

Školní vzdělávací program

CUKRÁŘSKÉ PRÁCE



IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název školy: Odborná škola výroby a služeb, Plzeň, Vejprnická 56

Adresa: Vejprnická 56, 318 00 Plzeň

Telefon: +420 778 529 339

Email: info@osvsplzen.cz

Web: www.inter.osvsplzen.cz

Zřizovatel: Plzeňský kraj, Škroupova 18, 306 13 Plzeň

Název školního vzdělávacího programu: Cukrářské práce

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

Dosažený stupeň vzdělávání: střední vzdělání s výučním listem

Kvalifikační úroveň: EQF 3

Délka a forma vzdělávání: 3 roky, denní studium

Podmínky pro přijetí:

- splnění povinné školní docházky
- splnění podmínek přijímacího řízení
- splnění podmínek zdravotní způsobilosti pro obor vzdělávání 29-51-E/01 Potravinářská výroba

Způsob ukončení:

- závěrečnou zkouškou, která se skládá z písemné, praktické a ústní zkoušky
- dokladem je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list

Platnost dokumentu: od 1. září 2022

Ředitelka školy: Mgr. Lucie Vodičková

Podpis ředitelky školy:

Obsah

1	Profil absolventa.....	4
1.1	Klíčové kompetence.....	4
1.2	Odborné kompetence.....	4
1.3	Uplatnění absolventa.....	5
1.4	Vazba na NSK.....	5
2	Charakteristika vzdělávacího programu.....	6
2.1	Pojetí vzdělávacího programu.....	6
2.2	Organizace výuky.....	6
2.3	Metody a formy výuky.....	6
2.4	Hodnocení žáků.....	7
2.5	Výuka žáků se speciálními vzdělávacími potřebami.....	8
2.6	Vzdělávání žáků nadaných.....	9
2.7	Zabezpečení výuky žáků s odlišným mateřským jazykem.....	9
3	Základní podmínky pro uskutečňování vzdělávacího programu.....	10
3.1	Personální zabezpečení.....	10
3.2	Materiální zabezpečení.....	10
3.3	Požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienu práce.....	11
4	Přehled rozpracování obsahu vzdělávání RVP do ŠVP.....	12
4.1	Rozpis RVP do ŠVP Cukrářské práce.....	12
4.2	Přehled rozpracování RVP do ŠVP.....	13
5	Učební osnovy předmětů.....	14
5.1	Všeobecně vzdělávací předměty.....	14
	Český jazyk a literatura.....	14
	Finanční gramotnost.....	19
	Informatika.....	23
	Matematika.....	27
	Rodinná výchova.....	31
	Tělesná výchova.....	33
	Výchova ke zdraví.....	40
	Základy společenských věd.....	42
5.2	Odborné předměty.....	47
	Suroviny.....	47
	Technická příprava.....	53
	Technologie.....	57
	Výtvarná příprava.....	65
5.3	Odborný výcvik.....	71

1 Profil absolventa

1.1 Klíčové kompetence

Vzdělání směřuje v souladu s cíli stanovenými rámcovým vzdělávacím programem k tomu, aby se u žáků rozvíjeli vědomosti, dovednosti, postoje a hodnoty, které jsou důležité pro jejich osobní rozvoj, aktivní zapojení do společnosti a pracovní uplatnění. Klíčové kompetence jsou koncipovány tak, aby absolvent:

- měl odpovědný přístup ke své profesní budoucnosti a přehled o uplatnění na trhu práce, pracovních a platových možnostech a požadavcích zaměstnavatelů a o poradenských a zprostředkovatelských službách v oblasti práce a vzdělávání,
- znal obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a zaměstnanců a dodržoval zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, včetně požární ochrany,
- dokázal vhodně komunikovat se zaměstnavateli (potencionálními i současnými),
- dokázal přijímat a plnit svěřené úkoly, pracovat v týmu a usiloval o nejvyšší kvalitu své práce,
- uměl pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií, používal nové aplikace, základní programové a aplikační vybavení, komunikoval elektronickou poštou,
- využíval internetovou síť, dokázal pracovat se získanými informacemi a posoudit věrohodnost informačních zdrojů,
- měl pozitivní vztah k učení a vzdělávání a znal možnosti dalšího vzdělávání,
- jednal samostatně a odpovědně a dokázal reagovat na měnící se životní i pracovní podmínky.

1.2 Odborné kompetence

Odborné kompetence jsou koncipovány tak, aby absolvent:

- uměl připravit, upravit a zpracovat suroviny ručně nebo strojově podle technologického postupu na vybrané polotovary a výrobky,
- dodržoval technologický postup a technologickou kázeň,
- obsluhoval potravinářské stroje a zařízení při přípravě, úpravě a zpracování surovin a polotovarů a při manipulaci s hotovými výrobky a prováděl jejich čištění a běžnou údržbu,
- balil, označoval, skladoval a expedoval hotové výrobky,
- dodržoval hygienu a prováděl sanitaci potravinářského provozu s cílem vyrábět bezpečné potraviny,
- likvidoval odpady potravinářské výroby v souladu s ekologickými principy,
- nakládal s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí,
- dodržoval základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevenci.

1.3 Uplatnění absolventa

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

1.4 Vazba na NSK

Pro tento obor vzdělání neexistují v současné době v Národní soustavě kvalifikací žádné úplné profesní kvalifikace, ani profesní kvalifikace.

2 Charakteristika vzdělávacího programu

2.1 Pojetí vzdělávacího programu

Školní vzdělávací program je koncipován tak, aby žáci získali všeobecné a odborné znalosti a manuální dovednosti potřebné pro dobré uplatnění na trhu práce. Při sestavování obsahu vzdělávání jsou respektovány požadavky sociálních partnerů příslušné odbornosti.

Všeobecně vzdělávací předměty rozvíjí u žáků především klíčové kompetence. Obsah odborných teoretických předmětů navazuje na výuku na odborném výcviku a rozvíjí kompetence odborné. Vyučující vedou žáky k soustavné a trpělivé práci, k slušnému chování a dodržování bezpečnosti práce.

2.2 Organizace výuky

Výuka žáků je organizována jako tříleté denní studium. V průběhu studia se teoretická a praktická příprava střídá pravidelně v týdenních cyklech.

Teoretická výuka probíhá ve škole v kmenových a odborných učebnách a žáci zde získávají znalosti a dovednosti z odborných a všeobecně vzdělávacích předmětů.

Odborný výcvik se uskutečňuje na školních a smluvních pracovištích právnických osob, kde si žáci prakticky osvojují teoretické znalosti a dovednosti pod vedením učitelů odborného výcviku nebo instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem.

Odborný výcvik 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 a byl při práci samostatný.

V prvním ročníku je na začátku školního roku organizován adaptační kurz, který pomáhá ke snadnějšímu sblížení žáků a vytvoření fungujícího třídního kolektivu. Dále je školou organizován lyžařský kurz a další sportovní kurzy dle možností žáků a školy.

2.3 Metody a formy výuky

Výběr vhodné výukové formy a metody je závislý na vyučovacím předmětu, charakteru učiva, počtu žáků, materiálním vybavením školy, obsahu konkrétního učiva a výsledků vzdělávání, kterých se má dosáhnout.

Při výuce jsou uplatňovány metody klasické, aktivizující i komplexní. Z klasických metod jsou nejčastěji zastoupeny metody slovní – výklad, vyprávění, kladení otázek a diskuze. Pro snadnější pochopení učiva jsou zařazovány metody názorně demonstrační – video a práce s myšlenkovými mapami. Pro podporu motivace, samostatnosti, odpovědnosti a spolupráce jsou využívány metody aktivizující, především

diskuze, řešení situací a problémů z reálného života a profesní praxe. Výuka je dále vhodně doplňována přednáškami, besedami s odborníky, exkurzemi, soutěžemi, návštěvami kulturních a sportovních zařízení.

Důraz je kladen na podporování samostatné práce žáků – ústní a písemné prezentace, na osobní zodpovědnost a samostatnost – práce s chybou, sebehodnocení, poznávání svých možností a také na schopnosti kooperace a týmové spolupráce – skupinová práce, společné hodnocení a analýza výsledků.

Z forem výuky je na teoretickém vyučování nejčastěji využívána hromadná výuková hodina ve třídě nebo odborné učebně a dále metoda skupinová.

Odborný výcvik je uskutečňován skupinovou nebo individuální výukou na školních pracovištích nebo na pracovištích sociálních partnerů. K procvičování a upevňování znalostí a manuálních dovedností žáků slouží praktická cvičení v modelových i reálných situacích, vhodně doplňovaná exkurzemi na pracovištích stejného zaměření a účast na soutěžích.

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.

U žáků se speciálními vzdělávacími potřebami jsou voleny takové formy a metody výuky, které pomáhají kompenzovat jejich znevýhodnění.

Součástí výuky jsou odborné exkurze, návštěvy výstav a koncertů, soutěže, skupinové projekty a různé formy zapojení žáků do prezentačních akcí školy.

2.4 Hodnocení žáků

Hodnocení žáků je nedílnou součástí výchovně vzdělávacího procesu školy. Informuje žáka i zákonného zástupce o průběžných i souhrnných výsledcích vzdělávání žáka a posiluje motivaci žáka k dosažení žádoucích výsledků. Hodnocení je prováděno systematicky v průběhu celého školního roku dle pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků. Hodnocení vychází z výsledků a projevů žáka a jeho schopnosti používat osvojené vědomosti a dovednosti v konkrétních situacích. Hodnocení se provádí formou známky a doplňujícího ústního hodnocení.

Hodnocení žáků na teoretickém vyučování klade důraz na zvládnutí poznatků a dovedností a na jejich uplatnění při řešení praktických a teoretických úkolů. Hodnocení je zaměřeno také ústní a písemný projev žáka.

Hodnocení žáků na odborném výcviku zohledňuje bezpečnost, účelnost, hospodárnost, čistotu, způsob organizace práce a samostatnost při vykonávání praktických činností a uplatnění získaných návyků a dovedností. Součástí hodnocení je také vztah k práci a pracovnímu kolektivu.

V předmětech výchovného zaměření se hodnotí především aktivita, samostatnost, tvořivost, originalita a estetika v činnostech žáka.

Hodnocení chování žáků je zaměřeno především na chování žáka ke spolužákům, pedagogickým i nepedagogickým zaměstnancům školy, k jeho chování při vyučování, k plnění školních povinností, dodržování zásad chování stanovených školním řádem a přístupnosti žáka výchovnému působení.

U žáků se speciálními vzdělávacími potřebami je hodnocení přizpůsobeno možnostem žáka při jeho znevýhodnění.

Výsledná známka na vysvědčení rozhoduje o postoupení/nepostoupení žáka do vyššího ročníku nebo slouží jako doklad o úspěšném absolvování studia (vysvědčení o závěrečné zkoušce).

2.5 Výuka žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Za žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou považováni žáci, kteří k naplnění svých vzdělávacích možností a práv potřebují podpůrná opatření. Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, probíhá v souladu s platnou legislativou. Ve škole se vzdělávají žáci se speciálními vzdělávacími potřebami, tj. osoba se zdravotním postižením, zdravotním znevýhodněním, sociálním znevýhodněním, poruchami učení a chování. Při zabezpečení výuky žáků se speciálními vzdělávacími potřebami škola uplatňuje inkluzivní přístup, který spočívá především ve volbě vzdělávací strategie na základě stanovených podpůrných opatření tak, aby umožnily plné individuální rozvíjení schopností žáků (s ohledem na jejich různé individuální možnosti, potřeby a odlišnosti).

Žáci se speciálními vzdělávacími potřebami mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření. Podle organizační, pedagogické a finanční náročnosti se člení podpůrná opatření do pěti stupňů, které vymezují vzestupně rozsah možné podpory žáků s tím, že vždy vycházejí z jejich vzdělávacích potřeb.

Podpůrná opatření prvního stupně uplatňuje škola i bez doporučení školského poradenského zařízení na základě plánu pedagogické podpory (PLPP) a kompenzují mírné obtíže ve vzdělávání žáka (např. specifické potřeby žáka krátkodobé povahy, ale mohou trvat i po celou dobu jejich vzdělávání).

Podpůrná opatření druhého až pátého stupně lze uplatnit pouze s doporučením školského poradenského zařízení a s informovaným souhlasem zletilého žáka nebo zákonného zástupce.

Při poskytování podpůrných opatření může ředitel školy ze závažných důvodů, zejména zdravotních, uvolnit žáka na žádost zcela nebo z části z vyučování některého předmětu nebo z provádění některých

činností. Žák nemůže být uvolněn z předmětu rozhodujícího pro odborné zaměření absolventa. Cíl vzdělávání zůstává zachován. Rozsah učiva, metody a formy výuky jsou přizpůsobeny stupni a druhu podpůrných opatření, které stanoví školní poradenské zařízení. Výuka těchto žáků směřuje k tomu, aby si i přes svůj handicap osvojili potřebné občanské, klíčové i odborné kompetence.

Péči o žáky se speciálními vzdělávacími potřebami koordinuje výchovný poradce, který externě spolupracuje s pedagogicko-psychologickými poradnami (PPP), speciálně-pedagogickými centry (SPC) a se středisky výchovné péče (SVP) a interně s předmětovými komisemi, třídními učiteli, vyučujícími jednotlivých předmětů a školním psychologem. Na začátku každého školního roku seznámí výchovný poradce vyučující s jednotlivými žáky se speciálními vzdělávacími potřebami a v průběhu školního roku jim poskytuje podporu při vzdělávání žáků s SVP a při vyhodnocování vzdělávacího pokroku. V průběhu celého školního roku mohou vyučující pracovat s doporučením PPP, SPC a SVP, které je uloženo u každého žáka v systému Bakaláři.

2.6 Vzdělávání žáků nadaných

Za nadaného se považuje žák, který při adekvátní podpoře vykazuje ve srovnání s vrstevníky vysokou úroveň v oblasti rozumových schopností nebo v oblasti pohybových, manuálních, uměleckých a sociálních dovedností.

Za mimořádně nadaného se považuje žák, jehož rozložení schopností dosahuje mimořádné úrovně při vysoké tvořivosti v celém okruhu činností nebo v jednotlivých oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech.

Podpora nadaných žáků probíhá především ve výuce a při mimoškolních aktivitách. Nadaní žáci jsou jednotlivými vyučujícími aktivně vyhledáváni a jejich nadání je rozvíjeno prostřednictvím různých úkolů, soutěží a projektů.

2.7 Zabezpečení výuky žáků s odlišným mateřským jazykem

Žákům, jejichž mateřským jazykem není čeština, je poskytována podpora ke zvládnutí vyučovacího jazyka tak, aby jejich účast na vzdělávání ve všech předmětech mohla být co nejefektivnější.

Pedagogičtí pracovníci jsou seznámeni se žáky s OMJ prostřednictvím výchovného poradce nebo třídního učitele. Jednotliví vyučující přizpůsobují výuku znalosti českého jazyka žáka s OMJ. Důležité dokumenty jsou pro žáky s OJM přeloženy do jejich mateřského jazyka.

Pedagogičtí pracovníci poskytují žákům s OJM maximální podporu při výuce odborných i všeobecně vzdělávacích předmětů a při začleňování žáka do třídního i školního kolektivu.

3 Základní podmínky pro uskutečňování vzdělávacího programu

3.1 Personální zabezpečení

Personální zabezpečení výuky zajišťují pedagogičtí pracovníci teoretického vyučování a odborného výcviku. Všichni pedagogičtí pracovníci si průběžně doplňují znalosti a pedagogické dovednosti dalším vzděláváním pedagogických pracovníků na základě plánů dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků, které jsou průběžně aktualizovány.

Škola má školní poradenské pracoviště, kde působí metodik prevence sociálně patologických jevů, výchovný poradce a školní psycholog.

Ve škole dále působí kvalifikovaný zdravotník, který průběžně doplňuje lékárníčky a stará se o žáky se zdravotními problémy.

3.2 Materiální zabezpečení

Teoretické vyučování a část odborného výcviku se uskutečňuje v budově školy. Teoretické předměty se vyučují v kmenových a odborných učebnách, vybavených dataprojektory a promítacími plátny. V některých učebnách jsou umístěny interaktivní tabule. Kapacita učeben je 32 žáků. Důležitou složkou teoretické výuky je používání názorných pomůcek, které žákovi usnadňují pochopení učiva (modely, nástěnné obrazy, zvukové nahrávky, instruktážní a výukové filmy).

Výuka informačních a komunikačních technologií probíhá v odborné učebně, kde má každý žák k dispozici stolní počítač s potřebným softwarovým vybavením a připojením na internet. Výuka tělesné výchovy probíhá v tělocvičně, v posilovně a na stadionu.

Škola má knihovnu, která slouží zároveň jako učebna pro výuku českého jazyka a literatury a učebnu pro výuku odborného výcviku oboru Pečovatelské služby.

Žáci a jejich rodiče využívají k výuce a sledování studijních výsledků systém Bakaláři, ve kterém mají uložené všechny studijní podklady a mohou si doplňovat učivo i během své nepřítomnosti ve škole.

