

Název ŠVP: Pekař č. j.: HOREGAS/TRV/379/2022  
Kód a název oboru vzdělání: Pekař 29-53-H/01  
Střední škola hotelnictví, řemesel a gastronomie, Trutnov, p. o.  
Platnost ŠVP: od 1. 9. 2022



# ŠVP PEKAŘ

**č. j.: HOREGAS/TRV/379/2022**

## Obsah

1. Úvodní identifikační údaje .....	3
1.1 Základní údaje o škole .....	3
1.2 Identifikační údaje oboru.....	4
2 PROFIL ABSOLVENTA ŠVP.....	4
2.1 Základní identifikační údaje.....	4
2.2 Popis uplatnění absolventa v praxi.....	4
2.3 Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání, stupeň z dosaženého vzdělání.....	7
3 CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU .....	7
3.1 Organizace výuky.....	7
3.2 Zdroje a kritéria hodnocení žáků .....	8
3.3 Jiné formy vzdělávání .....	12
3.3.1 Vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu .....	12
3.3.2 Pomaturitní studium .....	12
3.3.3 Vzdělávání podle zákona 179/2006 Sb., o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání a o změně některých zákonů (zákon o uznávání výsledků dalšího vzdělávání) .....	12
3.3.4 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných .....	12
3.4 Realizace BOZP a PO .....	13
3.4.1 Bezpečnost žáků.....	13
3.5 Podmínky přijímání žáků ke vzdělávání.....	14
3.6 Závěrečná zkouška.....	14
4 Začlenění průřezových témat.....	14
5 UČEBNÍ PLÁN.....	17
5.1 Identifikační údaje .....	17
5.2 PŘEHLED ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ v RVP do ŠVP.....	17
5.3 Ročníkový učební plán .....	18
6 UČEBNÍ OSNOVY .....	20
6.1 Učební osnova předmětu Český jazyk .....	20
6.2 Učební osnova předmětu Cizí jazyk.....	26
6.2.1 Učební osnova předmětu Anglický jazyk.....	26
6.3 Učební osnova předmětu Občanská nauka .....	32
6.4 Přírodovědné vzdělávání .....	39
6.4.1 Učební osnova předmětu Ekologie .....	40
6.4.2 Učební osnova předmětu Fyzika .....	44
6.4.3 Učební osnova předmětu Chemie.....	48
6.5 Matematické vzdělávání.....	50
6.5.1 Učební osnova předmětu Matematika .....	50
6.6 Učební osnova předmětu Literární výchova.....	56
6.7 Učební osnova předmětu Tělesná výchova .....	60
6.8 Učební osnova předmětu Informační a komunikační technologie.....	64
6.9 Učební osnova předmětu Ekonomika.....	68
6.10 Technická a technologická příprava .....	71
6.10.1 Učební osnova předmětu Odborné kreslení.....	71
6.10.2 Učební osnova předmětu Suroviny.....	<b>Chyba! Záložka není definována.</b>
6.10.3 Učební osnova předmětu Technologie .....	77
6.11 Odbyt a výroba .....	84
6.11.1 Učební osnova předmětu Odborný výcvik.....	84
7 Podmínky realizace ŠVP .....	92
7.1 Materiální podmínky .....	92
7.2 Personální podmínky .....	92
7.3 Spolupráce se sociálními partnery.....	92
8 Vlastní hodnocení školy .....	93
9 Kolektiv autorů ŠVP.....	93

## 1. Úvodní identifikační údaje

### 1.1 Základní údaje o škole

Název: **Střední škola hotelnictví, řemesel a gastronomie, Trutnov, příspěvková organizace**

Sídlo: 541 01 Trutnov, Volanovská 243  
Odloučené pracoviště: 549 57 Teplice nad Metují, Střmenské podhradí 218  
Zřizovací listina: č. j.: KUKHK-39910/SM/2017 IČ: 06 668 224  
Právní forma: příspěvková organizace  
Druh školy: střední škola

Činnost školy:

#### **Střední škola**

Kapacita: 730 žáků IZO: 000 529 681  
Místo vzdělávání: Volanovská 243, 541 01 Trutnov  
Střmenské podhradí 218, 549 57 Teplice n. M.

#### **Domov mládeže**

Kapacita DM: 120 lůžek IZO: 110 020 146  
Místo poskytovaných služeb:  
Úpická 160, Horní Předměstí, Trutnov  
Střmenské podhradí 218 a 220, Teplice n. M.

#### **Školní jídelna**

Kapacita ŠJ: 540 jídel IZO: 110 020 138  
Místo poskytovaných služeb:  
Volanovská 243, Trutnov  
Střmenské podhradí 218 a 220, Teplice n. M.

