ul>	<b>7. Příprava pevných těst a výrobků.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Druhy těst.</li> <li>Výroba čajového pečiva.</li> </ul>	14
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná jednotlivé druhy těst;</li> <li>zná výrobky a jejich dohotovení;</li> </ul>	<b>8. Linecké třeňé těsto.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Druhy těst.</li> <li>Výrobky z třeňých těst.</li> </ul>	28
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná druhy náplní;</li> <li>zná surovinové složení náplní;</li> <li>umí použít jednotlivé náplně;</li> <li>popíše jednotlivé technologické postupy náplní;</li> </ul>	<b>9. Příprava náplní.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Druhy náplní.</li> <li>Smetanové náplně.</li> <li>Bílková základní náplň.</li> </ul>	21
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná druhy polev;</li> <li>zná využití a význam polev;</li> </ul>	<b>10. Příprava polev.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Druhy polev.</li> <li>Význam polev.</li> </ul>	14
<ul style="list-style-type: none"> <li>popíše charakteristické znaky výroby;</li> <li>vyjmenuje suroviny do hmoty;</li> <li>zná tvarování a pečení výrobků;</li> <li>zná dohotovení výrobků;</li> </ul>	<b>11. Pálená hmota a výrobky z pálené hmoty.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Výroba hmoty.</li> <li>Tvarování a pečení hmoty.</li> <li>Vady výrobků.</li> <li>Příprava náplní, polev a dohotovení výrobků.</li> </ul>	56

<ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše charakteristické znaky těsta;</li> <li>• umí výrobu těsta;</li> <li>• zná tvarování i pečení těsta;</li> <li>• zná druhy výrobků a jejich plnění a dohotovení;</li> </ul>	<b>12. Listové těsto a výrobky z těsta.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Příprava surovin.</li> <li>• Příprava těsta.</li> <li>• Tvarování a pečení těsta.</li> <li>• Druhy výrobků.</li> </ul>	<b>35</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zná technologický postup těsta;</li> <li>• zná tvarování a pečení těsta;</li> </ul>	<b>13. Medové těsto.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Příprava surovin.</li> <li>• Příprava těsta.</li> <li>• Tvarování a pečení výrobků.</li> </ul>	<b>21</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zná rozdíl mezi hmotou piškotů a buflerů;</li> <li>• zná použití polotovarů;</li> </ul>	<b>14. Lehké šlehané hmoty.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Výroba piškotů.</li> <li>• Výroba buflerů.</li> </ul>	<b>56</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zná rozdíl mezi technologickým postupem hmot;</li> </ul>	<b>15. Šlehané nahříváné hmoty.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rozdíl mezi šlehanou a nahřívanou hmotou.</li> </ul>	<b>14</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zná přípravu biskupského chlebičku;</li> <li>• zná přípravu sachr dortu;</li> </ul>	<b>16. Těžké a třené hmoty.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Příprava surovin.</li> <li>• Mísení hmot.</li> <li>• Tvarování a pečení korpusů.</li> </ul>	<b>56</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zná druhy hmot a jejich technologické postupy;</li> <li>• objasní výrobu, tvarování a pečení výrobků;</li> </ul>	<b>17. Zvláštní druhy šlehaných hmot.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Druhy hmot.</li> <li>• Druhy výrobků z hmot.</li> </ul>	<b>70</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozliší jednotlivé druhy jádrovin;</li> <li>• rozdělí hmoty podle technologických postupů;</li> <li>• vyjmenuje výrobky z jádrových hmot;</li> </ul>	<b>18. Jádrové hmoty.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Druhy jádrových hmot.</li> <li>• Tvarování, pečení hmoty.</li> </ul>	<b>77</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• rozdělí moučníky podle technologických postupů;</li> <li>• zná tvarování, pečení a plnění moučníků;</li> </ul>	<b>19. Restaurační moučníky.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Příprava surovin.</li> <li>• Výroba hmot a těst.</li> <li>• Pečení a smažení těst.</li> <li>• Výroba náplní.</li> </ul>	<b>70</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• zná rozdíl mezi dietami;</li> <li>• zná rozdíl v surovinách jednotlivých diet;</li> </ul>	<b>20. Diety a DIA výrobky.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Příprava surovin.</li> <li>• Výroba těst.</li> <li>• Tvarování, pečení a dohotovení výrobků.</li> <li>• Druhy diet.</li> </ul>	<b>7</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• popíše suroviny na výrobu kynutých těst;</li> <li>• zná výrobu vánoček, mazanců;</li> </ul>	<b>21. Příprava kynutých a plundrových těst.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Příprava surovin, kvásku a těsta.</li> </ul>	<b>42</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>zná výrobu koláčů;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tvarování a pečení výrobků.</li> <li>Dohotovení a balení výrobků.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná výrobu mléčné modelovací hmoty a výrobu kytiček;</li> <li>zná výrobu glazury a kytiček;</li> </ul>	<b>22. Ozdoby z různých surovin.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Modelovací hmota.</li> <li>Glazura.</li> </ul>	7
<ul style="list-style-type: none"> <li>zná výrobu slaného pečiva – rohlíků;</li> </ul>	<b>23. Specifické pečivo dle regionu.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Výroba slané pečiva.</li> <li>Výroba tukového pečiva – rohlíky.</li> </ul>	28
<ul style="list-style-type: none"> <li>rozpozná jakost výroby a výrobků.</li> </ul>	<b>24. Hodnocení jakosti výrobků.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Jakost výroby.</li> </ul>	7
	<b>25. Praktická příprava k ZZ.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Opakování.</li> </ul>	70

## 8. Personální a materiální zabezpečení vzdělávání

Tento obor vzdělání je realizován v návaznosti na předchozí obor cukrář - cukrářka, jehož výuka má na škole 10ti letou tradici.