Organizace teoretického vyučování i odborného výcviku je řešena tak, aby žáci měli potřebné přestávky na oddech a oběd.

Stravování žáků je zajištěno ve školní jídelně, která se nachází v areálu školy Středního odborného učiliště elektrotechnického, Plzeň. Pro žáky, kteří nemohou denně dojíždět na vyučování je k dispozici Domov mládeže, Vejprnická 56, Plzeň, ve kterém je zajištěno celodenní stravování.

Pro žáky jsou v průběhu celého roku pořádány různé exkurze, sportovní akce (sportovní den, lyžařský kurz, vodácký kurz, cyklistický kurz a turistický kurz) a výlety.

3.3 Požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienu práce

Problematika bezpečnosti práce, hygieny práce a požární ochrany je součástí teoretického i praktického vyučování. Vychází z požadavku platných právních předpisů – zákonů, vyhlášek, technických norem a předpisů ES pro danou oblast. Prostory, ve kterých je prováděna výuka odpovídají příslušné a platné legislativě. Škola provádí technická i organizační opatření k eliminaci všech rizik spojených s výukou na teoretickém vyučování i odborném výcviku.

Škola má zpracovanou Metodickou osnovu vstupního školení bezpečnosti práce a požární ochrany, se kterou jsou žáci prokazatelně seznamováni při úvodních hodinách jednotlivých předmětů teoretického vyučování a odborného výcviku. Žáci na odborném výcviku jsou povinni nosit ochranný oděv a obuv a používat ochranné pomůcky. Před každou novou činností nebo manipulací s novým strojem nebo zařízením jsou žáci prokazatelně seznamováni s návody k obsluze jednotlivých strojů a zařízení a s místními provozně bezpečnostními předpisy.

Dohled nad bezpečností žáků je zajištěn na teoretickém vyučování i odborném výcviku. Při zajištění odborného výcviku na smluvních pracovištích je problematika bezpečnosti a ochrany zdraví při práci smluvně ošetřena v souladu s platnou legislativou.

4 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání RVP do ŠVP

4.1 Rozpis RVP do ŠVP Cukrářské práce

Předměty	Týdenní hodinová dotace za celou dobu vzdělávání	Počet hodin za celou dobu vzdělávání	1. ročník	2. ročník	3. ročník	Celkem
Český jazyk a literatura	3	96	1	1	1	3
Finanční gramotnost	2	64	0	1	1	2
Informatika	3	96	1	1	1	3
Matematika	3	96	1	1	1	3
Rodinná výchova	1	32	1	0	0	1
Tělesná výchova	3	96	1	1	1	3
Výchova ke zdraví	1	32	1	0	0	1
Základy společenských věd	3	96	1	1	1	3
Celkem všeobecné předměty	19	608	7	6	6	19
Odborný výcvik	54	1728	15	17,5	21,5	54
Všeobecné předměty + ODB	73	2336	22	23,5	27,5	73
Odborné předměty	23					
Suroviny	8	256	3	3	2	8
Technická příprava	2,5	80	2,5	0	0	2,5
Technologie	9,5	304	3,5	3,5	2,5	9,5
Výtvarná příprava	3	96	1	1	1	3
Celkem odborné předměty	23	736	10	7,5	5,5	23
Celkem odborné + všeobecné	42	1344	17	13,5	11,5	42
Celkem	96	3072	32	31	33	96

4.2 Přehled rozpracování RVP do ŠVP

Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet týdenních vyučovacích hodin	Předměty	Počet týdenních vyučovacích hodin
Jazykové vzdělávání	2	Český jazyk a literatura	2
Estetické vzdělávání	1	Český jazyk a literatura	0,5
		Základy společenských věd	0,5
Občanský vzdělávací základ	3	Finanční gramotnost	1
		Základy společenských věd	2
Matematické vzdělávání	3	Matematika	3
Vzdělávání pro zdraví	3	Výchova ke zdraví	1
		Tělesná výchova	2
Vzdělávání v inform. a komunikačních techn.	3	Informatika	3
Disponibilní hodiny	4	Český jazyk a literatura	0,5
		Finanční gramotnost	2
		Tělesná výchova	1
		Základy společenských věd	0,5
Celkem	19		19
Technická a technologická příprava		Technologie	9,5
		Technická příprava	2,5
		Suroviny	8
		Odborný výcvik	4
Celkem	24		24
Cukrářská příprava		Výtvarná příprava	3
		Odborný výcvik	35
Celkem	38		38
Disponibilní hodiny		Odborný výcvik	15
Celkem	15		15
Celkem	96		96

5 Učební osnovy předmětů

5.1 Všeobecně vzdělávací předměty

Český jazyk a literatura

Učební osnova	
Předmět	<i>Český jazyk a literatura</i>
Počet hodin týdně	2
Celkový počet hodin	96
Vyučován v ročníku	<i>První, druhý, třetí</i>
Cíl předmětu	Srozumitelně se vyjadřovat ústní i písemnou formou spisovného jazyka. Výchova ke kultivovanému projevu a vystupování. Prohlubuje čtenářskou gramotnost a vytváří postoj ke kulturnímu dění.
Charakteristika učiva	Učivo vychází z obsahového okruhu RVP – Vzdělávání a komunikace v českém jazyce a Estetické vzdělávání. Mezipředmětově je propojeno se všemi společenskovedními předměty. Předmět se vyučuje v 1., 2. a 3. ročníku, učivo je rozděleno do dvou částí, které se v rámci vyučovací hodiny prolínají, aby žák pochopil učivo komplexně a dokázal ho použít v praktickém životě.
Výukové strategie	Metody: expozice učiva, fixace učiva, diagnostické a klasifikační. slovní, názorně-demonstrační, informačně receptivní, reproduktivní, problémového výkladu, Brainstormingové metody. Forma: frontální výuka, individualizovaná výuka, prvky skupinové a kooperativní výuky, čtenářské dílny, exkurze.
Hodnocení žáků	Žáci jsou hodnoceni z jednotlivých oblastí: mluvnice, sloh a literatura podle dosažených výsledků a aktivity během vyučování. Hodnocení je numerické, slovní, jednotlivců i skupin. Důležité je především osobní zapojení každého žáka, jeho ochota nad úkolem přemýšlet, nevzdávat počáteční neúspěch, kriticky myslet a obhájit svůj názor s podporou ověřených informací. Žáci jsou vedeni k sebehodnocení. Kritéria hodnocení vycházejí z Pravidel hodnocení Školního řádu Odborné školy výroby a služeb, Plzeň, Vejprnická 56.
Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí	Zvýšit ochotu žáků nad úkoly přemýšlet, nevzdávat počáteční neúspěch, kriticky myslet a obhájit svůj názor s podporou ověřených informací.
Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat	Předmět Český jazyk a literatura rozvíjí klíčové kompetence k učení a k řešení problémů, dále sociální a komunikativní kompetence, díky nimž se žák naučí: <ul style="list-style-type: none"> - využívat efektivní způsoby učení, - zvládnout hodnocení svých výkonů, - získávat informace z různých pramenů a dávat je do souvislostí, - formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, v písemné podobě přehledně a jazykově správně, - zpracovávat texty na běžné i odborná témata a různé pracovní materiály, - snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii, - pracovat v týmu, - přijímat a plnit svěřené úkoly, - přizpůsobovat se změnám,

- umět svá řešení obhajovat.

V rámci výuky dochází k realizaci průřezových témat:

Občan v demokratické společnosti – žáci jsou vedeni k orientaci v mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby;

Informační a komunikační technologie – žáci se orientují v široké nabídce výukových programů a pravidel pravopisu na internetu

Člověk a životní prostředí – žáci jsou vedeni, aby dokázali esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí

Člověk a svět práce – žáci jsou motivováni k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní a profesní rozvoj

1. ročník

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	32
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu - pracuje s jazykovými příručkami - využívá poznatky z tvarosloví - v písemném projevu uplatňuje zásady českého pravopisu - dokáže slohové útvary propojovat s jazykovým vyučováním - vhodně se prezentuje; - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat); - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně; - dodržuje zásady správné výslovnosti 	<p>Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</p> <ul style="list-style-type: none"> - národní jazyk a jeho útvary - jazykové příručky a jejich používání - obohacování slovní zásoby a tvoření slov, - synonyma, homonyma, přísloví, rčení - slovní zásoba a její rozvrstvení <p>Komunikační výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> - komunikační situace, komunikační strategie - (zvuková stránka řeči, pozdrav, uvítání, oslovení, omluva, vyjádření souhlasu, nesouhlasu, formulování vzkazu do hlasové schránky, situační komunikace) <p>Slohová výchova a jazyková kultura</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyprávění – slovesa – shoda přísudku s podmětem, přídavná jména - osnova - osobní dopisy – velká písmena - pohlednice, blahopřání, vyjádření soustrasti – velká písmena, věta jednoduchá - inzerát a odpověď na něj - číslovky - popis osoby - písemně i ústně - podstatná jména, přídavná jm., zájmena, slovesa 	15
<ul style="list-style-type: none"> - zjišťuje jednoduché potřebné informace - z dostupných informačních zdrojů; - rozumí obsahu textu; - ví, kde je místní knihovna a co v ní může najít. - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů; - zjišťuje jednoduché potřebné informace - z dostupných informačních zdrojů; - rozumí obsahu textu; 	<p>Práce s textem a získávání informací</p> <ul style="list-style-type: none"> - infromatická výchova, internet – průběžně – tablety - knihovny a jejich služby – školní knihovna - noviny, časopisy a jiná periodika – školní knihovna - techniky čtení - orientace v textu, jeho rozbor – Kellner Foundation - základní literární druhy a žánry - národní literatura ve filmu - světová literatura ve filmu - současná literatura podle zájmu žáků 	17

2. ročník

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	32
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu - pracuje s jazykovými příručkami - dodržuje zásady správné výslovnosti - využívá poznatky z tvarosloví - v písemném projevu uplatňuje zásady českého pravopisu - dokáže slohové útvary propojovat s jazykovým vyučováním - vhodně se prezentuje; - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně; - je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev; - vhodně využívá odbornou terminologii 	<p>Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</p> <ul style="list-style-type: none"> - evropské a světové jazyky - jazykové příručky a jejich používání - pravopis - Komunikační výchova - komunikační situace, komunikační strategie volání na policii, zdravotníkům, hasičům - Slohová výchova a jazyková kultura - osnova, grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů - životopis – velká písmena - popis věci – písemně i ústně – podstatná jména, přídavná jm., slovesa - žádost – podmiňovací způsob, věta jednoduchá - emailová zpráva - podmiňovací způsob - krátké informační útvary – zpráva, věta jednoduchá 	<p>16</p>
<ul style="list-style-type: none"> - zjišťuje jednoduché potřebné informace - z dostupných informačních zdrojů; - rozumí obsahu textu; - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů; - zjišťuje jednoduché potřebné informace - z dostupných informačních zdrojů; - rozumí obsahu textu; 	<p>Práce s textem a získávání informací</p> <ul style="list-style-type: none"> - infromatická výchova, internet – průběžně – tablety - orientace v textu, jeho rozbor – RWCT - získávání informací z textu (též odborného a administrativního) - čtenářská gramotnost - národní literatura - národní literatura ve filmu, dramatu - světová literatura - světová literatura ve filmu, dramatu - současná literatura podle zájmu žáků 	<p>16</p>

3. ročník

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	32
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu - pracuje s jazykovými příručkami - dodržuje zásady správné výslovnosti - vhodně využívá odbornou terminologii - využívá poznatky z tvarosloví - v písemném projevu uplatňuje zásady českého pravopisu - dokáže slohové útvary propojovat s jazykovým vyučováním - vhodně se prezentuje; - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat); - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně; - je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev; - vhodně využívá odbornou terminologii 	<p>Zdokonalování jazykových vědomostí a dovednost</p> <ul style="list-style-type: none"> - jazykové příručky a jejich používání - pravopis <p>Komunikační výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> - komunikační situace, komunikační strategie zásady diskuse <p>Slohová výchova a jazyková kultura</p> <ul style="list-style-type: none"> - projevy prostě sdělovací - vyplňování formulářů (tiskopisy, dotazníky, cestovní příkazy... velká písmena - výtah, výpisky – souvětí, věta jednoduchá - popis pracovního postupu – písemně i ústně - slovní zásoba k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie - slovesné vazby, věta jednoduchá, slova neohebná, souvětí, vyjmenovaná slova - osnova, grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů 	12
<ul style="list-style-type: none"> - zjišťuje jednoduché potřebné informace - z dostupných informačních zdrojů; - rozumí obsahu textu; - rozumí obsahu textu; - vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky 	<p>Práce s textem a získávání informací</p> <ul style="list-style-type: none"> - infromatická výchova, internet – průběžně – tablet - noviny, časopisy a jiná periodika - současná literatura, film podle zájmu žáků - četba a interpretace - funkce médií, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení 	20

Finanční gramotnost

Učební osnova	
Předmět	Finanční gramotnost
Počet hodin týdně	1
Celkový počet hodin	64
Vyučován v ročníku	Druhý, třetí
Cíl předmětu	Cílem předmětu je naučit žáky znalosti, dovednosti a hodnotové postoje nezbytné k tomu, aby zabezpečili sebe a svou rodinu a zodpovědně nakládali s financemi.
Charakteristika učiva	Učivo vychází z obsahového okruhu RVP Občanský vzdělávací základ. Obsah učiva je zaměřen na zvýšení finanční gramotnosti žáků v oblasti peněžní, cenové, rozpočtové, mzdové a daňové.
Výukové strategie	Metody: výklad, kladení otázek, diskuse, video, situace z reálného života a profesní praxe, hraní rolí, projekt. Formy výuky: hromadná, skupinová, ve třídě, výuková hodina, exkurze, projektové vyučování.
Hodnocení žáků	Žáci jsou hodnoceni průběžně – slovně i numericky. Slovně jsou žáci hodnoceni v průběhu vyučovací hodiny za zpracování dílčích úkolů (práce s pracovními listy, skupinová práce, projekt). Hodnocen je i přístup žáka k plnění zadaných úkolů. Při zkoušení (ústním i písemném) jsou žáci hodnoceni známkou.
Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí	Výuka směřuje k tomu, aby žáci odpovědně řešili své finanční a sociální záležitosti, aby jednali uvážlivě, přemýšleli o skutečnosti kolem sebe a nenechali se manipulovat, aby dovedli jednat s jinými lidmi a různými institucemi, aby aktivně řešili problémy osobního, právního i sociálního charakteru. Aby jednali eticky, žili odpovědně a čestně.
Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat	Klíčové kompetence: <ul style="list-style-type: none"> - být finančně gramotný; - adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a být připraven řešit své sociální i ekonomické záležitosti; - 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; - vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli; - znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků; Průřezová témata: <ul style="list-style-type: none"> - občan v demokratické společnosti – potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život; - člověk a svět práce – přijetí osobní odpovědnosti za vlastní život (plánování a odpovědné rozhodování o vlastním osobní rozvoji, dalším vzdělávání a seberealizaci v profesních záměrech); přijetí změn v profesní kariéře jako běžné součásti života;

2. ročník

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	32
<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p>Peníze</p> <ul style="list-style-type: none"> - peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk (v tuzemské a zahraniční měně) - ochranné prvky bankovek a mincí - inflace 	4
<ul style="list-style-type: none"> - 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; - vybere vhodný způsob placení; 	<p>Nakupování</p> <ul style="list-style-type: none"> - trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, stanovení ceny) <p>Placení</p> <ul style="list-style-type: none"> - placení (úhradové a inkasní formy placení, poštovní poukázky, SIPO, platební karty) 	6
<ul style="list-style-type: none"> - na příkladu vysvětlí, jak uplatňovat práva spotřebitele; - dovede reklamovat koupené zboží nebo služby; - dovede v tetu smlouvy o koupi zboží zjistit, jaká mu z ní vyplývají povinnosti a práva a jaké jsou důsledky neznalosti smlouvy, a to vč. jejích všeobecných podmínek; 	<p>Práva spotřebitele</p> <ul style="list-style-type: none"> - práva spotřebitele - reklamace 	2
<ul style="list-style-type: none"> - 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; - dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci; - popíše možnosti zabezpečení na stáří; 	<p>Hospodaření domácnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozpočet jednotlivce – projekt - rozpočet domácnosti - řešení krizových finančních situací - úspory a investice a jejich využití - sociální zajištění občanů - zabezpečení na stáří 	8
<ul style="list-style-type: none"> - 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; - vybere nejvýhodnější úvěrový produkt s ohledem na své potřeby a zdůvodní svou volbu, vysvětlí, jak se vyvarovat 	<p>Finanční služby</p> <ul style="list-style-type: none"> - služby peněžních ústavů - úvěry a půjčky (kontokorentní úvěr, spotřebitelský úvěr, hypoteční úvěr – získání, splácení, zajištění úvěru, smlouva) - splátkový prodej 	8