Zřizovatel:

Královéhradecký kraj  
Pivovarské náměstí 1245  
500 03 Hradec Králové IČ: 70 889 546

Ředitelka školy: Ing. Petra Jansová, Meziměstí, Jetřichov 39

Adresa pro dálkový přístup: [www.horegas.cz](http://www.horegas.cz)

E-mail:

[skola@horegas.cz](mailto:skola@horegas.cz), [sekretariat@horegas.cz](mailto:sekretariat@horegas.cz)

obory vzdělání:

1. 65-41-L/51	denní/2 roky	Gastronomie
2. 65-51-H/01	denní/3 roky	Kuchař-číšník
3. 65-42-M/01	denní/4 roky	Hotelnictví
4. 29-53-H/01	denní/3 roky	Pekař
5. 29-54-H/01	denní/3 roky	Cukrář
6. 33-56-H/01	denní/3 roky	Truhlář

Název ŠVP: Pekař č. j.: HOREGAS/TRV/379/2022  
Kód a název oboru vzdělání: Pekař 29-53-H/01  
Střední škola hotelnictví, řemesel a gastronomie, Trutnov, p. o.  
Platnost ŠVP: od 1. 9. 2022

7.	36-64-H/01	denní/3 roky	Tesař
8.	36-52-H/01	denní/3 roky	Instalatér
9.	36-67-H/01	denní/3 roky	Zedník
10.	33-56-H/01	denní/3 roky	Truhlář

## 1.2 Identifikační údaje oboru

**název školy:** Střední škola hotelnictví, řemesel a gastronomie, Trutnov, příspěvková organizace /HOREGAS)

**Kód a název oboru vzdělání:** Pekař 29-53-H/01

**RVP:** Zedník (vydalo MŠMT 28.6.2007, č.j. 12 698/2007-23)

**Název ŠVP:** Pekař

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

**Délka a forma vzdělávání:** tříleté, denní forma

**Platnost ŠVP:** školní vzdělávací program je účinný od 1. září 2022

## 2 PROFIL ABSOLVENTA ŠVP

### 2.1 Základní identifikační údaje

**název školy:** Střední škola hotelnictví, řemesel a gastronomie, Trutnov, příspěvková organizace /HOREGAS)

**Kód a název oboru vzdělání:** Pekař 29-53-H/01

**RVP:** Zedník (vydalo MŠMT 28.6.2007, č.j. 12 698/2007-23)

**Název ŠVP:** Pekař

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

**Délka a forma vzdělávání:** tříleté, denní forma

**Platnost ŠVP:** školní vzdělávací program je účinný od 1. září 2022

### 2.2 Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolvent se uplatní při výkonu povolání pekař v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých pekárnách a obchodních zařízeních zabývajících se prodejem pekařských výrobků. Absolvent zpracovává základní suroviny, pomocné látky a přísady pro výrobu pekařských výrobků.

Absolvent řídí technologické procesy při výrobě chleba a běžného a jemného pečiva. Absolvent zná obsluhu, základní seřízení a údržbu strojů a zařízení v pekárnách. Absolvent se může po absolvování závěrečných zkoušek ucházet o přijetí do studijních oborů pro absolventy tříletých učebních oborů, případně po získání maturitní zkoušky pokračovat ve studiu vysokoškolském. Absolvent je po nezbytném zapracování rovněž připraven pro podnikatelskou činnost.

### Výčet kompetencí absolventa

U žáků jsou v průběhu studia rozvíjeny všechny **klíčové kompetence**, které jsou obecně uplatnitelné a přenositelné. Mohou být využívány při každé práci bez ohledu na odbornost a zároveň i v osobním životě, a přispívají tedy k lepšímu uplatnění absolventů na trhu práce.

Klíčové kompetence prolínají celým odborným i všeobecným vzděláváním a na jejich vytváření se různou měrou podílejí všechny předměty.

Vzhledem k oboru, budou v jednotlivých celcích rozvíjeny zejména tyto kompetence :

#### **Kompetence k učení**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent

- využíval ke svému učení různé techniky učení a informační zdroje
- přijímal hodnocení výsledků od jiných lidí
- znal možnost svého dalšího vzdělávání.

#### **Kompetence k řešení problémů**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent :

- identifikoval problémy (pracovní i mimopracovní), hledal různá řešení, volil různé metody řešení a vyhodnocoval výsledky
- spolupracoval při řešení problémů s jinými lidmi.

#### **Komunikativní kompetence**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent :

- vyjadřoval srozumitelně a souvisle své myšlenky v mluvené i písemné podobě a vhodně je prezentoval a obhajoval
- četl s porozuměním a zaznamenal písemně podstatné myšlenky a údaje z textů.

#### **Personální a sociální kompetence**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent :

- odhadoval reálně své možnosti a stanovoval si přiměřené cíle
- aktivně pracoval v týmu
- přijímal a odpovědně plnil svěřené úkoly
- přispíval k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, předcházel osobním konfliktům a nepodléhal předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.

