

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



**ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM
CUKRÁŘSKÁ VÝROBA**

OBOR VZDĚLÁNÍ

POTRAVINÁŘSKÁ VÝROBA
29-51-E/01

1. OBSAH

1. OBSAH	2
2. ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE	3
3. PROFIL ABSOLVENTA	4
4. CHARAKTERISTIKA VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU.....	6
5. UČEBNÍ PLÁN.....	19
6. PŘEHLED ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ V RVP DO ŠVP	20
7. UČEBNÍ OSNOVY	21
7.1 Český jazyk a literatura	21
7.2 Anglický jazyk.....	29
7.3 Občanská nauka.....	36
7.4 Matematika	44
7.5 Tělesná výchova	48
7.6 Informatika	59
7.7 Potraviny a výživa	65
7.8 Zařízení provozoven	73
7.9 Odborné kreslení.....	80
7.10 Technologie	86
7.11 Odborný výcvik.....	96
8. ZÁKLADNÍ PODMÍNKY PRO USKUTEČŇOVÁNÍ VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU	108
9. SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY A DALŠÍ AKTIVITY ŠKOLY.....	110
10. VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ SE SPECIÁLNÍMI VZDĚLÁVACÍMI POTŘEBAMI	111
11. SEZNAM AUTORŮ	114

2. ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název a adresa školy:	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1
Zřizovatel:	Středočeský kraj, Zborovská 11, 150 21 Praha 5
Název školního vzdělávacího programu:	Cukrářská výroba
Kód oboru vzdělání:	29-51-E/01
Název oboru vzdělání:	Potravinářská výroba
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem
Úroveň vzdělání EQF:	3
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní
Platnost školního vzdělávacího programu:	od 01. 09. 2022 počínaje 1. ročníkem
Číslo jednací:	č. j.: SŠ-VL/16/2022/INT

.....
podpis ředitele školy

razítko školy

3. PROFIL ABSOLVENTA

Kód oboru vzdělání:

29-51-E/01

Název oboru vzdělání:

Potravinářská výroba

Pracovní uplatnění absolventa

Absolvent se uplatní v potravinářském průmyslu při vykonávání jednoduchých činností zejména při výrobě cukrářských výrobků, jemného pečiva, trvanlivého pečiva apod. Prakticky aplikuje osvojené vědomosti a dovednosti z teoretického vyučování do praxe. Absolvent je připravován především pro výkon jednodušších činností při skladování surovin a pomocných látek, při přejímce, přípravě, třídění, úpravě a hodnocení surovin k technologickému zpracování, manipulaci se surovinami, polotovary a hotovými výrobky, při jejich hodnocení, balení a expedici. Uplatní se při obsluze a jednoduché údržbě strojů a zařízení v potravinářské výrobě.

Absolvent v oblasti výkonu profese:

- orientuje se v přijímání a skladování surovin, polotovarů a hotových potravinářských výrobků;
- orientuje se v jednotlivých druzích surovin, polotovarů a hotových výrobků, při skladování zohledňuje jejich vlastnosti, kvalitu a trvanlivost a skladuje je podle stanovených zásad;
- zpracovává suroviny a polotovary na hotové potravinářské výrobky dle technologického postupu a s ohledem na bezpečnost potravin;
- aplikuje hygienické požadavky v potravinářském provozu;
- dbá na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci;
- usiluje o co nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb;
- jedná ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje.

Očekávané kompetence absolventa**Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent:**

- orientoval se v potřebných informacích a pracoval s nimi uvážlivě;
- byl schopen používat prostředky informační a komunikační technologie ke komunikaci, pro získávání a zpracování informací ve všech oblastech, zejména v pracovním a osobním životě;
- měl aktivní přístup k životu, včetně života občanského a k řešení problémů;
- jednal a komunikoval slušně a odpovědně, vážil si vytvořených hodnot;
- respektoval lidská práva a vážil si lidského života;
- chránil životní prostředí v pracovním i osobním životě;
- jednal hospodárně v pracovním i osobním životě;
- pociťoval odpovědnost za své zdraví, usiloval o zdravý životní styl a zdokonalování své tělesné zdatnosti.

Předpoklady absolventa pro další rozvoj v pracovním, občanském i osobním životě:

- čte s porozuměním texty verbální, ikonické (tabulky, grafy, schémata, výkresy);
- dovede se vyjadřovat v mateřském případně cizím jazyce přiměřeně situaci každodenního a pracovního života;
- má základní znalosti o fungování multikulturní demokratické společnosti;
- má základní znalosti v oblasti právního vědomí;
- má vědomosti a dovednosti potřebné k orientaci na trhu práce, v podnikových činnostech a v pracovních právních vztazích;
- má základní numerické znalosti;
- zná zásady správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil, umí poskytnout první pomoc při úrazu a náhlém onemocnění;
- dovede identifikovat běžné problémy, s nimiž se v životě setká a hledat způsoby jejich řešení.

Způsob ukončení vzdělávání, potvrzení dosaženého vzdělání, stupeň dosaženého vzdělání

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou, absolvent dosahuje středního vzdělání s výučním listem. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

4. CHARAKTERISTIKA VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Organizace výuky

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium, kdy se střídá vždy jeden týden teoretické výuky a jeden týden odborného výcviku v rozsahu stanoveném učebním plánem. Ve třetím ročníku je posílen odborný výcvik tak, že v desetidenním cyklu jsou tři dny teoretické výuky (škola) a sedm dní odborného výcviku.

Teoretické předměty se vyučují v kmenových učebnách, které jsou vybaveny běžnou technikou (tabule, zpětné projektory, video, dataprojektory). Pro výuku jazyků mají učitelé k dispozici PC, magnetofony. Výuka tělesné výchovy probíhá ve sportovní hale a na atletickém stadionu. Pro výuku informatiky jsou k dispozici odborné učebny, kdy má každý žák pro práci osobní počítač s potřebným softwarovým vybavením a připojením na internet.

V oblasti vzdělávací strategie je důležitá vzájemná provázanost mezi teoretickými předměty a odborným výcvikem. Jsou využívány názorné metody výuky, které umožňují hlubší pochopení vyučované problematiky.

Odborný výcvik probíhá na pracovištích odborného výcviku, případně na smluvních pracovištích pod vedením učitelů odborného výcviku a instruktorů odborného výcviku a je kontrolován vedoucím učitelem 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 seznamují s novými trendy a technologiemi v oboru. Významným zdrojem získávání informací je i využití internetu při výuce i mimo ni.

Nezastupitelnou roli v rozvoji odborných kompetencí má produktivní práce žáků v odborném výcviku realizovaná mimo jiné na smluvních pracovištích a smluvních zakázkách.

Pojetí vzdělávacího programu

Cílem vzdělávacího programu je připravit žáka, na úrovni odpovídající jeho vstupním učebním předpokladům a osobním schopnostem a v návaznosti na předchozí vzdělávání, na úspěšný, smysluplný a odpovědný osobní, občanský i pracovní život v podmínkách měnícího se světa, tedy aby:

- si osvojil nástroje pochopení světa a rozvinul dovednosti potřebné k učení se, prohloubil si v návaznosti na základní vzdělání poznatky o světě a dále je rozšiřoval;
- tvořivě zasahoval do prostředí, které ho obklopuje, vyrovnával se s různými situacemi a problémy, uměl pracovat v týmech, byl schopen vykonávat povolání a pracovní činnosti, pro které byl připravován;
- porozuměl vlastní rozvíjející se osobnosti a jejímu utváření v souladu s obecně přijímanými morálními hodnotami, samostatným úsudkem a osobní zodpovědností;
- se učil žít s ostatními, tj. aby uměl spolupracovat s ostatními, byl schopný podílet se na životě společnosti a nalézt v ní své místo.

Učební obor vychází z manuálních dovedností žáků při uplatnění tvořivého myšlení a estetického vnímání. Vyučující vedou žáky k trpělivé a soustavné práci a usilují o to, aby si žáci vytvořili kladný vztah ke zvolenému oboru, získali správné pracovní návyky a byli vybaveni takovými znalostmi, dovednostmi a postoji, jež jim umožní dobře se uplatnit na trhu práce, případně reagovat na měnící se podmínky trhu práce.

Cílem vzdělávacího programu je poskytnout žákům určité množství všeobecných a odborných vědomostí a manuálních a intelektových dovedností potřebných pro práci

v potravinářské výrobě v rámci cukrářských prací. Všeobecně vzdělávací předměty rozšiřují a prohlubují všeobecné znalosti a dovednosti žáka a vytvářejí předpoklady pro odborné vzdělávání.

Obsah vzdělávání respektuje požadavky sociálních partnerů příslušné odbornosti. Učivo odborných předmětů je vybráno s ohledem na možnosti pracovního uplatnění absolventa v různých typech provozních jednotek v regionu. Obsah odborných předmětů je předmětně koordinován s odborným výcvikem. Cílem odborného výcviku je praktické osvojení dovedností a aplikace všeobecných a odborných dovedností. V teorii i praxi jsou žáci vedeni k hospodárnému zacházení se surovinami a k ekologickému chování, ke slušnému chování a k dodržování hygienických předpisů a předpisů bezpečnosti práce.

Kompetence absolventa

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

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokroky, reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání.

Absolventi by měli:

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

Kompetence k řešení problémů

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy.

Absolventi by měli:

- porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému a samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení;
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, studijní literaturu, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti nabyté dříve;
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Komunikativní kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích.

Absolventi by měli:

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat při oficiálním jednání (např. při jednání se zaměstnavatelem, na úřadech);
- formulovat srozumitelně své myšlenky;
- naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse;

- zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti a podání na instituce, zaměstnavatelům apod., strukturovaný životopis aj.);
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Personální a sociální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli připraveni podle svých schopností a možností 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.

Absolventi by měli:

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

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi uznávali podle svých schopností a možností hodnoty, postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovali je, jednali v souladu s udržitelným rozvojem a podporovali hodnoty národní, evropské i světové kultury.

Absolventi by měli:

- jednat odpovědně, 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.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností využívat své osobnostní a odborné předpoklady pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení.

Absolventi by měli:

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

Matematické kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích včetně efektivního nakládání s financemi.

Absolventi by měli:

- správně používat a převádět běžné jednotky;
- používat pojmy kvantifikujícího charakteru;
- číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.);
- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy;
- rozpoznat základní tvary předmětů a jejich vzájemnou polohu v rovině i prostoru;
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích.

Digitální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi pracovali podle svých schopností a možností s osobním počítačem, s jeho základním a aplikačním programovým vybavením, ale i s dalšími prostředky ICT, využívali adekvátní zdroje informací a efektivně pracovali s informacemi.

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

Odborné kompetence

Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci

Absolventi by měli:

- chápat bezpečnost práce, jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků);
- znát a dodržovat základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;

- osvojit si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.);
- rozpoznat možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví;
- znát systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, umět uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce);
- být vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snažit se poskytnout první pomoc.

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb

Absolventi by měli:

- chápat kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace;
- dodržovat stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti;
- dbát na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb a zohledňovat požadavky klienta (zákazníka, občana).

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

Absolventi by měli:

- znát význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení;
- zvažovat 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 hospodařit s finančními prostředky;
- nakládat s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Přijímat a skladovat suroviny, polotovary a hotové potravinářské výrobky

Absolventi by měli:

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

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

Absolventi by měli:

- vybrat vhodné suroviny a pomocné látky pro daný technologický postup;
- připravovat, upravovat a zpracovávat suroviny podle technologického postupu ručně nebo strojově na vybrané polotovary a výrobky;
- dodržovat technologický postup a technologickou kázeň;
- prokazovat manuální zručnost při ručním způsobu zpracování a úpravě surovin;
- obsluhovat potravinářské stroje a zařízení při přípravě, úpravě a zpracování surovin a polotovarů a při manipulaci s hotovými výrobky;
- provádět jejich čištění a běžnou údržbu;
- provádět senzorické hodnocení kvality surovin a hotových potravinářských výrobků;
- balit, označovat, skladovat a expedovat hotové výrobky.

Aplikovat hygienické požadavky v potravinářském provozu

Absolventi by měli:

- pochopit a respektovat nezbytnost dodržování hygieny a sanitace potravinářského provozu s cílem vyrábět bezpečné potraviny;

- osvojit si zásady osobní hygieny a hygieny pracovního prostředí;
- provádět běžnou sanitaci potravinářského provozu;
- likvidovat odpady potravinářské výroby v souladu s ekologickými principy;
- seznámit se s platnými právními předpisy v potravinářství.

Vazba kurikula odborného vzdělávání na Národní soustavu kvalifikací (NSK)

Pro tento obor vzdělání neexistují v současné době v NSK žádné úplné profesní kvalifikace, ani profesní kvalifikace. Vzhledem k vývoji v NSK se doporučuje sledovat webové stránky NSK: <http://narodnikvalifikace.cz/>.

Průřezová témata

Zařazení průřezových témat do výuky je zaměřeno tak, aby si žák uvědomil vzájemnou použitelnost a souvislost znalostí a dovedností z různých vzdělávacích oblastí. Průřezová témata výrazně formují charakter žáků a jejich postoje, jsou zařazována do všech ročníků vždy podle vhodné vazby na učivo, prostupují celým vzděláváním a promítají se v řadě činností ve výuce, v žákovských projektech i dalších aktivitách školy, jako jsou besedy, exkurze, přímá pracovní činnost žáků (praxe).

Občan v demokratické společnosti

Téma napomáhá rozvoji sociálních kompetencí žáků. Zejména v prvním ročníku se zařazují témata k pochopení postavení člověka ve společnosti, formování postojů žáků, aby byli schopni vytvořit dobrý třídní kolektiv, dovedli se navzájem respektovat a pomáhat si. Další oblastí je formování názorů mladých lidí a orientace na správné hodnoty života, formování povědomí o nebezpečí návykových látek, nebezpečí šikany, o pěstování zdravého životního stylu. Velký význam má jednotný přístup všech pedagogů k chování žáků. Žáci i pedagogové jsou si vědomi, že všichni vytváří image školy, zvláště ve vztahu k veřejnosti. Do této oblasti spadá i vyhledávání problémových žáků, kteří narušují kolektiv a řešení těchto situací ve spolupráci s výchovným poradcem, metodikem prevence a speciálním pedagogem.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

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

Výchova k odpovědnému a aktivnímu občanství v demokratické společnosti zahrnuje vědomosti a dovednosti z těchto oblastí:

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

Člověk a životní prostředí

Téma vede k pochopení významu přírody a správného chování člověka v přírodě. Toto téma se dobře začleňuje do odborného učiva, kde se klade důraz na pochopení závislosti člověka na přírodních surovinách, správném hospodaření se surovinami a výrobky, na odpovědnosti člověka za zachování udržitelného rozvoje společnosti. Formou rozhovorů či besed si žáci uvědomují souvislost různých činností člověka s životním prostředím. Téma se podílí na zvyšování gramotnosti pro udržitelnost rozvoje a přispívá k realizaci jednoho z pěti základních směrů rozvoje lidských zdrojů. Environmentální vzdělávání a výchova poskytuje žákům znalosti a dovednosti potřebné pro pochopení principu udržitelnosti, podněcuje aktivní integrovaný přístup k realitě a ovlivňuje etické vztahy k prostředí. V souvislosti s odborným vzděláváním žáků poukazuje na vlivy pracovních činností na prostředí a zdraví a využívání moderní techniky a technologie v zájmu udržitelnosti rozvoje.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- pochopili souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy;
- chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život;
- porozuměli souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji;
- respektovali principy udržitelného rozvoje;
- získali přehled o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje;
- samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí, získávali informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů;
- pochopili vlastní odpovědnost za své jednání a snažili se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů;
- osvojili si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání;
- dokázali esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí;
- osvojili si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví.

Přínos průřezového tématu je ve třech rovinách:

- informativní, směřující k získání potřebných znalostí a dovedností, jejich chápání a hodnocení;
- formativní, zaměřené zejména na vytváření hodnot a postojů ve vztahu k životnímu prostředí (etických, citových, estetických apod.);
- sociálně-komunikativní, zaměřené na rozvoj dovedností vyjadřovat a zdůvodňovat své názory, zprostředkovávat informace, obhajovat řešení problematiky životního prostředí a působit pozitivním směrem na jednání a postoje druhých lidí.

Téma zahrnuje vědomosti a dovednosti z těchto oblastí:

- biosféra v ekosystémovém pojetí (znalosti o abiotických a biotických podmínkách života, ekologické přizpůsobivosti, o vzájemných vztazích organismů a prostředí, o struktuře a funkci ekosystémů, o významu biodiverzity a ochrany přírody a krajiny);
- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí (klimatické změny, ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů i biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace, vliv prostředí na lidské zdraví);
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě (např. nástroje právní, ekonomické, informační, technické, technologické, organizační, prevence negativních jevů, principy udržitelnosti rozvoje).

Člověk a svět práce

Téma je vhodně realizováno v motivačních metodách, kdy je v žácích formován dobrý vztah ke zvolenému oboru. Seznamují se s náročností oboru, učitelé pěstují v žácích touhu po uplatnění a odborném růstu, učí je řešit problémové situace. Jsou procvičovány dovednosti, které mohou žákům pomoci při hledání zaměstnání – sepsání žádosti o místo, sepsání životopisu, vyhledávání nabídek, nácvik rozhovorů a další. Cílem je vybavit žáka praktickými dovednostmi a informacemi pro jeho budoucí pracovní život tak, aby byl schopen efektivně reagovat na dynamický rozvoj trhu práce a měnící se požadavky na pracovníky.

Prostřednictvím kariérového vzdělávání si žák osvojí znalosti, a především dovednosti pro řízení své kariéry a života, které využije pro cílené plánování a odpovědné rozhodování o svém osobním rozvoji, dalším vzdělávání a seberealizaci v profesních záměrech. Zároveň se naučí přijímat změny ve své profesní kariéře jako běžnou součást života. Obsah kariérového vzdělávání je možné rozdělit do několika tematických okruhů.

1. Individuální příprava na pracovní trh:

- sebereflexe ve vztahu k osobním profesním a vzdělávacím plánům, mimoškolním aktivitám, přístupu k učení a studijním výsledkům, schopnostem, vlastnostem i zdravotním předpokladům, vytvoření osobního portfolia dovedností i se zkušenostmi z informálního učení;
- písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce – formy aktivního hledání práce, zpracování žádosti o zaměstnání, formy životopisů a motivačních dopisů a jejich vytvoření, praktická příprava na jednání s potenciálním zaměstnavatelem, přijímací pohovor a výběrové řízení;
- vyhledávání zaměstnání, informační zdroje a jejich vyhodnocení;
- aktivní plánování a projektování profesní kariéry, dosahování cílů podle stanoveného plánu.

2. Svět vzdělávání:

- význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart;
- formální a neformální vzdělávací příležitosti, možnosti vzdělávání v zahraničí, návaznosti vzdělávání po absolvování střední školy, rekvalifikace;
- ověřené kariérové informace jako podmínka při rozhodování o profesních a vzdělávacích záměrech – informační zdroje, posuzování informací o vzdělávání, pracovních nabídkách, trhu práce.

3. Svět práce:

- trh práce z hlediska globalizace i regionální ekonomiky, jeho ukazatele, všeobecné vývojové trendy, požadavky zaměstnavatelů;
- nové formy a podmínky práce, pracovní mobilita, možnosti zaměstnání v zahraničí;
- technologický rozvoj v činnostech lidské práce, základní charakteristiky pracovních činností;
- pracovní uplatnění po absolvování příslušného oboru vzdělání včetně alternativních možností;
- zákoník práce, formy pracovního vztahu, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele.

4. Podpora státu ve sféře zaměstnanosti:

- služby kariérového poradenství;
- zprostředkovatelské služby při hledání práce, pracovní agentury, služby úřadu práce.

Člověk a digitální svět

Realizace tématu spočívá ve zdokonalování schopností žáků pracovat s různými prostředky informačních a komunikačních technologií. Práce s nimi patří ke všeobecnému vzdělání moderního člověka.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- byli schopni pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívali jak v průběhu vzdělávání, tak při výkonu povolání, stejně jako v činnostech, které jsou a budou běžnou součástí jejich osobního a občanského života;
- v souvislosti s prací s prostředky informačních a komunikačních technologií porozuměli zásadám kyberbezpečnosti a digitálního wellbeingu;
- využívali kreativně, ale kriticky AI (artificial intelligence);
- posuzovali objektivitu a spolehlivost výstupů AI s pomocí původních zdrojů;
- uměli klást otázky, hledat chyby a ověřovat zdroje.

Výuka předmětu ICT je rozložena do tří ročníků. Stěžejní formou výuky je cvičení v odborné učebně výpočetní techniky. Třída se při výuce dělí na skupiny tak, aby na každé pracovní stanici pracoval jeden žák. Těžiště výuky informačních a komunikačních technologií je v provádění praktických úkolů. Seznamování se s metodami a prostředky informačních a komunikačních technologií probíhá formou ukázky nových činností a jejich následným praktickým vyzkoušením na počítači. Upevňování poznatků a dovedností podporují praktické úlohy, které jsou realizovány formou různých cvičení, samostatných prací, souhrnných prací, projektů, či testů s použitím počítače.

Vyučovací metody

Jsou voleny s ohledem na obsah konkrétního učiva a výsledky vzdělávání, kterých se má dosáhnout. Učitelé volí metody podle svých potřeb a zkušeností a s ohledem na charakter vyučovaného předmětu. Uplatňují vhodnou motivaci, která stimuluje práci žáků a nejčastěji se opírá o zájem o zvolený učební obor. Podobně aplikační příklady jsou vybírány tak, aby se týkaly problematiky odborných předmětů. Důraz je kladen na podporu samostatné práce žáků, především na osobní zodpovědnost a samostatnost, v rámci skupinové práce na schopnost kooperace a týmové spolupráce se záměrem odpovídajícího sebehodnocení a poznání svých možností a ovlivňování žákovských postojů, brainstorming, referáty, prezentace písemné, ústní a jiné, společné hodnocení, analýza výsledků. Důležitou složkou teoretické výuky je používání názorných pomůcek v různé formě, které žákovi usnadňují pochopení učiva jako vzorky, nástěnné obrazy, zvukové nahrávky, instruktážní a výuková videa, exkurze.

K procvičování a upevňování učiva se využívají různé formy ústních, písemných a praktických cvičení, soutěže, simulační metody, projekty apod. Velký důraz je kladen na vytváření mezipředmětových vazeb, které rozšiřují klíčové kompetence žáka. Součástí výuky jsou besedy s odborníky, návštěvy výstav, odborné exkurze, soutěže a různé formy zapojení žáků do prezentačních akcí školy.

Praktické vyučování umožňuje žákům využití teoretických poznatků v praxi, ověření a rozšíření odborných znalostí a pěstování dovedností potřebných pro daný obor tak, aby žák získal jistotu při provádění praktických činností, byl samostatný, dokázal prakticky použít nabyté znalosti při řešení a plnění praktického úkolu. Žáci jsou vedeni k odpovědnosti za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce jednotlivce i kolektivu. Používané metody rozvíjejí komunikační dovednosti, estetické cítění, upevňování pracovních návyků.

Přehled vyučovacích metod

a) Metody monologické jsou založené na využití souvislého mluveného projevu jednotlivce (učitele či žáka):

- metoda vyprávění je typická konkrétností, epičností, živostí, bohatostí představ, umožňuje poučovat, zajišťuje určitou míru jednoduchosti, u starších žáků slouží jako metoda pomocná;

- metoda vysvětlování se uplatňuje tehdy, jde-li o osvojování látky pojmové povahy, rozvíjí logické myšlení žáků, používají se s ní metody názorné, demonstrační, ke zvýšení aktivity posluchačů se spojuje s metodou rozhovoru, s problémovým vyučováním a s prvky metod praktických;
 - metoda výkladu objasňuje žákům logicky utříděné odborné pojmy, poukazuje na vztahy mezi jevy, pojmy apod.
- b) Metody práce s tištěným textem, případně s grafickými znázorněními,** při kterých je zdrojem poznání slovo:
- metoda reproduktivní, kdy se žák učí informacím, které jsou v textu;
 - metoda produktivní, kdy text podněcuje tvořivou činnost např. řešení problémů, o nichž text pojednává nebo žák sám text vytváří (zpracovává recenze, metodické pomůcky, písemné práce), používají se učebnice, čítanky, cvičebnice, časopisy, slovníky, encyklopedie, historické prameny, krásná literatura, antologie, ale i texty zpracované vyučujícími.
- c) Metody dialogické – rozhovor, dialog, diskuse,** jejichž základem jsou správně a přesně formulované otázky:
- výukový rozhovor objasňující využívaný pro pochopení daného učiva;
 - opakuji či procvičující rozhovor využívaný pro upevnění a opakování učiva;
 - shrnující rozhovor napomáhá shrnutí poznatků;
 - problémový rozhovor využívaný pro řešení problémů, rozvíjení tvořivosti a myšlení.
- d) Metody názorně demonstrační a metody praktických činností žáků,** jejichž cílem je názornost:
- metoda ilustrace, která doplňuje slovní výklad – schémata, kresby, diagramy, obrazy, mapy, tabulky;
 - metoda demonstrace využívá princip názornosti – film, fotografie, zpětná projekce, obrazový materiál;
 - metoda exkurze – knihovna, muzeum, průmyslový závod, výstavy, ...;
 - metoda instruktáže je kombinovaná metoda, která zahrnuje vysvětlování, předvádění a vlastní nácvik;
 - metoda systematické pracovní praxe, umožňuje žákům v podmínkách reálného života uplatňovat vědomosti a dovednosti, které si osvojili dříve.
- e) Rozborové, situační, projektové a inscenační metody,** jejichž hlavní činností je analyticko-syntetický postup, který se uplatňuje při samostatném řešení problémů:
- rozborová metoda používá analýzu textových materiálů, chování osob;
 - situační metoda je metodou rozboru situace z profesního či osobního života;
 - inscenační metoda je hraní určité sociální situace a přijímání konkrétní sociální role.

Hodnocení žáků

Při hodnocení žáků je používáno numerické a slovní hodnocení.