<p>předlužení, posoudí výši úrokových sazeb a na příkladu ukáže rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN (roční procentní sazba nákladů);</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje základní úvěrové produkty a jejich využití, - dovede z textu smlouvy (úvěrová smlouva, smlouva o půjčce, splátkový prodej) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva a uvědomuje si důsledky neznalosti smlouvy vč. všeobecných podmínek 		
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení - vysvětlí postup vymáhání dluhu, dokáže popsat co je to exekuce - vysvětlí důsledky oddlužení - navrhne řešení situace předlužení 	<p>Dluhová past</p> <ul style="list-style-type: none"> - příčiny a důsledky nesplácení dluhu, vymáhání dluhu - dluhová past, exekuce, osobní bankrot 	4

3. ročník

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	32
<ul style="list-style-type: none"> - 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; - uvědomuje si odpovědnost za škody zaměstnance a zaměstnavatele, ví o možnosti pojistit se proti vzniku škod; 	<p>Pracovní poměr</p> <ul style="list-style-type: none"> - vznik, změna a ukončení pracovního poměru - pracovní smlouva - povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele - druhy škod v souvislosti se zaměstnáním, předcházení škodám, odpovědnost za škodu 	16
<ul style="list-style-type: none"> - dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám; - umí provést jednoduché výpočty mzdy; 	<p>Mzda</p> <ul style="list-style-type: none"> - mzda časová a úkolová - složky mzdy, výpočty mzdy 	6
<ul style="list-style-type: none"> - na konkrétních příkladech dovede vysvětlit funkce úřadu práce při hledání zaměstnání a rekvalifikaci; 	<p>Nezaměstnanost</p> <ul style="list-style-type: none"> - hledání zaměstnání, služby úřadů práce - nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti - rekvalifikace 	6
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí, proč občané platí daně; - orientuje se v daňové soustavě ČR; - rozlišuje základní druhy daní (daně z příjmů, daně majetkové, nepřímé daně); 	<p>Daně</p> <ul style="list-style-type: none"> - daně, daňová soustava ČR - daňové přiznání 	2
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí, proč občané platí sociální a zdravotní pojištění; - rozlišuje zákonné a smluvní pojištění - dovede v textu pojistné smlouvy, zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva a jaké jsou důsledky neznalosti smlouvy, a to včetně jejích všeobecných podmínek 	<p>Pojištění</p> <ul style="list-style-type: none"> - pojištění (sociální, zdravotní a komerční) - pojistná smlouva a její náležitosti 	2

Informatika

Učební osnova	
Předmět	Informatika
Počet hodin týdně	1
Celkový počet hodin	96
Vyučován v ročníku	První, druhý, třetí
Cíl předmětu	Cílem vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích je naučit žáky pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi.
Charakteristika učiva	Vychází z obsahového okruhu RVP vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích.
Výukové strategie	Metody výuky: výklad, přednáška, video, napodobování. Formy výuky: individuální, hromadná, skupinová, v odborné učebně, výuková hodina.
Hodnocení žáků	Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok, a to slovně i numericky; slovně je žák hodnocen v průběhu vyučovací hodiny za zpracování úkolů na PC. Známkou je žák ohodnocen za samostatné vytvoření práce na dané téma, hodnotí se i přístup k plnění zadaných úkolů. Žáci se učí kriticky hodnotit výsledky své práce. Kritéria hodnocení vycházejí ze školního řádu.
Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí	Výuka směřuje k tomu, aby žáci uměli efektivně využívat informace a získali kladný vztah k práci s výpočetní technikou.
Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat	Klíčové kompetence: Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi – adaptuje se na měnící se technologické prostředí, využívá dovednosti práce s informačními a komunikačními technologiemi a aplikacemi. Získává informace z ověřených zdrojů. Kompetence k učení – k učení využívá různých informačních zdrojů. Kompetence k pracovnímu uplatnění – má schopnost přizpůsobit se měnícím se pracovním podmínkám. Průřezová témata: Informační a komunikační technologie – má schopnost pracovat s komunikačními prostředky, využívá prostředky komunikačních a informačních technologií v dalších předmětech, pracuje s běžným základním a aplikačním programovým vybavením a pracuje s informacemi z různých médií. Občan v demokratické společnosti – orientuje se v médiích a kriticky hodnotí jejich obsah. Člověk a svět práce – vyhledává v relevantních informačních zdrojích a posuzuje informace o profesních příležitostech, umí se efektivně sebe prezentovat při jednání s potenciálními zaměstnavateli.

1. ročník

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	32
– se seznámí s prvky BOZP využívané v počítačové učebně	BOZP počítačové učebny	1
– ovládá jednotlivé prvky komunikačního systému	Komunikační systém školy a školní účty	4
– komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření, – ovládá běžné prostředky online a off-line komunikace – orientuje se v prostředí Office 365 – je si vědom možností a výhod, ale i rizik a omezení spojených s používáním výpočetní techniky	Komunikační a přenosové možnosti Email, chat, messenger, videohovor Sdílení a výměna dat Prostředí Office 365 Kyberšikana	12
– vytváří, upravuje a uchovává textové dokumenty – zaznamenává a uchovává textové informace způsobem umožňujícím jejich další využití;	Textové procesory Office 365 - Microsoft WORD – seznámení s prostředím, práce s textovým procesorem	6
– používá počítač a jeho periférie	Osobní počítač Hardware, periférie PC	2
– nastavuje uživatelské prostředí operačního systému – dodržuje zásady zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením – orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory, odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi; – pracuje s nápovědou	Software a jeho nastavení Software, základní a aplikační programové vybavení Operační systém Microsoft Windows – pracovní plocha, okna, funkce, nápověda, manuál Data, soubor, složka, souborový manažer, komprese dat Ochrana dat před zneužitím a zničením Ochrana autorských práv	7

2. ročník

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	32
<ul style="list-style-type: none"> – se seznámí s prvky BOZP využívané v počítačové učebně 	BOZP počítačové učebny	1
<ul style="list-style-type: none"> – ovládá jednotlivé prvky komunikačního systému 	Komunikační systém školy a školní účty	3
<ul style="list-style-type: none"> – ovládá běžné prostředky online a off-line komunikace – uvědomuje si specifika práce v síti, využívá jejich možností a pracuje s jejími prostředky 	Lokální síť Počítačová síť, server, pracovní stanice Připojení k síti, specifika práce v ní, sdílení	2
<ul style="list-style-type: none"> – volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání – získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání; – orientuje se v získaných informacích, třídí je, vyhodnocuje, provádí jejich výběr; – uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému; – správně interpretuje získané informace; 	Informační zdroje a internet Práce s informacemi a informačními zdroji Internet	5
<ul style="list-style-type: none"> – vytváří, upravuje a uchovává textové dokumenty – zaznamenává a uchovává textové informace způsobem umožňujícím jejich další využití; 	Textové procesory Microsoft WORD – seznámení s prostředím, práce s textovým procesorem Prostředí Office 365	7
<ul style="list-style-type: none"> – ovládá základní práce s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání, – matematické operace, základní funkce, příprava pro tisk, tisk); – zaznamenává a uchovává numerické informace způsobem umožňujícím jejich další využití; – rozumí jednoduchým graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.). 	Tabulkový procesor Microsoft Excel – seznámení s prostředím, práce s tabulkovým procesorem Office 365 – seznámení s prostředím MS Excel a práce s těmito tabulkovými procesory a s MS Forms	14

3. ročník

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	32
<ul style="list-style-type: none"> - se seznámí s prvky BOZP využívané v počítačové učebně 	BOZP počítačové učebny	1
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá jednotlivé prvky komunikačního systému 	Komunikační systém školy a školní účty	3
<ul style="list-style-type: none"> - zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje; - zaznamenává a uchovává grafické informace způsobem - umožňujícím jejich další využití; 	Software pro práci s grafikou Microsoft PowerPoint – seznámení s prostředím, práce s grafickým prezentačním procesorem Office 365 – seznámení s prostředím MS PowerPoint a MS Sway a práce s těmito grafickými softwary	14
<ul style="list-style-type: none"> - používá běžné základní a aplikační programové vybavení; - uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací; - vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů; - pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti; 	Aplikační programové vybavení Další možnosti aplikačních programových vybavení	14

Matematika

Učební osnova	
Předmět	Matematika
Počet hodin týdně	3
Celkový počet hodin	96
Vyučován v ročníku	První, druhý, třetí
Cíl předmětu	Umět používat matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v osobním životě, v budoucím zaměstnání, ve volném čase apod.)
Charakteristika učiva	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Matematické vzdělávání. Předmět směřuje k tomu, aby žáci dovedli efektivně numericky počítat, používat a převádět jednotky (délky, hmotnosti, času, obsahu, objemu), číst matematický text s porozuměním, používat algoritmické početní postupy při řešení aplikačních úloh, vyhodnotit informace kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů – grafů, diagramů a tabulek. Obsah učiva mezipředmětově souvisí s předmětem informatika, finanční gramotnost, doplňuje odborné vzdělávání.
Výukové strategie	<i>Metody výuky: slovní, názorně-demonstrační, aktivizující.</i> <i>Formy výuky: frontální výuka, individualizovaná výuka, výuková hodina</i>
Hodnocení žáků	Žáci jsou hodnoceny průběžně po celá školní rok, a to slovně i numericky; základem hodnocení je písemné zkoušení, řešení příkladů, na konci každého bloku učiva; písemné zkoušení je doplněno ústním zkoušením; hodnotí se i aktivní přístup v hodinách a v plnění studijních povinností; žáci jsou vedeni k sebehodnocení; kritéria hodnocení vycházejí ze školního řádu
Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí	Výuka směřuje k tomu, aby žáci získali pozitivní postoj k matematice a zájem o ni, využívali ji v běžném životě; důvěřovali vlastním schopnostem a vytrvalosti; získali motivaci k celoživotnímu vzdělávání.
Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat	Předmět Odborné kreslení rozvíjí klíčové kompetence k učení a k řešení problémů, dále matematické kompetence, díky nimž se žák naučí: <ul style="list-style-type: none"> – rozvoj paměti a koncentrace – 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 – aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích, V rámci výuky dochází k realizaci průřezových témat: Občan v demokratické společnosti – schopnost diskutovat a hledat kompromisní řešení Člověk a životní prostředí – dodržovat efektivní provoz a respektovat principy udržitelného rozvoje Člověk a svět práce – motivace k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce Informační a komunikační technologie – schopnost pracovat a orientovat se v informačních a komunikačních technologiích

1. ročník

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	32
<ul style="list-style-type: none"> - žák provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly - provádí aritmetické operace s desetinnými čísly - zaokrouhlí desetinné číslo - znázorní reálné číslo na číselné ose - určí druhou mocninu a odmocninu pomocí kalkulátoru 	<p>Operace s reálnými čísly</p> <ul style="list-style-type: none"> - přirozená a celá čísla - reálná čísla - mocniny a odmocniny 	8
<ul style="list-style-type: none"> - používá různé zápisy racionálního čísla - znázorní graficky zlomek - sčítá a odčítá zlomky se společným jmenovatelem - aplikuje zlomky na příkladech z praxe 	<p>Zlomky</p> <ul style="list-style-type: none"> - racionální čísla - grafické znázornění zlomků - sčítání a odčítání zlomků se společným jmenovatelem - aplikace na praktických příkladech 	8
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje jednotky určité veličiny - seřadí jednotky veličiny podle velikosti - uvede vztah mezi jednotkami dané veličiny - vyjádří údaj v jiné jednotce veličiny 	<p>Převody jednotek veličin</p> <ul style="list-style-type: none"> - jednotky délky - jednotky hmotnosti - jednotky času - jednotky obsahu - jednotky objemu 	8
<ul style="list-style-type: none"> - využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloh a problémů - sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků z daných prvků a lichoběžník z daných prvků a určí jejich obvod a obsah - určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice 	<p>Planimetrie</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní pojmy - trojúhelník - mnohoúhelníky - kružnice a kruh 	8

2. ročník

Výsledky vzdělávání	Učivo	32
<ul style="list-style-type: none"> - žák provádí základní aritmetické operace s přirozenými, desetinnými čísly a se zlomky - objasní zápis úměry - používá trojčlenku při výpočtech 	<p>Další operace s reálnými čísly</p> <ul style="list-style-type: none"> - opakování základních matematických výkonů - poměr čísel, úměra - trojčlenka - jednoduché úlohy z praxe 	13
<ul style="list-style-type: none"> - rozliší graf přímé a nepřímé úměrnosti - posoudí, kdy funkce roste nebo klesá 	<p>Funkce</p> <ul style="list-style-type: none"> - přímá úměrnost - nepřímá úměrnost 	5
<ul style="list-style-type: none"> - řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu 	<p>Procenta</p> <ul style="list-style-type: none"> - procento a procentová část - jednoduché úrokování, vklady, dluhy v příkladech 	8
<ul style="list-style-type: none"> - určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin - rozlišuje základní tělesa - nakreslí názorný obraz a síť krychle, kvádru a válce - určí povrch a objem krychle, kvádru a válce 	<p>Výpočet povrchů a objemů těles</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru - tělesa 	6

3. ročník

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	32
<ul style="list-style-type: none"> - žák určí hodnotu výrazu - upravuje jednoduché výrazy 	<p>Výrazy a jejich úpravy</p> <ul style="list-style-type: none"> - opakování řešení praktických úloh - s využitím trojčlenky a procentového - počtu - výrazy s proměnnými, mnohočlen 	12
<ul style="list-style-type: none"> - řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé - používá při řešení praktických úloh lineární rovnici o jedné neznámé 	<p>Řešení lineárních rovnic</p> <ul style="list-style-type: none"> - lineární rovnice o jedné neznámé <p>jednoduché slovní úlohy zaměřené na praxi řešené pomocí rovnic</p>	8
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí a použije data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách 	<p>Práce s daty</p>	4
<ul style="list-style-type: none"> - používá základní aritmetické operace s reálnými čísly, převody jednotek a řeší lineární rovnice na úlohách z praxe 	<p>Aplikační úlohy</p>	8

Rodinná výchova

Učební osnova	
Předmět	Rodinná výchova
Počet hodin týdně	1
Celkový počet hodin	32
Vyučován v ročníku	První
Cíl předmětu	Cílem předmětu je naučit žáky znalosti a dovednosti nezbytné k utváření pozitivních mezilidských vztahů v rodině a v širším společenství, založených na úctě, toleranci a empatii.
Charakteristika učiva	Učivo vychází z obsahového okruhu RVP Vzdělávání pro zdraví. Seznamuje žáky s významem a funkcemi rodiny, vede je k osvojení si odpovědného chování v partnerských a rodinných vztazích, napomáhá jim v orientaci v základních otázkách sexuality a při uplatňování odpovědného sexuálního chování. Dále učivo rozvíjí sociální dovednosti žáků (utváření kvalitních mezilidských vztahů, metody řešení problémů v mezilidských vztazích, efektivní komunikace, řešení konfliktních situací, prosociálních chování...).
Výukové strategie	Metody: výklad, kladení otázek, diskuse, video, situace z reálného života, hraní rolí. Formy výuky: hromadná, skupinová, ve třídě, výuková hodina.
Hodnocení žáků	Žáci jsou hodnoceni průběžně – slovně i numericky. Slovně jsou žáci hodnoceni v průběhu vyučovací hodiny za zpracování dílčích úkolů (práce s pracovními listy, skupinová práce). Hodnocen je i přístup žáka k plnění zadaných úkolů. Při zkoušení (ústním i písemném) jsou žáci hodnoceni známkou.
Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí	Výuka směřuje k tomu, aby žáci získali odpovědný postoj k partnerství, rodičovství a k sexualitě, aby byli schopni utvářet hodnotné mezilidské vztahy založené na úctě, toleranci a empatii a aby si osvojili potřebné sociální dovednosti.
Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat	Klíčové kompetence: <ul style="list-style-type: none"> – posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích; – jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu; – jednat v souladu se morálními principy a zásadami společenského chování; – dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí; – přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům Průřezová témata: <ul style="list-style-type: none"> – občan v demokratické společnosti – osobnost a její rozvoj; komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů; společnost – jednotlivce a společenské skupiny; morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita, potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život

1. ročník

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	32
<ul style="list-style-type: none"> - objasní význam a funkci rodiny - vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému; - na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen); - vyjmenuje důležité vlastnosti pro životního partnera; - uvede, jaká práva a povinnosti vyplývají pro partnery, manžele, rodiče a děti v rodině; - uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině; - rozpozná situace domácího násilí a ví, kam se obrátit o pomoc; 	<p>Rodina</p> <ul style="list-style-type: none"> - rodina (typy, význam, funkce) - postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti - manželé a partneři - děti v rodině - domácí násilí - práva a povinnosti manželů - rozvod - péče o děti po rozvodu - dědictví 	16
<ul style="list-style-type: none"> - dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací; - dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot; 	<p>Sociální dovednosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - sociální dovednosti (pravidla soužití, utváření dobrých mezilidských vztahů, mezilidská komunikace, způsoby zvládnání konfliktů) 	8
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje možnosti antikoncepčních prostředků 	<p>Partnerské vztahy, lidská sexualita</p> <ul style="list-style-type: none"> - partnerské vztahy, lidská sexualita (zdraví, etika, morálka) - antikoncepce 	8