#### **Občanské kompetence a kulturní povědomí**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent :

- jednal v souladu s morálními principy a přispíval k uplatňování demokratických hodnot
- jednal odpovědně, samostatně, aktivně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i pro zájem veřejný
- dodržoval zákony a pravidla chování, respektoval práva a osobnost jiných lidí, vystupoval proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
- ctil život jako nejvyšší hodnotu, uvědomoval si odpovědnost za vlastní život a byl připraven řešit své osobní a sociální problémy
- chápal význam životního prostředí pro člověka a jednal v duchu udržitelného rozvoje.

#### **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent :

- měl přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru
- vhodně komunikoval s potencionálními zaměstnavateli
- znal obecná práva a povinnosti pracovníků a zaměstnavatelů
- osvojil si základní vědomosti a dovednosti potřebné pro rozvíjení podnikatelských aktivit.

#### **Matematické kompetence**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent :

- prováděl reálný odhad výsledků při řešení praktických úloh
- aplikoval matematické postupy při řešení praktických úkolů.

#### **Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent :

- získával informace z otevřených zdrojů ( především z celosvětové sítě Internet) a posoudil jejich věrohodnost
- pracoval s osobním počítačem
- pracoval s běžnými a aplikačními programy, komunikoval elektronickou poštou.

**Odborné kompetence absolventa:**

Absolvent v oblasti výkonu profese:

- Přijímá, kontroluje a skladuje suroviny a pomocné materiály a vede jejich evidenci.
- Odebírá vzorky pro laboratorní analýzy, kontroluje a hodnotí kvalitu surovin, polotovarů i hotového pečiva dle příslušných norem. Provádí jejich senzorní a základní analytické hodnocení.
- Zvolí vhodné suroviny a pomocné látky a správný technologický postup.
- Řídí a kontroluje dodržování technologických postupů při výrobě chleba, běžného a jemného pečiva a zajišťuje bezpečnost potravinářských výrobků.
- Posoudí zralost kvasů a těst.
- Vyrobit těsto, dělí, tvaruje, strojí a peče výrobky (osazuje pece a vypéká výrobky ).
- Vyrábí a používá náplně pro různé druhy výrobků, dohotovuje výrobky, uplatňuje zásady racionální výživy.
- Prokazuje manuální zručnost při ručním způsobu výroby.
- Uplatňuje estetická hlediska při výrobě chleba a pekařských výrobků.
- Dodržuje technologické postupy a hygienické předpisy při výrobě, dodržuje zásady osobní hygieny a provádí sanitaci pekárenského provozu nebo pekárny.
- Zná problematiku HACCP a sleduje a zaznamenává hodnoty ve stanovených kritických bodech.
- Nachází příčiny případných závad technologického procesu a samostatně řeší běžné problémy.
- Obsluhuje strojní vybavení pekárny.
- Kontroluje provozuschopnost strojů a strojních zařízení, udržuje, seřizuje a čistí technologické zařízení.
- Zamrazuje a rozpéká polotovary a hotové výrobky.
- Balí a etiketuje pekařské výrobky ručně i na balících strojích a linkách.
- Uchovává a skladuje pekařské výrobky, vede operativně-technickou evidenci při skladování a expedici surovin i hotových výrobků.
- Expeduje pekařské výrobky.
- Vykonává činnosti související s prodejem pekařských výrobků.

**Další výsledky vzdělávání:**

- má odbornou slovní zásobu zahrnující vybavení cukrárny, suroviny a výrobní postupy
- snaží se dodržovat odbornou terminologii
- písemně zaznamenává podstatné myšlenky a údaje z textů a projevů jiných lidí
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

**Specifické výsledky vzdělávání:**

- zná obsah základních ekonomických pojmů a využívá je, chápe mechanismus trhu, má přehled o hospodaření podniku, vyzná se ve financích a daňové problematice podniku
- má aktuální přehled o možnostech uplatnění na trhu práce
- chápe podstatu a cíle podnikání, má základní vědomosti potřebné pro rozvoj vlastních podnikatelských aktivit
- získá poznatky pro založení živnosti a možnostech podnikání v oboru a o povinnostech podnikatele vůči státu
- pracuje s prostředky informačních a komunikačních technologií, porozumí základům práce s výpočetní technikou na uživatelské úrovni, používá operační systém, základní kancelářský software a pracuje s běžným aplikačním programovým vybavením
- efektivně pracuje s informacemi a komunikuje pomocí internetu.

## 2.3 Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání, stupeň z dosaženého vzdělání

Vzdělání je ukončeno závěrečnou zkouškou (organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými právními předpisy).

Závěrečná zkouška se skládá ze tří částí :

- písemná zkouška z odborných předmětů
- praktická zkouška z odborného výcviku
- ústní zkouška.

Dosažený stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem.

Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Absolvent je připraven prohlubovat si specifické znalosti v oboru různými školeními a kurzy. Získané vzdělání svým obsahem splňuje základ pro další vzdělávání.

## 3 CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Školní vzdělávací program vychází z platného Rámcového vzdělávacího programu (RVP) Pekař, vydaného Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy dne 28.6.2007, č.j. 12698/2007- 23.