Hodnocení žáků vyplývá z dílčí klasifikace žáka během pololetí. Vyučující využívají k hodnocení znalostí žáka různé druhy zkoušek - písemné práce vypracované jednotlivci i výsledky skupinové práce, praktické práce nebo ústní zkoušení, aj., sledují průběžně výkon žáka, jeho aktivity při vyučování a připravenost na vyučování.

Při klasifikaci je hodnocena ucelenost, přesnost a trvalost osvojení požadovaných poznatků, kvalita a rozsah získaných dovedností, schopnost uplatňovat osvojené poznatky a dovednosti, samostatnost při řešení teoretických a praktických úkolů, schopnost využívat a zobecňovat zkušenosti a poznatky získané při praktických činnostech, samostatnost a tvořivost. V předmětech praktického zaměření se hodnotí také vztah k práci, k pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem, osvojení

si praktických dovedností a návyků, využití získaných teoretických vědomostí v praktických činnostech, aktivita, samostatnost, tvořivost, iniciativa. Součástí hodnocení žáků je i hodnocení chování a vystupování žáků, prezentování školy, výsledky žáků při soutěžích apod.

Celkové hodnocení žáka v jednotlivých povinných i nepovinných vyučovacích předmětech se uskutečňuje formou klasifikace na konci prvního a druhého pololetí stupni prospěchu:

- 1 - výborný
- 2 - chvalitebný
- 3 - dobrý
- 4 - dostatečný
- 5 - nedostatečný

Stupeň 1 (výborný)

Žák ovládá požadované poznatky, fakta, pojmy, definice a zákonitosti uceleně, přesně, úplně a chápe vztahy mezi nimi. Pohotově vykonává požadované intelektuální a motorické činnosti. Samostatně a tvořivě uplatňuje osvojené poznatky a dovednosti při řešení teoretických a praktických úkolů, při výkladu a hodnocení jevů a zákonitostí. Myslí logicky správně, zřetelně se u něho projevuje samostatnost a tvořivost. Jeho ústní a písemný projev je správný, přesný a výstižný. Grafický projev je přesný a estetický. Výsledky jeho činnosti jsou kvalitní, pouze s menšími nedostatky. Je schopen samostatně studovat vhodné texty.

Stupeň 2 (chvalitebný)

Žák ovládá požadované poznatky, fakta, pojmy, definice a zákonitosti v podstatě uceleně, přesně a úplně. Pohotově vykonává požadované intelektuální a motorické činnosti. Samostatně a produktivně nebo podle menších podnětů učitele uplatňuje osvojené poznatky a dovednosti při řešení teoretických a praktických úkolů, při výkladu a hodnocení jevů a zákonitostí. Myslí správně, v jeho myšlení se projevuje logika a tvořivost. Ústní a písemný projev má menší nedostatky ve správnosti, přesnosti a výstižnosti. Kvalita výsledků činnosti je zpravidla bez podstatných nedostatků. Grafický projev je estetický, bez větších nepřesností. Je schopen samostatně, nebo s menší pomocí studovat vhodné texty.

Stupeň 3 (dobrý)

Žák má v ucelenosti, přesnosti a úplnosti osvojení si požadovaných poznatků, faktů, pojmů, definic a zákonitostí nepodstatné mezery. Při vykonávání požadovaných intelektuálních a motorických činností projevuje nedostatky. Podstatnější nepřesnosti a chyby dovede za pomoci učitele korigovat. V uplatňování osvojených poznatků a dovedností při řešení teoretických a praktických úkolů se dopouští chyb. Uplatňuje poznatky a provádí hodnocení jevů a zákonitostí podle podnětů učitele. Jeho myšlení je vcelku správné, ale málo tvořivé, v jeho logice se vyskytují chyby. V ústním a písemném projevu má nedostatky ve správnosti, přesnosti a výstižnosti. V kvalitě výsledků jeho činnosti se projevují častější nedostatky, grafický projev je méně estetický a má menší nedostatky. Je schopen samostatně studovat podle návodu učitele.

Stupeň 4 (dostatečný)

Žák má v ucelenosti, přesnosti a úplnosti osvojení si požadovaných poznatků závažné mezery. Při provádění požadovaných intelektuálních a motorických činností je málo pohotový a má větší nedostatky. V uplatňování osvojených poznatků a dovedností při řešení teoretických a praktických úkolů se vyskytují závažné chyby. Při využívání poznatků pro výklad a hodnocení jevů je nesamostatný. V logice myšlení se vyskytují závažné chyby, myšlení není tvořivé. Jeho ústní a písemný projev má vážné nedostatky ve správnosti, přesnosti a výstižnosti. V kvalitě výsledků jeho činnosti a v grafickém projevu se projevují nedostatky, grafický projev je málo estetický. Závažné nedostatky a chyby dovede žák s pomocí učitele opravit. Při samostatném studiu má velké těžkosti.

Stupeň 5 (nedostatečný)

Žák si požadované poznatky neosvojil uceleně, přesně a úplně, má v nich závažné a značné mezery. Jeho dovednost vykonávat požadované intelektuální a motorické činnosti má velmi podstatné nedostatky. V uplatňování osvojených vědomostí a dovedností při řešení teoretických a praktických úkolů se vyskytují velmi závažné chyby. Při výkladu a hodnocení jevů a zákonitostí nedovede své vědomosti uplatnit ani s podněty učitele. Neprojevuje samostatnost v myšlení, vyskytují se u něho časté logické nedostatky. V ústním a písemném projevu má závažné nedostatky ve správnosti, přesnosti i výstižnosti. Kvalita výsledků jeho činnosti a grafický projev mají vážné nedostatky. Závažné nedostatky a chyby nedovede opravit ani s pomocí učitele. Nedovede samostatně studovat.

Nelze-li žáka hodnotit na konci prvního pololetí, určí ředitel školy pro jeho hodnocení náhradní termín a to tak, aby klasifikace za první pololetí byla ukončena nejpozději do 2 měsíců po skončení prvního pololetí. Není-li možné hodnotit ani v náhradním termínu, žák se za první pololetí nehodnotí. Vzhledem k tomu, že učivo příslušného vyučovacího předmětu ve druhém pololetí navazuje na učivo z prvního pololetí, je nezbytné, aby žák, který úspěšně ukončí klasifikaci tohoto předmětu až ve druhém pololetí, zvládl také učivo pololetí prvního.

Nelze-li žáka hodnotit za druhé pololetí, určí ředitel školy pro jeho hodnocení náhradní termín a to tak, aby hodnocení za druhé pololetí bylo provedeno nejpozději do konce září následujícího školního roku. Není-li žák hodnocen ani v tomto termínu, neprospěl.

Do vyššího ročníku postoupí žák, který na konci druhého pololetí příslušného ročníku prospěl ze všech povinných předmětů.

Žák, který na konci druhého pololetí neprospěl nejvýše ze 2 povinných předmětů nebo žák, který neprospěl na konci prvního pololetí nejvýše ze 2 povinných předmětů vyučovaných pouze v prvním pololetí, koná z těchto předmětů opravnou zkoušku nejpozději do konce příslušného školního roku v termínu stanoveném ředitelem školy. Opravné zkoušky jsou komisionální. Žák, který nevykoná opravnou zkoušku úspěšně, nebo se k jejímu konání nedostaví, neprospěl. Ze závažných důvodů může ředitel školy žákovi stanovit náhradní termín opravné zkoušky nejpozději do konce září následujícího školního roku.

Má-li zletilý žák nebo zákonný zástupce nezletilého žáka pochybnosti o správnosti hodnocení na konci prvního nebo druhého pololetí, může do 3 pracovních dnů ode dne, kdy se o hodnocení prokazatelně dozvěděl, nejpozději však do 3 pracovních dnů od vydání vysvědčení, požádat ředitele školy o přezkoumání výsledků hodnocení žáka. Je-li vyučujícím žáka v daném předmětu ředitel školy, Krajský úřad.

Chování žáka se hodnotí stupni hodnocení:

- 1 - velmi dobré
- 2 - uspokojivé
- 3 - neuspokojivé

Stupeň 1 (velmi dobré)

Žák dodržuje školní řád včetně jeho dodatků a pravidla slušného chování, jednání a vystupování ve škole i na veřejnosti. Má kladný vztah ke škole i třídě. Dopouští se pouze méně závažných přestupků proti školnímu řádu.

Stupeň 2 (uspokojivé)

Žák se dopustil závažnějšího přestupku proti školnímu řádu (více hodin neomluvené absence, nevhodné chování vůči učitelům, zaměstnancům školy nebo jiným osobám při vyučování, praktickém vyučování nebo v souvislosti s ním, opakované kouření v areálu školy, podvádění apod.), zpravidla mu již předtím bylo uděleno další kázeňské opatření

(důtka třídního učitele, důtka ředitele), nebo se opakovaně dopustí méně závažných přestupků (pozdní příchody do vyučování a jednotlivých hodin, nevhodné oblečení a úprava zevnějšku, neplnění úkolů zadaných učitelem apod.). Žák je však přístupný výchovnému působení a zpravidla se snaží své chyby napravit.

Stupeň 3 (neuspokojivé)

Žák se dopustí velmi závažného přestupku proti školnímu řádu - např. několik dnů neomluvené absence; zvláště hrubý slovní nebo úmyslný fyzický útok vůči jinému žákovi a pracovníkům školy vč. domova mládeže a školní jídelny. Opakované slovní nebo úmyslné fyzické útoky vůči jinému žákovi a pracovníkům školy vč. domova mládeže a školní jídelny. Jednání vůči spolužákovi, které lze klasifikovat jako šikanování. Prokázaná krádež ve škole, na akci organizované školou vč. praxí, na domově mládeže, nošení, distribuce a zneužívání návykových látek ve škole, domově mládeže a akcích organizovaných školou ve smyslu platné legislativy. Opakované požívání alkoholických nápojů ve škole, domově mládeže a akcích organizovaných školou aj. velmi závažné přestupky. Zpravidla mu již předtím bylo uděleno další kázeňské opatření (důtka třídního učitele, důtka ředitele), případně i podmíněné vyloučení ze studia. Žák je málo přístupný výchovnému působení a zpravidla se ani nesnaží své chyby napravit.

Celkové hodnocení žáka se na vysvědčení vyjadřuje stupni:

- prospěl (a) s vyznamenáním
- prospěl (a)
- neprospěl (a)

Specifikace stupňů celkového hodnocení podle vyhlášky č.13/ 2005 Sb., o středním vzdělávání, § 3 v platném znění.

Žák prospěl s vyznamenáním, není-li klasifikován v žádném povinném předmětu stupněm horším než 2 - chvalitebný a průměrný prospěch z povinných předmětů není horší než 1,50.

Žák prospěl, není-li klasifikace v některém povinném předmětu vyjádřena stupněm 5 - nedostatečný.

Žák neprospěl, je-li klasifikace v některém povinném předmětu vyjádřena stupněm 5 - nedostatečný.

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.

5. UČEBNÍ PLÁN

Název školního vzdělávacího programu: Cukrářská výroba
 Kód oboru vzdělání: 29-51-E/01
 Název oboru vzdělání: Potravinářská výroba
 Délka a forma vzdělávání: 3 roky, denní forma
 Platnost: od 1. 9. 2022 počínaje 1. ročníkem

Přehled vyučovacích předmětů a jejich hodinové dotace, rozvržení do ročníků, celkové počty vyučovacích hodin – učební plán

Kód a název RVP	29-51-E/01 Potravinářská výroba		
Název ŠVP	Cukrářská výroba		
Vyučovací předmět	Počet vyučovacích hodin		
	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Český jazyk a literatura	1,5	1,5	0
Anglický jazyk	1	1	1
Občanská nauka	1	1	1
Matematika	1,5	1,5	0
Tělesná výchova	1	1	1
Informatika	1	1	1
Potraviny a výživa	3	3	2
Zařízení provozoven	1	1	1
Odborné kreslení	1	1	0
Technologie	4	4	3
Odborný výcvik	15	16	23
Celkem	31	32	33

Přehled využití vyučovacích týdnů ve školním roce

Kód a název RVP	29-51-E/01 Potravinářská výroba		
Název ŠVP	Cukrářská výroba		
Činnost	Počet týdnů v ročníku		
	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučování podle rozpisu učiva	34	34	30
Časová rezerva (opakování učiva, exkurze, výchovně vzdělávací akce)	6	6	7
Závěrečná zkouška	0	0	3
Celkem	40	40	40

6. PŘEHLED ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ V RVP DO ŠVP

Škola:	SOŠ a SOU, Vlašim, Zámek 1									
Kód a název RVP	29-51-E/01 Potravinářská výroba									
Název ŠVP	Cukrářská výroba									
RVP				ŠVP						
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet vyučovacích hodin za celou dobu vzdělávání			Vyučovací předmět	Počet vyučovacích hodin za studium					
	týdenních		celkových		1. r.	2. r.	3. r.	kontrola	součet	celkem
Jazykové vzdělávání				Český jazyk a literatura	1	1	0	2	68	68
- český jazyk a literatura	2		64							
- cizí jazyk	0	3	96	Anglický jazyk	1	1	1	3	98	98
Občanský vzdělávací základ	3		96	Občanská nauka	1	1	1	3	98	98
Matematické vzdělávání	3		96	Matematika	1,5	1,5	0	3	102	102
Estetické vzdělávání	1		32	Český jazyk a literatura	0,5	0,5	0	1	34	34
Vzdělávání pro zdraví	3		96	Tělesná výchova	1	1	1	3	98	98
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	3		96	Informatika	1	1	1	3	98	98
Technická a technologická příprava	24	2,5	768	Potraviny a výživa	1,5	1,5	0,5	3,5	117	859
				Zařízení provozoven	1	1	1	3	98	
				Odborný výcvik	5	6	9	20	644	
Cukrářská výroba	38	13,5	1216	Potraviny a výživa	1,5	1,5	1,5	4,5	147	1677
				Odborné kreslení	1	1	0	2	68	
				Technologie	4	4	3	11	362	
				Odborný výcvik	10	10	14	34	1100	
Disponibilní hodiny	77	19	608	vyčerpáno/zbývá	19/0					
Celkem	96		3072	Celkem	31	32	33	96	3132	3132

Disponibilní hodiny byly využity na posílení vzdělávací oblasti:

- Cukrářská výroba – navýšení o 13,5 hodiny;
- Technická a technologická výroba – navýšení o 2,5 hodiny;
- Anglický jazyk – navýšení o 3 hodiny.

7. UČEBNÍ OSNOVY

7.1 Český jazyk a literatura

Název a adresa školy:	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1
Název školního vzdělávacího programu:	Cukrářská výroba
Kód oboru vzdělání:	29-51-E/01
Název oboru vzdělání:	Potravinářská výroba
Platnost školního vzdělávacího programu:	od 01. 09. 2022 počínaje 1. ročníkem do
Dodatek 1	od do
Dodatek 2	od do

Cíl předmětu

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.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- chápali funkci spisovného mateřského jazyka, poznali základní jazykové normy, kategorie (s ohledem na výuku cizích jazyků), chápali rozdíl mezi spisovným a nespisovným vyjadřováním, dokázali rozeznat, kdy je vhodné či nevhodné použít tvarů z obou oblastí;
- pochopili, že dorozumívat se s lidmi je základní potřebou lidského života;
- rozvíjeli výstižně a jazykově správně své vyjadřování;
- tyto vědomosti a dovednosti dovedli prakticky využívat v písemném a ústním projevu;
- chápali význam umění pro člověka, znali cenu kulturních památek, vážili si jich a ctíli je;
- uměli využívat poznatků z teorie literatury k hlubšímu porozumění uměleckým textům a dovedli vyjádřit vlastní zážitek z poznaných uměleckých děl;
- měli vhodnou míru sebevědomí a byli schopni sebehodnocení;
- zaujímal vlastní postoj, který vhodnými argumenty vysvětlí a obhájí;
- byli tolerantní k estetickému cítění, vkusu a zájmu druhých lidí;
- získali přehled o kulturním dění v regionu;
- dovedli slušně vystupovat;
- vážili si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je zachovat pro příští generace.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Vzdělávání a komunikace v českém jazyce, Estetické vzdělávání. Učivo je rozvrženo do tří oblastí.

Oblast mluvnice navazuje na znalosti ze základní školy o základech pravopisu, prohlubuje je a upevňuje je, rozvíjí slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti žáků, aby

pochopili rozdíl mezi spisovnou a nespisovnou normou. Žáci pracují s jazykovými příručkami, Pravidly českého pravopisu, jazykovými slovníky.

Oblast slohu se věnuje sestavení jednoduchého vypravování, zdokonalování kultury osobního projevu, správnému, srozumitelnému, jasnému a věcnému vyjadřování a jeho použití v běžných životních situacích, zdokonalování komunikativních dovedností. Žáci si prohlubují kulturnost vyjadřování a vystupování s ohledem na zvolený učební obor.

Oblast literatury je zaměřena na rozlišování základních literárních druhů a žánrů na základě četby ukázek, upevňování znalostí o významných dílech naší i světové literatury od nejstarších dob do současnosti.

Výuka českého jazyka a literatury využívá znalostí ze základní školy a mezipředmětově se doplňuje s předměty občanská nauka, cizí jazyk, ICT, odborné předměty (podle jednotlivých učebních oborů).

Metody a formy výuky

Dialog, přednáška, výklad, beseda, řízený rozhovor, samostatná a skupinová práce, doplňování, testy, frontální opakování, motivace, soutěže. Vyhledávání informací v odborných publikacích, učebnicích, na internetu atd.

Další formy:

- četba a interpretace konkrétních ukázek z literárních děl;
- referáty o přečtených knihách či zhlédnutých filmech (samostatná vystoupení před spolužáky);
- návštěva místní knihovny a muzea, filmových a divadelních představení;
- dramatizace uměleckého textu;
- prohlubování čtenářských dovedností.

Hodnocení žáků

Při hodnocení žáka je kladen 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 vyučovacímu 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

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

Žák/absolvent:

- má pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- využívá různé informační zdroje;
- sleduje pokrok v dosahování cílů svého učení.

Kompetence k řešení problémů

Žák/absolvent:

- samostatně řeší běžné pracovní i mimopracovní problémy;
- volí prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit;
- využívá zkušenosti a vědomosti, spolupracuje v týmu.

Komunikativní kompetence

Žák/absolvent:

- dosahuje jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění podle potřeby a charakteru odborné kvalifikace;
- aktivně se účastnit diskusí, formuluje a obhazuje své názory;
- pochopí výhody znalosti cizích jazyků.

Personální a sociální kompetence

Žák/absolvent:

- přijímá a zodpovědně plní svěřené úkoly;
- pracuje v týmu;
- přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žák/absolvent:

- jedná odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i zájmu veřejném;
- uznává hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti;
- uznává hodnoty a tradice svého národa a jedná v souladu s udržitelným rozvojem.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žák/absolvent:

- má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti;
- má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce;
- má reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru;
- zná obecná práva a povinnosti pracovníků a zaměstnavatelů;
- rozumí podstatě a principům podnikání.

Digitální kompetence

Žák/absolvent:

- základním způsobem používá textové editory pro tvorbu a úpravu jednoduchých textů, jako jsou osobní dopisy nebo krátké zprávy;
- pracuje s digitálními nástroji pro vyhledávání informací a jejich základní zpracování (např. hledání informací na internetu pro potřeby výuky);
- učí se, jak si ukládat a organizovat své práce na počítači i v cloudu, aby se k nim mohl snadno vrátit později;
- při práci s elektronickými texty rozvíjí základní čtenářské dovednosti, jako je orientace v textu a porozumění obsahu;
- je veden k uvědomění si důležitosti respektování autorských práv a k dodržování základních pravidel etického chování při používání digitálních technologií;
- v rámci práce s literárním textem používá digitální nástroje pro jednoduchou tvorbu a prezentaci literárních textů;
- je podporován v používání digitálních technologií k záznamu a sdílení jednoduchých kulturních projektů;
- pracuje s běžným základním a aplikačním programovým vybavením;
- získává a pracuje s informacemi z ověřených zdrojů;
- je mediálně gramotný.

Odborné kompetence

Žák/absolvent:

- dbá na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci;
- usiluje o co největší kvalitu své práce, výrobků a poskytovaných služeb;
- jedná ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje;
- uplatňuje moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích;
- ovládá technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad;
- vykonává obchodně-provozní aktivity.

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 vyučovacího 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.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí, sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku;
- byli připraveni klást si základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení;
- dovedli jednat s lidmi, diskutovat o citlivých otázkách a hledat kompromisní řešení;
- dovedli se orientovat v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby;
- vážili si materiálních a duchovních hodnot.

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život;
- získávali informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů;
- pochopili vlastní odpovědnost za své jednání a snažili se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů;
- dokázali esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí.

Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- byli odpovědní za vlastní život;
- naučili se formulovat své profesní cíle, plánovat a cílevědomě vytvářet profesní kariéru podle svých potřeb a schopností;
- měli motivaci k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní a profesní rozvoj;
- se naučili vyhledávat v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzovat informace o profesních příležitostech a možnostech dalšího vzdělávání;
- se naučili efektní sebe prezentaci při jednání s potenciálními zaměstnavateli.

Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- byli schopni pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívali jak v průběhu vzdělávání, tak i při řešení pracovních úkolů v rámci profese;
- se naučili používat základní a aplikační programové vybavení počítače;
- byli schopni orientovat se ve výpočetním systému, zvládali různá testová cvičení;
- se naučili kreativně a kriticky využívat AI (artificial intelligence);

- se naučili porozumět zásadám kyberbezpečnosti a digitálního wellbeingu.

Průřezová témata pro daný vyučovací předmět jsou realizována průběžně různými metodami a formami výuky v rámci vyučování nebo v rámci uceleného bloku učiva zahrnutého do obsahu vzdělávání předmětu.

Výuka probíhá:

1. ročník 1,5 hodiny týdně / celkem 51 hodin
 2. ročník 1,5 hodiny týdně / celkem 51 hodin

1. ročník

51 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - zvládá pravidla českého pravopisu na určité úrovni podle svých možností a schopností; - dokáže určit ve větě základní větné členy; - dokáže vyjmenovat slovní druhy;	Opakování a upevňování základních vědomostí a dovedností z tvarosloví, skladby a pravopisu
- orientuje se v textu; - ovládá základní techniky čtení; - užívá klíčových slov při vyhledávání informací; - pracuje s jazykovými příručkami a s internetem;	Práce s textem a získávání informací - orientace v textu - druhy a techniky čtení - práce s informacemi a příručkami
- má přehled o knihovnách a jejich službách; - zjistí a podá potřebné informace z jemu dostupných informačních zdrojů; - samostatně zpracovává informace; - poradí sobě i jiným, kde lze informace získat;	Informační výchova - knihovny a jejich služby - zpracování a zdroje informací - noviny, časopisy a jiná periodika - internet
- chápe jazyk jako systém; - rozliší spisovný jazyk a obecnou češtinu, rozpozná nářečí; - řídí se zásadami správné výslovnosti; - vysvětlí, proč se učí českému jazyku; - sleduje změny ve slovní zásobě;	Národní jazyk a jeho útvary - čeština – mateřský jazyk - spisovný a nespisovný jazyk - demokratizace jazyka - jazyková kultura
- má přehled o způsobech obohacování slovní zásoby; - chápe odvozování, skládání a zkracování slov; - pracuje se slovníky a jazykovými příručkami; - nahradí cizí slovo českým ekvivalentem; - aktivně a správně používá odborné názvosloví svého oboru;	Slovní zásoba a její obohacování - způsoby obohacování slovní zásoby - terminologie příslušného oboru vzdělávání - tvoření slov - slova přejatá, internacionalismy
- uvědomuje si, co všechno ovlivňuje jeho jazykový projev; - ovládá základní postupy v běžné komunikaci;	Základy stylistiky - individuální styl - základní postupy v běžné komunikaci

- samostatně vypracuje zprávu, inzerát, odpověď na inzerát, reklamu; - dovede zvolit vhodný způsob zprostředkování informací; - dokáže písemně i ústně zhodnotit výsledky svého pozorování;	Projevy prostě sdělovací - krátké informační útvary - projevy mluvené a psané - práce s ukázkami, samostatná vystoupení žáků, mluvní cvičení
- vysvětlí základní pojmy související s vypravováním; - volí vhodné jazykové prostředky pro vypravování; - samostatně, ústně i písemně, zpracuje vypravování na dané i zvolené téma;	Vypravování - ukázky vypravování - kompozice a slovník vypravování - popis a charakteristika ve vypravování
- na různých cvičeních prohlubuje své jazykové znalosti a dovednosti;	Průběžné prohlubování jazykových znalostí a dovedností
- chápe význam umění pro člověka; - chápe umění jako specifickou výpověď o skutečnosti; - chápe funkci literatury;	Umění a literatura - co je umění - literatura jako druh umění
- snaží se pochopit, proč číst a co nám dává literatura; - ovládá základní literární pojmy; - na základě práce s textem chápe rozdíl mezi prózou, poezií a dramatem; - vyjádří vlastní zážitek z četby nebo poslechu;	Základy teorie literatury - význam a funkce literatury - základní literární pojmy - rozdíl mezi poezií a prózou - literární interpretace
- respektuje lidové zvyky a tradice našich předků; - uvědomuje si, jak si lidé dříve vykládali svět;	Lidové umění - lidová slovesnost - mytologie
- má přehled o kulturních institucích v České republice i ve svém regionu, chápe jejich význam; - orientuje se v nabídce kulturních akcí v místě bydliště a školy; - navštěvuje kulturní akce; - dokáže zhodnotit tyto akce; - sleduje tisk;	Kultura - kulturní instituce v ČR a regionu - kultura bydlení, odívání - ochrana a využívání kulturních hodnot
- orientuje se v druzích literatury pro děti; - dokáže sám vybrat vhodnou dětskou literaturu; - chápe základní význam funkce literatury ve výchově a vzdělávání;	Literatura pro mládež - čeští a světoví autoři literatury pro mládež
- vyjmenuje významné představitele české i světové literatury a umění; - vyjadřuje vlastní zážitky z konkrétního literárního díla.	Významné osobnosti české a světové literatury a umění - hlavní literární směry