Tělesná výchova

Učební osnova	
Předmět	Tělesná výchova
Počet hodin týdně	3
Celkový počet hodin	96
Vyučován v ročníku	První, druhý, třetí
Cíl předmětu	předmět poskytuje žákům dovednosti a znalosti potřebné k preventivní a aktivní péči o tělesné zdraví a bezpečnost
Charakteristika učiva	Učivo vychází z obsahového okruhu RVP vzdělávání pro zdraví
Výukové strategie	Metody: expozice učiva, fixace učiva, diagnostické a klasifikační, slovní, názorně-demonstrační. Forma: frontální výuka, individualizovaná výuka, prvky skupinové a kooperativní výuky
Hodnocení žáků	Žáci jsou hodnoceni průběžně – slovně i numericky. Hodnocení a klasifikace žáků je chápána jako součást výchovného působení a vytváření vztahu k tělesné výchově a sportu jako celoživotní potřebě; žák je zásadně hodnocen za změnu vlastního výkonu, za zvládnutí konkrétního splnitelného cíle, za zájem o tělesnou výchovu a sport, za aktivitu a vztah k pohybu
Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí	Výuka směřuje k tomu, aby žáci přijímali odpovědnost za své tělesné zdraví
Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat	Klíčové kompetence: <ul style="list-style-type: none"> – posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti – mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj – sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí – spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení) Průřezová témata: občan v demokratické společnosti – získávání vhodné míry sebevědomí a sebeodpovědnosti člověk a životní prostředí – chápání postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život člověk a svět práce – vedení k osobní odpovědnosti za vlastní život

1. ročník

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	32
<ul style="list-style-type: none"> - řídí se zásadami bezpečnosti a ochrany zdraví v hodinách TV 	<p>Úvod</p> <ul style="list-style-type: none"> - organizace BOZP při hodinách TV <p>Teoretické znalosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - hygiena a bezpečnost při pohybových činnostech - vhodné oblečení, obutí, výstroj, výstroj – údržba - zásady jednání a chování v různém prostředí 	2
<ul style="list-style-type: none"> - zvládá základní atletické disciplíny - nacvičuje další náročnější techniky - rozvíjí houževnatost a samostatnost 	<p>Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - běhy - starty - skoky - hody, vrhy <p>Tělesná cvičení</p> <p>pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. <i>jako součást všech tematických celků</i></p>	6
<ul style="list-style-type: none"> - rozumí základním pravidlům sportovních her - využívá v utkání herní činnosti jednotlivce - uplatňuje spolupráci při hře 	<p>Pohybové hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - drobné (pro rozvoj rychlosti, pohyblivosti a spolupráce) - sportovní <p>Tělesná cvičení</p> <p>pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. <i>jako součást všech tematických celků</i></p>	12
<ul style="list-style-type: none"> - zvládá procvičené prvky samostatně i s dopomocí dovede poskytnout základní dopomoc a záchranu při cvičení - 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 kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání - uplatňuje osvojené způsoby relaxace; - provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti 	<p>Gymnastika a tance</p> <ul style="list-style-type: none"> - gymnastika - rytmická gymnastika - tance - kondiční programy v posilovně - úpoly - zdravotní tělesná výchova - motorické testy <p>Teoretické znalosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - záchrana a dopomoc - regenerace, relaxace a kompenzace <p>Tělesná cvičení</p> <p>pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. <i>jako součást všech tematických celků</i></p>	10

<ul style="list-style-type: none"> - vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni - oslabení 		
<ul style="list-style-type: none"> - volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) - odpovídající příslušné činnosti a okolním - podmínkám (klimatickým, zařízení, - hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat - a ošetřovat - je schopen kultivovat své tělesné - a pohybové projevy - dokáže vyhledat potřebné informace - z oblasti zdraví a pohybových činností - a interpretovat je - uvede zásady ekologického a bezpečného - chování v přírodě a při různých formách - turistiky - dovede se pohybovat v terénu 	<p>Pohybové činnosti (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků)</p> <ul style="list-style-type: none"> - lyžování - bruslení - bowling - laser game - plavání - turistika a pohyb v přírodě - pobyt a pohyb na vodě 	<p>2</p>

2. ročník

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	32
<ul style="list-style-type: none"> - řídí se zásadami bezpečnosti a ochrany zdraví v hodinách TV 	<p>Úvod</p> <ul style="list-style-type: none"> - organizace BOZP při hodinách TV <p>Teoretické znalosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - hygiena a bezpečnost při pohybových činnostech - vhodné oblečení, obutí, výzbroj, výstroj – údržba - zásady jednání a chování v různém prostředí 	2
<ul style="list-style-type: none"> - zvládá základní atletické disciplíny - nacvičuje další náročnější techniky - rozvíjí houževnatost a samostatnost 	<p>Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - běhy - starty - skoky - hody, vrhy <p>Tělesná cvičení</p> <p>pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. <i>jako součást všech tematických celků</i></p>	6
<ul style="list-style-type: none"> - rozumí základním pravidlům sportovních her - využívá v utkání herní činnosti jednotlivce - uplatňuje spolupráci při hře 	<p>Pohybové hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - drobné (pro rozvoj rychlosti, pohyblivosti a spolupráce) - sportovní <p>Tělesná cvičení</p> <p>pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. <i>jako součást všech tematických celků</i></p>	12
<ul style="list-style-type: none"> - zvládá procvičené prvky samostatně i s dopomocí dovede poskytnout základní dopomoc a záchranu při cvičení - 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 kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání - uplatňuje osvojené způsoby relaxace; 	<p>Gymnastika a tance</p> <ul style="list-style-type: none"> - gymnastika - rytmická gymnastika - tance - kondiční programy v posilovně - úpoly - zdravotní tělesná výchova - motorické testy <p>Teoretické znalosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - záchrana a dopomoc - regenerace, relaxace a kompenzace <p>Tělesná cvičení</p>	10

<ul style="list-style-type: none"> - provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti - vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni oslabení 	<p>pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. <i>jako součást všech tematických celků</i></p>	
<ul style="list-style-type: none"> - volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat - je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy - dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je - uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky - dovede se pohybovat v terénu 	<p>Pohybové činnosti (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků)</p> <ul style="list-style-type: none"> - lyžování - bruslení - bowling - laser game - plavání - turistika a pohyb v přírodě - pobyt a pohyb na vodě 	<p>2</p>

3. ročník

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	32
<ul style="list-style-type: none"> - řídí se zásadami bezpečnosti a ochrany zdraví v hodinách TV 	<p>Úvod</p> <ul style="list-style-type: none"> - organizace BOZP při hodinách TV <p>Teoretické znalosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - hygiena a bezpečnost při pohybových činnostech - vhodné oblečení, obutí, výstroj, výstroj – údržba - zásady jednání a chování v různém prostředí 	2
<ul style="list-style-type: none"> - zvládá základní atletické disciplíny - nacvičuje další náročnější techniky - rozvíjí houževnatost a samostatnost 	<p>Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - běhy - starty - skoky - hody, vrhy <p>Tělesná cvičení</p> <p>pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. <i>jako součást všech tematických celků</i></p>	6
<ul style="list-style-type: none"> - rozumí základním pravidlům sportovních her - využívá v utkání herní činnosti jednotlivce - uplatňuje spolupráci při hře 	<p>Pohybové hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - drobné (pro rozvoj rychlosti, pohyblivosti a spolupráce) - sportovní <p>Tělesná cvičení</p> <p>pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. <i>jako součást všech tematických celků</i></p>	12
<ul style="list-style-type: none"> - zvládá procvičené prvky samostatně i s dopomocí dovede poskytnout základní dopomoc a záchranu při cvičení - 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 kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání - uplatňuje osvojené způsoby relaxace; 	<p>Gymnastika a tance</p> <ul style="list-style-type: none"> - gymnastika - rytmická gymnastika - tance - kondiční programy v posilovně - úpoly - zdravotní tělesná výchova - motorické testy <p>Teoretické znalosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - záchrana a dopomoc - regenerace, relaxace a kompenzace <p>Tělesná cvičení</p>	10

<ul style="list-style-type: none"> - provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti - vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni oslabení 	<p>pořadová, všestranně rozvíjející, kondiční, koordináční, kompenzační, relaxační aj. <i>jako součást všech tematických celků</i></p>	
<ul style="list-style-type: none"> - volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat - je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy - dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je - uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky - dovede se pohybovat v terénu 	<p>Pohybové činnosti (podle podmínek školy, možností a zájmu žáků)</p> <ul style="list-style-type: none"> - lyžování - bruslení - bowling - laser game - plavání - turistika a pohyb v přírodě 	<p>2</p>

Výchova ke zdraví

Učební osnova	
Předmět	Výchova ke zdraví
Počet hodin týdně	1
Celkový počet hodin	32
Vyučován v ročníku	První
Cíl předmětu	Cílem předmětu je naučit žáky znalosti a dovednosti nezbytné k aktivní a preventivní péči o tělesné a duševní zdraví a bezpečnost.
Charakteristika učiva	Učivo vychází z obsahového okruhu RVP Vzdělávání pro zdraví. Seznamuje žáky s tím, jak působí výživa, životní prostředí, pohybové aktivity, jednostranné činnosti, pozitivní emoce, harmonické mezilidské vztahy a jiné vlivy na zdraví. Důraz je kladen na výchovu proti závislostem, proti médii vnucovanému ideálu tělesné krásy a na prevenci rizikového chování. Učivo dále seznamuje žáky s tím, jak se chovat při mimořádných situacích (rizika, prevence, první pomoc) a se systémem péče o zdraví v ČR.
Výukové strategie	Metody: výklad, kladení otázek, diskuse, video, situace z reálného života a profesní praxe, hraní rolí. Formy výuky: hromadná, skupinová, ve třídě, výuková hodina.
Hodnocení žáků	Žáci jsou hodnoceni průběžně – slovně i numericky. Slovně jsou žáci hodnoceni v průběhu vyučovací hodiny za zpracování dílčích úkolů (práce s pracovními listy, skupinová práce, nácvik činností). Hodnocen je i přístup žáka k plnění zadaných úkolů. Při zkoušení (ústním i písemném) jsou žáci hodnoceni známkou.
Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí	Výuka směřuje k tomu, aby žáci získali pozitivní a odpovědný postoj ke zdraví, aby chápali úzký vztah mezi kvalitou života a zdravím, aby si zdraví vážili a aby ho chránili, usiluje o pozitivní změny tělesného sebepečení.
Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat	Klíčové kompetence: <ul style="list-style-type: none"> - mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislosti; - uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečení ochrany života a zdraví ostatních; - posuzovat reálně své duševní a fyzické možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích Průřezová témata: <ul style="list-style-type: none"> - občan v demokratické společnosti – osobnost a její rozvoj - člověk a životní prostředí – osvojit si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví; chápat vlivy prostředí na zdraví a život člověka

1. ročník

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	32
<ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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; - uvědomuje si, jak důležitá je pro zdraví regenerace organismu a zná vhodné způsoby zvládnání stresu; 	<p>Zdraví</p> <ul style="list-style-type: none"> - činitelé ovlivňující zdraví: <ul style="list-style-type: none"> • životní prostředí, • životní styl, • pracovní podmínky, • pohybové aktivity, • výživa a stravovací návyky, alternativní směry výživy (rizika) - rizikové faktory poškozující zdraví (návykové látky, závislosti) - rizikové chování (poruchy příjmu potravy, sebepoškozování) - mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama - duševní zdraví a rozvoj osobnosti - regenerace organismu, překonání únavy, předcházení stresu 	20
<ul style="list-style-type: none"> - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným; 	<p>První pomoc</p> <ul style="list-style-type: none"> - odpovědnost za zdraví své i druhých - úrazy a náhlé zdravotní příhody - stavy bezprostředně ohrožující život - poranění při hromadném zasažení obyvatel - prevence úrazů, nemocí a rizik ohrožujících zdraví 	8
<ul style="list-style-type: none"> - dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a racionálně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí; 	<p>Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</p> <ul style="list-style-type: none"> - mimořádné události (živelní pohromy, havárie, krizové situace aj.) - základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace) 	4

Základy společenských věd

Učební osnova	
Předmět	Základy společenských věd
Počet hodin týdně	1
Celkový počet hodin	96
Vyučován v ročníku	První, druhý, třetí
Cíl předmětu	Cílem vzdělávání je naučit žáky formovat a zároveň obhájit vlastní názor, respektovat názory ostatních; umět žít společně a spolupracovat; uvědomovat si uchovávat národní a světové dědictví; umět žít dle zásad udržitelného rozvoje.
Charakteristika učiva	Vychází z obsahového okruhu RVP Občanský vzdělávací základ.
Výukové strategie	Metody výuky: výklad, přednáška, diskuze, práce s myšlenkovými mapami, řešení problémů. Formy výuky: hromadná, individuální, skupinová, ve třídě, v terénu, exkurze, praktická cvičení.
Hodnocení žáků	Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok, a to slovně i numericky; slovně je žák hodnocen v průběhu vyučovací hodiny, v průběhu školního roku, za splnění jednotlivých úkolů. Známkou je žák ohodnocen za samostatný úkol, hodnotí se i přístup k plnění zadaných úkolů. Žáci se učí kriticky hodnotit výsledky své práce. Kritéria hodnocení vycházejí ze školního řádu.
Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí	Vzdělávání směřuje k pozitivnímu občanskému soužití v rámci ČR s globálním přesahem.
Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat	Klíčové kompetence: komunikační dovednosti, zodpovědné jednání, kritické myšlení Průřezová témata: Občan v demokratické společnosti – občanská gramotnost, uvědomění si práv a povinností v pluralitní společnosti. Člověk a životní prostředí – znalosti prospěšné pro ochranu životního prostředí a udržitelného rozvoje. Člověk a svět práce – začlenění do konkrétních životních situací Informační a komunikační technologie

1. ročník

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	32
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí specifika sociálních útvarů a jejich význam pro člověka; - popíše, jaké je rozvrstvení společnosti z hlediska sociálního postavení; - uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z role v rodině, ve škole, na pracovišti; - dovede doložit příklady významu mezilidských vztahů a solidarity mezi lidmi; - aplikuje zásady slušného jednání a chování v běžných životních situacích; - uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot; - uvede příklady kooperace vyzná se ve společenské kultuře; - ovládá společenské chování v jednotlivých společenských situacích; 	<p>Člověk ve společnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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, - základy lidského soužití a mezilidských vztahů, - odpovědnost, slušnost, dobrý vztah k lidem, - zásady jednání, chování, - kulturní chování, - společenská kultura, etiketa, principy a normy kulturního chování. 	18
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v kulturní nabídce v místě školy a bydliště; - ovládá základní pravidla kultury bydlení a odívání; 	<p>Člověk a kultura</p> <ul style="list-style-type: none"> - kulturní instituce v ČR a v regionu - ochrana a využívání kulturních hodnot - kultura bydlení a odívání - estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě. 	14

2. ročník

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	32
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje sousední státy ČR; - definuje stát a objasní jeho funkce; - popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a života obyvatel - vyjmenuje státní symboly; - objasní politický systém ČR; - vysvětlí pojmy radikalismus a extremismus; - vyjmenuje důvody, proč jít k volbám, vyjmenuje nejdůležitější politické strany; - je schopen rozeznat zcela zřejmé příklady ovlivňování veřejnosti v politice; - popíše strukturu veřejné správy; - objasní principy fungování územní samosprávy; - uvede konkrétní příklad občanské angažovanosti; - popíše občanskou společnost, definuje občanství - vysvětlí fungování demokratického státu, - uvede příklady, které ohrožují demokracii (korupce, kriminalita, ...) - uvede jaké má občan ke státu povinnosti, - uvede základní lidská práva, popíše, kam se obrátit, pokud jsou lidská práva ohrožena; - objasní význam právního státu; - v konkrétních případech objasní důsledky vandalismu a šikany; 	<p>Člověk jako občan</p> <ul style="list-style-type: none"> - stát a jeho funkce, - péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci - poloha ČR a sousedé, evropská integrace, - státní symboly, - ústava a politický systém ČR, - politika, politické strany, politický radikalismus a extremismus, - volební právo, - struktura veřejné správy, územní samospráva, - občanská společnost, občanství, - principy a hodnoty demokracie, - právní stát, právní ochrana občanů, - lidská práva, práva dětí, zneužívání a porušování lidských práv, ombudsman. 	<p>16</p>
<ul style="list-style-type: none"> - popíše, čím se zabývá policie; soudy, advokacie a notářství; - popíše soustavu soudů ČR; - dovede z textu smlouvy odvodit vyplývající práva a povinnosti pro účastníka smlouvy; - uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost; - ovládá jednoduché právní úkony; - zná svoji trestní odpovědnost a důsledky protiprávního jednání; 	<p>Člověk a právo</p> <ul style="list-style-type: none"> - právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy, - soustava soudů v ČR, - právnická povolání – notáři, advokáti, soudci, - vlastnictví, spoluvlastnictví, - nájem, pronájem, - smluvní vztahy, - trestní právo, trestní odpovědnost, - orgány činné v trestním řízení, 	<p>16</p>