Hlavním cílem ŠVP je příprava kvalifikovaných pracovníků, uplatnitelných na trhu práce, schopných reagovat na měnící se potřeby trhu práce a připravených i k samostatné podnikatelské činnosti. Učební obor je náročný na manuální a intelektové dovednosti žáků při uplatnění tvořivého a logického myšlení a estetického vnímání. Vyučující vedou žáky k trpělivé a soustavné práci a usilují o vytvoření kladného vztahu ke zvolenému oboru a získání správných pracovních návyků.

Při sestavování a naplňování ŠVP je respektována snaha o vybavení absolventů takovými znalostmi, dovednostmi a postoji, které mu umožní dobré uplatnění na trhu práce.

Struktura obsahu je vyjádřena učebním plánem. Zahrnuje všeobecně vzdělávací předměty, odborné teoretické učivo a odborný výcvik. Školní vzdělávací program rozpracovává kromě učiva a výsledků vzdělávání, které jsou stanoveny RVP, také klíčové a odborné kompetence a čtyři průřezová témata. Podporuje vztahy mezi nimi a hledá jejich vzájemné spojitosti a návaznosti v mezipředmětových vazbách, na úrovni odpovídající schopnostem a studijním předpokladům žáků. Získání, vytvoření a upevnění těchto kompetencí žáky, bude ověřováno a hodnoceno učiteli v teoretické výuce i v odborném výcviku.

### 3.1 Organizace výuky

Vzdělávání žáků ve tříletých učebních oborech je organizován formou cyklů. Třídy, které mají v prvním cyklu teoretické vyučování, přecházejí v dalším cyklu na odborný výcvik a naopak.

#### **Teoretické vzdělávání**

Teoretické vyučování začíná tak, aby mezi příjezdem spojů /okolo 8. hodiny ranní/ a zahájením první vyučovací hodiny nevznikly zbytečné prostoje. Hlavní přestávka je zařazena po 2. vyučovací hodině a trvá minimálně 15 minut. Přestávka na oběd v rozsahu 30-35 minut je stanovena jednotlivým třídám rozvrhem hodin a není součástí vyučování. Konkrétní začátek vyučování a rozsah přestávek je uveden v Organizačních pokynech pro příslušný školní rok a může se měnit při změnách jízdních řádů. V jednom dni může být odučeno nejvýše 8 vyučovacích hodin.

K zajištění pohybové výchovy jsou využívány externí sportovní objekty v lokalitě města Trutnov. V průběhu vzdělávání žáci absolvují lyžařský výcvik a sportovně turistický kurz.

Žáci v průběhu studia absolvují odborné kurzy.

#### **Praktické vzdělávání**

Praktické vyučování má pro střední vzdělávání s výučním listem podobu odborného výcviku. Odborný výcvik pod vedením učitele odborného výcviku trvá v prvním ročníku celkem 27 hodin za týden (4 dny 5,5 hodiny, 1 den 5 hodin). V ostatních ročnících celkem 35 hodin za týden (7 hodin denně), vyučovací hodina má 60 minut. Žáci 1. ročníku zpravidla absolvují ODV ve škole, pro vyšší ročníky jsou určena pracoviště v místě bydliště nebo jeho blízkém okolí. Vyučovací den pro 1. ročník začíná nejdříve v 7 hodin, pro 2. a 3. ročník může být začátek stanoven v odůvodněných případech na 6. hodinu ranní. Den končí pro 1. a 2. ročník nejdéle ve 20 hod., pro 3. ročník nejdéle ve 22 hodin.

Žákům se na pracovištích ve škole zařazuje přestávka zpravidla po 2. vyučovací hodině v rozsahu 15 minut, pro žáky na pracovištích mimo školu je stanovena shodně s dobou pře-stávky zaměstnanců. Její délka se nezapočítává do odpracované doby. Odběr stravy je pro všechny žáky na všech pracovištích povinný. Při neobjednání se žák nemůže zúčastnit výuky.

Žáci mohou pracovat o sobotách, nedělích, svátcích i prázdninách, pokud je jim náhradou uděleno na pracovišti volno v pracovní dny. Škola si vyhrazuje právo měnit pracoviště v průběhu školního roku z vážných organizačních důvodů, nebo když to vyžaduje odborný růst žáka.

Pro odborný výcvik je povinný pracovní oděv v tomto složení:

- bílý rondon, bílé kalhoty, bílá zástěra, kuchařská čepice puchýř, zdravotní protiskluzová pevná obuv.

Doplňkem k pracovnímu oděvu je utěrka a další pomůcky určené UOV. Z hlediska udržování a hygieny je vhodné profesní oblečení z bavlněného materiálu bez příměsí.

Na pracoviště nastupuje žák denně v čistém oděvu a s čistou utěrkou.