2. ročník

51 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - na různých cvičeních prohlubuje své znalosti o českém pravopisu a dovede je prakticky použít; - své znalosti pravopisu uplatňuje v písemném projevu;	Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností
- v textu určí slovní druhy; - dokáže rozlišit ohebné a neohebné slovní druhy; - využívá znalostí z tvarosloví ve svých písemných projevech;	Tvarosloví - slovní druhy ohebné a neohebné - pravopis slovních druhů
- zařadí mateřský jazyk do soustavy jazyků; - pozná příbuzné jazyky; - rozpozná jazyky okolních států; - dokáže vyjmenovat světové jazyky;	Čeština, evropské a světové jazyky - národní jazyk a jeho útvary - slovanské jazyky a čeština - indoevropské jazyky a čeština - světové a mezinárodní jazyky
- umí oslovit, naváže kontakt s posluchačem; - vyjádří svůj postoj neutrální, pozitivní i negativní; - vhodně se prezentuje; - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně; - klade otázky a vhodně formuluje odpovědi; - chápe rozdíl mezi projevem mluveným a psaným; - vysvětlí rozdíl mezi monologem a dialogem; - je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací a administrativní projev; - dokáže popsat osobu nebo věc; - sestaví svůj životopis; - napíše osobní dopis;	Komunikační situace a slohová výchova - komunikační situace, komunikační strategie - projevy prostě sdělovací - mluvčí a adresát - monolog a dialog - psaný a mluvený projev - popis osoby, věci - životopis - grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů
- rozčlení text na odstavce; - rozumí obsahu textu i jeho částem; - sestaví osnovu daného textu; - z odborného textu pořídí výpisky nebo výtah;	Výstavba textu - členění textu na odstavce - osnova, konspekt, výpisky - grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů
- používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné terminologie; - dokáže popsat pracovní postup, který používá v příslušném oboru vzdělávání; - je schopen sestavit a přednést odborný projev; - rozpozná rozdíl mezi popisem prostým, odborným a uměleckým;	Útvary odborného stylu - odborný popis - popis pracovního postupu - reprodukce textu

- orientuje se v novinách a časopisech; - chápe vliv médií; - rozpozná bulvár, objasní úlohu reklamy a propagace;	Publicistický styl, média - aktualizované výrazy - publicistické útvary - média jako zdroj informací
- dovede napsat osobní dopis; - chápe rozdíl mezi dopisem osobním a úředním; - vytvoří jednoduchou pozvánku, blahopřání; - napíše objednávku; - zná moderní způsoby komunikace;	Informační útvary - osobní dopis - úřední dopis - pozvánka, blahopřání, objednávka - moderní způsoby komunikace
- pracuje s texty a ukázkami různých slohových útvarů; - rozliší konkrétní díla podle základních druhů a žánrů; - čte s porozuměním literární text;	Práce s literárním textem a ukázkami - základní literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury - orientace v textu - četba a interpretace literárního textu - získávání informací z textu (též odborného a administrativního)
- rozliší význam slov humor, satira, ironie; - chápe podstatu literární satiry; - pracuje s časopisy, vytvoří vlastní kreslený vtip;	Humor a satira v literatuře - humor, satira, ironie - kreslené vtipy Satira ve filmu - využití vlastních prožitků
- chápe místo divadla v uměleckém světě i ve svém životě; - uplatňuje pravidla společenského chování při návštěvě divadelního představení; - předvede menší dramatické vystoupení nebo ukázkou z určité hry; - rozliší pojmy tragédie a komedie; - uvede významné české i světové dramatiky; - popíše vhodné společenské chování v dané situaci.	Divadlo a dramatické umění - divadlo a jeho význam - pravidla společenského chování - kulturní instituce v ČR a v regionu - společenská kultura, principy a normy kulturního chování - kultura bydlení a odívání - estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě - ochrana a využívání kulturních hodnot

7.2 Anglický jazyk

Název a adresa školy:	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1
Název školního vzdělávacího programu:	Cukrářská výroba
Kód oboru vzdělání:	29-51-E/01
Název oboru vzdělání:	Potravinářská výroba
Platnost školního vzdělávacího programu:	od 01. 09. 2022 počínaje 1. ročníkem do
Dodatek 1	od do
Dodatek 2	od do

Cíl předmětu

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.

Předmět Anglický jazyk 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.

Metody a formy výuky:

- základ tvoří práce s učitelem dodanými materiály, kde se střídají činnosti produktivní a receptivní;
- žák si pod vedením učitele osvojuje novou slovní zásobu a nové gramatické jevy a upevňuje již získané znalosti;
- pravidelnou součástí výuky jsou poslechová cvičení;
- kromě jazykových základů si žáci osvojují odbornou terminologii a orientují se v odborných textech;
- výuka je doplňována dalšími audiovizuálními programy, zejména počítačovými programy, internetem.

Hodnocení výsledků žáků

Vychází z klasifikačního řádu školy. Klasifikaci ovlivňují tři základní faktory, a to písemné zkoušení souhrnné z učiva jednotlivých tematických celků, písemné zkoušení dílčí zaměřené k aktuálně probíranému učivu a hodnocení ústního projevu, které zahrnuje nejen zkoušení u tabule, ale i celkový projev a aktivní přístup při vyučování, vedení zápisků apod.

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 postupné zkvalitňování jazykové správnosti projevu;
- doporučuje se, aby škola respektovala cizí jazyk, s nímž se již žák seznámil v základním vzdělávání.

Klíčové kompetence**Kompetence k učení**

Žák/absolvent:

- má pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- ovládá adekvátní techniku učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim;
- ovládá práci s textem;
- s porozuměním poslouchá mluvené projevy (např. výklad).

Komunikativní kompetence

Žák/absolvent:

- vyjadřuje se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje při oficiálním jednání (např. při jednání se zaměstnavatelem, na úřadech);
- dokáže se vhodně prezentovat při oficiálním jednání;
- zpracovává věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata.

Personální a sociální kompetence

Žák/absolvent:

- pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly.

Digitální kompetence

Žák/absolvent:

- vyhledává a zpracovává jednoduchým způsobem informace z dostupných cizojazyčných zdrojů;
- využívá digitální nástroje pro procvičování jazykových dovedností (např. základní práce s online slovníky a překladači);
- používá základní digitální čtenářské strategie při práci s elektronickými texty;
- pracuje s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
- pracuje s běžným základním a aplikačním programovým vybavením.

Průřezová témata**Občan v demokratické společnosti**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí a schopnosti morálního úsudku;
- byli připraveni klást si základní existenční otázky a hledat na ně odpovědi a řešení.

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- ovládali základní pojmy týkající se životního prostředí a environmentální problematiky.

Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- vyhledávali v cizím jazyce relevantní informace o profesních příležitostech a možnostech dalšího vzdělávání a uplatnění.

Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- byli schopni pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívali jak v průběhu vzdělávání, tak při výkonu povolání, stejně jako v činnostech, které jsou a budou běžnou součástí jejich osobního a občanského života;
- v souvislosti s prací s prostředky informačních a komunikačních technologií porozuměli zásadám kyberbezpečnosti a digitálního wellbeingu;
- využívali kreativně, ale kriticky AI (artificial intelligence);
- posuzovali objektivitu a spolehlivost výstupů AI pomocí původních zdrojů;
- uměli klást otázky, hledat chyby a ověřovat zdroje.

Průřezová témata pro daný vyučovací předmět jsou realizována průběžně různými metodami a formami výuky v rámci vyučování nebo v rámci uceleného bloku učiva zahrnutého do obsahu vzdělávání předmětu.

Výuka probíhá:

1. ročník	1 hodina týdně / celkem 34 hodin
2. ročník	1 hodina týdně / celkem 34 hodin
3. ročník	1 hodina týdně / celkem 30 hodin

1. ročník**34 hodin**

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - rozlišuje základní zvukové prostředky jazyka; - vyslovuje co nejblíže přirozené výslovnosti; - používá osvojenou slovní zásobu v rozsahu daných komunikačních situací; - uplatňuje v písemném projevu základní osvojené pravopisné normy; - používá základní gramatické prostředky;	Jazykové prostředky - výslovnost - slovní zásoba a její tvoření - gramatika – tvarosloví a větná stavba - grafická podoba jazyka a pravopis

- rozumí jednoduchým pokynům, sdělením a společenským frázím; - čte jednoduché texty a nápisy; - vytvoří jednoduchou odpověď na otázku, má-li dostatek prostoru a pokud je tázán na známou věc; - zapojí se do jednoduché konverzace; - dokáže si vyžádat jednoduchou informaci od tázajícího, pokud ten mluví pomalu a zřetelně; - využívá učebnicové abecední slovníky;	Řečové dovednosti - poslech s porozuměním monologických i dialogických projevů - čtení a práce s jednoduchým textem - mluvení zaměřené situačně i tematicky - zpracování textu v podobě poznámek, osnovy, zprávy apod.
- představí se a podá základní informace o sobě; - zvládá základní pozdravy a omluvy; - přečte e-mail adresu, vyplní formulář; - vytvoří jednoduchou odpověď na e-mail; - vytvoří jednoduchou odpověď na e-mail nebo vzkaz, vytvoří text blahopřání apod.;	Představování a komunikace mezi lidmi - sdělení osobních údajů - základní společenské fráze: pozdravy, představování, omluvy - seznamování přes internet - interakce ústní - interakce písemná
- dokáže pojmenovat věci ve třídě; - dokáže použít rozkazovací způsob v běžných zákazech a příkazech; - užívá přivlastňovacích zájmen;	Škola - třída a školní pomůcky - určování předmětů (věcí) ve třídě (v místnosti) - vyjádření vlastnictví
- popíše dům, byt a okolí; - dokáže pojmenovat jednotlivé místnosti; - dokáže použít slovesa „být a mít“; - pojmenuje vybavení bytu nebo domu; - užívá ukazovacích zájmen; - ovládá základní předložky;	Dům a domov - popis bytu, domu a jeho okolí - zařízení domu a bytu - typy bydlení - poloha předmětů
- popíše život v rodině; - orientuje se mezi vztahy rodiny; - dovede vytvořit rodinný strom života; - dokáže říci věk osob pomocí číslovek; - používá přivlastňovací pád;	Rodina - charakteristika členů rodiny - rodinný strom
- osvojí si v daném rozsahu základní slovní zásobu; - dokáže hovořit o svém těle; - dovede popsat, jak kdo vypadá;	Části těla - popis lidského těla - fyzický vzhled, charakteristika postavy
- vyjmenuje různé druhy oblečení a doplňků; - užívá slovesa „mít na sobě“; - rozlišuje základní barvy.	Oblékání - části oděvů - popis svého oblečení - módní doplňky

2. ročník

34 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - zvládá základní mluvnické jevy; - využívá mluvnické fráze při komunikaci; - zapojí se do krátké konverzace; - dovede se vyjadřovat ústně o známých a dobře procvičených tématech; - prokazuje základní vědomosti o zemích dané jazykové oblasti; - dovede se vyjadřovat ústně o známých a dobře procvičených tématech; - vyžádá si objasnění neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení, zpomalení tempa řeči;	Řečové dovednosti - poslech s porozuměním monologických a dialogických projevů - čtení a práce s textem - mluvení zaměřené situačně i tematicky - zpracování textu v podobě poznámek, osnovy, zprávy apod. - střídání receptivních a produktivních činností - interakce ústní a písemná - komunikační situace: získávání a poskytování informací v oblasti osobní, např. nakupování jízdenek a vstupenek, zboží, občerstvení, objednávka jídla v rychlém občerstvení, sjednání schůzky, informování se na služby, objednávka služby, dotazy v informačním středisku a na ulici v neznámém městě, vzkaz, blahopřání apod. - jazykové funkce: jednoduché společenské obraty k zahájení a ukončení komunikace - pozdrav, představení se, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu nebo nesouhlasu, zformulování omluvy apod.
- dovede říci jaké má zájmy, čím se zabývá; - správně formuluje své názory a postoje k danému tématu; - dovede vyjádřit průběhový čas; - vypráví o své návštěvě kina, jaký je jeho oblíbený film, herec;	Volný čas a zábava - koníčky, zájmy - náplň volného času - aktivity mladých lidí - slovesa v přítomném čase, použití koncovky -ing. - návštěva kina - vyjádření oblíbenosti
- informuje o událostech a činnostech; - dovede říci správný čas; - zvládá názvy dnů a umí formulovat náplň každého dne; - pohovoří o tom, jak doma pomáhá;	Každodenní život - denní režim - hodiny a čas - dny v týdnu - domácí práce i opravářské práce

- zvládá základní slovní zásobu týkající se školních předmětů, dovede zhodnotit, který předmět se mu líbí, nelíbí; - popíše jeden školní den, dovede vytvořit svůj rozvrh hodin; - prokazuje základní vědomosti o zemích dané jazykové oblasti;	Vzdělávání - předměty ve škole - typický den ve škole - školy ve VB, USA
- zvládne základní slovní zásobu týkající se sportu; - popíše sportovní činnost ve škole; - dovede komunikovat o volném času dětí; - zvládne napsat krátký dopis o sportovních aktivitách;	Zájmy, koníčky – sport - sportovní činnost, oblíbená náplň volného času mladých lidí - sport ve škole - zábavy a hry dětí v parku - krátký písemný projev o oblíbených sportech
- dokáže vyjmenovat různé druhy ovoce a zeleniny; - vyjádří prosbu o nějaké množství zeleniny; - dokáže vyjádřit oblibu ovoce a zeleniny;	Ovoce a zelenina - druhy ovoce a zeleniny - dotaz na množství - vyjádření obliby
- zvládá základní slovní zásobu z oblasti stravování, vyjmenuje různé druhy jídel a základní suroviny na vaření; - dokáže pojmenovat základní pochutiny; - vyjádří pocit hladu a žízně; - dokáže požádat o rychlé občerstvení; - dokáže si objednat jídlo a pití; - dokáže říci jaké má oblíbené jídlo.	V restauraci - vyjádření pocitu hladu a žízně - požádání o jídlo a pití - jednoduché společenské obraty, při návštěvě restaurace - sestavení jídelníčku - výběr jídla, objednání, komunikace s číšníkem, placení

3. ročník**30 hodin**

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - zvládá základní gramatické struktury, využívá jich v běžných situacích; - uplatňuje v písemném projevu osvojené pravopisné normy; - používá gramatické prostředky a několik typů vět; - zapojuje se do konverzace; - prokazuje základní vědomosti o zemích dané jazykové oblasti; - při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice zemí daného jazyka;	Jazykové prostředky - slovní zásoba a její tvoření - gramatika (tvarosloví, větná skladba) - grafická podoba jazyka a pravopis - zvukové prostředky jazyka
- dokáže pojmenovat druhy zvířat; - uvede, odkud zvíře pochází; - dokáže formulovat, co zvíře žere; - popíše, jak zvíře vypadá;	Domácí a exotická zvířata - domácí zvířata - zvířata chovaná v zajetí (v ZOO) - původ a vzhled zvířat

- vyjádří své přání a představy; - dovede komunikovat v obchodě;	Nakupování - druhy obchodů - nakupování, způsob platby
- vyjmenuje části lidského těla; - popíše zdravotní problémy, nemoci, jejich příznaky; - diskutuje o svém způsobu života;	Péče o zdraví - lidské tělo - zdraví - nemoci - návštěva u lékaře - zdravý způsob života
- vyjmenuje různé budovy ve městě; - dokáže se zeptat na cestu; - popíše své bydliště (místo, kde žije); - popíše trasu podle obrázku a užívá správných předložek;	Město - názvy budov ve městě - určení místa a směru - zeptání se na cestu neznámého člověka - popis cesty z bydliště do školy
- vyjmenuje a pohovoří o médiích; - dovede vyjádřit, kterým médiím dává přednost, jak jej ovlivňuje;	Multimédia - druhy médií - úloha médií, jejich vliv, pozitivní a negativní dopad
- zná obsahové i formální náležitosti životopisu; - napíše vlastní životopis;	Životopis - obsah a forma životopisu
- vyjmenuje všechny druhy dopravy; - uvede způsoby přepravování osob a nákladu; - popíše základní části dopravních prostředků; - umí pojmenovat nástroje a přístroje potřebné k opravě dopravního prostředku; - dokáže se zeptat na spoj, zjistí podrobnosti o spoji;	Doprava - druhy dopravních prostředků - popis osobního a nákladního auta - kolo, letadlo, vlak - způsoby přepravování - informace
- prokazuje základní vědomosti o zemích dané jazykové oblasti.	Poznatky o zemích studovaného jazyka - vybrané poznatky všeobecného charakteru k poznání zemí příslušné jazykové oblasti, jejich kultury, tradic a společenských zvyklostí

7.3 Občanská nauka

Název a adresa školy:	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1
Název školního vzdělávacího programu:	Cukrářská výroba
Kód oboru vzdělání:	29-51-E/01
Název oboru vzdělání:	Potravinářská výroba
Platnost školního vzdělávacího programu:	od 01. 09. 2022 počínaje 1. ročníkem do
Dodatek 1	od do
Dodatek 2	od do

Cíl předmětu

Obecným cílem této vzdělávací oblasti v odborném školství je připravit žáky na aktivní občanský život v demokratické společnosti. Výchova k demokratickému občanství směřuje především k pozitivnímu ovlivňování hodnotové orientace žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými aktivními občany svého demokratického státu, aby jednali odpovědně a uvážlivě nejen k vlastnímu prospěchu, ale též pro veřejný zájem a prospěch. Žáci se učí porozumět společnosti a světu kde žijí, učí se 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.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli 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 a aby dovedli získávat a hodnotit informace z různých zdrojů a využívat je.

Charakteristika učiva

Obsah učiva předmětu vychází z kurikulárního rámce RVP pro obor Potravinářská výroba, a to z oblasti občanský vzdělávací základ.

Důraz se klade nikoliv na sumu teoretických poznatků, ale na přípravu na praktický život.

Učivo občanské nauky má výrazně výchovný charakter (etická výchova). V poznatkové oblasti vede 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, hloubka dovedností a rozvoj kompetencí je přizpůsoben vždy reálným možnostem žáků.

Významnou úlohu má rozvíjení finanční a mediální gramotnosti žáků jako 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, sociální sítě) a vybírat si z jejich nabídky užitečné a kvalitní produkty pro své potřeby – pro poučení i pro zábavu.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli slušnými lidmi a odpovědnými občany, aby jednali uvážlivě v zájmu vlastním i veřejném.

Metody a formy výuky

Základem výuky je výklad a řízená diskuse/polemika žáků k probíranému tématu. Rozsah sběru informací, hloubka dovedností a rozvoj kompetencí je přizpůsoben vždy reálným možnostem žáků.

Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a vyjadřování vlastních názorů. Vyhledávají informace, zpracovávají referáty a prezentace, samostatně nebo ve skupinách plní praktické úlohy k probíranému tématu a mají přehled o aktuálním dění doma a ve světě. Výklad je doplňován o audio a video ukázky, jsou využívány odborné publikace, učebnice, sešity, dokumenty (přetisky), pracovní listy, ukázky z historické beletrie a z tištěných médií. Při výuce je aktivně využívána audiovizuální technika.

Součástí výuky jsou besedy s různými hosty, exkurze a návštěvy různých institucí atd.

Hodnocení žáků

Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok. Hodnocení žáků je přizpůsobeno jejich individuálním potřebám. Hodnotí se domácí úkoly, příprava a prezentace krátké zprávy z domova a ze světa (aktuality), praktické úkoly, práce s pracovními listy. Při hodnocení žáka se sleduje schopnost uvádět učivo do souvislostí s jinými tématy nebo vyučovacími předměty, zájem o předmět, schopnost reagovat na doplňující otázky učitele, samostatně a správně se jazykově vyjadřovat.

Součástí hodnocení je i hodnocení aktivního přístupu k výuce, zapojování se do praktických cvičení a modelových situací. Nedílnou součástí je hodnocení jednání a chování žáků v souladu s osvojenými principy a zásadami společenského chování a mezilidských vztahů.

Hodnocena je práce jednotlivců i skupinové práce. Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Vlašim.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat**Klíčové kompetence****Komunikativní kompetence**

Žák/absolvent:

- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- zpracovává věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti a podání na instituce, zaměstnavatelům apod., strukturovaný životopis aj.);
- naslouchá pozorně druhým, tzn. vyjadřuje se přiměřeně tématu diskuse.

Personální a sociální kompetence

Žák/absolvent:

- posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- stanovuje si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek;
- reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- ověřuje si získané poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- adaptuje se na měnící se životní a pracovní podmínky a je připraven řešit své sociální i ekonomické záležitosti;
- pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly;
- přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a předchází osobním konfliktům a diskriminaci;
- je finančně gramotný.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žák/absolvent:

- jedná odpovědně a samostatně nejen ve vlastním zájmu, ale i ve veřejném zájmu;
- dodržuje zákony, respektuje práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) a oprostí se od nesnášenlivosti, xenofobie a diskriminací;
- jedná v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívá k uplatňování hodnot demokracie;
- uvědomuje si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých;
- zajímá se o politické a společenské dění u nás a ve světě;
- uznává hodnotu života, uvědomuje si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních;
- uznává tradice a hodnoty svého národa, chápe jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu;
- podporuje hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury.

Kompetence k řešení problémů

Žák/absolvent:

- porozumí zadání úkolu, nebo rozpozná jádro problému, získá informace potřebné k řešení problému a samostatně nebo s vedením jiných lidí, navrhne řešení;
- volí prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušeností a vědomostí nabytých dříve;
- spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Kompetence k pracovnímu uplatnění

Žák/absolvent:

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

Digitální kompetence

Žák/absolvent:

- využívá digitální technologie pro komunikaci a řešení praktických situací (Člověk v lidském společenství);
- používá digitální nástroje pro občanské rozhodování a jednání (Člověk jako občan);
- seznamuje se s digitálními službami veřejné správy a učí se je využívat v praktickém životě (Člověk a právo);
- využívá digitální technologie k porozumění základním ekonomickým pojmům a situacím (Člověk a hospodářství);
- získává informace o České republice, Evropě a světě pomocí digitálních zdrojů (Česká republika, Evropa a svět).

Průřezová témata**Občan v demokratické společnosti:**

- osobnost a její rozvoj;
- ochrana člověka za mimořádných situací;
- Den památky obětí holocaustu;
- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů;
- společnost – jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství;
- stát, politický systém, politika, soudobý svět;
- masová média;
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita;
- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život.

Člověk a životní prostředí:

- estetické a citové vnímání svého okolí a přírodního prostředí;
- člověk a životní prostředí, současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí (vliv prostředí na lidské zdraví člověka).

Člověk a svět práce:

- individuální příprava na pracovní trh – životopis;
- svět vzdělávání;
- svět práce;
- podpora státu ve sféře zaměstnanosti.

Člověk a digitální svět

- práce se softwarem;
- vyhledávání informací;
- práce s prostředky informačních a komunikačních technologií a jejich efektivní využití jak v průběhu vzdělávání, tak i při řešení pracovních úkolů v rámci profese;
- používání základního a aplikačního programového vybavení počítače;
- orientace ve výpočetním systému, zvládnutí různých testových cvičení;
- kreativní a kritické využití AI (artificial intelligence);
- zásady kyberbezpečnosti a digitálního wellbeingu.

Průřezová témata pro daný vyučovací předmět jsou realizována průběžně různými metodami a formami výuky v rámci vyučování nebo v rámci uceleného bloku učiva zahrnutého do obsahu vzdělávání předmětu.

Výuka probíhá:

1. ročník	1 hodina týdně / celkem 34 hodin
2. ročník	1 hodina týdně / celkem 34 hodin
3. ročník	1 hodina týdně / celkem 30 hodin

1. ročník

34 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z masových médií, jaké je rozvrstvení české společnosti z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu...) nebo jiné skupině; - dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; - uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot; - uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti; - sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje, navrhne jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem; - navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, vybere nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků; - 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); - na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin; - je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, v politice...); - na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen); - popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy; - vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo a náboženská nesnášenlivost.	Člověk v lidském společenství - lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost, její vrstvy - odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě - sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti - rozpočet jednotlivce a domácnosti - řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů - rasy, národy a národnosti - většina a menšiny ve společnosti - klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití - migrace v současném světě, migranti, azylanti - postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti - víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus

2. ročník

34 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena; - uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost...); - vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky; - uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu občan povinnosti; - uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran; - uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorování jednání lidí kolem sebe; - vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné; - uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti; - uvede základní zásady a principy, na nich je založena demokracie; - v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi a etikou), od špatného - nedemokratického jednání; - objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky;	Člověk jako občan - lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání, veřejný ochránce práv, práva dětí - svobodný přístup k informacím - média (tisk, televize, rozhlas, internet), funkce médií, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení - stát a jeho funkce, ústava a politický systém ČR, struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva - politika, politické strany, volby, právo volit - politický radikalismus a extremismus, aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus - občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití - základní hodnoty a principy demokracie

- popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství; - uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost; - dovede reklamovat koupené zboží nebo služby; - dovede z textu smlouvy (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění, půjčky) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva a jaké jsou důsledky neznalosti smlouvy, a to včetně jejích všeobecných podmínek; - na příkladu vysvětlí, jak uplatňovat práva spotřebitele; - vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; - dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému; - popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...).	Člověk a právo - právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy - soustava soudů v ČR, právnická povolání (notáři, advokáti, soudcové) - právo a mravní odpovědnost v běžném životě, vlastnictví, smlouvy, odpovědnost za škodu, práva spotřebitele - manželé a partneři, děti v rodině, domácí násilí - trestní právo: trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud) - kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech, kriminalita páchaná mladistvými
---	--

3. ročník

30 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa, období...; - rozpozná běžné cenové triky (cena bez DPH...) a klamavé nabídky; - dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti; - popíše, co má obsahovat pracovní smlouva; - dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech; - dovede si zřídit peněžní účet a sleduje pohyb peněz na svém účtu; používá nejběžnější platební nástroje, smění peníze za použití kursovní lístku; - vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na příjmy obyvatelstva, vklady a úvěry, dlouhodobé finanční plánování a uvede příklady, jak se důsledkům inflace bránit; - dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho vhodné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné; - dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám; - vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění; - dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci;	Člověk a hospodářství - trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, stanovení ceny) - hledání zaměstnání, služby úřadů práce - nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace - vznik, změna a ukončení pracovního poměru - povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele - druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu - peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk (v tuzemské a zahraniční měně) - inflace - pojištění (sociální, zdravotní a komerční) - mzda časová a úkolová - daně, daňové přiznání - služby peněžních ústavů - pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům
- dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy; - popíše státní symboly; - uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě); - na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace; - uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě aktuální ohniska napětí ve světě; - popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům; - na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem.	Česká republika, Evropa a svět - současný svět: bohaté a chudé země, velmoci - ohniska napětí v soudobém světě - ČR a její sousedé - české státní a národní symboly - globalizace - globální problémy - ČR a evropská integrace - nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě

7.4 Matematika

Název a adresa školy:	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1
Název školního vzdělávacího programu:	Cukrářská výroba
Kód oboru vzdělání:	29-51-E/01
Název oboru vzdělání:	Potravinářská výroba
Platnost školního vzdělávacího programu:	od 01. 09. 2022 počínaje 1. ročníkem do
Dodatek 1	od do
Dodatek 2	od do

Cíl předmětu

Cílem předmětu je naučit žáky:

- matematické poznatky, které jsou potřebné v odborném a dalším vzdělávání i praktickém životě;
- rozvíjet numerické dovednosti a návyky v návaznosti na učivo základní školy;
- orientovat se v jednoduchém matematickém textu a porozumět zadání matematické úlohy;
- používat a převádět běžně používané jednotky (délky, hmotnosti, času, objemu, povrchu apod);
- matematizovat jednoduché reálné situace;
- využívat informace zadané různými způsoby – grafy, tabulky.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Matematické vzdělávání. Jednotlivé tematické celky upevňují a upřesňují znalosti žáků ze základní školy. Výuka navazuje na znalosti žáků v přírodovědném a ekonomickém vzdělávání a v odborném výcviku.