<ul style="list-style-type: none">- vlastními slovy popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání.	<ul style="list-style-type: none">- tresty,- kriminalita.	
---	--	--

3. ročník

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	32
<ul style="list-style-type: none"> - popíše jaké je rozvrstvení společnosti z hlediska národnosti a náboženství; - na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti; - popíše globalizaci a globální problémy; - objasní pojem minorita, majorita, multikulturnost; - vysvětlí proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu), - objasní problémy i přínosy multikulturního soužití vyjmenuje důvody migrace - na konkrétních příkladech vysvětlí z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové a příslušníky některé z menšin; 	<p>Člověk a svět</p> <ul style="list-style-type: none"> - sociální nerovnost a chudoba v současné české společnosti, genderová rovnost, - současný svět, bohaté a chudé země - globalizace, globální problémy – přelidnění, hladomor, nebezpečí civilizačních chorob, surovinové a energetické problémy, - minority, majority, multikulturnost, rasy, národy, rasismus, - vzájemné obohacování vs. problémy multikulturního soužití, - migrace, migranti a azylanti. 	19
<ul style="list-style-type: none"> - objasní pojmy věřící a ateisté; - charakterizuje velká světová náboženství; - popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy; - vysvětlí nebezpečí sekt; - uvede příklady náboženského fundamentalismu; - vysvětlí náboženskou nesnášenlivost a důsledky vzájemné nesnášenlivosti; - vyjmenuje ohniska napětí ve světě; 	<p>Člověk a náboženství</p> <ul style="list-style-type: none"> - víra a ateismus, - náboženství a církve, - náboženská hnutí a sekty, - náboženský fundamentalismus, - nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu. 	13

5.2 Odborné předměty

Suroviny

Učební osnova	
Předmět	Suroviny
Počet hodin týdně	8
Celkový počet hodin	256
Vyučován v ročníku	První, druhý, třetí
Cíl předmětu	Cílem předmětu je získání znalostí o základních surovinách, pochutinách, poživatinách, živinách a nápojích používaných v cukrářské výrobě. Žáci získají vědomosti o původu, chemickém složení, možnosti optimálního skladování a hodnocení jakosti surovin rostlinného i živočišného původu. Budou znát surovinové směsi, koření, kypřící a želírovací látky. Získají vědomí o výživě, dietách, o trávicí soustavě a možných rizicích alimentárních onemocněních a nákazách z potravin.
Charakteristika učiva	Obsah učiva vychází ze vzdělávací oblasti RVP – Cukrářská výroba, Technická a Technologická příprava. Žáci se naučí rozlišovat suroviny používané v cukrářské výrobě dle původu na živočišné a rostlinné, znát jejich složení, vlastnosti, konzervaci, posuzovat jejich kvalitu a vědět, jak se surovinami pracovat. Žáci poznají možnosti skladování surovin s ohledem na jejich dobu trvanlivosti a použití, včetně způsobů hodnocení jejich kvality. Součástí učiva je i přehled o hygienických zásadách.
Výukové strategie	Metody: slovní, informačně receptivní, reproduktivní, problémového výkladu, heuristická, induktivní postup, deduktivní postup, rozborové, situační, inscenační, didaktické hry. Formy: individuální a individualizovaná, skupinová, frontální, exkurze.
Hodnocení žáků	Žáci jsou hodnoceni průběžně po celou dobu školního roku, slovně i numericky. Vědomosti a dovednosti jsou hodnoceny ústní a písemnou zkouškou. Hodnotí se aktivní přístup i postoj k plnění studijních povinností. Kritéria hodnocení se řídí platným zněním Školního řádu OŠVS, Pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání.
Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí	Předmět Suroviny a výživa rozvíjí klíčové kompetence k učení a k řešení problémů, dále sociální a komunikativní kompetence, díky nimž se žáci naučí: <ul style="list-style-type: none"> – využívat efektivní způsoby učení – zvládnout hodnocení svých vědomostních výkonů – umět řešit problémy v osobní i pracovní sféře – pracovat samostatně i v týmu – přijímat a plnit svěřené úkoly – přizpůsobovat se změnám – umět svá řešení obhajovat – orientovat se na trhu práce a znát své uplatnění
Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat	Klíčové kompetence: <ul style="list-style-type: none"> – dodržovat zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, včetně požární ochrany – jednat správně hospodárně a ekonomicky efektivně – usilovat o nejvyšší kvalitu své práce – být připraven na úspěšný, smysluplný a odpovědný osobní, občanský i pracovní život – pracovat a jednat s ohledem na prostředí, situace a problémy včetně týmové práce – registrovat vlastní rozvíjející se osobnost, jednat samostatně a zodpovědně – žít společně s ostatními, spolupracovat a znát své místo ve společnosti

- prokázat dobré kompetence k pracovnímu uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání

V rámci výuky dochází k realizaci průřezových témat:

Člověk a životní prostředí

- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje, správně nakládat s odpady, využívat úsporné spotřebiče a postupy

Občan v demokratické společnosti

- vážit si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažit se je chránit a zachovat pro budoucí generace
- Člověk a svět práce
- naučit se formulovat své profesní cíle, plánovat a cílevědomě vytvářet profesní kariéru podle svých potřeb a schopností
- Informační a komunikační technologie
- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií

1. ročník

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	96
<ul style="list-style-type: none"> – charakterizuje pochutiny, poživatiny, živiny a nápoje – popíše základní pojmy a živiny – popíše jednotlivé živiny – rozezná důležitost energetické a biologické hodnoty surovin a potravin – uvede charakteristiku a rozdělení surovin dle původu – objasní rozdíl mezi živočišným a rostlinným původem surovin 	<p>Rozdělení pochutin, poživatin, živin a nápojů</p> <ul style="list-style-type: none"> – charakteristika pochutin, poživatin, živin a nápojů – základní pojmy – základní živiny – bílkoviny, tuky, sacharidy, nutné živiny, minerální látky, vitamíny, voda – energetická a biologická hodnota surovin a potravin – charakteristika a rozdělení surovin dle původu, rostlinný a živočišný původ surovin 	35
<ul style="list-style-type: none"> – charakterizuje složení, význam a využití surovin rostlinného původu – uvede vlastnosti, způsoby skladování, – u vybraných surovin a potravin popíše způsoby úpravy (např. mouka, škroby) a vysvětlí princip výroby (např. mouky, cukru, škrobu, ovocných výrobků); – popíše použití a úpravu jednotlivých surovin v cukrářské výrobě – uvede způsoby hodnocení surovin – popíše vady a podmínky skladování 	<p>Suroviny rostlinného původu</p> <ul style="list-style-type: none"> – obiloviny, mouka – škroby – cukr a ostatní sladidla – ovoce a výrobky z ovoce – jádroviny – kakao a čokoláda – příjem, příprava a úprava surovin pro technologické zpracování – způsoby hodnocení surovin, sensorické hodnocení, vady a skladování surovin 	35
<ul style="list-style-type: none"> – charakterizuje jednotlivé suroviny živočišného původu – uvede vlastnosti, obsah živin a způsoby skladování, – u vybraných surovin a potravin popíše způsoby úpravy (např. mléka, smetany) a vysvětlí princip výroby (např. tuků, sýrů, vajec); – uvede způsoby hodnocení surovin, provede – sensorické hodnocení a popíše vady – -popíše použití a úpravu jednotlivých surovin v cukrářské výrobě 	<p>Suroviny živočišného původu</p> <ul style="list-style-type: none"> – mléko a mléčné výrobky – vejce – tuky – příjem, příprava a úprava surovin pro technologické zpracování – způsoby hodnocení surovin, sensorické hodnocení, vady a skladování surovin 	26

2. ročník

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	96
<ul style="list-style-type: none"> – charakterizuje znaky kvality potravin – objasní příčiny znehodnocování – uvede biologické a fyzikálně chemické vlivy působící na potraviny – prodlužování trvanlivosti potravin 	<p>Znaky jakosti potravin, příčiny znehodnocování potravin, skladování a konzervace</p> <ul style="list-style-type: none"> – metody zjišťování jakosti potravin – příčiny znehodnocování – zásady správného skladování – konzervace potravin 	8
<ul style="list-style-type: none"> – charakterizuje koření – popíše druhy koření a použití koření v cukrářské výrobě (vanilka, perníkové koření atd) – charakterizuje kyseliny – ocet, kyselina citronová a vinná – uvede výrobu octa a jeho použití v cukrářské výrobě 	<p>Koření v cukrářské výrobě, kyseliny</p> <ul style="list-style-type: none"> – charakteristika koření – rozdělení koření – funkce koření, druhy, použití koření v cukrářské výrobě – charakteristika organických kyselin - octa, výroba, druhy a použití, kyselina citronová a vinná 	6
<ul style="list-style-type: none"> – charakterizuje nápoje v potravinářské výrobě – uvede rozdělení nápojů a využití v cukrářské výrobě 	<p>Nápoje</p> <ul style="list-style-type: none"> – charakteristika nápojů – rozdělení nápojů – použití nápojů 	10
<ul style="list-style-type: none"> – charakterizuje výživu v podmínkách života – uvede látky, které jsou potřebné pro metabolismus – popíše druhy výživy – vysvětlí pojem diety – uvede jednotlivé druhy výživy, vysvětlí význam správné výživy a důsledek nesprávných stravovacích návyků – uvede možnosti ve stravování a moderního způsobu života – vysvětlí vegetariánství, vitariánství a raw food – objasní význam léčebné výživy 	<p>Výživa</p> <ul style="list-style-type: none"> – podmínky života – výživa, metabolismus a látky potřebné pro organismus – druhy výživy – diety – nové způsoby stravování – vegetariánství – vitariánství – raw food – léčebná výživa 	16
<ul style="list-style-type: none"> – charakterizuje želírovací látky – uvede význam v cukrářské výrobě – uvede druhy želírovacích prostředků – použití v cukrářské výrobě – popíše jednotlivé želírovací prostředky – rozliší a charakterizuje použití želírovacích látek v cukrářské výrobě 	<p>Želírovací látky</p> <ul style="list-style-type: none"> – Charakteristika želírovacích prostředků – rozdělení želírovacích prostředků dle původu – druhy želírovacích látek – Agar-agar, výroba, vlastnosti, vady a použití, skladování – pektiny, výroba, vlastnosti, vady a použití, skladování 	16

	<ul style="list-style-type: none"> – tragant, – Algináty, výroba, vlastnosti, vady, skladování – Želatina, výroba, vlastnosti, vady, skladování – použití želírovacích látek 	
<ul style="list-style-type: none"> – charakterizuje kypřící látky – uvede význam v cukrářské výrobě – uvede druhy kypřících prostředků – popíše použití v cukrářské výrobě – charakterizuje použití v cukrářské výrobě 	<p>Kypřící látky</p> <ul style="list-style-type: none"> – charakteristika kypřících látek – způsoby kypření – druhy kypřících prostředků – droždí a jeho výroba, vlastnosti, vady a použití, skladování – kypřící prášek, a jeho výroba, vlastnosti, vady a použití, skladování – jedlá soda, charakteristika – použití kypřících látek 	12
<ul style="list-style-type: none"> – charakterizuje druhy nových surovin a nahrazení používaných surovin s ohledem na moderní způsoby výroby, jejich použití – zdůvodní použití nových druhů surovin ve výrobě cukrářských výrobků 	<p>Nové druhy surovin</p> <ul style="list-style-type: none"> – nové druhy surovin a nahrazení současných surovin s ohledem na jiné, moderní i zdravější způsoby stravování a výroby např. raw výrobky 	12
<ul style="list-style-type: none"> – charakteristika surovinových směsí, druhy, vlastnosti, způsoby skladování, výhody používání – popíše způsoby výroby různých těst, polev a krémů s použitím směsí – vysvětlí princip výroby ze směsí (např. pálené hmoty, koblih atd) – chápe použití stabilizátorů a emulgátorů v cukrářské výrobě 	<p>Surovinové směsi v cukrářské výrobě</p> <ul style="list-style-type: none"> – charakteristika surovinových směsí – význam použití surovinových směsí v cukrářské výrobě – rychlošlehací přípravky, moučné směsi – směsi na výrobu ozdob, polev a krémů – stabilizátory, emulgátory – extrudované výrobky 	16

3. ročník

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	64
<ul style="list-style-type: none"> – uvede co je to trávicí soustava – popíše schéma trávicí soustavy, způsob mechanického a chemického trávení, – charakterizuje funkci enzymů a uvede příklady – uvede přeměnu látek v energii a její řízení – vysvětlí význam správné výživy a důsledek nesprávných stravovacích návyků 	<p>Trávicí soustava</p> <ul style="list-style-type: none"> – trávicí soustava – schéma trávicí soustavy – trávení jednotlivých složek potravin – funkce enzymů – přeměna látek v energii a její řízení – správné a špatné stravovací návyky 	8
<ul style="list-style-type: none"> – uvede charakteristiku a rozdělení alimentárních onemocnění – objasní rozdíl mezi otravou a infekcí – vyjmenuje alimentární onemocnění – popíše příčiny, léčbu i prevenci onemocnění z potravin 	<p>Alimentární onemocnění</p> <ul style="list-style-type: none"> – charakteristika a rozdělení alimentárních onemocnění – otrava, infekce – jednotlivá onemocnění – příčiny, léčba 	6
<ul style="list-style-type: none"> – uvede předpisy pro hygienu a rozumí sanitaci – charakterizuje běžný úklid a sanitace potravinářského provozu; – uvede složení, význam, vlastnosti a využití surovin rostlinného původu – skladování surovin u vybraných surovin a potravin popíše, charakteristiku a způsoby úpravy (např. mouka, škroby) – vysvětlí princip výroby a zpracování (např. mouky, cukru, škrobu, ovocných výrobků); – charakterizuje jednotlivé suroviny, zná význam a využití surovin živočišného původu; vlastnosti, způsoby skladování, u vybraných surovin popíše – způsoby úpravy, zpracování a použití (např. mléka, mléčných výrobků, vajec, tuků), rozliší a charakterizuje použití želírovacích látek a kypřících látek v cukrářské výrobě – charakterizuje druhy nových surovin, uvede významné zástupce a jejich použití – zdůvodní použití nových druhů surovin – uvede význam výživy v potravinářském provozu 	<p>Hygiena a sanitace, suroviny používané v cukrářské výrobě</p> <ul style="list-style-type: none"> – hygiena a sanitace – pravidla správné výrobní a hygienické praxe – skladování surovin – suroviny rostlinného původu používané v cukrářské výrobě – obiloviny, škroby, cukr, ovoce, kakao a čokoláda, jádroviny – suroviny živočišného původu – mléko, vejce, tuky – želírovací látky – kypřící prostředky, – nové druhy surovin – výživa – surovinové směsi 	40

Technická příprava

Učební osnova	
Předmět	Technická příprava
Počet hodin týdně	2,5
Celkový počet hodin	80
Vyučován v ročníku	První
Cíl předmětu	Cílem předmětu je poskytnout znalosti žákům o bezpečnosti práce, hygienických pravidlech a sanitaci v cukrářském provozu. Žáci získají vědomosti o zemědělství, o základním pěstování plodin a základních pilířích v potravinářském průmyslu. Získají znalosti o veškerém vybavení v provozovnách cukrářských výroben, jejich obsluhy a využití při přípravě cukrářských výrobků. Žáci poznají chemické látky používané v potravinářském průmyslu, cizorodé látky a kontaminanty, naučí se normy a jejich výpočty, balení, skladování a evidenci cukrářských výrobků.
Charakteristika učiva	Obsah učiva vychází ze vzdělávací oblasti RVP – Cukrářská výroba, Technická a technologická příprava. V prvním ročníku se žáci seznámí se zemědělstvím, potravinářským průmyslem a jeho funkcemi, významností pro občany ČR, vývoz, dovoz, potřeby státu a základní pěstování plodin. Získají znalosti o veškerém vybavení v provozovnách cukrářských výroben, jejich obsluhy a využití při přípravě cukrářských výrobků. Žáci poznají chemické látky, cizorodé látky a kontaminanty, naučí se normování, balení, skladování a evidenci cukrářských výrobků. Obsah učiva mezipředmětově souvisí s předměty Suroviny a výživa, Technologie, Výtvarná příprava a Odborný výcvik.
Výukové strategie	Metody: slovní, informačně receptivní, reproduktivní, problémového výkladu, heuristická, induktivní postup, deduktivní postup, rozborové, situační, inscenační, didaktické hry. Formy: individuální a individualizovaná, skupinová, frontální, exkurze.
Hodnocení žáků	Žáci jsou hodnoceni průběžně po celou dobu školního roku, slovně i numericky. Vědomosti a dovednosti jsou hodnoceny ústní a písemnou zkouškou. Hodnotí se aktivní přístup i postoj k plnění studijních povinností. Kritéria hodnocení se řídí platným zněním Školního řádu OŠVS, Pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání.
Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí	Předmět Technická příprava rozvíjí klíčové kompetence k učení a k řešení problémů, dále sociální a komunikativní kompetence, díky nimž se žáci naučí: <ul style="list-style-type: none"> – schopnost třídit informace – umět vyhledávat a zpracovávat odborné informace – vystupovat a vyjadřovat se dle zásad společenského chování – vyjadřovat se srozumitelně pro své okolí – být odpovědný svým jednáním k sobě samému, ale i ke svému okolí – přispívat k vytváření pozitivních mezilidských vztahů – jednat v souladu s morálními hodnotami a dodržovat právní předpisy
Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat	Klíčové kompetence: <ul style="list-style-type: none"> – mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, ovládat práci s textem, porozumět mluvenému projevu, využívat k učení informační zdroje, znát možnosti dalšího vzdělávání – vyjadřovat se přiměřeně k obsahu učiva a získat pozitivní vztah k učení a vzdělání – získat schopnost hodnotit výsledky své pracovní činnosti podle cílových hodnot, – splnit zadané úkoly v pracovním kolektivu i samostatně činnosti – získávat představu o uplatnění v oboru a zhodnotit možnosti pro další uplatnění, – jednat samostatně, dodržovat zákony, jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování V rámci výuky dochází k realizaci průřezových témat:

Člověk a životní prostředí

- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje, správně nakládat s odpady, využívat úsporné spotřebiče a postupy
- Občan v demokratické společnosti
- vážit si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažit se je chránit a zachovat pro budoucí generace
- Člověk a svět práce
- učit se formulovat své profesní cíle, plánovat a cílevědomě vytvářet profesní kariéru podle svých potřeb a schopností
- Informační a komunikační technologie
- pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	80
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje základní hygienické požadavky a zásady v provozech; provádí běžný úklid a sanitaci v potravinářského provozu - vysvětlí význam právních předpisů a uvede pravidla správné výrobní a hygienické praxe pro výrobce cukrářských výrobků a těst - uvede kritické body ve výrobě a sleduje systém kontroly kritických bodů, např. systém HACCP - uvede jaké zásady je třeba dodržovat při prodeji potravinářských výrobků - popíše zemědělství a uvede co je prvovýroba - popíše pěstování surovin, sklizeň a chov hospodářských zvířat - uvede charakteristiku potravinářského průmyslu - vyjmenuje a charakterizuje jednotlivá odvětví a funkce potravinářského průmyslu - uvede jednotlivé suroviny zpracovávané v potravinářském průmyslu - exkurze – farmářské trhy, farmy - objasní význam strojů a zařízení v cukrářské výrobě - dodržuje zásady bezpečnosti a ochrany při manipulaci se stroji - popíše stroje a zařízení pro vážení, dopravu surovin, skladování surovin - vyjmenuje stroje na chlazení a mrazení - vysvětlí rozdělení strojů podle pohybu mísidla - vyjmenuje různé typy šlehačů - zvolí správná zařízení na tepelnou úpravu - dodržuje základní pravidla bezpečnosti práce při obsluze pecí, varných a smažících zařízení 	<p>Hygiena a sanitace v potravinářském provozu</p> <ul style="list-style-type: none"> - hygiena a sanitace v provozu, hygienické zásady v potravinářství - právní předpisy v potravinářství, - prodej potravinářských výrobků a pravidla správné výrobní a hygienické praxe pro výrobce cukrářských výrobků a těst - systém kontroly kritických bodů v potravinářské výrobě tzv. HACCP - hodnocení jakosti surovin a výrobků <p>Potravinářská prvovýroba a výroba</p> <ul style="list-style-type: none"> - zemědělství, pěstování surovin a chov hospodářských zvířat, farmy - potravinářský průmysl a jeho odvětví - suroviny zpracovávané v potravinářském průmyslu <p>Stroje a zařízení v cukrářské výrobě</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam strojů a zařízení - bezpečnost a ochrana zdraví při práci u strojů a zařízení v cukrářských provozech - stroje a zařízení pro vážení, skladování, dopravu a úpravu surovin - chladič zařízení a stroje - stroje na přípravu a zpracování těst a hmot - zařízení na tepelnou úpravu - pece, varné a smažící zařízení 	53
<ul style="list-style-type: none"> - vypočítá potřebné množství surovin pro zadaný počet porcí dle receptury - má přehled o základech skladového hospodářství, vyplní výdejku a žádanku surovin ze skladu 	<p>Přepočty surovinových norem, skladové hospodářství</p> <ul style="list-style-type: none"> - přepočty surovinových norem - výdejka, příjemka zboží ze skladu 	5
<ul style="list-style-type: none"> - popíše způsoby, zásady a podmínky uchovávání a skladování potravinářských výrobků - volí vhodné obalové materiály podle druhu výrobků - uvede význam, druhy a charakteristiku obalových materiálů 	<p>Balení a expedice potravinářských výrobků, obalové materiály</p> <ul style="list-style-type: none"> - skladování výrobků - balení výrobků, obalové materiály - význam, druhy, charakteristika a použití obalových materiálů - evidence výrobků 	10

<ul style="list-style-type: none"> - objasní a popíše použití obalových materiálů v cukrářské výrobě - připravuje výrobky k expedici a zaznamenává množství 		
<ul style="list-style-type: none"> - uvede, objasní a popíše chemické látky používané v cukrářské výrobě - charakterizuje druhy, význam a výskyt látek v potravinách a nápojích 	<p>Chemické látky používané v cukrářské výrobě</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika chemických látek - označení chemických látek - druhy, význam a použití 	6
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje cizorodé látky a kontaminanty - rozdělení kontaminantů - uvede příklady cizorodých látek v potravinách, způsoby kontaminace a vliv na zdraví člověka 	<p>Cizorodé látky a kontaminanty</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika cizorodých látek a kontaminantů - výskyt cizorodých látek - pesticidy, plísně, bakterie - vlivy kontaminujících látek na lidské zdraví 	6

Technologie

Učební osnova	
Předmět	Technologie
Počet hodin týdně	9,5
Celkový počet hodin	304
Vyučován v ročníku	První, druhý, třetí
Cíl předmětu	Cílem předmětu je předat žákům vědomosti potřebné k přípravám a samotné výrobě základních cukrářských těst, jemného pečiva, hmot, náplní, polev a krémů. Žáci získají znalost o technologických postupech, přípravě, tvarování, tepelná úprava, pečení, vaření, smažení, dohotovení, zdobení a servírování cukrářských výrobků, jejich uchování, možnostech uskladnění, balení a expedici.
Charakteristika učiva	Obsah učiva vychází ze vzdělávací oblasti RVP – Cukrářská výroba, Technická a Technologická příprava. V prvním ročníku se žáci seznámí s předpisy, bezpečností a hygienou práce, technologickým názvoslovím, prodejem výrobků, historií cukrářské výroby, cukernými roztoky, náplněmi, polevami, pevnými tukovými těsty. Ve druhém ročníku jsou zařazena další těsta zpracovávaná v cukrářské výrobě jako pálená hmota, listové a plundrové těsto, kynutá těsta, šlehaná a třená a jádrové hmoty, smetanové výrobky a náplně. Ve třetím ročníku žáci poznají restaurační moučnický, současné moderní trendy ve výrobě, ozdoby a techniky zdobení, oplatky a zmrzliny. Obsah učiva mezipředmětově souvisí s předměty Suroviny a výživa, Technická příprava, Výtvarná příprava a Odborný výcvik.
Výukové strategie	Metody: slovní, informačně receptivní, reproduktivní, problémového výkladu, heuristická, induktivní postup, deduktivní postup, rozborové, situační, inscenační, didaktické hry. Formy: individuální a individualizovaná, skupinová, frontální, exkurze.
Hodnocení žáků	Žáci jsou hodnoceni průběžně po celou dobu školního roku, slovně i numericky. Vědomosti a dovednosti jsou hodnoceny ústní a písemnou zkouškou. Hodnotí se aktivní přístup i postoj k plnění studijních povinností. Kritéria hodnocení se řídí platným zněním Školního řádu OŠVS, Pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání.
Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí	Předmět Technologie rozvíjí klíčové kompetence k učení a k řešení problémů, dále sociální a komunikativní kompetence, díky nimž se žáci naučí: <ul style="list-style-type: none"> – využívat efektivní způsoby učení – zvládnout hodnocení svých výkonů – umět řešit problémy v osobní i pracovní sféře – pracovat samostatně i v týmu – přijímat a plnit svěřené úkoly – přizpůsobovat se změnám – umět svá řešení obhajovat – orientovat se na trhu práce a znal své uplatnění

<p>Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat</p>	<p>Klíčové kompetence:</p> <ul style="list-style-type: none"> – mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, ovládat práci s textem, porozumět mluvenému projevu, využívat k učení informační zdroje, znát možnosti dalšího vzdělávání – vyjadřovat se přiměřeně k obsahu učiva a získat pozitivní vztah k učení a vzdělání – získat schopnost hodnotit výsledky své pracovní činnosti podle cílových hodnot, – splnit zadané úkoly v pracovním kolektivu i samostatné činnosti – získávat představu o uplatnění v oboru a zhodnotit možnosti pro další uplatnění, – jednat samostatně, dodržovat zákony, jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování <p>V rámci výuky dochází k realizaci průřezových témat:</p> <p>Člověk a životní prostředí</p> <ul style="list-style-type: none"> – chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje, správně nakládat s odpady, využívat úsporné spotřebiče a postupy – Občan v demokratické společnosti – vážit si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažit se je chránit a zachovat pro budoucí generace <p>Člověk a svět práce</p> <ul style="list-style-type: none"> – naučit se formulovat své profesní cíle, plánovat a cílevědomě vytvářet profesní kariéru podle svých potřeb a schopností <p>Informační a komunikační technologie</p> <ul style="list-style-type: none"> – pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
--	---

1. ročník

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	112
<ul style="list-style-type: none"> – popíše historii cukrářské výroby – dodržuje všeobecné ustanovení BOZP a požární prevence – uvede zásady osobní hygieny a hygieny při práci s potravinami a význam sanitace provozoven – vysvětlí význam přepočtu surovinových norem – zvládá přepočty technologických norem u jednotlivých receptur 	<p>Technologie</p> <ul style="list-style-type: none"> – historie cukrářské výroby – bezpečnost práce a ochrana zdraví, hygiena a sanitace v cukrářských provozech – prodej potravinářských výrobků – technologické názvosloví – význam normování – přepočty surovinových norem cukrářských výrobků 	12
<ul style="list-style-type: none"> – uvede charakteristiku cukerných rozvarů – popíše postup přípravy cukerných roztoků – uvede způsoby zjišťování teplot u jednotlivých rozvarů – vysvětlí postup výroby jednotlivých cukerných hmot 	<p>Cukerné roztoky</p> <ul style="list-style-type: none"> – charakteristika cukerných rozvarů – příprava cukerných roztoků – cukerné hmoty, karamel, griliášová hmota, krokantová pasta, kulér, fondán 	15
<ul style="list-style-type: none"> – uvede charakteristiku a rozdělení náplní – objasní rozdíl mezi jednotlivými druhy podle trvanlivosti – popíše postup přípravy jednotlivých náplní 	<p>Náplně</p> <ul style="list-style-type: none"> – charakteristika a rozdělení náplní – trvanlivé náplně – trvanlivější náplně – méně trvanlivé náplně – náplně k rychlé spotřebě – náplně na pečení 	20
<ul style="list-style-type: none"> – uvede význam a rozdělení plev – vysvětlí postup přípravy jednotlivých plev 	<p>Polevy</p> <ul style="list-style-type: none"> – charakteristika plev – cukrové polevy – čokoládové polevy – tukové polevy – želé polevy 	16
<ul style="list-style-type: none"> – popíše charakteristiku a druhy pevných tukových těst – uvede jednotlivé suroviny a jejich úpravu – popíše zadělávání a tvarování pevných tukových těst – vysvětlí postup přípravy jednotlivých druhů těst – zvládá přepočty technologických norem u jednotlivých receptur 	<p>Pevná tuková těsta</p> <ul style="list-style-type: none"> – charakteristika pevných tukových těst – druhy pevných tukových těst – suroviny, zadělávání a tvarování – linecké těsto – linecké těsto třené – vaflové těsto – křehké těsto – slané a sýrové těsto – normování 	26
<ul style="list-style-type: none"> – popíše výrobu čajového pečiva, vhodné náplně – vysvětlí výrobu pařížského pečiva 	<p>Čajové a pařížské pečivo</p> <ul style="list-style-type: none"> – čajové pečivo – pařížské pečivo 	10

<ul style="list-style-type: none"> – zvládá přepočty technologických norem u jednotlivých receptur 	<ul style="list-style-type: none"> – normování 	
<ul style="list-style-type: none"> – charakterizuje medové těsto – uvede suroviny a jejich úpravu pro přípravu medového těsta – popíše postup přípravy perníkového těsta – vyjmenuje výrobky z perníkového těsta – zvládá přepočty technologických norem u jednotlivých receptur 	<p>Medové těsto</p> <ul style="list-style-type: none"> – charakteristika medového těsta – výběr a úprava surovin – příprava perníkového těsta – výrobky z perníkového těsta – - normování 	13

2. ročník

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	112
<ul style="list-style-type: none"> – popíše pálenou hmotu – uvede vhodné suroviny – popíše přípravu pálené hmoty a její tvarování – vyjmenuje výrobky z pálené hmoty a vhodné náplně a polevy pro tyto výrobky – zvládá přepočty technologických norem u jednotlivých receptur výroby pálené hmoty 	<p>Pálená hmota</p> <ul style="list-style-type: none"> – charakteristika pálené hmoty – suroviny – příprava pálené hmoty – výrobky z pálené hmoty – přepočet surovinových norem pro výrobu výrobků z pálené hmoty 	15
<ul style="list-style-type: none"> – popíše listové těsto – uvede suroviny pro přípravu listového těsta – vysvětlí postup přípravy listového těsta – vyjmenuje výrobky z listového těsta a vhodné náplně a polevy pro určitý výrobek – zvládá přepočty technologických norem u jednotlivých receptur výroby listového těsta 	<p>Listové těsto</p> <ul style="list-style-type: none"> – charakteristika listového těsta – suroviny – příprava listového těsta – výrobky z listového těsta – přepočet surovinových norem pro výrobu výrobků z listového těsta 	18
<ul style="list-style-type: none"> – charakterizuje kynuté těsto – vyjmenuje suroviny pro přípravu těsta – popíše postup přípravy kynutého těsta – vyjmenuje a popíše výrobky z kynutého těsta – uvede postup přípravy kynutého těsta plundrového a druhy výrobků – zvládá přepočty technologických norem u jednotlivých receptur kynutých výrobků 	<p>Kynuté těsto</p> <ul style="list-style-type: none"> – charakteristika kynutého těsta – suroviny – příprava kynutého těsta – výrobky z kynutého těsta – kynuté těsto plundrové – přepočet surovinových norem pro výrobu výrobků z kynutého těsta 	20
<ul style="list-style-type: none"> – uvede charakteristiku koloidního roztoku, pěny, podmínky šlehaní – uvede charakteristiku šlehaných hmot – druhy šlehaných hmot – suroviny pro přípravu šlehaných hmot – vyjmenuje jednotlivé druhy šlehaných hmot – popíše postup přípravy jednotlivých hmot – uvede výrobky z jednotlivých hmot – zvládá přepočty technologických norem u jednotlivých receptur výroby šlehaných hmot 	<p>Šlehané hmoty</p> <ul style="list-style-type: none"> – koloidní roztoky, charakteristika, pěna – charakteristika šlehaných hmot – druhy šlehaných hmot – suroviny na výrobu šlehaných hmot – lehká šlehaná hmota – nahříváná šlehaná hmota – šlehané hmoty s použitím rychlošlehačícího přípravku a moučných směsí – těžké šlehané hmoty – zvláštní druhy šlehaných hmot – přepočet surovinových norem pro výrobu výrobků jednotlivých šlehaných hmot 	30