Žáci docházejí na pracoviště předpisově oblečení, čistí, s upraveným zevnějškem, nehty na ruku musí mít krátce ostříhané, čisté, nenalakované /vyhláška č. 137/2004 Sb./. Ve skříňce, která je uzamykatelná, musí mít každý náhradní čisté oblečení. V souladu s Metodickým pokynem k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví dětí a žáků ve školách a školských zařízeních č. j. 37014/2005-25, čl. 11, odst. (3), musí žák při odborném výcviku odkládat na určené místo ozdobné předměty a jiné předměty, jako náramky, náušnice, náhrdelníky, prsteny, ozdobné kroužky aj. Žák se bez odložení uvedených předmětů nesmí vyučování zúčastnit.

Na pracovišti odborného výcviku musí mít žáci gastronomických oborů platný zdravotní průkaz, deník odborného výcviku a propisovací tužku. Do deníku pravidelně denně zapisuje pracovní náplň.

Součástí odborného výcviku jsou prověrky dovedností. Pro 1. a 2. ročník postupové zkoušky, pro 3. ročník ověřovací zkoušky. Prověrky dovedností se uskutečňují ve druhém pololetí a také při školních soutěžích zejména při Gastrodnu. Jejich smyslem je ověření získaných dovedností a rozsahu klíčových kompetencí. Pro 3. ročník jsou povinné ověřovací zkoušky, při nichž žáci prokazují dovednost samostatně zvládnout zadaný úkol /příprava na praktickou závěrečnou zkoušku/. Pravidla pro hodnocení jsou stanovena v kap. 8.

Mobilní telefon, přehrávač a podobný přístroj není předmětem potřebným k vyučování. Jeho používání během vyučování i při odborném výcviku znamená přestupek proti ŠŘ.

Ve škole ani na externích pracovištích ODV není povolena činnost a propagace politických stran a hnutí ani reklama, která je v rozporu s cíli a obsahem vzdělávání.

## 3.2 Zdroje a kritéria hodnocení žáků

Zásady hodnocení průběhu a výsledku vzdělávání a chování ve škole a na akcích pořádaných školou:

vzdělávání a chování žáků se hodnotí průběžně,

při hodnocení je třeba přihlížet k věkovým zvláštnostem žáků, uplatňovat přiměřenou náročnost a pedagogický takt vůči žákům,

hodnocení musí být věcné, jednoznačné a žákům srozumitelné, nelze směšovat hodnocení vědomostí a chování, řídí se předem stanovenými kritérii.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka na vysvědčení je vyjádřeno klasifikací.

O prospěchu nebo kázeňských problémech informují zákonného zástupce učitelé jednotlivých předmětů, třídní učitel /TU/ v případě trvale slabých výkonů, při třídních schůzkách, TU prokazatelným způsobem v případě zhoršení žáka nebo tehdy, jestliže o to zákonní zástupci požádají.

### Hlavní zdroje hodnocení

- soustavné diagnostické pozorování /aktivita, spolupráce, schopnost přesně a jasně odpovídat, formulovat myšlenky, domácí příprava, odpovědnost, svědomitost atd./,
- ústní zkoušení žáků,
- písemné či on-line prověrky a testy, odborné projekty, seminární práce,
- protokoly o laboratorních cvičeních,
- prověrky dovedností a ověřovací zkoušky /v případech, kdy je cílem vzdělávání osvojení konkrétních dovedností/, hodnotí se přesnost, rychlost, správnost, kvalita, dodržování zásad BOZ žáků a hygieny práce,
- referáty, zprávy z exkurzí,
- orientace žáků v technické dokumentaci,
- výkonnost v požadovaných disciplínách a hrách /sportovní výkony v TEV/.

**Název ŠVP: Pekař č. j.: HOREGAS/TRV/379/2022**  
**Kód a název oboru vzdělání: Pekař 29-53-H/01**  
**Střední škola hotelnictví, řemesel a gastronomie, Trutnov, p. o.**  
**Platnost ŠVP: od 1. 9. 2022**

### Hodnocení prospěchu žáka

Výsledky vzdělávání žáka v jednotlivých povinných a nepovinných předmětech stanovených školním vzdělávacím programem se hodnotí v průběžné i závěrečné klasifikaci stupni prospěchu:

ústní zkouška:

stupeň 1 (výborný): plné zvládnutí učiva, porozumění učivu, schopnost zařadit ho do systému, samostatnost při práci s učivem

stupeň 2 (chvalitebný): plné zvládnutí učiva, porozumění učivu, drobnější chyby v interpretaci, samostatnost při práci s učivem

stupeň 3 (dobrý): zvládnutí učiva, schopnost orientovat se v problematice, reaguje na doplňovací otázky, při práci s učivem potřebuje poradit

stupeň 4 (dostatečný): zvládnutí učiva s obtížemi, horší orientace v problematice, na doplňovací otázky reaguje těžkopádně, při práci s učivem potřebuje pomoc

stupeň 5 (nedostatečný): nezvládnutí učiva, chybí základní orientace v problematice, na doplňovací otázky reaguje chybně nebo vůbec, nedokáže využít ani příkladů z praxe;

písemná zkouška:

U psaných zkoušek se užívá bodovací systém, který umožní objektivnější hodnocení. Základní schéma pro hodnocení:

stupeň 1 (výborný): plný počet bodů

stupeň 3 (dobrý): při lichém počtu bodů je dolní hranicí jejich nadpoloviční většina, při sudém polovina

stupeň 5 (nedostatečný): méně než čtvrtina dosažitelných bodů /může stanovit vyučující dle náročnosti nebo složitosti učiva/.