Metody a formy výuky

Využité metody:

- výklad, rozhovor, diskuse se současnou demonstrací na příkladech;
- cvičení – zápis a provádění výpočtů, doplňování;
- vyvozování poznatků a jejich aplikace – samostatná práce žáků, skupinová práce, učení druhých.

Hodnocení žáků

Hodnocení výsledků žáků vychází z klasifikačního řádu školy. Klasifikaci ovlivňují tři základní faktory, a to písemné zkoušení souhrnné z učiva jednotlivých tematických celků, písemné zkoušení dílčí zaměřené k aktuálně probíranému učivu a hodnocení ústního projevu, které zahrnuje nejen zkoušení u tabule, ale i celkový projev, aktivní přístup při vyučování, vedení zápisů apod.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat**Klíčové kompetence****Kompetence k učení**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent byl schopen efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokroky, reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání.

Žák/absolvent:

- má pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- ovládá různé techniky učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky.

Kompetence k řešení problémů

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent byl schopen samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy.

Žák/absolvent:

- porozumí zadání úkolu nebo určí jádro problému, získá informace potřebné k řešení problému, navrhne způsob řešení, popř. varianty řešení a zdůvodní je, vyhodnotí a ověří správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky;
- uplatní při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace.

Komunikativní kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent byl schopen vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích.

Žák/absolvent:

- formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně;
- účastní se aktivně diskusí, formuluje a obhajuje své názory a postoje.

Matematické kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent byl schopen funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích, efektivně hospodařit s financemi.

Žák/absolvent:

- správně používá a převádí běžné jednotky, používá pojmy kvantifikujícího charakteru;
- čte různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.);
- provádí reálný odhad výsledku řešení dané úlohy;
- nachází vztahy mezi jevy a předměty při řešení praktických úkolů, umí je popsat a využít pro dané řešení;
- aplikuje znalosti o základních tvarech předmětů a jejich vzájemné poloze v rovině i prostoru;
- aplikuje matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných životních i pracovních situacích.

Digitální kompetence

Žák/absolvent:

- používá jednoduché digitální nástroje, jako jsou kalkulačky, pro základní výpočty;
- používá digitální nástroje, které mu pomáhají v každodenních matematických úkolech;
- uplatní zobrazení jednoduchých dat a výsledků pomocí digitálních nástrojů;
- využívá technologie pro jednoduchou analýzu a prezentaci dat.

Průřezová témata**Člověk a svět práce**

Řešení příkladů s tematikou z oblasti světa práce.

Člověk a životní prostředí

Řešení příkladů s tematikou z oblasti životního prostředí.

Občan v demokratické společnosti

Snaha o rozvoj osobnosti žáků.

Člověk a digitální svět

Průřezová témata pro daný vyučovací předmět jsou realizována průběžně různými metodami a formami výuky v rámci vyučování nebo v rámci uceleného bloku učiva zahrnutého do obsahu vzdělávání předmětu.

Podrobný popis průřezových témat je rozepsán v kapitole 4.

Výuka probíhá:

1. ročník 1,5 hodiny týdně / celkem 51 hodin
 2. ročník 1,5 hodiny týdně / celkem 51 hodin

1. ročník**51 hodin**

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly; - používá různé zápisy racionálního čísla; - provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly; - zaokrouhlí desetinné číslo; - znázorní reálné číslo na číselné ose; - určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulačky; - používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu;	Operace s reálnými čísly - přirozená a celá čísla - racionální čísla - reálná čísla - procento a procentová část, jednoduché úrokování - mocniny a odmocniny
- využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloh a problémů; - sestaví trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků z daných prvků a určí jejich obvod a obsah; - určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice.	Planimetrie - základní pojmy - trojúhelník - mnohoúhelníky - kružnice a kruh

2. ročník**51 hodin**

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - určí hodnotu výrazu; - upravuje jednoduché výrazy; - řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé;	Výrazy a jejich úpravy, řešení lineárních rovnic - výrazy s proměnnými, mnohočlen - lineární rovnice o jedné neznámé
- rozliší graf přímé a nepřímé úměrnosti; - posoudí, kdy funkce roste nebo klesá;	Funkce
- určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin; - rozlišuje základní tělesa a určí povrch a objem krychle, kvádra a válce;	Výpočet povrchů a objemů těles - základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru - tělesa
- vysvětlí a použije data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách.	Práce s daty

7.5 Tělesná výchova

Název a adresa školy:	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1
Název školního vzdělávacího programu:	Cukrářská výroba
Kód oboru vzdělání:	29-51-E/01
Název oboru vzdělání:	Potravinářská výroba
Platnost školního vzdělávacího programu:	od 01. 09. 2022 počínaje 1. ročníkem do
Dodatek 1	od do
Dodatek 2	od do

Cíl předmětu

Vzdělávání pro zdraví si klade za cíl vybavit žáky dovednostmi a znalostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o duševní a tělesné zdraví a bezpečnost. Vede žáky k tomu, aby se vyznali v tom, jak působí výživa, životní prostředí, pohybové aktivity, jednostranné činnosti, pozitivní emoce, harmonické mezilidské vztahy a jiné vlivy na zdraví. Cílem výuky je získat kladný vztah ke zdravému způsobu života a pocit radosti z provádění tělesné činnosti. Vést žáky k čestnému jednání i v civilním životě. Zdůraznit nejenom fyzický, ale i psychický, estetický a sociální význam pohybových činností.

Charakteristika učiva

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Vzdělávání pro zdraví. Obsahem výuky tělesné výchovy je teoretická a praktická průprava, nácvik vybraných atletických disciplín, sportovních a míčových her, sportovní gymnastiky, úpolů, lyžování a bruslení.

Nedílnou součástí jsou pohybové a drobné hry spolu s kondičními, protahovacími, vyrovnávacími, relaxačními a pořadovými cvičeními. Důraz je kladen na dodržování zásad hygieny, bezpečnosti, péče a ochrany zdraví. Poznatky z předmětu jsou propojovány s dalšími předměty, odborným výcvikem.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- vážili si svého zdraví a cílevědomě je chránili;
- rozpoznali, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví;
- pojímali zdraví a tělesnou zdatnost jako hodnoty potřebné ke kvalitnímu prožívání života;
- vyrovnávali nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž;
- zařazovali zdravé stravovací návyky a pravidelné provádění pohybových aktivit do denního režimu a pociťovali radost a uspokojení z provádění tělesné činnosti;
- racionálně jednali v situacích osobního a veřejného ohrožení;
- usilovali o pozitivní změny tělesného sebepojetí;
- jednali odpovědně a podle zásad fair play;
- využívali příležitostí k naplňování olympijských myšlenek;
- pochopili, že pohybové aktivity jsou jedním z prostředků k navazování sociálních kontaktů;
- kriticky přistupovali k mediálním informacím a komerčním nabídkám produktů vztahujících se k péči o zdraví.

Metody a formy výuky

Základem výuky je vzájemná spolupráce učitele a žáka, používání demonstračních a výkladových metod, názorná ukázka, využití vlastních zkušeností, skupinové

vyučování (práce v týmech). Nácvik probíhá od jednoduššího ke složitějšímu, důraz kladen na bezpečnost, dodržování hygienických norem. Výuka probíhá formou individuálního a skupinového učení. Žáci jsou vedeni k výchově proti závislostem (na alkoholu, tabákových výrobcích, drogách, nevhodných doplňcích výživy, hracích automatech, internetu aj.), proti médii vnucovanému ideálu tělesné krásy mladých lidí a na výchovu k odpovědnému přístupu k sexu. Velký význam mají i dovednosti potřebné pro obranu a ochranu proti nim, tj. pro chování při vzniku mimořádných událostí.

V tělesné výchově jsou žáci vedeni k pravidelnému provádění pohybových činností a ke kompenzování negativních vlivů způsobu života.

Součástí výuky jsou školní a mimoškolní soutěže, herně turistické pochody, přednášky, besedy, sportovní kroužky, soutěže dle tradice školy, které jsou průpravou pro středoškolské sportovní soutěže v regionu.

Hodnocení žáků

Hodnocení žáků podle snahy, přístupu, aktivity, samostatnosti, zvyšování osobní úrovně. Pomocí bodovacích tabulek, výkonnostních limitů a kontrolní měření výkonnosti. Slovní hodnocení a numerické hodnocení. Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Vlašim.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikace průřezových témat

Klíčové kompetence

Komunikativní kompetence

Žák/absolvent:

- je schopen vhodně se vyjadřovat k probraným komunikačním situacím a vyjádřit svůj názor, postoj a dávat najevo svůj aktuální prožitek;
- vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování při pohybových aktivitách.

Personální, sociální a občanské kompetence

Žák/absolvent:

- je připraven správně hodnotit své fyzické a duševní možnosti;
- pečuje o svůj tělesný rozvoj;
- odhaduje výsledky svého jednání v různých situacích;
- při hrách a dalších sportovních aktivitách spolupracuje se svými spolužáky;
- řídí se pravidly zdravého životního stylu;
- jedná fair play v duchu sportovních tradic;
- odmítá návykové látky a jiné škodliviny neslučitelné se zdravím a sportem.

Digitální kompetence

Žák/absolvent:

- používá digitální nástroje při sledování základních pohybových aktivit a jejich výsledků;
- využívá jednoduché aplikace pro zlepšení kondice a fyzické zdatnosti;
- organizuje jednoduché pohybové aktivity s pomocí digitálních technologií.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Výuka rozšiřuje celkový rozhled žáků, napomáhá rozvoji osobnosti, komunikaci, vyjednávání, řešení konfliktů, odpovědnosti, toleranci, morálce a etice.

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- rozeznali činitele ovlivňující zdraví a životní styl, pracovní podmínky, rizikové chování;
- poznali faktory poškozující zdraví;
- zvládli zodpovědnost za zdraví;
- zvládli mimořádné události, základy první pomoci, ochranu obyvatelstva.

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- si uvědomovali odpovědný vztah k prostředí, ve kterém žijí, k ekologii člověka, ochraně prostředí a přírody;
- se učili poznávat svět a lépe mu rozumět,
- chránili prostředí při masových sportovních akcích;
- si vytvářeli komplexní pohled na udržitelnost rozvoje v občanském životě.

Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- byli schopni reagovat na dynamický rozvoj trhu práce a měnící se požadavky na pracovníky.

Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- používali aplikační programové vybavení počítače pro potřeby dalšího vzdělávání;
- vyhledávali informace ze světa sportu a pohybových aktivit;
- kreativně a kriticky využívali AI (artificial intelligence) a porozuměli zásadám kyberbezpečnosti a digitálního wellbeingu.

Průřezová témata pro daný vyučovací předmět jsou realizována průběžně různými metodami a formami výuky v rámci vyučování nebo v rámci uceleného bloku učiva zahrnutého do obsahu vzdělávání předmětu.

Podrobný popis průřezových témat je rozepsán v kapitole 4.

Výuka probíhá:

1. ročník	1 hodina týdně / celkem 34 hodin
2. ročník	1 hodina týdně / celkem 34 hodin
3. ročník	1 hodina týdně / celkem 30 hodin

1. ročník

34 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - objasní na příkladech, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí; - vysvětlí stručně, co se myslí označením „zdravý životní styl“; - dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví a uvede, jak může kompenzovat jejich nežádoucí důsledky; - uvede hlavní zásady zdravé výživy a příklady jejích alternativních směrů; - dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací; - objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví; - dovede v konkrétních informacích poskytovaných médií, včetně reklamy, rozpoznat způsoby ovlivňování a manipulace; - popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a života obyvatel; - dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a racionálně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí; - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným;	Péče o zdraví - činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pracovní podmínky, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. - duševní zdraví a rozvoj osobnosti, sociální dovednosti, rizikové faktory poškozující zdraví - odpovědnost za zdraví své i druhých, péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci - práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu - partnerské vztahy, lidská sexualita - prevence úrazů, nemocí a rizik ohrožujících zdraví Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí - mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.) - základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace) První pomoc - úrazy a náhlé zdravotní příhody - poranění při hromadném zasažení obyvatel - stavy bezprostředně ohrožující život
- volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat; - dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu; - dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem; - umí uplatňovat zásady sportovního tréninku; - je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy;	Teoretické poznatky - význam pohybu pro zdraví - prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika - zásady sportovního tréninku - odborná terminologie - výstroj, výzbroj - údržba, hygiena a bezpečnost při pohybových činnostech - vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí

- dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je; - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost; - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; - uplatňuje osvojené způsoby relaxace;	- záchrana a pomoc - zásady chování a jednání v různém prostředí - regenerace a kompenzace - relaxace, - pravidla her, závodů a soutěží; - olympionismus, rozhodování, zdroje informací
- uplatňuje techniku a základy taktiky ve vybraných sportovních disciplínách; - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících; - je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky; - umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; - ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva; - dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nesportovní jednání; - uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky; - dovede se pohybovat v terénu;	Pohybové dovednosti Tělesná cvičení - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. jako součást všech tematických celků Gymnastika a tance - cvičení s náčiním - cvičení na nářadí - přeskoky - akrobacie - šplh - rytmická gymnastika (cvičení bez náčiní) - rytmická gymnastika (cvičení s náčiním) - kondiční programy - cvičení s hudbou - tance Atletika - běhy (rychlý, vytrvalý) - starty - skoky do výšky a do dálky - hod a vrh koulí Pohybové hry - drobné (pro rozvoj rychlosti, pohyblivosti a spolupráce) - sportovní Úpoly - základy sebeobrany Plavání (podle podmínek školy a zájmu žáků) - jeden plavecký způsob - určená vzdálenost plaveckým způsobem - prvky zdravotního plavání - pomoc unavenému plavci - záchrana tonoucího

	Lyžování, bruslení a další pohybové činnosti (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) - základy sjezdového a běžeckého lyžování - základy techniky bruslení Turistika a pohyb v přírodě - příprava turistické akce - orientace v terénu - orientační běh Testování tělesné zdatnosti - motorické testy
- provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni oslabení; - je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit; - vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení.	Zdravotní tělesná výchova (pro žáky se zdravotním oslabením): - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě - kontraindikované pohybové aktivity

2. ročník

34 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - objasní na příkladech, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí; - vysvětlí stručně, co se myslí označením „zdravý životní styl“; - dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví a uvede, jak může kompenzovat jejich nežádoucí důsledky; - uvede hlavní zásady zdravé výživy a příklady jejích alternativních směrů; - dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací; - objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví; dovede v konkrétních informacích poskytovaných médiu, včetně reklamy, rozpoznat způsoby ovlivňování a manipulace; - popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a života obyvatel;	Péče o zdraví - činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pracovní podmínky, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. - duševní zdraví a rozvoj osobnosti, sociální dovednosti, rizikové faktory poškozující zdraví - odpovědnost za zdraví své i druhých, péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci, práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu - partnerské vztahy, lidská sexualita - prevence úrazů, nemocí a rizik ohrožujících zdraví

- dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a racionálně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí; - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným;	Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí - mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.) - základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace) První pomoc - úrazy a náhlé zdravotní příhody - poranění při hromadném zasažení obyvatel - stavy bezprostředně ohrožující život
- volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat; - dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu; - dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem; - umí uplatňovat zásady sportovního tréninku; - je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy; - dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je; - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost; - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; - uplatňuje osvojené způsoby relaxace;	Teoretické poznatky - význam pohybu pro zdraví - prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika - zásady sportovního tréninku - odborná terminologie - výstroj, výzbroj - údržba, hygiena a bezpečnost při pohybových činnostech - vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí - záchrana a dopomoc - zásady chování a jednání v různém prostředí - regenerace a kompenzace - relaxace, - pravidla her, závodů a soutěží - olympionismus, rozhodování, zdroje informací
- uplatňuje techniku a základy taktiky ve vybraných sportovních disciplínách; - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících; - je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky;	Pohybové dovednosti Tělesná cvičení - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordináční, kompenzační, relaxační aj. jako součást všech tematických celků Gymnastika a tance - cvičení s náčiním - cvičení na nářadí - přeskoky - akrobacie - šplh

- umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; - ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva; - dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nesportovní jednání; - uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky; - dovede se pohybovat v terénu;	- rytmická gymnastika (cvičení bez náčiní) - rytmická gymnastika (cvičení s náčiním) - kondiční programy - cvičení s hudbou - tance Atletika - běhy (rychlý, vytrvalý) - starty - skoky do výšky a do dálky - hod a vrh koulí Pohybové hry - drobné (pro rozvoj rychlosti, pohyblivosti a spolupráce) - sportovní Úpoly - základy sebeobrany Plavání (podle podmínek školy a zájmu žáků) - jeden plavecký způsob - určená vzdálenost plaveckým způsobem - prvky zdravotního plavání - dopomoc unavenému plavci - záchrana tonoucích Lyžování, bruslení a další pohybové činnosti (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) - základy sjezdového a běžeckého lyžování - základy techniky bruslení Turistika a pohyb v přírodě - příprava turistické akce - orientace v terénu - orientační běh Testování tělesné zdatnosti - motorické testy
--	--

- provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni oslabení; - je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit; - vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení.	Zdravotní tělesná výchova (pro žáky se zdravotním oslabením) - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě - kontraindikované pohybové aktivity
---	---

3. ročník**30 hodin**

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - objasní na příkladech, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí; - vysvětlí stručně, co se myslí označením „zdravý životní styl“; - dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví a uvede, jak může kompenzovat jejich nežádoucí důsledky; - uvede hlavní zásady zdravé výživy a příklady jejích alternativních směrů; - dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací; - objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví; dovede v konkrétních informacích poskytovaných médiu, včetně reklamy, rozpoznat způsoby ovlivňování a manipulace; - popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a života obyvatel; - dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a racionálně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí; - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným;	Péče o zdraví - činitele ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pracovní podmínky, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. - duševní zdraví a rozvoj osobnosti, sociální dovednosti, rizikové faktory poškozující zdraví - odpovědnost za zdraví své i druhých, péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci, práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu - partnerské vztahy, lidská sexualita - prevence úrazů, nemocí a rizik ohrožujících zdraví Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí - mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.) - základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace) První pomoc - úrazy a náhlé zdravotní příhody - poranění při hromadném zasažení obyvatel - stavy bezprostředně ohrožující život

- volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat; hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat; dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu; - dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem; - umí uplatňovat zásady sportovního tréninku; - je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy; - dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je; - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost; - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace;	Teoretické poznatky - význam pohybu pro zdraví - prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika - zásady sportovního tréninku - odborná terminologie - výstroj, výzbroj - údržba, hygiena a bezpečnost při pohybových činnostech - vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí - záchrana a pomoc - zásady chování a jednání v různém prostředí - regenerace a kompenzace - relaxace - pravidla her, závodů a soutěží, - olympionismus, rozhodování, zdroje informací
- uplatňuje techniku a základy taktiky ve vybraných sportovních disciplínách; - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících; - je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky; - umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; - ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva; - dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nesportovní jednání; - uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky; - dovede se pohybovat v terénu;	Pohybové dovednosti Tělesná cvičení - pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. jako součást všech tematických celků Gymnastika a tance - cvičení s náčiním - cvičení na nářadí - přeskoky - akrobacie - šplh - rytmičká gymnastika (cvičení bez náčiní) - rytmičká gymnastika (cvičení s náčiním) - kondiční programy - cvičení s hudbou - tance Atletika - běhy (rychlý, vytrvalý) - starty - skoky do výšky a do dálky - hod a vrh koulí

	Pohybové hry - drobné (pro rozvoj rychlosti, pohyblivosti a spolupráce) - sportovní Úpoly - základy sebeobrany Plavání (podle podmínek školy a zájmu žáků) - jeden plavecký způsob - určená vzdálenost plaveckým způsobem - prvky zdravotního plavání - dopomoc unavenému plavci - záchrana tonoucího Lyžování, bruslení a další pohybové činnosti (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků) - základy sjezdového a běžeckého lyžování - základy techniky bruslení Turistika a pohyb v přírodě - příprava turistické akce - orientace v terénu - orientační běh Testování tělesné zdatnosti - motorické testy
- provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni oslabení; - je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit; - vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení.	Zdravotní tělesná výchova (pro žáky se zdravotním oslabením) - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě - kontraindikované pohybové aktivity

7.6 Informatika

Název a adresa školy:	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1
Název školního vzdělávacího programu:	Cukrářská výroba
Kód oboru vzdělání:	29-51-E/01
Název oboru vzdělání:	Potravinářská výroba
Platnost školního vzdělávacího programu:	od 01. 09. 2025 počínaje 1. ročníkem do
Dodatek 1	od do
Dodatek 2	od do

Cíl předmětu

Cílem předmětu je vést žáky ke schopnosti rozpoznávat informatické aspekty světa a využívat poznatky z informatiky k porozumění a uvažování o přirozených i umělých systémech a procesech, ke schopnosti řešit nejrůznější pracovní a životní situace, cílevědomě a systematicky volit a uplatňovat optimální postupy. Výuka informatiky přispívá k hlubšímu a komplexnímu porozumění výpočetním zařízením a principům, na kterých fungují. Tím usnadňuje využití digitálních technologií v ostatních oborech a rozvoj uživatelských dovedností žáků vázaných na vzdělávací obsah těchto oborů.

Charakteristika učiva

Informatické vzdělávání je strukturováno tak, aby byli žáci vybaveni nezbytnými dovednostmi pro řešení praktických problémů, které mohou vzniknout v jejich profesním i osobním životě. Klíčové cíle a metody:

Informatické myšlení:

- Rozpoznávání problémů: Učíme žáky, jak identifikovat problémy a formulovat je tak, aby bylo možné nalézt praktické řešení.
- Rozklad problémů: Žáci se učí dělit složité problémy na jednodušší dílčí úkoly, aby bylo možné snáze najít řešení.

Vytváření postupů a řešení:

- Formulace postupů: Žáci se učí, jak vytvářet jasné a srozumitelné postupy pro řešení úloh.
- Sdílení a komunikace řešení: Důraz je kladen na schopnost žáků sdílet svá řešení s ostatními, to je připravuje na týmovou práci a spolupráci.

Praktické aplikace:

- Uplatnění v reálném světě: Obsah vzdělávání podporuje žáky v používání informatických nástrojů pro řešení běžných životních a pracovních situací.
- Bezpečné a efektivní využívání technologie: Žáci se učí, jak bezpečně a efektivně využívat dostupné technologické nástroje.

Výuková strategie, metody a formy výuky

Důraz je kladen na názornost výuky, tj. vhodná didaktická programovací prostředí, pomůcky, ale i různé běžně dostupné nástroje, programy a technologie. S informatickými koncepty se seznamují prostřednictvím vlastní zkušenosti s řešením rozmanitých problémových situací. Setkávají se i se situacemi blízkými jejich životu a odborné praxi. Některé řeší s pomocí programování a technologií, některé bez nich. Charakteristickým znakem výuky je to, že žáci postup řešení aktivně hledají a testují ve skupinách nebo samostatně, není cílem postupovat pouze podle předem daných návodů. Vyučující opravuje práci žáků a dbá na správné návyky práce na počítači. Vyučování probíhá v odborné učebně vybavené počítači.

Hodnocení výsledků žáků:

Vychází z klasifikačního řádu školy. 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.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- porozuměli základním pojmům a metodám informatiky jako vědního oboru a jeho uplatnění v ostatních vědních oborech a profesích;
- rozpoznávali a formulovali problémy s ohledem na jejich řešitelnost;
- získávali, zaznamenávali, uspořádávali, strukturovali, předávali data a informace;
- rozkládali systémy a procesy na části, odhalovali jejich vztahy a strukturu;
- byli schopni uplatnit algoritmický způsob myšlení při řešení problémů, vytvářeli a formulovali postupy a řešení, které lze přenechat k vykonání jinému člověku nebo stroji;
- vytvářeli formální popisy, modely a simulace skutečných situací i pracovních postupů;
- testovali, analyzovali, vyhodnocovali, porovnávali a vylepšovali existující i navrhované algoritmy, postupy nebo informatická řešení;
- rozuměli technickým základům digitálních technologií do té míry, aby byli schopni je efektivně a bezpečně používat a snadno se naučili používat nové;
- byli schopni využít digitální technologie při řešení problémů, které jsou příliš složité nebo rozsáhlé (pro člověka);
- navrhovali systémy či jejich části, procesy, propojovali různé technologie či jejich části a vytvářeli tak nová řešení za pomoci již existujících nástrojů a prvků;
- hodnotili přínos a rizika různých systémů, procesů, postupů a technologií v kontextu
- zadaného problému;
- dorozuměli se a spolupracovali s ostatními při dosahování společného cíle;
- neohrožovali svým chováním v digitálním prostředí sebe, druhé ani technologie samotné;
- uvědomovali si, že technologie ovlivňují společnost, a naopak chápali svou odpovědnost při používání technologií.