<ul style="list-style-type: none"> – vyjmenuje suroviny pro přípravu třených hmot – popíše postup přípravy třené hmoty – uvede jednotlivé výrobky z třených hmot – zvládá přepočty technologických norem u jednotlivých receptur výroby třených hmot 	<p>Třené hmoty</p> <ul style="list-style-type: none"> – suroviny na výrobu třených hmot – výrobky z třených hmot – přepočet surovinových norem pro výrobu výrobků ze třených hmot 	5
<ul style="list-style-type: none"> – popíše jádrové hmoty – uvede suroviny pro přípravu jádrových hmot – vyjmenuje druhy jádrových hmot – vysvětlí postup přípravy jednotlivých hmot – uvede výrobky z jádrových hmot – zvládá přepočty technologických norem u jednotlivých receptur výroby jádrových hmot 	<p>Jádrové hmoty</p> <ul style="list-style-type: none"> – charakteristika jádrových hmot – suroviny – druhy jádrových hmot – příprava jádrových hmot – přepočet surovinových norem pro výrobu výrobků jádrových hmot 	12
<ul style="list-style-type: none"> – popíše zásady pro vyšlehání smetany a postup přípravy vařených i nevařených náplní – vyjmenuje smetanové výrobky – uvede speciální výrobky 	<p>Smetanové výrobky a náplně</p> <ul style="list-style-type: none"> – smetanové náplně – smetanové výrobky – speciální výrobky - kávové zrno, kokosový suk, chalva, turecký med 	12

3. ročník

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	80
<ul style="list-style-type: none"> – charakterizuje restaurační moučníky a uvede jejich tepelné úpravy – uvede druhy restauračních moučníků – vysvětlí jednotlivé technologické postupy – popíše současné moderní moučníky podávané v restauracích – zvládá přepočty technologických norem u jednotlivých receptur výroby jádrových hmot 	<p>Restaurační moučníky</p> <ul style="list-style-type: none"> – charakteristika restauračních moučníků – tepelné úpravy restauračních moučníků – druhy restauračních moučníků – technologických postupy – současné moderní moučníky podávané v restauracích – normování 	15
<ul style="list-style-type: none"> – uvede význam a rozdělení ozdob – popíše přípravu modelovacích hmot – uvede pomůcky potřebné k modelování – popíše výrobu jednotlivých druhů ozdob 	<p>Ozdoby v cukrářské výrobě</p> <ul style="list-style-type: none"> – význam a druhy ozdob – rozdělení ozdob – pomůcky potřebné k modelování ozdob – příprava modelovacích hmot 	4
<ul style="list-style-type: none"> – uvede charakteristiku zmrzlin – vyjmenuje suroviny pro přípravu zmrzlin – uvede druhy zmrzlin a hygienické zásady jejich výroby – vyjmenuje zmrzlinové speciality – uvede charakteristiku oplatek – uvede suroviny pro přípravu oplatek – - vyjmenuje druhy oplatek a popíše jejich výrobu 	<p>Zmrzliny, oplatky</p> <ul style="list-style-type: none"> – charakteristika zmrzliny – suroviny, druhy zmrzlin – zmrzlinové speciality – charakteristika oplatek – suroviny, druhy a výroba oplatek 	8
<ul style="list-style-type: none"> – popíše současné moderní trendy v gastronomii – uvede specifika současných trendů v cukrářské výrobě – charakterizuje Raw výrobky – uvede jejich výrobní postupy – vysvětlí výhody Raw cukrářských výrobků – exkurze do moderních cukráren/kaváren 	<p>Nové moderní trendy v gastronomii- cukrářská výroba</p> <ul style="list-style-type: none"> – charakteristika – současné trendy – raw výrobky– zdravý způsob stravování- nepečené výrobky 	6
<ul style="list-style-type: none"> – vysvětlí význam dietních výrobků – rozliší jednotlivé druhy diet – vyjmenuje výrobky vhodné pro určitý druh diety 	<p>Dietní výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> – význam dietních výrobků – výrobky diabetické – výrobky bezlepkové – výrobky pro žlučnickovou dietu – výrobky pro redukční dietu 	5

<ul style="list-style-type: none"> – uvede jednotlivé cukerné rozvary, jejich teploty, přípravu a použití – popíše postup přípravy jednotlivých náplní – uvede jednotlivá pevná tuková těsta, druhy a výrobu – popíše přípravu pálené hmoty a její tvarování – vyjmenuje výrobky z pálené hmoty a vhodné náplně a polevy pro tyto výrobky – vysvětlí postup přípravy listového těsta – vyjmenuje výrobky z listového těsta a vhodné náplně a polevy pro určitý výrobek – popíše postup přípravy kynutého těsta – vyjmenuje a popíše výrobky z kynutého těsta – uvede postup přípravy kynutého těsta listového plundrového a druhy výrobků – uvede suroviny pro přípravu šlehaných a třených hmot, vyjmenuje jednotlivé druhy šlehaných hmot a jejich technologické postupy – -popíše přípravu jádrových hmot, uvede ozdoby v cukrářské výrobě – uvede jednotlivé restaurační moučníky a jejich technologické postupy – vysvětlí význam dietních výrobků, rozliší jednotlivé druhy diet a vhodných výrobků k jednotlivým dietám – normování technologických postupů 	<p>Technologická příprava těst, hmot, náplní a polev</p> <ul style="list-style-type: none"> – cukerné roztoky – polevy – náplně – pevná tuková těsta, medové těsto – pálená hmota – listové těsto – kynuté těsto, plundrové těsto – šlehané hmoty, třené hmoty – jádrové hmoty – ozdoby v cukrářské výrobě – restaurační moučníky – dietní výrobky – normování 	<p>42</p>
---	--	------------------

Výtvarná příprava

Učební osnova	
Předmět	Výtvarná příprava
Počet hodin týdně	1
Celkový počet hodin	32
Vyučován v ročníku	První, druhý, třetí
Cíl předmětu	Předmět poskytuje dovednosti v oblasti výcviku ruky, oka, rozvoj motoriky a pohybových návyků. Přispívá k rozvoji paměti pro tvary, formy a vzory. Upevňuje schopnost v podobě náčrtu zachytit vlastní nápad. Důraz je kladen na techniku, pečlivost, trpělivost, čistotu a zručnost vytvoření vkusného výrobku
Charakteristika učiva	Předmět vychází z obsahového okruhu RVP cukrářská výroba a výtvarná příprava. Výuka se zaměřuje na nácvik a ztvárnění jednoduchých linií, nácvik písma, ztvárnění vlastních návrhů cukrářských výrobků. Podporuje cit pro harmonii barev.
Výukové strategie	Metody a formy výuky Metody - výklad a předvedení, využití výukového videa, následně žáci napodobují činnost učitele Formy - výuková hodina (cvičná) hromadná i skupinová ve třídě nebo cvičné dílně
Hodnocení žáků	Žáci jsou hodnoceni v průběhu celého školního roku slovně a numericky. Slovně jsou žáci hodnoceni v průběhu každé vyučovací hodiny za pečlivé zpracování úkolů. Numericky jsou žáci hodnoceni za samostatné vytvoření práce na zadané téma. Hodnotí se zejména přístup k plnění zadaných úkolů, pečlivost, samostatnost a dodržení jednotlivých technik. Žáci se učí kriticky hodnotit výsledky své práce. Kritéria hodnocení vycházejí ze Školního řádu školy.
Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí	Výuka směřuje k tomu, aby žáci pracovali pečlivě, upevnili si zdobící techniky a formovali vlastní nápady
Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat	Předmět přispívá k rozvoji klíčových kompetencí <ul style="list-style-type: none"> - k řešení problémů – dle svých schopností a možností samostatně řešit pracovní problémy, volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění činností - k pracovnímu uplatnění – dle svých možností a schopností využívat své odborné předpoklady pro uplatnění ve světě práce, mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti Aplikace průřezových témat <ul style="list-style-type: none"> - Občan v demokratické společnosti – schopnost diskutovat a jednat s lidmi, hledat optimální řešení - Člověk a životní prostředí – znalosti a dovednosti v souvislosti k principu udržitelnosti při pracovních činnostech - Člověk a svět práce – efektivní seberealizace, tvořivý přístup při vytváření profesní kariéry, výuka má význam pro rozvoj pečlivé a přesné práce žáků, která je v praktickém životě nezbytná - Informační a komunikační technologie – schopnost pracovat a orientovat se v informačních a komunikačních technologiích v souvislosti s oborem vzdělávání

1. Ročník

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	32
<ul style="list-style-type: none"> - Vysvětlí teorii barev - Popíše barevné palety 	<p>Barvy – harmonie barev</p> <ul style="list-style-type: none"> - Teorie barev - Barevné palety 	4
<ul style="list-style-type: none"> - Vytváří náčrty jednotahových prvků, linií, pásků obvyklým úchopem a úchopem pro sáček - Sestaví a zobrazí jednoduché ozdobné prvky, linie a pásky obvyklým úchopem a úchopem pro sáček - Vytváří náčrty vlastních návrhů jednoduchých ozdobných prvků, linií a pásků (tužkou, štětcem, sáčkem) 	<p>Nácvik jednotahových linií I.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nácvik jednotahových prvků, linií, pásků obvyklým úchopem (tužkou, štětcem) - Nácvik jednotahových prvků, linií, pásků úchopem pro sáček (tužkou, štětcem) - Sestavování jednoduchých ozdobných prvků, linií a pásků obvyklým úchopem (tužkou, štětcem) - Sestavování jednoduchých ozdobných prvků, linií a pásků úchopem pro sáček (tužkou, štětcem) - Vlastní návrhy jednoduchých ozdobných prvků, linií a pásků (tužkou, štětcem) - Procvičování jednotahových prvků, linií a pásků (tužkou, štětcem, sáčkem) 	8
<ul style="list-style-type: none"> - Ovládá techniku psaní hůlkového a psacího písma, rozestavení písmen a slov v ploše, obvyklým způsobem - Zobrazí ozdobné písmo, rozestavení písmen a slov v ploše, obvyklým způsobem - Ovládá a aplikuje techniku písma, rozestavení písmen a slov v ploše, způsobem pro sáček - Vytváří náčrty vlastního ztvárnění písma (tužkou, štětcem, sáčkem) 	<p>Nácvik písma I.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nácvik hůlkového písma, rozestavení písmen a slov v ploše, obvyklým úchopem (tužkou, štětcem) - Nácvik psacího písma obvyklým úchopem (tužkou, štětcem) - Nácvik ozdobného písma obvyklým úchopem (tužkou, štětcem) - Nácvik písma úchopem pro sáček (tužkou, štětcem) - Vlastní návrhy ztvárnění písma (tužkou, štětcem) - Procvičování písma (tužkou, štětcem, sáčkem) 	8
<ul style="list-style-type: none"> - Proveď náčrt základního dělení plochy kruhové, čtvercové, obdélníkové (tužkou) - Vypracuje náčrt jednotahových linií do uvedených ploch (tužkou) 	<p>Dělení plochy I.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Základní dělení plochy kruhové, čtvercové, obdélníkové - Skladba jednotahových linií do uvedených ploch (tužkou) 	6

<ul style="list-style-type: none"> - Navrhuje ztvárnění vlastních nákresů skladby jednotahových linií do uvedených ploch (tužkou, štětcem) - Rozvíjí vlastní kreativitu 	<ul style="list-style-type: none"> - Vlastní návrh skladby jednotahových linií do uvedených ploch (tužkou) 	
<ul style="list-style-type: none"> - Ovládá techniku náčrtu korpusu - Ztvárňuje korpus podle zadání i podle vlastních návrhů (tužkou) - Ztvárňuje různé cukrářské výrobky a využívá cit pro jejich barevné zobrazení a zdobení (tužkou, štětcem, sáčkem) 	<p>Ztvárnění cukrářských výrobků I.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Postup při nákresu korpusu - Nákres korpusu dle zadání - Nákres korpusu dle vlastního návrhu - Barevné nákresy různých cukrářských výrobků 	6

2. ročník

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	32
<ul style="list-style-type: none"> - Ovládá techniku náčrtu korpusu a jednotahové prvky a linie v ploše korpusu - Vytváří vlastní návrhy jednotahových prvků, linií v ploše korpusu, muffinů, perníčků (tužkou, štětcem) - Ztvárňuje stylizační zdobení v ploše korpusu (tužkou, štětcem, sáčkem) - Ztvárňuje zdobení korpusu prvky, liniemi (tužkou, štětcem) 	<p>Ztvárnění a zdobení cukrářských výrobků II.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jednotahové prvky, linie v ploše korpusu (tužkou, štětcem) - Vlastní návrhy jednotahových prvků, linií v ploše korpusu, muffinů, perníčků (tužkou, štětcem) - Stylizační zdobení (tužkou, štětcem) - Zdobení korpusu prvky, liniemi (tužkou, štětcem, sáčkem) 	6
<ul style="list-style-type: none"> - Ztvárňuje nákres zdobení pásků výrobků (tužkou, štětcem) - Zvládá stylizační zdobení pásků výrobků - Procvičí další techniky zdobení - Zobrazí vlastní návrhy pásků výrobků (tužkou, štětcem) 	<p>Zdobení pásků I.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zdobení pásků výrobků (tužkou, štětcem) - Stylizační zdobení (tužkou, štětcem) - Další techniky zdobení - Zdobení vlastních návrhů pásků výrobků (tužkou, štětcem, sáčkem) 	8
<ul style="list-style-type: none"> - Ovládá dělení plochy kruhové, čtvercové, obdélníkové, srdcové, symetrické a asymetrické - Vytváří vkusnou skladbu linií do uvedených ploch podle zadání i vlastních návrhů - Procvičí dělení ploch dortovým nožem 	<p>Dělení plochy korpusů II.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dělení plochy kruhové, čtvercové, obdélníkové, srdcové - Symetrické a asymetrické dělení ploch - Estetická skladba linií do uvedených ploch podle zadání (tužkou, štětcem) - Estetická skladba linií do uvedených ploch podle vlastních návrhů (tužkou, štětcem) - Nácvik dělení ploch dortovým nožem 	8
<ul style="list-style-type: none"> - Ovládá zobrazit písmo v ploše korpusu - Vytváří různé typy písma podle vlastního návrhu kompozice - Dokáže zobrazit písmo v ploše korpusu podle zadání a podle vlastních návrhů (tužkou, štětcem) <p>(tužkou, štětcem, sáčkem)</p>	<p>Písmo II.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Písmo v ploše korpusu (tužkou, štětcem) - Využití různých typů písma – vlastní návrh kompozice (tužkou, štětcem) - Zobrazení písma v ploše korpusu podle zadání (tužkou, štětcem) - Zobrazení písma v ploše korpusu dle vlastních návrhů (tužkou, štětcem) - Procvičování písma v ploše korpusu (tužkou, štětcem, sáčkem) 	10

3. ročník

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	32
<ul style="list-style-type: none"> - Zvládá figurální kresbu do plochy korpusu - Vytváří vlastní návrhy kresby figury v ploše korpusu (tužkou) 	<p>Prvky zdobení – figura, předměty</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nácvik figurální kresby (tužkou, štětcem) - Stylizační kresba figury, předmětu v korpusu a plátů - způsob zjednodušeného zobrazení (tužkou, štětcem) - Návrhy stylizační kresby v ploše korpusu (tužkou, štětcem) - Procvičování a zdokonalování kresby figury, stylizační kresby (tužkou, štětcem) - Procvičování a zdokonalování kresby korpusu a jeho zdobení (tužkou, štětcem) - Procvičování zdobení výrobků (tužkou, štětcem, sáčkem) 	10
<ul style="list-style-type: none"> - Ovládá práci s modelovací hmotou podle předlohy i vlastních návrhů - Zvládá práci s 3D formou na zdobení 	<p>Prvky zdobení 3D</p> <ul style="list-style-type: none"> - Práce s modelovací hmotou - ozdobné prvky a detailní zdobení (plastelína, fondán, marcipán) - Práce s modelovací hmotou - ozdobné prvky a detailní zdobení dle zadání (plastelína, fondán, marcipán) - Práce s modelovací hmotou - ozdobné prvky a detailní zdobení dle vlastních návrhů (plastelína, fondán, marcipán) - Procvičování s 3D formou na zdobení (plastelína, cukrářská flexibilní hmota, čokoláda, marcipánem, karamel) 	8
<ul style="list-style-type: none"> - Ovládá barevné zdobení pásků podle zadání i podle vlastních návrhů kompozice (tužkou, štětcem, sáčkem) - Esteticky ztvárňuje a zdobí cukrářských výrobků (tužkou, štětcem, sáčkem) 	<p>Kompozice zdobení a písma</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kompozice podle zadání - zdobení pásků a plochy výrobků (tužkou, štětcem) - Vlastní návrhy kompozice - zdobení pásků a plochy výrobků (tužkou, štětcem) - Barevná kompozice podle zadání zdobení pásků a plochy výrobků (tužkou, štětcem) 	10

	<ul style="list-style-type: none"> - Procvičování a zdokonalování zdobení pásků a plochy výrobků (tužkou, štětcem, sáčkem) 	
<ul style="list-style-type: none"> - Zvládá barevné zdobení pásků podle zadání i vlastních návrhů kompozice atypických tvarů korpusů (tužkou, štětcem, sáčkem) 	<p>Kompozice atypických tvarů korpusů</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kompozice podle zadání - zdobení pásků a plochy výrobků (tužkou, štětcem) - Barevná kompozice dle vlastních návrhů zdobení pásků a plochy výrobků (tužkou, štětcem) 	4