Šíří intervalu pro všechny stupně stanoví vyučující a oznámí ji před započítáním práce žákům.

V předmětech, kde nelze body použít /např. písemné práce z jazyků/, se hodnotí dodržení tématu, šíře záběru, rozsah znalostí, logická výstavba, úroveň vyjadřování, množství chyb.

### Hodnocení v praktickém vzdělávání

Při hodnocení výsledků vzdělávání a klasifikace žáků se hodnotí:

- vztah k práci a k praktickým činnostem,
- osvojení praktických dovedností a návyků,
- využití získaných teoretických vědomostí v praktických činnostech,
- aktivita, samostatnost, tvořivost, iniciativa v praktických činnostech,
- kvalita výsledků činnosti,
- organizace vlastní práce a pracoviště,
- dodržování hygienických předpisů a HACCP,
- dodržování předpisů o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci a péče o životní prostředí,
- hospodárné využití surovin, materiálů, energie,
- obsluha a údržba zařízení, pomůcek, nástrojů.

Výchovně vzdělávací výsledky se klasifikují takto:

1 – výborný: žák soustavně projevuje kladný vztah k práci a k praktickým činnostem.

Praktické činnosti vykonává pohotově, samostatně uplatňuje získané dovednosti a návyky. Bezpečně ovládá postupy a způsoby práce, dopouští se jen menších chyb. Výsledky práce jsou bez závažných nedostatků. Účelně si organizuje vlastní práci, udržuje pracoviště v pořádku. Uvědoměle dodržuje hygienické předpisy a předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Hospodárně využívá surovin, materiálů a energie. Obsluhuje a udržuje výrobní nástroje a zařízení.

2 – chvalitebný: žák projevuje kladný vztah k práci a k praktickým činnostem. Samostatně, ale méně tvořivě a s menší jistotou využívá získané teoretické poznatky v praktické činnosti. Praktické činnosti vykonává samostatně, v postupech a způsobech práce se nevyskytují podstatné chyby. Výsledky jeho práce mají drobné nedostatky. Účelně si organizuje vlastní práci, pracoviště udržuje v pořádku. Uvědoměle dodržuje hygienické předpisy a předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Při hospodárném využívání surovin, materiálů a energie se dopouští malých chyb. Výrobní nástroje a zařízení obsluhuje s drobnými nedostatky.

3 – dobrý: žákův vztah k práci a k praktickým činnostem je převážně kladný, s menšími výkyvy. Za pomoci učitele (instruktora) uplatňuje získané teoretické poznatky v praktické činnosti. V praktických činnostech se dopouští chyb a při postupech a způsobech práce potřebuje občasnou pomoc učitele (instruktora). Výsledky práce mají nedostatky. Vlastní práci organizuje méně účelně, udržuje pracoviště v pořádku. Dodržuje hygienické předpisy a

předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Na podněty učitele (instruktora) je schopen hospodárně využívat surovin, materiálů a energie. K obsluze a údržbě zařízení a nástrojů musí být častěji podněčován.

4 – dostatečný: žák pracuje bez zájmu a žádoucího vztahu k práci a k praktickým činnostem. Získaných teoretických poznatků dovede využít při praktické činnosti jen za soustavné pomoci učitele (instruktora). V praktických činnostech a dovednostech a návycích se dopouští větších chyb. Při volbě postupů a způsobů práce potřebuje soustavnou pomoc učitele (instruktora). Ve výsledcích práce má závažné nedostatky. Práci dovede organizovat jen za soustavné pomoci učitele (instruktora). Méně dbá na pořádek na pracovišti a na dodržování předpisů o hygieně a bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Porušuje zásady hospodárnosti využívání surovin a energie. V obsluze a údržbě přístrojů a zařízení má závažné nedostatky.

5 – nedostatečný: žák neprojevuje zájem o práci, jeho vztah k ní a praktickým činnostem není na potřebné úrovni. Nedokáže ani s pomocí učitele (instruktora) uplatnit teoretické poznatky při praktické činnosti. V praktických činnostech a dovednostech a návycích má podstatné nedostatky. Pracovní postupy nevládá ani s pomocí učitele (instruktora). Výsledky jeho práce jsou nedokončené, neúplné, nepřesné. Práci na pracovišti si nedokáže zorganizovat, nedbá na pořádek na pracovišti. Neovládá předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci. Nevyužívá hospodárně suroviny a energii. V obsluze zařízení a nástrojů má závažné nedostatky.