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

Klíčové kompetence**Kompetence k učení**

mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, využívat různé informační zdroje a sledovat pokrok v dosahování cílů svého učení.

Kompetence k řešení problémů

samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy, volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušenosti a vědomosti, spolupracovat v týmu.

Komunikativní kompetence

žáci formulují své myšlenky srozumitelně, jsou schopni komunikovat pomocí internetu, zpracovávat věcně správně a srozumitelně souvislé texty a jiné písemnosti.

Sociální kompetence

žáci se učí pracovat samostatně i v týmu, přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly. Žák dokáže veřejně prezentovat výsledky své práce. Žák formuluje své názory a postoje, je schopen vyslechnout názory druhých.

Informatické vzdělávání

vede žáky k hlubšímu porozumění principům, na kterých pracují digitální technologie, a k rozvoji informatického myšlení žáků, které uplatní při řešení i neinformatických problémů.

Průřezové téma:**Občan v demokratické společnosti**

žáci si uvědomují výhody i rizika (autorská práva, viry) práce s počítačem.

Člověk a životní prostředí

žáci chápou zásadní význam životního prostředí pro člověka, jsou seznámeni s negativními dopady působení člověka na životní prostředí (likvidace odpadů).

Člověk a digitální svět

žáci jsou připraveni pro řešení praktických úkolů vyskytujících se v praxi, ale i v činnostech, které dnešní člověk využívá v běžném osobním životě. Žáci by měli získat pozitivní vztah k výpočetní technice a naučit se pružně reagovat na novinky ve světě digitálních technologií.

Výuka probíhá:

1. ročník	1 hodina týdně / celkem 34 hodin
2. ročník	1 hodina týdně / celkem 34 hodin
3. ročník	1 hodina týdně / celkem 30 hodin

1. ročník**34 hodin**

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - je seznámen s provozním řádem počítačové učebny, s dodržováním pravidel BOZP a PO v učebnách IT; - umí zapnout a vypnout počítač, přihlásit se do aplikací pomocí přidělených přihlašovacích údajů; - je seznámen se specifiky práce v počítačové síti	1. OBSAH A VÝZNAM PŘEDMĚTU - pravidla provozu učeben IT - pravidla práce v počítačové síti, výhody práce v počítačové síti - přihlašovací údaje
- pojmenuje jednotlivá digitální zařízení. - rozlišuje operační systém, předinstalované a další aplikace - rozpozná podezřelé chování digitálních zařízení a požádá o pomoc	2. DIGITÁLNÍ TECHNOLOGIE Hardware a software - současná výpočetní zařízení, základní komponenty - vstupní a výstupní zařízení, periferie, porty - operační systém: funkce a typy - bezpečnost v digitálním prostředí základní prvky ochrany
- efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle;	3. APLIKAČNÍ SOFTWARE - aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti – textový procesor

- uvádí příklady dat ve svém okolí a oboru, uvádí příklady zdrojů dat a informací, vyslovuje odpovědi na základě dat - rozliší data obrázku, textu, zvuku apod. podle přípony souboru a používá různé datové typy s ohledem na nároky na uložení a sdílení - vlastními slovy popíše konkrétní problém, určí, co k němu již ví a jaké informace bude potřebovat k jeho řešení, k popisu používá grafické znázornění	4. DATA A INFORMACE - získávání, vyhledávání a ukládání dat obecně a v počítači, chyby v interpretacích dat - velikost souboru, bity a bajty, záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě
- přečte textový nebo symbolický zápis algoritmu a vysvětlí jeho jednotlivé kroky - rozdělí problém ze svého oboru a jednotlivé části, navrhne a popíše kroky k jejich řešení	5. TVORBA, TESTOVÁNÍ A PROVOZ SOFTWARE Návrh programu - formulace úlohy, vstup, výstup, podmínky řešení; rozdělení problému na části, identifikace opakujících se vzorů a míst pro rozhodování - různé zápisy posloupnosti příkazů (algoritmu) k řešení problémů z praxe, jednotlivé kroky a jejich návaznost
- vysvětlí účel informačních systémů, které používá, a identifikuje jejich jednotlivé prvky a vztahy mezi nimi	6. INFORMAČNÍ SYSTÉMY Informační systémy - informační systémy využívané v oboru – účel, jeho uživatelé a jejich oprávnění

2. ročník**34 hodin**

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - si uvědomuje možná nebezpečí a chápe omezení nutná pro minimalizaci rizik při práci s digitálními technologiemi, dodržuje řád a pravidla stanovená pro práci s digitálními technologiemi, kde pracuje, respektuje bezpečnostní nastavení ve svých digitálních zařízeních	1. DIGITÁLNÍ TECHNOLOGIE Bezpečnost v digitálním prostředí - význam silných hesel, práce s hesly, zamykání zařízení - sociometrické metody útoků na uživatele, bezpečné chování a nastavení prostředí (práce s hesly) - digitální identita - využití elektronického podpisu - základy eGovernmentu a státní informační systémy - digitální stopa – co po sobě uživatel zanechává na internetu - cookies a narušení soukromí při využívání technologií - sledování uživatele, algoritmy sociálních sítí a personalizace obsahu

- vlastními slovy popíše konkrétní problém, určí, co k němu již ví a jaké informace bude potřebovat k jeho řešení, k popisu používá grafické znázornění	2. MODELOVÁNÍ - model jako zjednodušení reality
- na základě porozumění fungování softwaru efektivně a bezpečně využívá různá uživatelská prostředí; - efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle;	3. APLIKAČNÍ SOFTWARE - aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti – tabulkový procesor
- rozpozná, že dva různé algoritmy mohou vyřešit stejný problém; upraví navržený postup pro obdobný problém - ověří správnost jím upraveného postupu, otestuje program; rozpozná a opraví v něm chybu	4. TVORBA, TESTOVÁNÍ A PROVOZ SOFTWARE Algoritmus - různé zápisy posloupnosti příkazů (algoritmu) k řešení problému z praxe; jednotlivé kroky a jejich návaznost - hledání chyb ve vlastním programu
- určí svou uživatelskou roli v informačním systému, který používá a specifikuje svoje činnosti	5. INFORMAČNÍ SYSTÉMY - informační systémy využívané v oboru – účel, jeho uživatelé a jejich oprávnění

3. ročník**30 hodin**

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle	1. PRÁCE V APLIKAČNÍM SOFTWARE PRO TVORBU PREZENTACÍ, GRAFICKÝ SOFTWARE - aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti
- rozpozná různé modely, které reprezentují tutéž skutečnost, najde chybu v modelu a ve vlastním modelu chybu opraví	2. MODELOVÁNÍ - model jako zjednodušení reality
- vysvětlí účel informačních systémů, které používá, a identifikuje jejich jednotlivé prvky a vztahy mezi nimi - vyhledává, vkládá, upravuje data přes uživatelské rozhraní. - řadí a filtruje záznamy v tabulce. - identifikuje chyby v evidovaných datech a opraví je.	3. INFORMAČNÍ SYSTÉMY - informační systémy využívané v oboru – účel, jeho uživatelé a jejich oprávnění - tabulka, její struktura – vlastní data (záznamy) a jejich typ a popis (atributy) - postup tvorby tabulky pro vlastní potřebu a pro potřeby týmu

	- řazení a filtrování dat při hledání odpovědí na položené otázky; - postup tvorby tabulky pro vlastní potřebu a pro potřeby týmu; - tvorba evidence dat
- v blokově orientovaném programovacím jazyce sestaví program: používá opakování a větvení programu.	4. VÝVOJ, TESTOVÁNÍ A PROVOZ SOFTWARE - formulace úkoly, vstup, výstup, podmínky řešení - rozdělení problému na části, identifikace opakujících se vzorů a míst pro rozhodování - návrh jednoduchého a přehledného programu - autorství a licence programu

7.7 Potraviny a výživa

Název a adresa školy:	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1
Název školního vzdělávacího programu:	Cukrářská výroba
Kód oboru vzdělání:	29-51-E/01
Název oboru vzdělání:	Potravinářská výroba
Platnost školního vzdělávacího programu:	od 01. 09. 2022 počínaje 1. ročníkem do
Dodatek 1	od do
Dodatek 2	od do

Cíl předmětu

Předmět Potraviny a výživa informuje 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. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- vnitřně přijali požadavky na hygienu při skladování surovin a jejich správné uložení podle druhu;
- byli schopni zhodnotit jakost surovin a posoudit jejich případné vady a použití při výrobě;
- 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.

Metody a formy 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. Důležitá je znalost použití jednotlivých druhů surovin a surovinových směsí a přípravků a uvedení jejich příkladů a výhod. Velký význam je přisuzován senzorickému hodnocení a vyjmenování faktorů ovlivňující jejich jakost. Znalosti z tohoto předmětu mají přímou souvislost s ostatními odbornými předměty, především s odborným výcvikem.

Hodnocení žáků

Při hodnocení je kladen 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

Předmět rozvíjí jak klíčové, tak odborné kompetence.

Klíčové kompetence**Kompetence k učení**

Žák/absolvent:

- má pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- umí efektivně vyhledávat a zpracovávat informace;
- umí využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí;
- sleduje pokrok v dosahování cílů svého učení.

Kompetence k řešení problémů

Žák/absolvent:

- porozumí zadání úkolu, nebo rozpozná jádro problému, získá informace potřebné k řešení problému a samostatně nebo s vedením jiných lidí navrhne řešení;
- volí prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušeností a vědomostí nabytých dříve;
- spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení);
- samostatně řeší běžné pracovní i mimopracovní problémy.

Komunikativní kompetence

Žák/absolvent:

- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- zpracovává věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti;
- naslouchá pozorně druhým;
- dosahuje jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění podle potřeb a charakteru odborné kvalifikace;
- aktivně se účastní diskusí a vyjadřuje se přiměřeně tématu diskuse;
- formuluje a obhajuje své názory.

Personální a sociální kompetence

Žák/absolvent:

- posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, odhaduje důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- stanovuje si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek;
- reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímá radu i kritiku;
- ověřuje si získané poznatky, zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí;
- pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žák/absolvent:

- jedná odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i zájmu veřejném;
- uznává hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti;
- uznává hodnoty a tradice svého národa;
- jedná v souladu s udržitelným rozvojem.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žák/absolvent:

- má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání;
- uvědomuje si význam celoživotního učení a je připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;

- má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru;
- má reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru;
- zná obecná práva a povinnosti pracovníků a zaměstnavatelů.

Digitální kompetence

Žák/absolvent:

- používá jednoduché digitální nástroje a aplikace, které jsou specifické pro odborné zaměření;
- využívá digitální technologie pro plnění základních odborných úkolů;
- používá digitální technologie při vytváření základní odborné dokumentace;
- pracuje s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
- získává informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;
- pracuje s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií.

Odborné kompetence**Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci**

Žák/absolvent:

- chápe bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků;
- zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;
- osvojil si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti, včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.);
- rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví.

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb

Žák/absolvent:

- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace;
- dodržuje stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti.

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

Žák/absolvent:

- zná význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení;
- efektivně hospodaří s finančními prostředky;
- nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Přijímat a skladovat suroviny, polotovary a hotové potravinářské výrobky

Žák/absolvent:

- provádí kvantitativní i kvalitativní přejímku surovin, pomocných látek, polotovarů a hotových výrobků;
- orientuje se v jednotlivých druzích surovin, polotovarů a hotových výrobků;
- při skladování zohledňuje jejich vlastnosti, kvalitu a trvanlivost a skladuje je podle stanovených zásad;
- vede jednoduché záznamy ve skladové evidenci.

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

Žák/absolvent:

- vybírá vhodné suroviny a pomocné látky pro daný technologický postup;

- připravuje, upravuje a zpracovává suroviny podle technologického postupu ručně nebo strojově na vybrané polotovary a výrobky;
- dodržuje technologický postup a technologickou kázeň;
- prokazuje manuální zručnost při ručním způsobu zpracování a úpravě surovin;
- obsluhuje potravinářské stroje a zařízení při přípravě, úpravě a zpracování surovin a polotovarů a při manipulaci s hotovými výrobky;
- provádí jejich čištění a běžnou údržbu;
- provádí senzorické hodnocení kvality surovin a hotových potravinářských výrobků;
- balí, označuje, skladuje a expeduje hotové výrobky.

Aplikovat hygienické požadavky v potravinářském provozu

Žák/absolvent:

- chápe a respektuje nezbytnost dodržování hygieny a sanitace potravinářského provozu s cílem vyrábět bezpečné potraviny;
- osvojil si zásady osobní hygieny a hygieny pracovního prostředí;
- provádí běžnou sanitaci potravinářského provozu;
- seznámil se s platnými právními předpisy v potravinářství.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí a sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku;
- dovedli jednat s lidmi a byli ochotni pracovat nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy.

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- porozuměli souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji;
- si osvojili základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání.

Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- pochopili význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti či profesní restart;
- přijímali všeobecné vývojové trendy, nové formy a podmínky práce;
- se uplatnili po absolvování oboru vzdělání v zaměstnaneckém poměru.

Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- vyhledávali informace;
- pracovali s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívali jak v průběhu vzdělávání, tak i při řešení pracovních úkolů v rámci profese;
- používali základní a aplikační programové vybavení počítače;
- orientovali se ve výpočetním systému, zvládali různá testová cvičení;
- kreativně a kriticky využívali AI (artificial intelligence);
- uvědomovali si zásady kyberbezpečnosti a digitálního wellbeingu.

Výuka probíhá:

1. ročník	3 hodiny týdně / celkem 102 hodin
2. ročník	3 hodiny týdně / celkem 102 hodin
3. ročník	2 hodiny týdně / celkem 60 hodin

1. ročník

102 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - vyjmenuje a charakterizuje jednotlivá odvětví potravinářského průmyslu; - uvede platné právní předpisy v potravinářství; - popíše rozdělení poživatin, objasní význam a rozdíl mezi potravinami, pochutinami a nápoji; - uvede příklady potravin rostlinného a živočišného původu; - rozdělí a charakterizuje pochutiny, jejich vlastnosti a význam; - popíše složení potravin, vyjmenuje jednotlivé živiny, jejich charakteristické vlastnosti, význam a funkci; - uvede příklady cizorodých látek v potravinách, způsoby kontaminace a vliv na zdraví člověka; - vysvětlí pojem výživová hodnota potravin a rozdíl mezi biologickou a energetickou hodnotou potravin; - vyhledá energetickou hodnotu v tabulkách; - charakterizuje jednotlivé druhy výživy, vysvětlí význam správné výživy a důsledek nesprávných stravovacích návyků; - na příkladu objasní význam léčebné výživy, druhy diet, vysvětlí možnosti vzniku nákazy z potravin, její nebezpečí a prevenci;	Složení a vlastnosti potravin - odvětví potravinářského průmyslu - právní předpisy - poživatiny - živiny - bílkoviny - tuky - cukry - minerální látky - vitamíny - voda - cizorodé látky - výživové hodnoty potravin - druhy výživy - léčebná výživa - alimentární nákazy
- popíše schéma trávicí soustavy, způsob mechanického a chemického trávení; - charakterizuje funkci enzymů a uvede příklady;	Metabolismus živin - trávicí soustava - funkce enzymů
- uvede základní druhy surovin a popíše jejich vlastnosti; - vyjmenuje zásady skladování různých druhů potravinářských surovin; - vysvětlí význam konzervování, popíše způsoby konzervace surovin; - vysvětlí způsoby přípravy surovin pro technologické zpracování; - provádí senzorické hodnocení surovin a vyjmenuje faktory ovlivňující jejich jakost;	Jakostní znaky surovin, skladování ošetřování a konzervace výrobků - základní druhy surovin - skladování surovin - konzervace - příprava a úprava surovin - jakost surovin
- vysvětlí historii třtinového a řepného cukru; - vyjmenuje vlastnosti, charakteristiku, výrobu, použití a podmínky skladování cukru; - popíše druhy medu jeho složení, vady, vznik a získávání a zná jeho použití a skladování; - charakterizuje rozdíl mezi použitím cukru a umělého sladidla a vysvětlí jejich použití;	Sladidla přírodní a umělá - třtinový a řepný cukr - med - umělá sladidla

- uvede příklady druhů obilnin a jejich pěstování, charakteristiku a použití; - popíše jejich chemické složení, vady, skladování a jakost; - vysvětlí, jakým způsobem se vyrábí mouka a objasní, jaké zná druhy, složení a jakým způsobem lze mouku posuzovat; - zná jak mouku použít, jak skladovat a jaké jsou její vady;	Obilniny a mouka - obiloviny - mouka
- dokáže popsat charakteristiku a druhy škrobů, jejich vlastnosti, výrobu, použití ve výrobě a skladování; - zdůvodní, proč se ve výrobě používají modifikované škroby, popíše jejich výhody a důvod použití v nových druzích surovin; - vysvětlí co je škrobový sirup a ví, jaký je rozdíl mezi ním a medem;	Škroby - škroby - modifikované škroby - škrobový sirup
- zná význam vajec a jejich charakteristiku; - popíše jejich chemické složení, vady, použití a skladování; - vysvětlí, jakým způsobem se vejce nakládají, suší, mrazí, chladí a jak se mohou používat v potravinářském průmyslu i v domácnosti; - uvede příklady, jak se vejce vytloukají, aby se předešlo případným nákazám a dodržovala se požadovaná hygiena.	Vejce - vejce - konzervování vajec - použití vajec - hygiena při vytloukání

2. ročník**102 hodin**

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - popíše charakteristiku mléka, jeho úpravu v kravíně a v mlékárně, jeho konzervaci, použití a skladování; - popíše výrobu smetany, tvarohu a vybraných druhů sýrů, charakteristiku, jejich použití a skladování;	Mléko a mléčné výrobky - mléko - smetana - tvaroh - sýry
- objasní základní vlastnosti tuků; - vysvětlí charakteristiku, výrobu, použití a skladování olejů, tuhých rostlinných tuků, živočišných tuků a tuků upravených; - ví, jaké jsou výhody a nevýhody jednotlivých tuků, jejich použití a zná, jaké procento vody obsahují;	Tuky - tuky - rostlinné oleje - tuhé rostlinné tuky - živočišné tuky - upravené tuky

- vysvětlí, jaké ovoce se řadí mezi jednotlivé druhy, popíše je a ví jak je použít v cukrářské výrobě; - objasní, kam se vybrané druhy uskladňují; - popíše konzervaci chladem i teplem a vysvětlí postup u jednotlivých druhů; - zná, jakým způsobem se vyrábí kompoty, džemy i marmelády a ví, jaké druhy lze použít a vysvětlí, kam se tyto produkty použijí;	Ovoce a ovocné výrobky - jádrové ovoce - peckové ovoce - bobulovité ovoce - jižní ovoce - exotické ovoce - konzervace - proslazování - výroba kompotů, džemů a marmelád - použití ovocných výrobků
- uvede příklady známých druhů jaderovin a popíše jejich úpravu; - vysvětlí význam používání jaderovin; - uvede příklady skladování jaderovin a možné znehodnocování;	Jádroviny - druhy a úprava jaderovin - význam jaderovin - použití a skladování jaderovin
- popíše základní druhy kakaovníků, zpracování jejich plodů, a ví, jak se vyrobí kakaová hmota; - zná, jakým způsobem se vyrobí čokoláda a cukrářská kakaová poleva a v jakých případech se používá;	Kakao a čokoláda - kakaové boby - kakaová hmota - čokoláda - cukrářská kakaová poleva
- objasní jednotlivé druhy pochutin a ví, kde se pěstují a zná jejich vzrůst a podobu; - zná, jak se základní druhy zpracovávají a jaké produkty z nich lze získat; - vysvětlí, kam je můžeme použít, zná jejich vady a skladování;	Pochutiny - káva - čaj - koření
- objasní základní druhy alkoholických nápojů, popíše jednoduchým způsobem, jak se vyrábějí a kam se používají; - ví jaké druhy trestí, aroma a octu známe a zná možnosti jejich použití.	Nápoje - destiláty - vína - trestí - aroma - ocet

3. ročník**60 hodin**

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - vysvětlí, jaké druhy želírujících prostředků se používají v cukrářské výrobě a zdůrazní využití alginátů; - popíše zásady skladování a použití ve vztahu k ovocným výrobkům; - navrhne použití moderních želírujících prostředků pro určité příležitosti;	Želírující prostředky - agar - pektin - želatina - tragant - algináty - nové druhy želírujících prostředků

- objasní základní druhy kypřících prostředků a rozdíly ve způsobu kypření; - uvede způsob skladování a dávkování a ví, do jakých výrobků se jednotlivé kypřící prostředky používají;	Kypřící prostředky - druhy kypření - droždí - chemické kypřící prostředky
- charakterizuje druhy nových surovin, uvede významné zástupce a jejich použití a výhody v cukrářské výrobě; - zdůvodní jejich použití s ohledem na technologický postup; - vysvětlí funkci a použití emulgátorů, stabilizátorů a rychlošlehacích přípravků v cukrářské výrobě; - objasní výhody extrudovaných výrobků; - ví jaká skupina obyvatel je nucena používat bezlepkovou mouku a uvede možné druhy;	Nové druhy surovin - rychlošlehací přípravky - moučné směsi a přípravky - směsi na výrobu náplní - zmrzlinové směsi - stabilizátory - emulgátory - extrudované výrobky - bezlepková mouka
- popíše druhy kyselin, které se běžně používají v cukrářské výrobě; - charakterizuje konzervační prostředky a uvede druhy s možností použití; - zná co je to arabská guma a vysvětlí její použití;	Chemické látky v cukrářské výrobě - organické kyseliny - konzervační prostředky - arabská guma
- vysvětlí základní druhy přírodních barviv; - zdůrazní, jaká barviva se v dnešní době především používají, a popíše příklady cukrářských výrobků s použitím potravinářského barviva;	Potravinářská barviva - přírodní barviva - syntetická barviva - význam barviv v potravinářství
- objasní správný způsob balení výrobků a vhodnost jednotlivých druhů; - charakterizuje druhy obalů a popíše význam z různých hledisek; - ví, který druh obalů je k životnímu prostředí nejšetrnější.	Obalové materiály - papírové obaly - hliníkové obaly - celofán - syntetické obaly - fólie z plastu - vliv používání obalů na životní prostředí

7.8 Zařízení provozoven

Název a adresa školy:	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1
Název školního vzdělávacího programu:	Cukrářská výroba
Kód oboru vzdělání:	29-51-E/01
Název oboru vzdělání:	Potravinářská výroba
Platnost školního vzdělávacího programu:	od 01. 09. 2022 počínaje 1. ročníkem do
Dodatek 1	od do
Dodatek 2	od do

Cíl předmětu

Předmět seznamuje žáky se strojním vybavením cukrářských provozoven. Popisuje strojní vybavení malých, středních, velkých provozoven, výrobu potravinářských výrobků na komplexně mechanizovaných výrobních linkách, včetně strojů pro balení výrobků, nových technologií a krajových zvyklostí. Cílem předmětu je seznámit žáky s pravidly bezpečnosti a ochrany zdraví při práci v cukrářských provozovnách, s úrazy na pracovišti, s riziky při práci, informovat o prevenci.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- uměli popsat jednotlivá strojní zařízení a věděli k jakému úkonu jednotlivé stroje použít;
- volili ke strojům správná přídatná zařízení a pomůcky;
- respektovali zásady 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.

Charakteristika učiva

Žáci se teoreticky seznamují s riziky na pracovišti, platnými právními předpisy v oblasti bezpečnosti a ochrany zdraví při práci. Další témata popisují stroje na čištění a mytí, stroje a zařízení pro skladování, dopravu a úpravu surovin, na přípravu těst a hmot, na zpracování těst a hmot, na zpracování korpusů a dohotovení výrobků, klimatizaci, mrazicí a chladicí zařízení, výrobníky zmrzlin, komplexně mechanizované výrobní linky. Učivo předmětu patří mezi klíčové, získané znalosti z předmětu navazují na témata dalších odborných předmětů, jsou nezbytné pro bezpečnou práci v odborném výcviku. Z tohoto důvodu je předmět zařazen do všech třech ročníků vzdělávání.

Metody a formy výuky

Při výuce je kladen důraz na názornost. Jsou využívány nákresy strojů, schémata, fotografie, videa, internetové stránky potravinářských firem, odborná literatura.

Pro upevnění znalostí o strojním zařízení se žák zaměřuje na hlavní technologické požadavky práci stroje, princip činnosti, obsluhy, údržby, zásady bezpečné a hygienické práce se strojem. Učivo navazuje na předměty technologie, odborný výcvik.

Výuka je vedena metodou problémové situace a řešení problému, kdy žák využívá svých předchozích vědomostí a zkušeností v rámci mezipředmětových vztahů. Do výuky je zařazováno samostatné řešení popisu správného postupu při práci u stroje, řešení problému při nefunkčnosti strojního zařízení, forma řízeného rozhovoru, vysvětlování,

práce s učebním textem, využívání prezentací, samostatná a skupinová práce, práce s informacemi z odborné literatury, vyhledávání informací k oboru na internetu. Do výuky jsou zařazovány exkurze, odborné semináře zaměřené na nové strojní vybavení.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- porozuměli učivu, byli schopni aplikovat poznatky v praxi;
- vysvětlili činnosti, možnosti použití jednoduchých i složitějších strojních zařízení;
- používali správnou odbornou terminologii;
- objasnili zásady bezpečnosti práce při obsluze strojů a zařízení.

Hodnocení výsledků žáků:

Hodnocení žáků vychází z klasifikačního řádu školy. Hodnocení je prováděno kombinací numerického hodnocení a slovního hodnocení. Písemné zkoušení v závěru každého tematického celku, písemné zkoušení aktuálně probraného učiva, ústní zkoušení u tabule, individuální a kolektivní hodnocení samostatné práce zadané ve vyučovací hodině, aktivita při vyučování, vedení zápisků.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat

Předmět rozvíjí jak klíčové, tak odborné kompetence.