5.3 Odborný výcvik

Učební osnova	
Předmět	Oborný výcvik
Počet hodin týdně	54
Celkový počet hodin	1728
Vyučován v ročníku	První, druhý, třetí
Cíl předmětu	Cílem předmětu je předat žákům znalosti a dovednosti potřebné k přípravám a samotné výrobě základních cukrářských těst, jemného pečiva, hmot, náplní, polev a krémů. Žáci získají znalost o technologických postupech, přípravě, tvarování, jednotlivých tepelných úpravách jako je pečení, vaření, smažení, dohotovení, zdobení a servírování cukrářských výrobků, jejich uchování, možnostech uskladnění, balení, expedici a prodeje cukrářských výrobků.
Charakteristika učiva	Obsah učiva vychází ze vzdělávací oblasti RVP – Cukrářská výroba, Technická a Technologická příprava. V prvním ročníku se žáci seznámí s předpisy, bezpečností a hygienou práce, prodejem výrobků, cukernými roztoky, náplněmi, polevami, pevnými tukovými těsty. Ve druhém ročníku jsou zařazena další těsta zpracovávaná v cukrářské výrobě jako pálená hmota, listové a plundrové těsto, kynutá těsta, šlehané, třené a jádrové hmoty, smetanové výrobky a náplně. Ve třetím ročníku žáci poznají restaurační moučníky, současné moderní trendy v cukrářské výrobě, ozdoby a různé techniky zdobení, oplatky, zmrzliny, zmrzlinové speciality. Obsah učiva mezipředmětově souvisí s předměty Technologie, Suroviny a výživa, Technická příprava, Výtvarná příprava.
Výukové strategie	Metody: slovní, výklad, přednáška, kladení otázek, informačně receptivní, výklad reproduktivní, didaktické hry, komplexní, diskuze, názorně demonstrační, napodobování, aktivizující, diskuze, řešení problému, situace z reálného života a profesní praxe Formy: individuální a individualizovaná, skupinová, hromadná, v odborné učebně, na pracovišti zaměstnavatele, výuková hodina, odborný výcvik, exkurze.
Hodnocení žáků	Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok, slovně, prakticky i numericky. Vědomosti a dovednosti jsou hodnoceny ústní a písemnou zkouškou. Hodnotí se aktivní přístup i postoj k plnění studijních povinností. Kritéria hodnocení se řídí platným zněním Školního řádu OŠVS, Pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání.
Cíle vzdělávání v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí	Předmět Odborný výcvik rozvíjí klíčové kompetence k učení a k řešení problémů, dále sociální a komunikativní kompetence, díky nimž se žáci naučí: <ul style="list-style-type: none"> – využívat efektivní způsoby učení – zvládnout hodnocení svých praktických dovedností – umět řešit problémy v osobní i pracovní sféře – pracovat samostatně i v týmu – přijímat a plnit svěřené úkoly – přizpůsobovat se změnám – umět svá řešení obhajovat – orientovat se na trhu práce a znát své uplatnění
Popis přínosu předmětu k rozvoji klíčových	Klíčové kompetence: <ul style="list-style-type: none"> – mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, ovládat práci s textem, porozumět mluvenému projevu, využívat k učení informační zdroje, znát možnosti dalšího vzdělávání

kompetencí a aplikaci průřezových témat	<ul style="list-style-type: none"> – vyjadřovat se přiměřeně k obsahu učiva a získat pozitivní vztah k učení a vzdělání – získat schopnost hodnotit výsledky své pracovní činnosti podle cílových hodnot, – splnit zadané úkoly v pracovním kolektivu i samostatné činnosti – získávat představu o uplatnění v oboru a zhodnotit možnosti pro další uplatnění, – jednat samostatně, dodržovat zákony, jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování <p>V rámci výuky dochází k realizaci průřezových témat:</p> <p>Člověk a životní prostředí</p> <ul style="list-style-type: none"> – chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje, správně nakládat s odpady, využívat úsporné spotřebiče a postupy – Občan v demokratické společnosti – vážit si materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažit se je chránit a zachovat pro budoucí generace – Člověk a svět práce – naučit se formulovat své profesní cíle, plánovat a cílevědomě vytvářet profesní kariéru podle svých potřeb a schopností – Informační a komunikační technologie – pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
--	---

1. ročník

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	480
<ul style="list-style-type: none"> – dodržuje bezpečnost a hygienu práce – orientuje se na pracovišti odborného výcviku 	<p>Bezpečnost a hygiena práce</p> <p>Bezpečnost a hygiena práce</p> <p>Seznámení s pracovištěm</p>	30
<ul style="list-style-type: none"> – obsluhuje a udržuje v čistotě stroje a zařízení v cukrářském provozu – orientuje se v základní údržbě – provádí běžný úklid potravinářského provozu a dodržuje bezpečnost práce a hygienu práce 	<p>Příprava pracoviště na provoz</p> <p>Hygiena zařízení</p> <p>Nádobí a náčiní</p> <p>Úklid pracoviště</p> <p>Seznámení s obsluhou strojů a zařízení</p>	24
<ul style="list-style-type: none"> – provádí jednoduché technologické výpočty – normuje – navažuje a odměruje potřebné množství surovin. – hospodárně využívá suroviny a pomocné materiály – orientuje se ve skladování potravin 	<p>Příprava surovin ke zpracování</p> <p>Vážení, měření</p> <p>Hospodaření se surovinou – normování</p> <p>Hodnocení jakosti výrobků, výtěžnost</p> <p>Hygiena skladování potravin</p>	36
<ul style="list-style-type: none"> – plní, drží a čistí sáčky – používá hladké i řezané trubičky – ovládá roztírání a omazávání pomocí roztíracího nože 	<p>Cvičné práce z hmot na stříkání</p> <p>Příprava cvičné hmoty</p> <p>Plnění, držení sáčku, čištění sáčku</p> <p>Stříkání hladkou a řezanou trubičkou</p> <p>Roztírání hmoty roztíracím nožem</p> <p>Cvičné omazávání dortů</p>	60
<ul style="list-style-type: none"> – připravuje cukerné roztoky a taví cukr pro různé technologické použití – zjišťuje hustotu cukerného roztoku pomocí ručních zkoušek i teploměru 	<p>Úprava cukru vařením</p> <p>Vaření a tavení cukru</p> <p>Karamel, griliáš, kulér</p> <p>Fondánová hmota</p> <p>Ruční zkoušky vařeného cukru</p>	42
<ul style="list-style-type: none"> – ovládá přípravu základních krémů – náplní: trvanlivých, trvanlivějších, méně trvanlivých, náplní pro rychlou spotřebu – správně volí přísady na dochucování krémů – ovládá přípravu náplní na pečení – dodržuje hygienické zásady při přípravě náplní 	<p>Příprava náplní</p> <p>Rozdělení náplní</p> <p>Trvanlivé a trvanlivější náplně</p> <p>Méně trvanlivé náplně</p> <p>Náplně pro rychlou spotřebu</p> <p>Náplně na pečení</p>	90

	Dodržování hygieny při přípravě náplní	
<ul style="list-style-type: none"> – zvládá přípravu polev a úpravu polev – techniku polévání – volí správné použití polev 	Příprava polev Rozdělení polev Poleva fondánová Poleva čokoládová Poleva agarová	60
<ul style="list-style-type: none"> – zvládá úpravu surovin a přípravu pevných těst – ovládá strojní i ruční přípravu pevných těst – zvládá tvarování, pečení a dohotovení výrobků a pevných těst – volí vhodné náplně – dokáže kombinovat druhy čajového pečiva – zvládá technologický postup přípravy tvarohových a slaných těst – dodržuje hygienu při přípravě výrobků 	Příprava pevných těst a výrobků Druhy pevných těst Linecké těsto, výrobky z lineckého těsta Vaflové těsto, výrobky z vaflového těsta Třené lineckého těsta, výrobky Čajové pečivo Tvarohové těsto, sýrové těsto, výrobky	84
<ul style="list-style-type: none"> – zvládá úpravu surovin přípravu těsta – ovládá tvarování těsta, pečení těsta – připravuje vhodné náplně dle receptura sesazuje výrobky – uplatňuje estetické hledisko při zdobení výrobků a vhodně zabalí výrobky 	Příprava medového těsta Příprava surovin Příprava těsta Tvarování, pečení Sesazování, potahování a zdobení hotových výrobků	54

2. ročník

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	560
<ul style="list-style-type: none"> – dodržuje bezpečnost a hygienu práce – orientuje se na pracovišti odborného výcviku 	<p>Bezpečnost a hygiena práce</p> <p>Bezpečnost a hygiena práce</p> <p>Seznámení s pracovištěm</p>	21
<ul style="list-style-type: none"> – ovládá přípravu pálené hmoty – zvládá tvarování výrobků pomocí sáčku – volí správnou teplotu pečení – vybere a správně připraví vhodné náplně do výrobků – ovládá úpravu polev k dohotovení výrobků 	<p>Pálená hmota</p> <p>Příprava pálené hmoty</p> <p>Zpracování a pečení pálené hmoty</p> <p>Příprava výrobků včetně náplní a polev</p> <p>Žlutkový věneček, větrník karamelový, banánek kávový</p> <p>vady pálené hmoty</p>	70
<ul style="list-style-type: none"> – vybere a upraví vhodné suroviny – připraví tukovou kostku a vodánek – zvládá rozvalování a překládání těst – správně tvaruje těsto podle druhu výroku – připravuje vhodné náplně a polevy – dokáže vysvětlit rozdíl mezi listovým těstem a plundrovým těstem 	<p>Listové těsto, plundrové těsto</p> <p>Výběr a úprava surovin</p> <p>Příprava těsta, rozvalování a překládání těsta</p> <p>Pečení listového těsta</p> <p>Výrobky z listového těsta včetně náplní a polev</p> <p>Výběr a úprava surovin na plundrové těsto</p> <p>Výrobky z plundrového těsta včetně náplní</p>	91
<ul style="list-style-type: none"> – správně volí potřebné suroviny a technologický postup při přípravě těsta – připravuje náplně podle receptur – ovládá tvarování těsta (vánočka), zdobení a plnění (koláče, buchty) – správně volí dobu kynutí a teplotu pečení 	<p>Kynuté těsto</p> <p>Suroviny na přípravu těsta</p> <p>Příprava kvásku</p> <p>Příprava těsta podle množství použitého tuku a druhu výrobku</p> <p>Kynutí, tvarování, pečení výrobků</p> <p>Druhy výrobků a náplní</p>	63
<ul style="list-style-type: none"> – ovládá tvarování hmot stříkáním i roztíráním – volí správnou teplotu i čas pečení – správně volí a připraví a ochutí náplně – dohotovuje výrobky – zvolí vhodné estetické dohotovení výrobků 	<p>Šlehané hmoty – lehké</p> <p>Šlehání žloutků a bílků</p> <p>Nahřívání a šlehání vajec</p> <p>Mísení lehkých šlehaných hmot</p> <p>Tvarování korpusů, plátů z lehkých šlehaných hmot</p> <p>Pečení šlehaných hmot</p>	70

	Druhy výrobků Příprava náplní a polev	
<ul style="list-style-type: none"> – ovládá přípravu hmoty na laskonky, vaničky, sněhové hmoty – ovládá tvarování: roztíráním, stříkáním, plnění do formiček – připraví bezé hmotu a správně tvaruje roztíráním – správně volí teplotu pečení u jednotlivých výrobků – připravuje náplně do výrobků a správně dohotovuje výrobky 	Šlehané hmoty – zvláštní Suroviny Sněhová hmota Laskonkou hmota Bezé hmota Hmota na vaničky	70
<ul style="list-style-type: none"> – ovládá přípravu těžké šlehané hmoty (Sachrova hmota) – připraví třenou hmotu – ovládá tvarování do forem a pečení výrobků – zvolí a připraví vhodné náplně a polevy – esteticky dohotoví výrobky 	Šlehané hmoty těžké, třené hmoty Příprava surovin Šlehání, mísení hmot, Tvarování, pečení hmot Výrobky z těžkých šlehaných hmot a třených hmot	70
<ul style="list-style-type: none"> – připraví jádrovou hmotu – vhodně volí tvarování a pečení jádrové hmoty podle druhu výrobků – zvolí správně náplně a polevy podle výrobků – esteticky dohotoví výrobek 	Jádrové hmoty Suroviny na přípravu Příprava hmot Tvarování a pečení korpusů Konečná úprava výrobků	70
<ul style="list-style-type: none"> – ovládá přípravu smetanových náplní lehkých i těžkých – připraví výrobky s použitím smetanových náplní – ovládá přípravu korpusů smetanových výrobků – má základní představu druhů nepečených výrobků – ovládá přípravu nejpoužívanějších nepečených výrobků 	Smetanové výrobky, náplně a speciální nepečené výrobky Smetanové náplně lehké, těžké Výrobky s použitím smetanových náplní – dorty Jemné smetanové výrobky – kávové zrno Kokosové výrobky – kokosový kmen Orientální cukrovinky – Košický med, Turecký med Želé výrobky	35

3. ročník

Výsledky vzdělávání žáka	Učivo	688
<ul style="list-style-type: none"> – dodržuje bezpečnost a hygienu práce – orientuje se na pracovišti odborného výcviku 	<p>Bezpečnost a hygiena práce</p> <p>Bezpečnost a hygiena práce</p> <p>Seznámení s pracovištěm</p>	21
<ul style="list-style-type: none"> – vysvětlí a popíše základní postupy přípravy moučníků – ovládá přípravu litých těst, kynutých těst, náplní – orientuje se v trendech podávání restauračních moučníků teplých i studených 	<p>Restaurační moučníky</p> <p>Rozdělení moučníků</p> <p>Teplé moučníky pečené, vařené, smažené</p> <p>Studené moučníky</p> <p>Litá těsta</p> <p>Kynutá těsta</p> <p>Náplně</p> <p>Servírování moučníků</p>	150
<ul style="list-style-type: none"> – ovládá přípravu modelovací hmoty mléčné a modeluje z ní ozdoby – orientuje se v práci s alternativami modelovacích hmot – -připraví ozdoby z čokolády – nastříká ozdobu z máslového krému i čokoládové polevy – ovládá používání bílkové glazury – vhodné používá ozdoby z ovoce 	<p>Příprava ozdob z různých surovin</p> <p>Modelovací hmoty</p> <p>Čokoládové ozdoby</p> <p>Ovocné ozdoby</p> <p>Ozdobu z krému a polev</p>	73
<ul style="list-style-type: none"> – má základní představu o přípravě smetanových a ovocných zmrzlin – dokáže popsat servírování zmrzlin a jejich zdobení – zná základní hygienické pravidla pro přípravu zmrzlin – má základní povědomí o přípravě a použití oplatek 	<p>Příprava zmrzlin, oplatky</p> <p>Rozdělení zmrzlin</p> <p>Poháry</p> <p>Zdobení</p> <p>Hygiena přípravy</p> <p>Druhy a výroba oplatek</p>	70
<ul style="list-style-type: none"> – má základní představu o současných cukrářských výrobcích – používá a kombinuje nové náplně a polevy – využívá současné moderní přístroje – popíše alternativy servírování 	<p>Současné trendy v cukrářské výrobě</p> <p>Současné trendy náplní a polev</p> <p>Variety přípravy současných zákusků a výrobků</p>	35
<ul style="list-style-type: none"> – volí vhodné suroviny k přípravě dietních výrobků – má povědomí o různých dietních směrech – dokáže vyjmenovat výrobky vhodné pro určitý druh diet 	<p>Příprava dietních výrobků</p> <p>Suroviny</p> <p>Výroba hmot a těst</p> <p>Tvarování, pečení, plnění dietních výrobků</p>	63

<ul style="list-style-type: none"> – dovede hodnotit kvalitu cukr. výrobků – zvolí správný druh obalu – správně zvolí skladování hotových výrobků – dokáže popsat způsob přepravy cukr. výrobků 	<p>Hodnocení kvality cukr. výrobků, balení, skladování</p> <p>Hodnocení jakosti výrobků</p> <p>Balení výrobků</p> <p>Skladování</p>	63
<ul style="list-style-type: none"> – má povědomí o evidenci surovin a materiálu – zná základní pravidla prodeje výrobků – ovládá balení výrobků 	<p>Evidence skladu</p> <p>Způsob evidence skladu</p> <p>Způsob skladování</p> <p>Prodej zboží</p>	63
<ul style="list-style-type: none"> – dokáže popsat složení jednotlivých výrobků – správně volí náplně a dohotovení jednotlivých výrobků – zvolí vhodnou estetickou úpravu při dohotovení výrobků 	<p>Šlehané hmoty – výrobky</p> <p>Výrobky ze šlehaných hmot</p> <p>Druhy korpusů</p> <p>Náplně do výrobků ze šlehaných hmot</p> <p>Dohotovení výrobků</p>	75
<ul style="list-style-type: none"> – vysvětlí rozdíl mezi kynutým a plundrovým těstem – ovládá tvarování výrobků a plnění výrobků včetně přípravy náplní dle receptur 	<p>Plundrové a kynuté těsto</p> <p>Příprava těst</p> <p>Druhy výrobků</p> <p>Náplně do výrobků</p>	75