Opravná zkouška z odborného výcviku z důvodu nedostatečné docházky se nepřipouští. Zamešká-li žák v praktickém vzdělávání víc jak 20 % předepsaných hodin, nemůže být hodnocen. Zameškané hodiny musí po dohodě se ZŘPV napravit. V tomto případě může žák pracovat i o prázdninách a bez nároku na odměnu.

#### **Hodnocení chování žáka**

V denní formě vzdělávání se chování žáka hodnotí těmito stupni:

- stupeň 1 (velmi dobré)
- stupeň 2 (uspokojivé)
- stupeň 3 (neuspokojivé)

Klasifikaci žáků navrhuje třídní učitel po projednání v pedagogické radě. Při klasifikaci chování třídní učitel vychází z toho, jak žák plní ustanovení školního řádu, provozního řádu, případně dalších řádů školy a dodržuje zásady BOZ ve škole. Opírá se o své poznatky, poznatky ostatních vyučujících, UOV, vychovatelů a ostatních zaměstnanců. Bere v úvahu zápisy v třídní knize. Při klasifikaci chování se přihlíží k věku, mravní a rozumové vyspělosti žáka a k předchozím kázeňským opatřením. Po podmíněném vyloučení ze školy se klasifikuje 3. stupněm.

Kritéria pro jednotlivé stupně klasifikace chování:

- stupeň 1 (velmi dobré): žák uvědoměle dodržuje pravidla chování a aktivně prosazuje ustanovení školního řádu a dalších řádů školy. Výjimečně se může dopustit méně závažného přestupku.
- stupeň 2 (uspokojivé): chování žáka je v podstatě v souladu s pravidly chování a s ustanovením školního řádu a dalších řádů školy. Dopustí se závažnějšího přestupku nebo opakovaně porušuje řády. Žák je přístupný výchovnému působení a snaží se své chyby napravit.
- stupeň 3 (neuspokojivé): žák se dopustí závažného přestupku proti elementárním pravidlům chování, školnímu řádu a ostatním řádům školy. I po předchozím kázeňském opatření porušuje principy mravnosti a humanity.

#### **Celkové hodnocení žáka na konci 1. a 2. pololetí**

Celkové hodnocení žáka na konci 1. a 2. pololetí vyjadřuje výsledky klasifikace ve vyučovacích předmětech a hodnocení chování. Žák je na konci 1. a 2. pololetí hodnocen takto:

- prospěl s vyznamenáním (nemá-li v žádném povinném vyučovacím předmětu prospěch horší než stupeň 2 - chvalitebný a průměrný prospěch z povinných předmětů nemá horší než 1,50 a jeho chování je hodnoceno jako velmi dobré)
- prospěl (není-li klasifikace v některém povinném předmětu vyjádřena stupněm 5 - nedostatečný)
- neprospěl (je-li klasifikace v některém povinném předmětu vyjádřena stupněm 5 - nedostatečný)
- nehodnocen (nelze-li žáka hodnotit na konci prvního pololetí, určí ředitel školy pro jeho hodnocení náhradní termín, a to tak, aby hodnocení za druhé pololetí bylo provedeno nejpozději do dvou měsíců. Není-li možné žáka hodnotit ani v náhradním termínu, žák se za první pololetí nehodnotí. Není-li žák hodnocen z povinného předmětu vyučovaného pouze v prvním pololetí ani v náhradním termínu, neprospěl. Nelze-li žáka hodnotit na konci druhého pololetí, určí ředitel školy pro jeho hodnocení náhradní termín, a to tak, aby hodnocení za druhé pololetí bylo provedeno nejpozději do konce září následujícího školního roku. Není-li žák hodnocen ani v tomto termínu, neprospěl.

#### **Doplňkové a mimořádné zkoušky**

Zameškává-li žák více než 25 % z odučených hodin za klasifikační období, rozhodnou vyučující jednotlivých předmětů o konání doplňkových zkoušek, jestliže zameškává 50 % a více z odučených hodin za klasifikační období, koná doplňkové zkoušky.

Doplňková zkouška probíhá za účasti přísedícího a hodnotí ji vyučující předmětu, ve kterém nebyla splněna potřebná docházka.

Žákovi, který v průběhu pololetí nezvládl učivo, bude ve výjimečných případech před klasifikační poradou umožněno prokázat doplnění znalostí z daného předmětu tím, že bude přezkoušen z látky celého pololetí. Mimořádné zkoušky se zúčastní další vyučující jako přísedící. Vyhoví-li žák požadavkům, může být hodnocen celkově stupněm dostatečný.

### 3.3 Jiné formy vzdělávání

#### 3.3.1 Vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu

V souladu s § 18 zákona 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), v platném znění, rozhodne na základě žádosti žáka ředitelka školy o vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu, vydaného v souladu s platnou právní úpravou. Vzdělávání trvá 2–3 roky, podle předpokladů žáka. Lze ho prodloužit nebo přerušit. Žák se podle svých možností zúčastňuje denního vyučování, počet konzultací a zkoušek pro jednotlivá období stanoví ředitelka školy.