Personální podmínky jsou každoročně aktualizovány ve Výroční zprávě o činnosti školy a vycházejí z dlouhodobého záměru rozvoje školy. Škola má zpracován plán dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků, který každoročně inovuje. Naplňování tohoto plánu slouží k zajišťování odborné a pedagogické způsobilosti pedagogických pracovníků.

Teoretické vyučování probíhá v učebnách školy na odloučeném pracovišti v Tehově, vybavených v odpovídajícím rozsahu didaktickými pomůckami - video, DVD, PC ve spojení s dataprojektorem. K dispozici je dostatečné množství výukových pomůcek a praktických ukázek surovin a polotovarů. Žákům jsou bezplatně zapůjčovány učebnice pro výuku ve většině předmětů. Pro výuku ICT je k dispozici počítačová učebna s 15 ti stanicemi, která je zároveň využívána při výuce jazyků a dalších teoretických i odborných předmětů. Ve všech sborovnách a kabinetech mají učitelé i vychovatelé k dispozici osobní počítače zapojené v síti s rychlým připojením na internet. Na počítačích je odpovídající programové vybavení nezbytné k zajištění výuky a vzdělávání. Žákům, učitelům i veřejnosti jsou k dispozici webové stránky školy, umožňující i podporu vzdělávání. Pro tuto oblast má škola zpracován plán dalšího rozvoje, který je průběžně vyhodnocován a doplňován.

Škola má vytvořené pracoviště pro výuku jednotlivých témat odborného výcviku ve školní cukrárně ve Vlašimi.

Žákům je z prostředků školy pořizováno pracovní oblečení, obuv a nezbytné nářadí pro odborný výcvik.

Pro ubytované žáky je k dispozici vlastní domov mládeže, ve kterém je pro ubytované žáky zajišťováno dostatečné sportovní i kulturní vyžití jak na vlastních sportovištích, tak i v nedalekém areálu Rehabilitačního ústavu Kladruby.

Škola provozuje vlastní školní jídelnu, ve které je zabezpečováno jak celodenní stravování pro ubytované žáky, tak poskytování svačin a obědů žákům dojíždějícím.

## 9. Spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP

- Spolupráce s rodiči :
  - zpracování vstupních dotazníků žáků, informace o rodině, zdravotní problémy žáků;
  - zajišťování podkladů pro integraci žáků;
  - metodická, informační a osvětová činnost.
- Spolupráce s poradenskými službami ve škole – spolupráce se školním psychologem, výchovným poradcem a školním metodikem prevence :
  - řešení výchovných a výukových problémů;
  - zařazování žáků do individuálních vzdělávacích programů;
  - spolupráce poradenských služeb s dalšími organizacemi;
  - kariérové poradenství.
- Spolupráce s Úřadem práce v Benešově při výběru zaměstnání nebo dalšího, nástavbového vzdělávání. Tento partner je také důležitý při zaměstnávání žáků se zdravotním postižením.
- Spolupráce s Pedagogicko-psychologickou poradnou Středočeského kraje :

- pomáhá rodičům a škole odhalovat problémy žáků s učením;
- podává návrhy na řešení problémů s učením;
- spolupráce s Okresním metodikem při PPP Středočeského kraje.
- Spolupráce s Krajským úřadem Středočeského kraje :
  - poradenská činnost pro poradenské služby školy;
  - účast pedagogických pracovníků školy na dalším vzdělávání a na jednorázových školeních.
- Spolupráce s Městským úřadem ve Vlašimi :
  - odbor sociálních věcí a zdravotnictví, oddělení péče o dítě;
  - při pořádání kulturních a sportovních akcí krajského a místního významu.
- Spolupráce s K – Centrem v Benešově, nízkoprahovým protidrogovým centrem, na plnění cílů Minimálně preventivního programu a projektu školy „Prevence legálních drog“.
- Spolupráce s Okresní hygienickou stanicí v Benešově při propagaci zdravého životního stylu a prevenci AIDS.
- Spolupráce s občanským sdružením Exodus Vlašim na projektu „Zdravá mládež“
- Spolupráce s Podblanickým ekocentrem ČSOP Vlašim v oblasti environmentální výchovy žáků a při vzdělávání pedagogů v této oblasti.
- Spolupráce s ostatními školami Středočeského kraje na organizaci :
  - sportovních akcí;
  - zážitkových kurzů zaměřených na propagaci zdravého životního stylu.
- Spolupráce s masmédií při propagaci školy, jejích aktivitách a úspěších žáků :
  - MF Dnes, Benešovské listy, Zpravodaj města Vlašimi.

Školní vzdělávací program oboru vzdělání **29-51-E/01 Potravinářská výroba** schválen ředitelem školy dne 25. 3. 2010 **s účinností od 1. září 2010.**

.....  
Ing. Vladislav Novotný  
ředitel školy