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

Žák/absolvent:

- má pozitivní vztah k učení;
- ovládá adekvátní techniku učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
- sleduje pokrok v dosahování cílů svého učení.

Kompetence k řešení problémů

Žák/absolvent:

- rozumí zadání úkolu nebo rozpoznává jádro problému;
- volí prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých činností;
- využívá zkušenosti a vědomosti nabyté dříve.

Komunikativní kompetence

Žák/absolvent:

- dosahuje jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění podle potřeb a charakteru odborné kvalifikace;
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Personální a sociální kompetence

Žák/absolvent:

- přijímá a zodpovědně plní svěřené úkoly;
- pracuje v týmu;
- přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žák/absolvent:

- jedná odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i v zájmu veřejném;
- jedná v souladu s udržitelným rozvojem.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žák/absolvent:

- má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti;

- má I přehled o možnostech uplatnění na trhu práce;
- má reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru.

Digitální kompetence

Žák/absolvent:

- používá jednoduché digitální nástroje a aplikace, které jsou specifické pro odborné zaměření;
- využívá digitální technologie pro plnění základních odborných úkolů;
- používá digitální technologie při vytváření základní odborné dokumentace.

Odborné kompetence**Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci**

Žák/absolvent:

- chápe bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků;
- zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;
- osvojil si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti, včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.);
- rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví.

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb

Žák/absolvent:

- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace;
- dodržuje stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti.

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

Žák/absolvent:

- zná význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení;
- efektivně hospodaří s finančními prostředky;
- nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Přijímat a skladovat suroviny, polotovary a hotové potravinářské výrobky

Žák/absolvent:

- provádí kvantitativní i kvalitativní přejímku surovin, pomocných látek, polotovarů a hotových výrobků;
- orientuje se v jednotlivých druzích surovin, polotovarů a hotových výrobků;
- při skladování zohledňuje jejich vlastnosti, kvalitu a trvanlivost a skladuje je podle stanovených zásad;
- vede jednoduché záznamy ve skladové evidenci.

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

Žák/absolvent:

- vybírá vhodné suroviny a pomocné látky pro daný technologický postup;
- připravuje, upravuje a zpracovává suroviny podle technologického postupu ručně nebo strojově na vybrané polotovary a výrobky;
- dodržuje technologický postup a technologickou kázeň;
- prokazuje zručnost při ručním způsobu zpracování a úpravě surovin;
- obsluhuje potravinářské stroje a zařízení při přípravě, úpravě a zpracování surovin a polotovarů a při manipulaci s hotovými výrobky;
- provádí jejich čištění a běžnou údržbu;

- provádí senzorické hodnocení kvality surovin a hotových potravinářských výrobků;
- balí, označuje, skladuje a expeduje hotové výrobky.

Aplikovat hygienické požadavky v potravinářském provozu

Žák/absolvent:

- chápe a respektuje nezbytnost dodržování hygieny a sanitace potravinářského provozu s cílem vyrábět bezpečné potraviny;
- osvojil si zásady osobní hygieny a hygieny pracovního prostředí;
- provádí běžnou sanitaci potravinářského provozu;
- seznámil se s platnými právními předpisy v potravinářství.

Průřezová témata**Občan v demokratické společnosti**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí a sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku;
- dovedli jednat s lidmi a byli ochotni pracovat nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy.

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- porozuměli souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji;
- si osvojili základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání.

Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- pochopili význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti či profesní restart;
- přijímali všeobecné vývojové trendy, nové formy a podmínky práce;
- se uplatnili po absolvování oboru vzdělání v zaměstnaneckém poměru.

Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- vyhledávali informace;
- pracovali s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívali jak v průběhu vzdělávání, tak i při řešení pracovních úkolů v rámci profese;
- používali základní a aplikační programové vybavení počítače;
- orientovali se ve výpočetním systému, zvládali různá testová cvičení;
- kreativně a kriticky využívali AI (artificial intelligence);
- uvědomovali si zásady kyberbezpečnosti a digitálního wellbeingu.

Výuka probíhá:

- | | |
|-----------------|------------------------------------|
| 1. ročník | 1 hodina týdně / celkem 34 hodin |
| 2. ročník | 1 hodina týdně / celkem 34 hodin |
| 3. ročník | 0,5 hodiny týdně / celkem 15 hodin |

1. ročník

34 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevenci; - uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci a ví, jak poskytnout první pomoc; - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - vysvětlí základní podmínky dodržování bezpečnosti práce; - objasní použití mycích a čistících strojů;	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - pracovněprávní problematika BOZP – bezpečnost technických zařízení - druhy úrazů - mycí stroje - bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence
- objasní způsob dopravy a skladování surovin do skladů, do provozoven; - vysvětlí princip pneumatické dopravy sypkých a tekutých surovin; - popíše jednoduché schéma pneumatické dopravy; - rozliší jednotlivá dopravní zařízení; - popíše funkci prosévacích strojů; - vyjmenuje základní druhy vah a objasní důležitost použití vah;	Stroje a zařízení pro skladování, dopravu a úpravu surovin - skladování balených surovin - doprava a skladování volně ložených surovin - pneumatická doprava - mechanická dopravní zařízení - prosévací stroje - váhy a váhové dávkovače
- popíše význam, výhody a použití mísících a hnětacích strojů; - popíše význam, výhody princip fungování šlehačského stroje; - vyjmenuje jednotlivé části šlehačského stroje; - přiřadí přídatná zařízení při výrobě těst a hmot; - popíše význam, výhody a použití mixérů; - vyjmenuje druhy, popíše význam, výhody a použití třecích strojů; - popíše význam, výhody, použití princip fungování tabulovacích strojů; - vysvětlí základní zásady dodržování bezpečnosti práce u jednotlivých strojů;	Stroje na přípravu těst a hmot - mísící a hnětací stroje - šlehačí stroje - přídatná zařízení ke šlehačským strojům - mixéry - třecí stroje - tabulovací stroje
- popíše druhy a části dělicích a tužících strojů a způsoby ovládání; - rozlišuje způsoby použití tvarovacích a trezírovacích strojů, popíše jejich ovládání; - vysvětlí výhody, funkci roztírače plátů; - vyjmenuje těsta a hmoty zpracovávané na dávkovacích a rozvalovacích strojích; - vysvětlí výhody, funkci rozvalovacího stroje; - charakterizuje pomůcky pro cukrářskou výrobu, uvede příklady využití v praxi.	Stroje na zpracování těst a hmot - dělicí a tužící stroje - tvarovací strunový stroj - trezírovací stroj - roztírač plátů - dávkovací stroje - rozvalovací stroje - pomůcky pro cukrářskou výrobu

2. ročník

34 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - umí popsat strojové rozkrajování korpusů a chápe význam stroje pro zvýšenou produktivitu práce; - popíše princip strojního potahování výrobků; - zná zásady a pravidla balení cukrářských výrobků; - rozlíší a popíše princip balících strojů vertikálních a horizontálních;	Stroje na zpracování korpusů - rozkrajovač korpusů - máčecí a potahovací stroje - stroje na zdobení - pomůcky na dohotovení výrobků - balící stroje – poloautomatické - balící stroje – automatické
- vysvětlí základní druhy zařízení pro tepelnou úpravu a popíše ovládání plynové stoličky, varných kotlů; - popíše jednotlivá smažící zařízení z hlediska funkčnosti, automatizace provozu; - určí druhy pečicího zařízení; - vysvětlí princip pečení periodické, kontinuální; - chápe pravidla bezpečnosti práce při obsluze zařízení pro tepelnou úpravu;	Zařízení pro tepelnou úpravu - druhy zařízení - varná zařízení, plynové stoličky - smažící zařízení - pečicí zařízení - automaty na oplatky - bezpečnost práce při obsluze zařízení
- posoudí význam chlazení a mražení v cukrářské výrobě; - stanoví použitelnost chladicích látek, zná rozdíly mezi kompresorovým a absorpčním chlazením; - popíše zařízení na vaření, chlazení a mražení zmrzliny; - vysvětlí funkci linky na výrobu zmrzliny;	Chladicí zařízení a stroje na zmrzlinu - princip chlazení a mražení - absorpční a kompresorové chlazení - chladicí a mrazicí zařízení - zařízení na výrobu zmrzlin
- chápe pravidla udržování teploty a vlhkosti prostředí; - stanoví parametry pro použití klimatizace – teplota, vlhkost, čistota; - vysvětlí význam zařízení na kynutí vytvarovaných těst; - vysvětlí význam použití vzduchové clony v provozovnách;	Klimatizační zařízení - význam a využití klimatizace - zařízení pro úpravu vzduchu - zařízení na kynutí vytvarovaných těst - vzduchové clony

3. ročník**30 hodin**

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - umí popsat strojové vybavení velkokapacitních cukráren; - popíše ovládání, výhody a nevýhody jednotlivých linek na přípravu, zpracování, tvarování, pečení a dohotovování cukrářských výrobků; - orientuje se v problematice mražení a rozmrazování výrobků; - zná zásady a pravidla při prodlužování trvanlivosti;	Komplexně mechanizované linky - komplexně mechanizovaná moučná linka - linka na pevná těsta - linka na jemné pečivo - linka na sušenky - linka na oplatky - linka na šlehané hmoty - linka na listové a plundrové těsto - linka na výrobu chleba - linka na výrobu běžného pečiva - mražení pečiva, prodlužování trvanlivosti
- porovnává regionální zvyky při výrobě potravinářských výrobků; - vysvětlí uplatňování nových technologií, z hlediska fyzických nároků, vývoji modernizace, robotizace provozoven.	Vývoj a perspektivy strojního vybavení - regionální zvyky a potřeby - uplatňování nových technologií

7.9 Odborné kreslení

Název a adresa školy:	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1
Název školního vzdělávacího programu:	Cukrářská výroba
Kód oboru vzdělání:	29-51-E/01
Název oboru vzdělání:	Potravinářská výroba
Platnost školního vzdělávacího programu:	od 01. 09. 2022 počínaje 1. ročníkem do
Dodatek 1	od do
Dodatek 2	od do

Cíl předmětu

Odborné kreslení seznamuje žáky s ovládáním 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 nákrešů 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 a vnímání harmonie barev při zdobení.

Vzdělávání směřuje k tomu, 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.

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 květín, figurek a lístků tužkou a glazurou a umí vytvářet jednotlivé modely štětcem. 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.

Metody a formy 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 upevňování 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 žáků

Při hodnocení je kladen 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

Předmět rozvíjí jak klíčové, tak odborné kompetence.

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

Žák/absolvent:

- má pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- využívá různé informační zdroje;
- sleduje pokrok v dosahování cílů svého učení.

Kompetence k řešení problémů

Žák/absolvent:

- rozumí zadání úkolu nebo rozpoznává jádro problému;
- volí prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých činností;
- využívá zkušenosti a vědomosti nabyté dříve.

Komunikativní kompetence

Žák/absolvent:

- dosahuje jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění podle potřeb a charakteru odborné kvalifikace;
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Personální a sociální kompetence

Žák/absolvent:

- přijímá a zodpovědně plní svěřené úkoly;
- pracuje v týmu;
- přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žák/absolvent:

- jedná odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i v zájmu veřejném;
- jedná v souladu s udržitelným rozvojem.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žák/absolvent:

- má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti;
- má I přehled o možnostech uplatnění na trhu práce;
- má reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru.

Digitální kompetence

Žák/absolvent:

- používá jednoduché digitální nástroje a aplikace, které jsou specifické pro odborné zaměření;
- využívá digitální technologie pro plnění základních odborných úkolů;
- používá digitální technologie při vytváření základní odborné dokumentace.

Odborné kompetence**Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci**

Žák/absolvent:

- chápe bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků;
- zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;
- osvojil si zásady a návyky bezpečné a zdraví neohrožující pracovní činnosti, včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.);
- rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví.

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb

Žák/absolvent:

- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace;
- dodržuje stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti.

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

Žák/absolvent:

- zná význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení;
- efektivně hospodáří s finančními prostředky;
- nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Přijímat a skladovat suroviny, polotovary a hotové potravinářské výrobky

Žák/absolvent:

- provádí kvantitativní i kvalitativní přejímku surovin, pomocných látek, polotovarů a hotových výrobků;
- orientuje se v jednotlivých druzích surovin, polotovarů a hotových výrobků;
- při skladování zohledňuje jejich vlastnosti, kvalitu a trvanlivost a skladuje je podle stanovených zásad;
- vede jednoduché záznamy ve skladové evidenci.

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

Žák/absolvent:

- vybírá vhodné suroviny a pomocné látky pro daný technologický postup;
- připravuje, upravuje a zpracovává suroviny podle technologického postupu ručně nebo strojově na vybrané polotovary a výrobky;
- dodržuje technologický postup a technologickou kázeň;
- prokazuje zručnost při ručním způsobu zpracování a úpravě surovin;

- obsluhuje potravinářské stroje a zařízení při přípravě, úpravě a zpracování surovin a polotovarů a při manipulaci s hotovými výrobky;
- provádí jejich čištění a běžnou údržbu;
- provádí senzorické hodnocení kvality surovin a hotových potravinářských výrobků;
- balí, označuje, skladuje a expeduje hotové výrobky.

Aplikovat hygienické požadavky v potravinářském provozu

Žák/absolvent:

- chápe a respektuje nezbytnost dodržování hygieny a sanitace potravinářského provozu s cílem vyrábět bezpečné potraviny;
- osvojil si zásady osobní hygieny a hygieny pracovního prostředí;
- provádí běžnou sanitaci potravinářského provozu;
- seznámil se s platnými právními předpisy v potravinářství.

Průřezová témata

Občan v demokratické společnosti

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí a sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku;
- dovedli jednat s lidmi a byli ochotni pracovat nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy.

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- porozuměli souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji;
- si osvojili základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání.

Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- pochopili význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti či profesní restart;
- přijímali všeobecné vývojové trendy, nové formy a podmínky práce;
- se uplatnili po absolvování oboru vzdělání v zaměstnaneckém poměru.

Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- vyhledávali informace;
- pracovali s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívali jak v průběhu vzdělávání, tak i při řešení pracovních úkolů v rámci profese;
- používali základní a aplikační programové vybavení počítače;
- orientovali se ve výpočetním systému, zvládali různá testová cvičení;
- kreativně a kriticky využívali AI (artificial intelligence);
- uvědomovali si zásady kyberbezpečnosti a digitálního wellbeingu.

Výuka probíhá:

1. ročník 1 hodina týdně / celkem 34 hodin
 2. ročník 1 hodina týdně / celkem 34 hodin

1. ročník**34 hodin**

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - namaluje bez podpory lokte jedno tahové linie a obloučky; - vyrobí papírové sáčky na zdobení; - vytvoří pomocí glazury jedno tahové linie podle nákresu a bez nákresu; - namaluje ozdobné linie a pásy tužkou; - vytvoří motivy květin, figurek a lístků tužkou nebo štětcem, podle nákresu a bez nákresu; - pomocí sáčku s obarvenou glazurou vytvoří ozdobné pásy;	Cvičení jedno tahových linií - jedno tahové linie a obloučky tužkou - výroba papírových sáčků - jedno tahové linie glazurou - ozdobné linie a pásy tužkou - motivy květin, figurek a lístků tužkou a štětcem - ozdobné pásy glazurou
- dokáže psát hůlkovým písmem a umí ho sestavovat do slov; - umí psát psacím písmem celou abecedu; - ovládá oba druhy písma namalovat glazurou; - umí naaranžovat a popsat vizitky (číslíce, jména, doplňující motivy);	Nácvik písma - hůlkové písmo - sestavování do slov - psací písmo - nácvik písma a nápisů tužkou i glazurou - aranžování a popisování vizitek
- umí namalovat plošné písmo; - dokáže vytvořit začáteční písmena ozdobným způsobem; - umí jednotlivá písmena sestavit do slov; - předvede vyřezávání vybraných písmen z modelovací hmoty; - umí vyrobit a ozdobit vizitku podle předlohy i vlastní fantazie.	Nácvik řezaného písma - plošné písmo - začáteční písmena - sestavování do slov - vyřezávání písma z modelovací hmoty - výroba vizitek

2. ročník**34 hodin**

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - umí rozdělit a ozdobit kruhovou plochu podle daných pravidel; - umí také kruhovou plochu nepravidelně rozdělit; - dokáže rozdělit a ozdobit čtvercovou a obdélníkovou plochu podle předlohy i podle vlastních představ; - rozdělí vybraný výrobek asymetricky a ozdobí ho;	Dělení symetrické i asymetrické plochy - dělení a zdobení kruhové plochy - nepravidelné dělení kruhové plochy - dělení a zdobení obdélníkové plochy - dělení a zdobení čtvercové plochy - asymetrické dělení - zdobení asymetrických ploch
- osvojí si techniku zdobení okrajů a vrchní části výrobků tužkou a glazurou; - umí namalovat vybrané figury pomocí tužky a kornoutku, dbá na barevné sladění; - dokáže vyrobit ozdoby z modelovací hmoty, čokolády a ovoce; - umí ozdobit perníčky bílou i barevnou glazurou.	Zdobení - technika zdobení okrajů tužkou - technika zdobení výrobků - zdobení glazurou - figurální kresba tužkou - ozdoby a vizitky z modelovací hmoty - figurální kresba glazurou - ozdoby z čokolády - ozdoby z ovoce - zdobení perníčků

7.10 Technologie

Název a adresa školy:	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1
Název školního vzdělávacího programu:	Cukrářská výroba
Kód oboru vzdělání:	29-51-E/01
Název oboru vzdělání:	Potravinářská výroba
Platnost školního vzdělávacího programu:	od 01. 09. 2022 počínaje 1. ročníkem do
Dodatek 1	od do
Dodatek 2	od do

Cíl předmětu

Cílem předmětu je poskytnout žákům ucelený soubor poznatků o technologických postupech, základních surovinách, pomocných látkách a přísadách používaných v cukrářské výrobě, o jejich složení, vlastnostech a použití.

Žák si osvojí hygienické předpisy v souvislosti se zajišťováním bezpečnosti potravin, systému kritických bodů (HACCP) ve výrobě, kontrolou jakosti surovin, polotovarů a hotových výrobků, seznámí se s možnými hygienickými a ekologickými riziky potravinářských výrob.

Žák získá znalosti o správné úpravě a přípravě surovin, osvojí si konkrétní technologické postupy a jejich využití při přípravě cukrářských těst, hmot, náplní, polev, zmrzlin, ručním a strojovým tvarováním výrobků, pečení a dohotovování cukrářských výrobků, včetně dekorativního umění a estetického cítění potřebné při výrobě cukrářských výrobků, klasickými i moderními způsoby.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- vysvětlili principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby;
- zvolili cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu;
- objasnili způsoby úpravy jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu;
- vysvětlili způsoby navažování a dávkování surovin;
- vysvětlili postupy výroby jednotlivých druhů těst.

Charakteristika učiva

Učivo se zaměřuje na konkrétní technologické postupy, procesy při výrobě těst, hmot, náplní, polev a ozdob, kontrolu jakosti surovin, polotovarů a hotových výrobků a vedení provozní evidence. Žáci získají teoretické znalosti o principech technologického zpracování surovin pro cukrářské výrobky a o technologických postupech při rukodělné i strojné průmyslové cukrářské výrobě. Do výuky jsou zařazeny základní informace o používání strojů a strojního zařízení při výrobě cukrářských výrobků. Obsah předmětu technologie vede k využití znalostí z předmětů potravin a výživa, zařízení provozoven, odborné kreslení, které žáci aplikují v odborném výcviku. Nedílnou součástí je zvládnutí jednoduchých technologických výpočtů podle receptury.

Metody a formy výuky

Výuka probíhá v prvním, ve druhém a ve třetím ročníku. Důraz je kladen na přípravu žáka pro praktický, profesní život. Učivo si žák osvojuje na základě komunikace, analýzy příkladů a modelových situací. Důraz je kladen na mezipředmětové vztahy, učivo navazuje na předměty potravin a výživa, zařízení provozoven, odborné kreslení, odborný výcvik.

Výuka je vedena metodou nastavení problémové situace a řešení problému, kdy žák využívá svých předchozích vědomostí a zkušeností v rámci mezipředmětových vztahů. Do výuky je zařazováno samostatné řešení technologických postupů a výpočtů surovinové normy, forma řízeného rozhovoru, vysvětlování, práce s učebním textem, samostatná a skupinová práce, práce s informacemi z odborné literatury, vyhledávání informací k oboru na internetu, využívání prezentací. Do výuky jsou zařazovány odborné exkurze, odborné semináře zaměřené na nové technologie.

Hodnocení žáků

Hodnocení žáků vychází z klasifikačního řádu školy. Hodnocení je prováděno kombinací numerického hodnocení a slovního hodnocení. Písemné zkoušení v závěru každého tematického celku, písemné zkoušení aktuálně probraného učiva, ústní zkoušení u tabule, individuální a kolektivní hodnocení samostatné práce zadané ve vyučovací hodině, aktivita při vyučování, vedení zápisků.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikace průřezových témat

Klíčové kompetence

Kompetence k učení

Žák/absolvent:

- má pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- umí efektivně vyhledávat a zpracovávat informace;
- umí využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně svých zkušeností i zkušeností jiných lidí;
- sleduje pokrok v dosahování cílů svého učení.

Kompetence k řešení problémů

Žák/absolvent:

- samostatně řeší běžné pracovní i mimopracovní problémy;
- volí prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušenosti a vědomosti, spolupracuje v týmu.

Komunikativní kompetence

Žák/absolvent:

- dosahuje jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění podle potřeb a charakteru odborné kvalifikace;
- aktivně se účastní diskusí, formuluje a obhajuje své názory a chápe výhody znalosti cizích jazyků.

Personální a sociální kompetence

Žák/absolvent:

- přijímá a zodpovědně plní svěřené úkoly;
- pracuje v týmu;
- přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Žák/absolvent:

- jedná odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i zájmu veřejném;
- uznává hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti;
- uznává hodnoty a tradice svého národa;
- jedná v souladu s udržitelným rozvojem.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žák/absolvent:

- má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání;
- uvědomuje si význam celoživotního učení a je připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám;

- má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru;
- má reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru;
- zná obecná práva a povinnosti pracovníků a zaměstnavatelů.

Matematické kompetence

Žák/absolvent:

- správně používá a převádí běžné jednotky;
- aplikuje matematické postupy při řešení praktických úkolů a odborných výpočtů.

Digitální kompetence

Žák/absolvent:

- používá jednoduché digitální nástroje a aplikace, které jsou specifické pro odborné zaměření;
- využívá digitální technologie pro plnění základních odborných úkolů;
- používá digitální technologie při vytváření základní odborné dokumentace;
- pracuje s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
- získává informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;
- pracuje s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií.

Odborné kompetence

Žák/absolvent:

- dbá na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci;
- usiluje o co největší kvalitu své práce, výrobků a poskytovaných služeb;
- jedná ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje;
- přijímá a skladuje suroviny, polotovary a hotové potravinářské výrobky;
- zpracovává suroviny a polotovary na hotové potravinářské výrobky dle technologického postupu a s ohledem na bezpečnost potravin;
- aplikuje hygienické požadavky v potravinářském provozu.

Průřezová témata**Občan v demokratické společnosti**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- měli vhodnou míru sebevědomí a sebeodpovědnosti a schopnost morálního úsudku;
- dovedli jednat s lidmi a byli ochotni pracovat nejen pro vlastní prospěch, ale i pro veřejné zájmy.

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- porozuměli souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji;
- si osvojili základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání.

Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- pochopili význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti či profesní restart;
- přijímali všeobecné vývojové trendy, nové formy a podmínky práce;
- se uplatnili po absolvování oboru vzdělání v zaměstnaneckém poměru.

Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- vyhledávali informace;
- pracovali s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívali jak v průběhu vzdělávání, tak i při řešení pracovních úkolů v rámci profese;
- používali základní a aplikační programové vybavení počítače;
- orientovali se ve výpočetním systému, zvládali různá testová cvičení;
- kreativně a kriticky využívali AI (artificial intelligence);
- uvědomovali si zásady kyberbezpečnosti a digitálního wellbeingu.

Výuka probíhá:

1. ročník 4 hodiny týdně / celkem 136 hodin
 2. ročník 4 hodiny týdně / celkem 136 hodin
 3. ročník 3 hodiny týdně / celkem 90 hodin

1. ročník**136 hodin**

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - popíše historii cukrářské výroby; - vysvětlí význam pojmů technického a technologického názvosloví; - zná základy bezpečnosti práce a zásady první pomoci; - vysvětlí pravidla správné výrobní a hygienické práce; - vysvětlí význam opatření týkající se kritických bodů HACCP;	Úvod do předmětu - historie cukrářské výroby - technické a technologické názvosloví - bezpečnost a ochrana zdraví při práci - hygiena práce Hygiena, sanitace v potravinářském provozu - hygienické předpisy v potravinářském provozu - zásady hygieny a sanitace provozu
- rozlišuje pravidla při vaření cukerných roztoků; - uvede příklady ručních zkoušek; - vysvětlí rozdíly hustoty cukerných roztoků a cukerných hmot; - vysvětlí výrobu a použití fondánu, kandysu, karamelu, griliáše, jádrových past, kuléru; - vypočítá potřebné množství surovin pro daný technologický postup;	Úprava cukru vařením - cukerné roztoky a cukerné hmoty - polotovary vyrobené z cukerných roztoků a cukerných hmot - fondán, kandys, karamel, griliáš, jádrové pasty, kulér
- vysvětlí charakteristiku a význam náplní; - vyjmenuje jednotlivé druhy náplní podle trvanlivosti; - popíše výrobu a použití náplní; - vypočítá potřebné množství surovin pro daný technologický postup;	Náplně - charakteristika a význam náplní - rozdělení, druhy náplní podle trvanlivosti - výroba a použití polev

- popíše charakteristiku a význam plev; - vyjmenuje jednotlivé druhy plev; - uvede způsoby výroby, úpravy, použití plev v cukrářské výrobě; - vypočítá potřebné množství surovin pro daný technologický postup;	Plevy - charakteristika a význam plev - rozdělení, druhy plev - výroba a použití plev
- rozlišuje jednotlivé druhy pevných tukových těst; - uvede základní druhy surovin, úpravy surovin a popíše jejich vlastnosti; - vysvětlí technologický postup výroby jednotlivých těst, rozdíly a vady; - vyjmenuje druhy výrobků z pevných tukových těst; - vypočítá potřebné množství surovin pro daný technologický postup;	Pevná tuková těsta - rozdělení pevných tukových těst - linecké těsto a výrobky - vaflové těsto a výrobky - třené linecké těsto a výrobky - další druhy pevných tukových těst
- charakterizuje jednotlivé druhy pečiva a jejich základní rozdíly; - uvede základní druhy surovin, úpravy surovin a popíše jejich vlastnosti; - vyjmenuje základní druhy těst na výrobu čajového a pařížského pečiva; - vysvětlí způsoby konečného dohotovení, zdobení; - objasní význam balení pečiva; trvanlivost, označování, expedici; - vypočítá potřebné množství surovin pro daný technologický postup;	Čajové a pařížské pečivo - charakteristika, rozdělení, výběr a úprava surovin - výrobky z čajového pečiva - výrobky z pařížského pečiva
- charakterizuje pálenou hmotu; - uvede základní druhy surovin, úpravy surovin a popíše jejich vlastnosti; - popíše výrobu pálené hmoty klasickým způsobem, výrobu ze sypkých směsí; - vysvětlí využití surovinových směsí, uvede jejich výhody; - vyjmenuje jednotlivé druhy tvarování, pečení, plnění, potahování; - vysvětlí postup skladování korpusů; - objasní vady při výrobě, navrhne řešení nápravy; - vypočítá potřebné množství surovin pro daný technologický postup;	Pálená hmota a výrobky - charakteristika, výběr a úprava surovin - výroba pálené hmoty - výrobky z pálené hmoty - skladování a vady korpusů

- charakterizuje medové těsto, trvanlivost výrobků; - uvede základní druhy surovin, úpravy surovin a popíše jejich vlastnosti; - rozdělí druhy těst, odlišnosti; - popíše princip výroby perníkového těsta s invertním cukrem; - vysvětlí způsoby tvarování, pečení, dohotovení výrobků, vady; - vypočítá potřebné množství surovin pro daný technologický postup;	Medové těsto - charakteristika, výběr a úprava surovin - výroba medového těsta - výrobky z medového těsta - vady medového těsta
- charakterizuje koloidní roztoky; - popíše tvorbu pěny, objasní pochody při pečení; - vysvětlí pojem koagulace; - popíše pojem šlehatelnost; - vysvětlí vlivy působící na šlehatelnost roztoků; - uvede příklady použití v praxi; - řešení nápravy vad;	Koloidy - pravé a nepravé roztoky - tvorba pěny - použití koloidních roztoků
- charakterizuje listové těsto; - objasní význam nasakování a bobtnání; - uvede základní druhy surovin, úpravy surovin a popíše jejich vlastnosti; - popíše technologický postup těsta; - vysvětlí způsoby tvarování, pečení, dohotovení výrobků; - vypočítá potřebné množství surovin pro daný technologický postup;	Listové těsto - charakteristika, výběr a úprava surovin - výroba listového těsta - výrobky z listového těsta - vady listového těsta
- charakterizuje jednotlivé druhy šlehaných hmot; - uvede základní druhy surovin, úpravy surovin a popíše jejich vlastnosti; - popíše postupy hmot z lehké šlehané hmoty; - zná výrobu základních druhů výrobků; - popíše výrobu nahříváné šlehané hmoty; - upřesní postupy základních výrobků; - objasní vady při výrobě, navrhne řešení nápravy; - vypočítá potřebné množství surovin pro daný technologický postup.	Šlehané hmoty a výrobky - charakteristika a druhy šlehaných hmot - výběr a úprava surovin pro jednotlivé druhy šlehaných hmot - lehká šlehaná hmota - výrobky z lehké šlehané hmoty, vady - nahříváná šlehaná hmota, - výrobky z nahříváné šlehané hmoty, vady

2. ročník

136 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - vysvětlí základní rozdíly mezi jednotlivými šlehanými hmotami; - uvede základní druhy surovin, úpravy surovin a popíše jejich vlastnosti; - popíše výhody šlehaných hmot a vady; - charakterizuje těžkou šlehanou hmotu, popíše její výrobu, výrobky vady; - charakterizuje hmotu s rychlošlehacím prostředkem a moučnou směsí, popíše její výrobu, výrobky vady; - charakterizuje zvláštní šlehanou hmotu, popíše její výrobu, výrobky vady; - vypočítá potřebné množství surovin pro daný technologický postup;	Šlehané hmoty a výrobky - charakteristika šlehaných hmot - druhy šlehaných hmot - šlehaná hmota s rychlošlehacím prostředkem a moučnou směsí - technologické postupy, výrobky, vady - těžká šlehaná hmota - technologické postupy, výrobky, vady - zvláštní šlehaná hmota - technologické postupy, výrobky, vady
- uvede základní druhy surovin, úpravy surovin a popíše jejich vlastnosti; - charakterizuje třenou hmotu, popíše její výrobu, výrobky, vady; - vysvětlí rozdíl mezi šleháním a třením; - rozdělí výrobky na plněné a neplněné; - přiřadí chuťové přísady a náplně k jednotlivým výrobkům z třených hmot; - vypočítá potřebné množství surovin pro daný technologický postup;	Třené hmoty - charakteristika, výběr a úprava surovin - rozdělení třené hmoty - výroba třené hmoty - výrobky z třené hmoty - vady třené hmoty
- charakterizuje jádrové hmoty; - uvede základní druhy surovin, úpravy surovin a popíše jejich vlastnosti; - rozdělí hmoty podle použitých jádrovin; - popíše technologický postup a zdůvodní význam odležení; - popíše tvarování, pečení, vady jádrových hmot; - vypočítá potřebné množství surovin pro daný technologický postup;	Jádrové hmoty - charakteristika, výběr a úprava surovin - rozdělení jádrových hmot - výroba jádrové hmoty - odležení a pečení jádrové hmoty - výrobky jádrové hmoty - vady jádrové hmoty
- uvede charakteristické znaky pro smetanové výrobky a obhájí jejich atraktivitu u zákazníka; - uvede základní druhy surovin, úpravy surovin a popíše jejich vlastnosti; - vysvětlí rozdíl mezi rostlinnou a živočišnou šlehačkou; - objasní podmínky šlehatelnosti smetany; - vyjmenuje náplně vařené a nevařené; - charakterizuje jednotlivé druhy náplní a zná jejich výrobu a použití v praxi; - popíše technologické postupy šlehačkových výrobků; - vysvětlí využití surovinových směsí na přípravu smetanových náplní; - vypočítá potřebné množství surovin pro daný technologický postup;	Smetanové výrobky - charakteristika rostlinné a živočišné šlehačky - podmínky šlehatelnosti smetany - druhy smetanových náplní - technologické postupy smetanových výrobků

- vysvětlí význam ozdob a zdobení cukrářských výrobků; - vyjmenuje druhy ozdob; - vysvětlí možnosti výroby a využití modelovacích hmot; - vyjmenuje pomůcky k modelování a barvení ozdob; - dokáže kombinovat ozdoby vzájemně mezi sebou; - aplikuje ozdobu na správný druh výrobku; - popíše jednotlivé technologické postupy výroby ozdob; - vysvětlí využití surovinových směsí na přípravu ozdob;	Ozdoby a příprava hmot - význam a rozdělení ozdob - druhy modelovacích hmot - pomůcky k modelování a barvení - velké modelovací výrobky
- charakterizuje kynuté těsto; - uvede základní druhy surovin, úpravy surovin a popíše jejich vlastnosti; - vysvětlí podmínky při přípravě kvásku; - uvede rozdíly ve výrobě kynutých těst vyrobených dvoufázově, na záraz; - vyjmenuje druhy výrobků a zná výrobu základních druhů; - popíše tvarování, pečení, vady kynutých hmot; - vypočítá potřebné množství surovin pro daný technologický postup;	Kynuté těsto a výrobky - charakteristika, výběr a úprava surovin - příprava kvásku a výroba kynutého těsta - vady kynutého těsta - výrobky z kynutého těsta
- vysvětlí, charakteristiku restauračních moučníků, v jakých gastronomických provozech se vyrábějí; - uvede základní druhy surovin, úpravy surovin a popíše jejich vlastnosti; - popíše druhy a principy technologických postupů; - objasní zásady správné výživy při výrobě restauračních moučníků; - zná výrobu vybraných druhů moučníků; - zdůvodní vznik vad při výrobě; - vypočítá potřebné množství surovin pro daný technologický postup;	Restaurační moučníky - charakteristika restauračních moučníků - druhy úprav restauračních moučníků - technologické postupy
- rozlišuje kvalitu a druhy zmrzlin; - uvede základní druhy surovin, úpravy surovin a popíše jejich vlastnosti; - vysvětlí využití zmrzlinových směsí a přípravků, uvede jejich výhody; - popíše výrobu zmrzlin; - vyjmenuje hygienické podmínky při výrobě a přepravě zmrzlin; - zdůvodní vznik vad při výrobě; - umí popsat druhy a složení zmrzlinových výrobků; - orientuje se v sortimentu mražených výrobků.	Výroba zmrzliny a zmrzlinových specialit - charakteristika a kvalita zmrzlin - tekuté a práškové zmrzlinové směsi - výroba zmrzlin - mikrobiální čistota při výrobě a přepravě - vady zmrzlin - zmrzlinové poháry - mražené krémy

3. ročník

90 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - uvede základní druhy surovin, úpravy surovin a popíše jejich vlastnosti; - vyjmenuje druhy speciálních výrobků, vysvětlí původ orientálních cukrovinek; - charakterizuje výrobu a prodej; - porovnává výrobu speciálních výrobků s výrobou klasických cukrářských výrobků; - uvede druhy výrobků a popíše technologické postupy;	Speciální výrobky - charakteristika a druhy speciálních výrobků - výroba speciálních výrobků
- charakterizuje oplatky; - uvede základní druhy surovin, úpravy surovin a popíše jejich vlastnosti; - vysvětlí zvláštnosti při přípravě těsta, dobu mísení, zásady při pečení; - popíše konečnou úpravu oplatek; - určí rozdíly mezi jednotlivými druhy oplatek; - vyjmenuje způsoby plnění, konečné úpravy výrobků;	Oplatky - charakteristika oplatek - výběr a příprava surovin - příprava, mísení, pečení těsta - vady oplatek - konečná úprava oplatek - druhy oplatek
- uvede základní druhy surovin, úpravy surovin a popíše jejich vlastnosti; - vysvětlí význam správné výživy, důsledek nesprávných stravovacích návyků; - na příkladu objasní význam léčebné výživy, druhy diet; - vysvětlí výrobu základních druhů výrobků;	Dietní výrobky - zásady pro výrobu dietních výrobků - výrobky pro diabetiky - výrobky pro bezlepkovou dietu - výrobky pro redukční dietu - výrobky pro žlučnickovou dietu - výrobky pro žaludeční dietu
- charakterizuje pojem kvalita; - vysvětlí význam hodnocení jakosti výrobků; - rozliší kvalitní a nestandardní výrobky; - uvede požadavky na suroviny, hotové výrobky, záruční lhůty, způsob skladování; - na příkladu objasní odchylky hmotnosti výrobků;	Hodnocení jakosti cukrářských výrobků - význam hodnocení jakosti - způsoby hodnocení jakosti - kontrola jakosti - požadavky na jakost surovin a hotových výrobků - způsoby prodlužování trvanlivosti výrobků - odchylky hmotnosti

- popíše způsoby, zásady a podmínky uchovávání, skladování potravinářských výrobků; - vysvětlí způsoby balení výrobků, skladování balených výrobků; - charakterizuje stroje a zařízení na balení polotovarů a hotových výrobků; - popíše způsob přípravy výrobků pro expedici, záznamy o evidenci; - vysvětlí zásady při manipulaci a dopravě výrobků; - vysvětlí význam opatření týkající se kritických bodů HACCP; - objasní příčiny stárnutí výrobků; - uvede příklady prodlužování trvanlivosti; - uvede příklady cizorodých látek v potravinách, způsoby kontaminace zásady při prodeji potravinářských výrobků;	Balení a expedice potravinářských výrobků - skladování výrobků - balení výrobků, obalové materiály - stroje a zařízení - evidence výrobků - doprava a manipulace s výrobky - prodlužování trvanlivosti - HACCP - prodej výrobků
- má přehled o vedení jednoduché evidence ve skladu; - vyjmenuje faktory ovlivňující jakost surovin; - vysvětlí podmínky přejímky zboží, uskladňování s ohledem na trvanlivost, jakost; - objasní podmínky pro uplatňování reklamace; - vysvětlí pojem odpovědnost za škodu;	Způsoby evidence ve skladu, prodej zboží - evidence ve skladu - skladové doklady - prodej výrobků - vady, jakost zboží, reklamace - peněžní prostředky - odpovědnost za škodu
- charakterizuje jednotlivé části cukrářské provozovny; - objasní složení materiálního a strojního vybavení jednotlivých částí provozovny; - popíše rozdíly výrobních a nevýrobních místností; - popíše zásady vytápění, osvětlení, větrání, chlazení v provozovně; - vysvětlí možnost vzniku nákazy z potravin, její nebezpečí a prevenci; - uvede zásady udržování hygieny a sanitace výrobních a nevýrobních částí provozovny.	Zařízení provozoven a hygiena výroby - rozdělení provozoven a jejich vybavení - hygiena výroby

7.11 Odborný výcvik

Název a adresa školy:	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim, Zámek 1
Název školního vzdělávacího programu:	Cukrářská výroba
Kód oboru vzdělání:	29-51-E/01
Název oboru vzdělání:	Potravinářská výroba
Platnost školního vzdělávacího programu:	od 01. 09. 2022 počínaje 1. ročníkem do
Dodatek 1	od do
Dodatek 2	od do

Cíl předmětu

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 zařazena bezpečnost a ochrana zdraví při práci a požární ochrana.

Absolvent se uplatní v potravinářském průmyslu při vykonávání jednoduchých činností při výrobě potravinářských výrobků zejména při výrobě cukrářských výrobků, jemného pečiva, trvanlivého pečiva. Je připravován především pro výkon jednodušších činností při skladování surovin a pomocných látek, při přejímce, přípravě, třídění, úpravě a hodnocení surovin k technologickému zpracování, manipulaci se surovinami, polotovary a hotovými výrobky, při jejich hodnocení, balení a expedici. Uplatní se při obsluze a jednoduché údržbě strojů a zařízení v potravinářské výrobě.

Charakteristika učiva

Učivo se zaměřuje na zvládnutí nejzákladnějších technologických postupů, procesů při výrobě těst, hmot, náplní, polev 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 strojné 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.

Metody a formy výuky

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, melanzér, boxovou plynovou pec, horkovzdušnou troubu, fritézu, plynovou stoličku. Sami vlastní drobné pomůcky: drezírovací sáček, nože, cukrářskou kartu, drezírovací trubičky, normy a váleček.

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

Hodnocení žáků

- je pravidelné, průběžné a závěrečné;
- slovní i numerické (hodnotíme pracovní přístup, schopnost spolupráce, kvalitu provedené práce, zadané úkoly);
- podle množství a kvality vykonané práce je žák hodnocen i finanční odměnou za produktivní práci (hodnocení je prováděno na základě dosažených pracovních výsledků, na základě plnění jednotlivých úkolů, s ohledem na množství odpracovaných hodin);
- kritéria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Vlašim.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových téma**Klíčové kompetence****Komunikativní kompetence**

Žák/absolvent:

- řeší technologické problémy;
- charakterizuje vlastnosti surovin a jejich vliv na kvalitu výrobku;
- naslouchá pozorně druhým a účastní se diskuse;
- zdůvodňuje své postoje a názory;
- v žákovském projektu formuluje své myšlenky srozumitelně a souvisle.

Personální kompetence

Žák/absolvent:

- je schopen odhadovat výsledky svého chování a jednání;
- nese společnou týmovou odpovědnost za plnění úkolů;
- přijímá hodnocení svých výsledků i ze strany jiných lidí, reaguje na ně, přijímá radu, kritiku, pochvalu;
- učí se pečovat o své fyzické i duševní zdraví.

Sociální kompetence

Žák/absolvent:

- pracuje v týmu;
- dovede se podílet na realizaci společných pracovních úkolů, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, uznávat autoritu nadřízených;
- přispívá k předcházení osobních konfliktů;
- nepodléhá predsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.

Kompetence k pracovnímu uplatnění

Žák/absolvent:

- získává přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání.

Digitální kompetence

Žák/absolvent:

- používá jednoduché digitální nástroje a aplikace, které jsou specifické pro odborné zaměření;
- využívá digitální technologie pro plnění základních odborných úkolů;
- používá digitální technologie při vytváření základní odborné dokumentace;
- pracuje s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií;
- získává informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet;
- pracuje s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií.

Odborné kompetence**Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci**

Žák/absolvent:

- chápe bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků;
- zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;
- osvojil si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti, včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeje apod.);
- rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví;
- zná systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, umí uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce);
- je vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snaží se poskytnout první pomoc.

Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb

Žák/absolvent:

- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace;
- dodržuje stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti;
- dbá na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb;
- zohledňuje požadavky klienta (zákazníka, občana).

Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje

Žák/absolvent:

- zná význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení;
- zvažuje 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 hospodaří s finančními prostředky;
- nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Přijímat a skladovat suroviny, polotovary a hotové potravinářské výrobky

Žák/absolvent:

- provádí kvantitativní i kvalitativní přejímku surovin, pomocných látek, polotovarů a hotových výrobků;
- orientuje se v jednotlivých druzích surovin, polotovarů a hotových výrobků, při skladování zohledňuje jejich vlastnosti, kvalitu a trvanlivost a skladuje je podle stanovených zásad;
- vede jednoduché záznamy ve skladové evidenci.

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

Žák/absolvent:

- vybírá vhodné suroviny a pomocné látky pro daný technologický postup;
- připravuje, upravuje a zpracovává suroviny podle technologického postupu ručně nebo strojově na vybrané polotovary a výrobky;
- dodržuje technologický postup a technologickou kázeň;
- prokazuje zručnost při ručním způsobu zpracování a úpravě surovin;
- obsluhuje potravinářské stroje a zařízení při přípravě, úpravě a zpracování surovin a polotovarů a při manipulaci s hotovými výrobky;
- provádí jejich čištění a běžnou údržbu;
- provádí senzorické hodnocení kvality surovin a hotových potravinářských výrobků;

- balí, označuje, skladuje a expeduje hotové výrobky.

Aplikovat hygienické požadavky v potravinářském provozu

Žák/absolvent:

- chápe a respektuje nezbytnost dodržování hygieny a sanitace potravinářského provozu s cílem vyrábět bezpečné potraviny;
- osvojil si zásady osobní hygieny a hygieny pracovního prostředí;
- provádí běžnou sanitaci potravinářského provozu;
- seznámil se s platnými právními předpisy v potravinářství.

Průřezová témata**Občan v demokratické společnosti**

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- získali povědomí formou diskuse o realizaci výživové politiky státu a o dostupnosti cukrářských výrobků a dalších potravin jednotlivým skupinám obyvatelstva u nás a v jiných zemích světa;
- získali zodpovědnost vůči spotřebitelům, dodržovali normy a byli si vědomi legislativních návazností a jejich následků.

Člověk a životní prostředí

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- chápali problematiku "Ekologie člověka", koncentraci škodlivých látek v potravním řetězci a význam zdravé životosprávy. Tato oblast je realizována formou přednášek a diskusí.

Člověk a digitální svět

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- vyhledávali informace;
- pracovali s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívali jak v průběhu vzdělávání, tak i při řešení pracovních úkolů v rámci profese;
- používali základní a aplikační programové vybavení počítače;
- orientovali se ve výpočetním systému, zvládali různá testová cvičení;
- kreativně a kriticky využívali AI (artificial intelligence);
- uvědomovali si zásady kyberbezpečnosti a digitálního wellbeingu.

Člověk a svět práce

Žáci jsou vedeni k tomu, aby:

- pochopili význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti či profesní restart;
- přijímali všeobecné vývojové trendy, nové formy a podmínky práce;
- se uplatnili po absolvování oboru vzdělání v zaměstnaneckém poměru.

Výuka probíhá:

1. ročník	15 hodin týdně / celkem 510 hodin
2. ročník	16 hodin týdně / celkem 544 hodin
3. ročník	23 hodin týdně / celkem 690 hodin

1. ročník**510 hodin**

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - rozlišuje jednotlivé provozy;	Úvod, seznámení s organizací výuky
- dodržuje zásady osobní a provozní hygieny v cukrářské výrobě; - zná zásady bezpečnosti při práci v cukrárnách a zásady první pomoci; - při obsluze strojů dodržuje bezpečnost práce;	Příprava na provoz - ochrana zdraví a bezpečnost práce - hygiena a sanitace v cukrářské výrobě
- dodržuje podmínky skladování jednotlivých surovin;	Zásady hospodaření se surovinami - seznámení se surovinami
- navažuje a odměřuje potřebné množství surovin;	Příprava surovin ke zpracování - vážení surovin
- využívá měření digitálním a odrátovaným teploměrem;	Úprava cukru - příprava cukru, ošetření - druhy cukerných roztoků - měření koncentrace cukerných roztoků - ruční zkoušky - využití digitálního teploměru
- ovládá výrobu papírových kornoutků, balení ráfků; - umí použít stříkací sáčky; - umí stříkat ozdoby.	Cvičné práce z hmoty na stříkání - výroba papírových kornoutků - obalování dortových forem - příprava cvičné hmoty - plnění, držení a čištění stříkacích sáčků - stříkání hladkou a řezanou trubičkou
- ovládá rozdělení náplní; - uvede surovinové složení náplní; - popíše technologické postupy náplní; - zná použití náplní;	Náplně - rozdělení náplní - trvanlivé náplně - trvanlivější náplně - méně trvanlivé náplně - náplně pro rychlou spotřebu
- zná technologický způsob náplně;	Základní bílkový krém

- ovládá rozdělení polev;	Polevy a jejich příprava - cukerné - čokoládové - tukové - želé
- vyjmenuje suroviny pro výrobu těst a vysvětlí jejich vliv na kvalitu hotových výrobků; - zná technologické postupy výroby, na příkladu popíše konkrétní technologický postup; - vysvětlí pravidla přípravy těst, jejich zpracování a dohotovení; - obhájí teplotu pečení; - vysvětlí postupy plnění a zdobení; - uvede správnou trvanlivost a hmotnost jednotlivých výrobků;	Příprava pevných těst a jejich výrobků - výroba těst - linecké těsto - vaflové těsto - křehké těsto - náplně do čajového pečiva - polevy na čajové pečivo
- zná a umí upravit suroviny; - zná technologické postupy výroby, na příkladu popíše konkrétní druh; - obhájí teplotu pečení; - vysvětlí tvarování, plnění, zdobení;	Třené linecké těsto - technologický postup třeného těsta - zná suroviny k výrobě - zná výrobky z třeného těsta
- popíše charakteristické znaky pálené hmoty; - vyjmenuje jednotlivé suroviny a jejich úpravu před zpracováním; - uvede možnosti plnění náplněmi a dohotovení; - na příkladu popíše konkrétní technologický postup;	Pálená hmota a výrobky z hmoty - příprava pálené hmoty - tvarování a pečení korpusů - vady pálené hmoty, korpusů - příprava náplní, polev a dohotovení výrobku
- popíše charakteristické znaky listového těsta; - umí připravit těsto ručním způsobem; - vysvětlí význam rozvalování těsta; - uvede způsoby tvarování;	Listové těsto - příprava surovin - příprava těsta - pečení, dohotovení
- vyjmenuje suroviny; - vysvětlí technologický postup výroby perníkového těsta, jeho zpracování a dohotovení; - obhájí teplotu pečení; - popíše plnění a zdobení korpusů;	Medové perníkové těsto - příprava surovin - zadělání těsta - tvarování těsta - pečení těsta - sesazování, potahování a zdobení hotových výrobků
- ovládá výrobu šlehaných hmot; - ovládá tvarování, pečení; - zná použití náplní a polev do lehkých šlehaných hmot;	Šlehané hmoty - lehké šlehané hmoty - šlehané hmoty nahřívání - zvláštní šlehané hmoty - těžké a třené hmoty

- vysvětlí význam ozdob a zdobení cukrářských výrobků; - dokáže kombinovat ozdoby mezi sebou; - aplikuje ozdobu na správný druh výrobku; - vyjmenuje suroviny vhodné pro výrobu hmot na ozdoby;	Ozdoby z různých surovin - glazura - mléčná modelovací hmota - cukrářská kakaová poleva - marcipán
- popíše suroviny pro výrobu těst; - zná základní technologický postupy;	Kynuté těsto - příprava surovin - příprava kvásku - zadělání těsta
- zná suroviny; - zná základní technologické postupy;	Restaurační moučníky - příprava surovin na koblihy - příprava závinů
- zná technologický postup výroby kokosek;	Jádrové hmoty - příprava kokosek
- zná vysvětlení sladidel; - zná základní rozdíl diet.	DIA výrobky - základní rozdíly diet

2. ročník**544 hodin**

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - zná zásady bezpečnosti při práci v cukrárnách a zásady první pomoci; - dodržuje zásady osobní a provozní hygieny v cukrářské výrobě;	Úvod - bezpečnost práce, hygiena a sanitace v cukrářské výrobě
- zná správné používání strojů;	Příprava na provoz - seznámení s pracovištěm - obsluha pece - obsluha šlehacího stroje
- rozpozná jednotlivé suroviny;	Příprava surovin ke zpracování - rozlišování jednotlivých surovin
- zná použití vah, zná jednotky; - navažuje a odměřuje potřebné množství surovin;	Hospodaření se surovinami - vážení a měření - seznámení s druhy vah

- ovládá stříkání papírovým sáčkem; - ovládá stříkání drezírovacím sáčkem;	Cvičné práce se stříkáním - výroba papírových kornoutů - obalování dortových forem - plnění, držení stříkacího sáčku - stříkání hladkou a řezanou trubičkou
- umí měřit teploměrem;	Úprava cukru vařením - druhy cukerných roztoků - měření teploty cukerných roztoků
- vyjmenuje suroviny pro všechny druhy těst; - zná teploty pečení; - ovládá tvarování; - popíše technologické postupy; - zná způsoby tvarování; - rozdělí výrobky na plněné a neplněné;	Příprava pevných těst a jejich dohotovení - příprava surovin - výroba těst - dohotovení čajového pečiva
- popíše technologické postupy; - zná způsoby tvarování; - rozdělí výrobky na plněné a neplněné; - umí použít správný druh náplní;	Třené linecké těsto - příprava surovin - příprava těsta - tvarování a pečení - příprava náplní - příprava plev - dohotovení a balení výrobků
- zná suroviny a postup výroby; - zná jejich úpravu; - umí použít správný druh náplně pro určitý výrobek;	Příprava náplní - rozdělení náplní
- zná technologický postup;	Bílkový krém základní - technologický postup
- ovládá rozdělení plev; - zná použití plev;	Příprava plev - rozdělení plev
- zná suroviny a technologický postup jednotlivých výrobků;	Restaurační moučníky - příprava surovin - příprava závinů - příprava koblih
- umí použít správný druh náplně a zvolit vhodnou polevu; - na příkladu popíše konkrétní technologický postup včetně hmotnosti a trvanlivosti;	Pálená hmota - výroba hmoty - tvarování, pečení, plnění, dohotovení
- popíše charakteristické znaky listového těsta; - umí připravit těsto; - umí tvarování těsta; - zná výrobu kremrolí, šátečků;	Listové těsto - příprava surovin - příprava těsta - dohotovení těsta - výroba kremrolí a šátečků

- vyjmenuje suroviny; - vysvětlí přípravu těsta, jejich zpracování a dohotovení; - vysvětlí postupy plnění, zdobení a dohotovení;	Medové těsto - příprava surovin - výroba hmot - dohotovení výrobků, balení výrobků
- zná všechny technologické postupy šlehaných hmot; - vysvětlí pojmy šlehání, tření; - vysvětlí pojem koagulace; - vysvětlí vlivy na šlehatelnost;	Lehké šlehané hmoty - výroba piškotů - výroba buflerů
- zná technologický postup výroby;	Šlehané nahříváné hmoty - výroba nahříváné hmoty
- zná výrobu biskupských chlebíčků; - zná výrobu sachr dortu;	Těžké a třené hmoty - význam tuku ve hmotě - mísení hmoty
- zná výrobu bezé hmot; - zná výrobu sněhové hmoty;	Zvláštní druhy šlehaných hmot - příprava surovin - rozdělení jednotlivých hmot - výroba bezé hmoty - výroba sněhové hmoty
- zná jednotlivé druhy jádrovin; - rozdělí hmoty podle technologických postupů;	Jádrové hmoty - výroba hmoty - tvarování, pečení, plnění hmoty
- zná rozdíl mezi jednotlivými dietami;	DIA výrobky – diety - rozdíl mezi výrobky v jednotlivých dietách
- vyjmenuje druhy kynutých těst a výrobky z těst; - zná technologii výroby vánoček a koláčů; - vysvětlí plnění a dohotovení výrobků;	Kynuté a plundrové těsto - příprava surovin - příprava kvásku - zadělání těsta - přetuzování, provalování těsta - pečení těsta - dohotovení a balení výrobku
- zná výrobu modelovací hmoty; - zná výrobu glazury;	Ozdoby z různých surovin - z modelovací hmoty - z glazury - z mléčné hmoty
- zná výrobu slaného pečiva.	Specifické pečivo dle regionu - výroba slaného pečiva - výroba tukového pečiva, rohlíků

3. ročník

690 hodin

Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - rozlišuje jednotlivá pracoviště;	Úvod - seznámení s pracovištěm
- zná a plní zásady bezpečnosti práce a hygieny provozu; - zná zásady první pomoci; - dodržuje základní pravidla nakládání s odpady v potravinářské výrobě;	Příprava na provoz - dodržuje zásady bezpečnosti práce - dodržuje zásady osobní a provozní hygieny v provozu - nakládání s odpady
- zná jakost surovin ke zpracování;	Příprava surovin ke zpracování - hodnocení jakosti surovin
- zná jednoduché normování surovin; - bezpečně hospodaří a neplýtvá se surovinami;	Hospodaření se surovinami - hospodaření se surovinami
- bezpečně ovládá měření různými teploměry;	Úprava cukru vařením - používání různých druhů teploměrů
- ovládá stříkání všemi druhy sáčků;	Cvičné práce stříkáním - stříkání papírovým sáčkem - stříkání drezírovacím sáčkem
- zná jednotlivé druhy těst; - zná náplně do čajového pečiva;	Příprava pevných těst a výrobků - druhy těst - výroba čajového pečiva
- zná jednotlivé druhy těst; - zná výrobky a jejich dohotovení;	Linecké třeňé těsto - druhy těst - výrobky z třeňých těst
- zná druhy náplní; - zná surovinové složení náplní; - umí použít jednotlivé náplně; - popíše jednotlivé technologické postupy náplní;	Příprava náplní - druhy náplní - smetanové náplně - bílková základní náplň
- zná druhy polev; - zná využití a význam polev;	Příprava polev - druhy polev - význam polev

- popíše charakteristické znaky výroby; - vyjmenuje suroviny do hmoty; - zná tvarování a pečení výrobků; - zná dohotovení výrobků;	Pálená hmota a výrobky z pálené hmoty - výroba hmoty - tvarování a pečení hmoty - vady výrobků - příprava náplní, polev a dohotovení výrobků
- popíše charakteristické znaky těsta; - umí výrobu těsta; - zná tvarování i pečení těsta; - zná druhy výrobků a jejich plnění a dohotovení;	Listové těsto a výrobky z těsta - příprava surovin - příprava těsta - tvarování a pečení těsta - druhy výrobků
- zná technologický postup těsta; - zná tvarování a pečení těsta;	Medové těsto - příprava surovin - příprava těsta - tvarování a pečení výrobků
- zná rozdíl mezi hmotou piškotů a buflerů; - zná použití polotovarů;	Lehké šlehané hmoty - výroba piškotů - výroba buflerů
- zná rozdíl mezi technologickým postupem hmot;	Šlehané nahříváné hmoty - rozdíl mezi šlehanou a nahřívánou hmotou
- zná přípravu biskupského chlebičku; - zná přípravu sachr dortu;	Těžké a třené hmoty - příprava surovin - mísení hmot - tvarování a pečení korpusů
- zná druhy hmot a jejich technologické postupy; - objasní výrobu, tvarování a pečení výrobků;	Zvláštní druhy šlehaných hmot - druhy hmot - druhy výrobků z hmot
- rozliší jednotlivé druhy jádrovin; - rozdělí hmoty podle technologických postupů; - vyjmenuje výrobky z jádrových hmot;	Jádrové hmoty - druhy jádrových hmot - tvarování, pečení hmoty

- rozdělí moučníky podle technologických postupů; - zná tvarování, pečení a plnění moučníků;	Restaurační moučníky - příprava surovin - výroba hmot a těst - pečení a smažení těst - výroba náplní
- zná rozdíl mezi dietami; - zná rozdíl v surovinách jednotlivých diet;	Diety a DIA výrobky - příprava surovin - výroba těst - tvarování, pečení a dohotovení výrobků - druhy diet
- popíše suroviny na výrobu kynutých těst; - zná výrobu vánoček, mazanců; - zná výrobu koláčů;	Příprava kynutých a plundrových těst - příprava surovin, kvásku a těsta - tvarování a pečení výrobků - dohotovení a balení výrobků
- zná výrobu mléčné modelovací hmoty a výrobu kytic; - zná výrobu glazury a kytic;	Ozdoby z různých surovin - modelovací hmota - glazura
- zná výrobu slaneého pečiva – rohlíků;	Specifické pečivo dle regionu - výroba slaneého pečiva - výroba tukového pečiva, rohlíky
- rozpozná jakost výroby a výrobků; - volí vhodné obalové materiály podle druhu výrobků, balí a skladuje balené výrobky; - obsluhuje jednodušší stroje a zařízení pro balení, označování a expedici výrobků; - připravuje výrobky k expedici a zaznamenává jejich množství.	Hodnocení jakosti výrobků. - jakost výroby - balení výrobků - stroje a zařízení - evidence výrobků
	Praktická příprava k ZZ - opakování

8. ZÁKLADNÍ PODMÍNKY PRO USKUTEČŇOVÁNÍ VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Škola vytváří pro uskutečňování vzdělávacího programu vhodné realizační podmínky. 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. Učitelé úseku teoretického vyučování i odborného výcviku pro svůj další odborný růst využívají samostudium a semináře zaměřené na rozvoj pedagogických dovedností i na získávání nových odborných poznatků. Ve škole pracuje výchovný poradce a školní metodik prevence sociálně-patologických jevů.

Teoretické vyučování probíhá v kmenových (univerzálních) učebnách školy určených pro konkrétní třídy/skupiny žáků. Kmenové třídy jsou vybavené funkčním zařízením a v odpovídajícím rozsahu didaktickými pomůckami.

Pro výuku informačních a komunikačních technologií jsou k dispozici počítačové učebny. Kapacita učeben umožňuje dělení žáků na skupiny. Každý žák má při výuce ICT svůj osobní počítač s potřebným softwarovým vybavením a připojením na internet. Učebny pro výuku informačních a komunikačních technologií jsou zároveň využívány při výuce jazyků a dalších teoretických i odborných předmětů.

Škola disponuje vlastním sportovním areálem v OP Tehov, jehož součástí je např. fotbalové, basketbalové, volejbalové hřiště či doskočiště pro skok daleký. Ke kondičním běhům je v OP Tehov využíván lesopark RÚ Kladruby sousedící s areálem odloučeného pracoviště. Tělovýchovné aktivity v rámci výuky tělesné výchovy mohou probíhat i v pronajatých prostorách sportovní haly a na atletickém stadionu ve Vlašimi. Vybavení haly umožňuje výuku gymnastiky, sálových her a kondiční přípravu, vybavení stadionu umožňuje provádět všechny atletické disciplíny. Ke kondičním běhům je využíván lesopark sousedící s atletickým stadionem. V areálu Na Lukách ve Vlašimi probíhá v pronajatých prostorách koupaliště výuka plavání a v pronajatých prostorách zimního stadionu výuka bruslení.

Při výuce teoretické i praktické je kladen důraz na názornost výkladu, proto mají vyučující pro žáky k dispozici dostatečné množství výukových pomůcek, modelů, funkčních modelů, nástěnných obrazů, map.

Odborný výcvik je uskutečňován ve vlastních pracovištích odborného výcviku. Všechna pracoviště splňují hygienické a bezpečnostní požadavky pro výuku žáků. Pracovištěm pro žáky vzdělávané podle ŠVP Cukrářská výroba je školní cukrárna, případně cvičné kuchyně.

Škola má zřízenou vlastní autoškolu, kde mohou všichni přihlášení žáci školy dle svého výběru získat řidičské oprávnění po skupině AM, A1, A2, B, B96, B+E a T.

Škola provozuje vlastní školní jídelny, ve kterých jsou poskytovány všem žákům svačiny a obědy. Ve školní jídelně v OP Tehov je poskytováno i celodenní stravování žákům ubytovaným v DM v OP Tehov.

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 slouží webové stránky školy, umožňující i podporu vzdělávání.

Problematika bezpečnosti a hygieny práce a požární ochrany je součástí teoretického i praktického vyučování. Vychází z požadavků platných právních předpisů – zákonů, vyhlášek, technických norem i předpisů pro danou oblast. Prostory ve kterých je prováděna výuka, musí odpovídat vyhlášce č. 343/2009 Sb., ve znění pozdějších předpisů.

Škola dbá na nezávadný stav objektů, technických a ochranných zařízení a jejich údržbu, pravidelnou technickou kontrolu a revize, provádí technická i organizační opatření k eliminaci všech rizik spojených s výukou a zejména s odborným výcvikem.

Žáci jsou seznamováni s problematikou ochrany člověka za mimořádných situací v souladu s právními předpisy pro krizové řízení a civilní nouzové plánování a prokazatelně poučení vždy při úvodních hodinách jednotlivých předmětů o problematice bezpečnosti a hygieny práce a požární ochrany. Jsou instruováni o možném ohrožení zdraví a způsobech dodržování bezpečnosti při všech činnostech, jichž se účastní při vyučování nebo v přímé souvislosti s ním (zejména při praktické výuce).

Škola se snaží vytvářet pro všechny žáky a zaměstnance prostředí a podmínky podporující zdraví ve smyslu národního programu Zdraví pro 21. století a v souladu se Státním programem environmentálního vzdělávání, výchovy a osvěty. Respektuje fyziologické a psychické potřeby žáků, podmínky a obsah vzdělávání tím, že zajišťuje soulad mezi časovou náročností vzdělávání podle ŠVP a počtem povinných vyučovacích hodin stanovených v rámcovém vzdělávacím programu. Chrání žáky před násilím, šikanou a jinými společensky negativními jevy. Vytváří a dbá na dodržování zvláštních pracovních podmínek mladistvých, které stanovují právní předpisy ke zvýšení ochrany jejich zdraví.

Organizace výuky vychází z § 23 - § 27, a § 65 - § 68 zákona o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání č. 561/2004 Sb. (školský zákon) a ze souvisejících prováděcích předpisů v platném znění. Vzdělávání probíhá ve všech třech ročnících formou pravidelného střídání cyklů teoretického vyučování a odborného výcviku, přičemž důraz je kladen právě na propojení učiva teoretického vyučování a odborného výcviku. Ve vyšších ročnících mají žáci možnost absolvovat část odborného výcviku v reálných pracovních podmínkách na smluvně zajištěných pracovištích.

Mimo vlastní přímou výuku se žáci účastní různých odborných kurzů a exkurzí, plánovaných besed a kulturních akcí podle aktuální nabídky.

Výuka je kontrolována ředitelem školy, zástupcem ředitele pro teoretické vyučování i vedoucím učitelem pro OV. Tyto kontroly jsou zaměřeny zejména na plnění tematického plánu učiva, docházku a chování žáků, průběh a ukončení výuky, hodnocení, motivaci žáků, dodržování BOZP, apod.

Základním dokumentem, který zajišťuje jednotnost v celém výchovně vzdělávacím procesu je školní řád. Všichni zaměstnanci a žáci jsou povinni se se školním řádem seznámit a řídit se jím. Seznámení žáků se školním řádem probíhá průkaznou formou vždy na začátku školního roku. Záznam o poučení je uložen v třídní knize.

Hodnocení žáků se řídí klasifikačním řádem školy, který uvádí kritéria hodnocení chování žáků, výchovná opatření, kritéria hodnocení výsledků vzdělávání, podmínky opravných zkoušek.

9. SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY A DALŠÍ AKTIVITY ŠKOLY

Škola je svým posláním a širokým spektrem dalších činností nedílnou součástí života města i regionu. Je členem Asociace kuchařů a cukrářů České republiky, se kterou úzce spolupracuje. Kromě toho je ve spojení s dalšími subjekty, s nimiž rozvíjí spolupráci v rámci odborné praxe žáků, případně v rámci své doplňkové činnosti. Jedná se o cukrárny, případně hotely nebo restaurace. Žákům, kteří mají zájem, umožňuje škola i zahraniční praxe.

Pro naplnění stanovených úkolů a cílů je nutná mnohostranná spolupráce školy především se zákonnými zástupci žáků. V rámci této spolupráce je snahou školy aktivně zákonné zástupce do vlastního dění ve škole zapojit. K tomu je třeba jejich průběžná informovanost. Základními způsoby předávání informací je program Škola online, omluvné listy, pravidelné třídní schůzky, webové stránky školy, písemný, telefonický a osobní styk. Bez osobní a finanční pomoci rodičů by se neobešlo uspořádání společenských akcí školy, realizace některých exkurzí, účast na kurzech v rámci odborného výcviku.

V roce 2006 byla ustanovena Školská rada. Její pravomoc a kompetence vymezuje školský zákon ve znění pozdějších předpisů. Dlouhodobě ve škole působí jako poradní orgán vedení školy Spolek rodičů a přátel školy při SOŠ a SOU Vlašim. Je složen ze zvolených zástupců rodičů žáků jednotlivých tříd. Jejich prvořadým úkolem je přenášet z řad rodičovské veřejnosti věcné připomínky, náměty a podněty k chodu školy, k její výchovně-vzdělávací činnosti. Tato zpětná vazba je pro vedení školy velice důležitá, protože napomáhá pružně řešit případné nedostatky v práci školy, akceptovat opodstatněné připomínky a podněty rodičů. Vzájemný dialog rodičů s vedením školy napomáhá předcházet mnoha nedorozuměním a přispívá k oboustranné vzájemné důvěře. Podporuje rozšiřování vzdělávací nabídky pro žáky (zajišťování stáží, odborných školení, besed, přednáškové, lektorské a poradenské činnosti), rozvoj sportovních, společenských a kulturních akcí školy a podporuje sociálně slabší žáky. Jeho náplní je účelně hospodařit se získanými finančními prostředky od rodičovské veřejnosti a používat je výhradně na financování nadstandardních aktivit žáků školy.

Významná je spolupráce se všemi typy škol na území města a se středními školami ve Středočeském kraji, s vedením města a s řadou institucí působících ve městě.

Tradice školy jsou důležitým výchovným prvkem, v němž chceme vychovávat a vzdělávat žáky. Připomínání si nejen úspěchů našich žáků nebo absolventů, ale i seznamování se s historií budov, ve kterých se škola nachází, vede ke zvyšování sebevědomí žáků a jejich vztahu k hodnotám. K tomu vede i školou pravidelně organizovaná soutěž odborné dovednosti v oblasti gastronomie Pohár blanických rytířů pro školy z celé ČR.

Škola je také členem Asociace školských sportovních klubů. Organizuje sportovní aktivity nejen pro žáky školy, ale i pro mládež a dospělé obyvatele města a okolí. Jedná se např. o školní kolo, okresní a krajské finále Silového čtyřboje, školní přespolní běh ke Dni studentstva, sportovní den školy. Vybraní žáci se zúčastňují všech středoškolských sportovních her v rámci regionu a okresu.

Dlouholetá je spolupráce s Ligou proti rakovině při účasti na Měsíčkovém dnu. Jsme součástí projektu Proměny života, jedná se o cyklus přednášek S tebou o tobě.

Pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami a jejich zákonné zástupce je velkým přínosem práce jak výchovného poradce a jeho spolupráce s pedagogicko-psychologickými poradnami a speciálně-pedagogickými centry, tak práce školního metodika prevence sociálně patologických jevů.

10. VZDĚLÁVÁNÍ ŽÁKŮ SE SPECIÁLNÍMI VZDĚLÁVACÍMI POTŘEBAMI A ŽÁKŮ NADANÝCH

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Za žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou považováni žáci, kteří k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění a užívání svých práv na vzdělávání na rovnoprávném základě s ostatními potřebují podpůrná opatření, jež zajišťuje škola.

Podpůrná opatření se podle organizační, pedagogické a finanční náročnosti člení do pěti stupňů. Podpůrná opatření prvního stupně lze uplatnit i bez doporučení školského poradenského zařízení.

Podpůrná opatření druhého až pátého stupně může škola uplatnit pouze s doporučením školského poradenského zařízení (ŠPZ) a s informovaným souhlasem zletilého žáka nebo zákonného zástupce nezletilého žáka.

Začlenění podpůrných opatření do jednotlivých stupňů stanoví příloha č. 1 vyhlášky č. 27/2016 Sb., ve znění pozdějších předpisů. Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními 1. stupně je školou zpracovaný ŠVP podkladem pro zpracování plánu pedagogické podpory (PLPP), pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními 2. – 5. stupně je podkladem pro případnou tvorbu individuálního vzdělávacího plánu (IVP).

Při poskytování podpůrných opatření je možné zohlednit také § 67 odst. 2 zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů, který uvádí, že ředitel školy může ze závažných důvodů, zejména zdravotních, na žádost uvolnit žáka zcela nebo zčásti z vyučování některého předmětu.

Žák uvedený v § 16 odst. 9 zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů může být uvolněn (nebo nemusí být hodnocen) z provádění některých činností, které nejsou rozhodující pro odborné zaměření absolventa. Žák nemůže být uvolněn z odborného výcviku nebo z odborných teoretických a praktických předmětů, nezbytných pro dosažení odborných kompetencí a výsledků vzdělávání vymezených RVP a nutných pro úspěšné vykonání závěrečné zkoušky s výučním listem.

Ve výjimečných případech může ředitel školy vzdělávání prodloužit, nejvýše však o 2 školní roky.

Zjišťování mimořádného nadání a vzdělávacích potřeb mimořádně nadaného žáka a žáka se speciálními potřebami provádí ŠPZ ve spolupráci se školou, která žáka vzdělává.

Systém péče o žáky se SVP

Školní vzdělávací program Cukrářská výroba je určen pro žáky s mentálním, tělesným, zrakovým nebo sluchovým postižením, závažnými vadami řeči, závažnými vývojovými poruchami učení, závažnými vývojovými poruchami chování, souběžným postižením více vadami nebo autismem. Do oboru lze zařadit nebo přijmout pouze žáka, který k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění nebo užívání svých práv na rovnoprávném základě s ostatními potřebuje poskytnutí nezbytné úpravy ve vzdělávání odpovídající jeho zdravotnímu stavu, kulturnímu prostředí nebo jiným životním podmínkám.

Podmínkou pro zařazení do programu je písemná žádost zletilého žáka nebo zákonného zástupce nezletilého žáka, doporučení školského poradenského zařízení a soulad tohoto postupu se zájmem žáka.

Školské poradenské zařízení vydává doporučení pro zařazení žáka do oboru, shledá-li, že vzhledem k povaze speciálních vzdělávacích potřeb žáka nebo k průběhu a výsledkům

dosavadního poskytování podpůrných opatření by samotná podpůrná opatření spočívající v:

- poradenské pomoci školy a školského poradenského zařízení;
- úpravě organizace, obsahu, hodnocení, forem a metod vzdělávání a školských služeb, včetně zabezpečení výuky předmětů speciálně pedagogické péče a včetně prodloužení délky středního nebo vyššího odborného vzdělávání až o dva roky;
- úpravě podmínek přijímání ke vzdělávání a ukončování vzdělávání;
- použití kompenzačních pomůcek, speciálních učebnic a speciálních učebních pomůcek;
- úpravě očekávaných výstupů vzdělávání v mezích stanovených rámcovými vzdělávacími programy;
- vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu;
- využití asistenta pedagoga;
- využití dalšího pedagogického pracovníka;
- poskytování vzdělávání nebo školských služeb v prostorách stavebně nebo technicky upravených,

nepostačovala k naplňování jeho vzdělávacích možností a k uplatnění jeho práva na vzdělávání.

Žáci se speciálními vzdělávacími potřebami mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření školou a školským zařízením.

Žákům vzdělávacího programu jsou poskytovány podle jejich potřeb a na doporučení ŠPZ především tato podpůrná opatření:

- asistent pedagoga;
- kompenzační pomůcky;
- speciální didaktické prostředky;
- úprava materiálních a organizačních podmínek výuky;
- úprava podmínek přijímání a ukončování vzdělávání.

Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními nabízí škola v souladu s principy individualizace a diferenciací vzdělávání pedagogickou intervenci – vzdělávání žáka v předmětech, v nichž je třeba zlepšit jeho výsledky učení, případně kompenzovat nedostatečnou domácí výuku. Časová dotace na předměty speciálně pedagogické péče je poskytována nad rámec časové dotace stanovené RVP.

Vzdělávání nadaných žáků

V souladu se zněním § 17 zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů je povinností škol a školských zařízení vytvářet podmínky pro rozvoj nadání žáků. Výuka by měla podněcovat rozvoj potenciálu žáků včetně různých druhů nadání. Zjišťování mimořádného nadání a vzdělávacích potřeb mimořádně nadaného žáka provádí ŠPZ ve spolupráci se školou, která žáka vzdělává. Jestliže se u žáka projevuje vyhraněný typ nadání (v oblasti pohybové, umělecké, manuální), vyjadřuje se ŠPZ zejména ke specifikům jeho osobnosti, která mohou mít vliv na průběh jeho vzdělávání, zatímco míru žákova nadání zhodnotí odborník v příslušném oboru.

Žákovi s mimořádným nadáním může škola povolit vzdělávání podle IVP, věnuje mu zvýšenou pozornost a využívá pro rozvoj jeho nadání podpůrná opatření:

- vzdělávání podle IVP;
- rozšíření obsahu vzdělávání;
- účast ve výuce ve vyšším ročníku, nebo na odborných pracovištích;
- účast na studijních a jiných pobytech v zahraničí (např. v rámci programu Erasmus);
- zapojení do různých projektů (školních i projektů sociálních partnerů), soutěží a jiných aktivit rozvíjejících nadání žáků.

Individuální vzdělávací plán

Ředitel školy může s písemným doporučením školského poradenského zařízení povolit nezletilému žákovi se speciálními vzdělávacími potřebami nebo s mimořádným nadáním na žádost jeho zákonného zástupce a zletilému žákovi nebo studentovi se speciálními vzdělávacími potřebami nebo s mimořádným nadáním na jeho žádost vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu. Ředitel školy může povolit vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu i z jiných závažných důvodů.

11. SEZNAM AUTORŮ

Vedoucí týmu: Ing. Jaroslav Procházka

Zpracovatelé:

Český jazyk	Mgr. Květa Koktová
Anglický jazyk	Bc. Zbyněk Vacek
Občanská nauka	Ing. Věra Jantošová
Matematika	RNDr. Eva Petrů
Tělesná výchova	Mgr. Jarmila Vaníčková
Informatika	Ing. Kateřina Macešková
Potraviny a výživa	Jaroslava Kršková
Zařízení provozoven	Mgr. Monika Dvořáková
Odborné kreslení	Jaroslava Kršková
Technologie	Mgr. Monika Dvořáková
Odborný výcvik	Hana Hoffmannová Dis.

Jazyková úprava: Mgr. Květa Koktová

Grafická úprava: Bc. Ondřej Pojmon