#### 3.3.2 Pomaturitní studium

Pomaturitní studium je určeno zájemcům, kteří úspěšně složili maturitní zkoušku. Vzdělávání trvá 1 až 1,5 roku v závislosti na možnostech uchazeče konat odborný výcvik. Všeobecné předměty budou uznány v plném rozsahu. Odborné předměty a jazyky /odborná slovní zásoba/, které jsou součástí závěrečné zkoušky, bude žák navštěvovat buď společně se žáky denního vzdělávání, nebo mu bude umožněno vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu.

#### 3.3.3 Vzdělávání podle zákona 179/2006 Sb., o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání a o změně některých zákonů (zákon o uznávání výsledků dalšího vzdělávání)

HOREGAS má udělenou autorizaci pro dílčí kvalifikace:

- 65-001-H Příprava teplých pokrmů
- 65-002-H Příprava pokrmů studené kuchyně
- 65-004-H Příprava minutek
- 65-008-H Složitá obsluha hostů
- 65-009-H Barman

Vykonání zkoušky je zpoplatněno a řídí se příslušnými právními předpisy.

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

Ve škole se v oboru Zedník poměrně ve velké míře vzdělávají žáci s horším prospěchem, často také se specifickými vývojovými poruchami učení, žáci s poruchami chování, žáci se sociálním znevýhodněním i žáci ohrožení sociálně patologickými jevy. Všichni výše uvedení žáci jsou integrováni do běžné třídy, jsou vzdělávání převážně pomocí správné volby vhodných výukových a výchovných prostředků. Žáci se sociálním znevýhodněním jsou motivováni pro správné vyučovací návyky možnostmi využití bezplatného zapůjčení učebnic, nabídkou využití Rozvojových programů MŠMT pro sociálně znevýhodněné žáky a také možnostmi odměny za produktivní práci v odborném výcviku.

Všichni žáci se ŠVP jsou dlouhodobě sledováni a evidováni výchovnou poradkyní, která ve spolupráci s třídními učiteli, ostatními vyučujícími a vychovateli domova mládeže pomáhá žákům překonat obtíže ve vzdělávání, předkládá návrhy na další péči, doporučuje případné vyšetření PPP, poskytuje poradenskou činnost jak žákům, tak i jejich rodičům.

Postup při poskytování podpůrných opatření je takový, že pedagogové soustavně diagnostikují žáky a vybírají ty, kteří mají nějaké výukové nebo výchovné potíže. Nejprve škola přistoupí k poskytnutí podpůrných opatření prvního stupně spočívající v úpravě metod, organizaci a hodnocení žáka. Do tří měsíců od začátku poskytování

dochází k vyhodnocení, zda podpůrná opatření vedou k naplnění stanovených cílů. Není-li tomu tak, doporučí výchovná poradkyně využití poradenské pomoci školského poradenského zařízení a nadále poskytuje původně stanovená opatření. Podpůrná opatření druhého až pátého stupně škola poskytuje bezodkladně po obdržení doporučení školského poradenského zařízení a poté, co byl udělen škole písemný informovaný souhlas s jejich poskytováním.

Zvláštní péči věnuje výchovná poradkyně a školní metodička prevence žákům prvního ročníku, kteří měli výchovné problémy již v základní škole nebo ve škole, ze které do SSGS přestoupili (snížené známky z chování a jejich příčiny, záškoláctví a podobně), organizací výchovných programů a spoluprací s institucemi poskytujícími preventivní přednášky, workshopy, adaptační kurzy apod.

Žáci mimořádně nadaní v pravém slova smyslu se ve škole v současné době nevzdělávají, vzdělávají se zde však žáci nadaní pro obor. O rozvoj jejich odborných kompetencí se starají především učitelé odborných předmětů a odborného výcviku, kteří tyto žáky připravují v rámci mimoškolní činnosti na různé odborné soutěže na okresní, krajské i celorepublikové úrovni.

Žáci se zdravotním postižením se vzhledem k povaze oboru nemohou ve škole vzdělávat. Jedná se zejména o žáky s postižením pohybového aparátu a žáky postižené záchvatovými onemocněními.

Rizikovými projevy chování žáků se zabývá školní metodička prevence, která pro řešení „krizových situací“ zpracovala následující metodické dokumenty a plány: Strategie prevence školy, Preventivní program školy a Krizový plán školy.

### 3.4 Realizace BOZP a PO

Žáci mají právo na bezpečnost a ochranu zdraví /BOZ/ během školního vzdělávání i při akcích pořádaných školou. Škola vykonává nad žáky náležitý dohled, jehož smyslem je zajištění bezpečnosti žáků. Na základě rozhodnutí ředitelky školy ho mohou vykonávat i jiné zletilé osoby, které jsou ke škole v pracovně právním vztahu a řádně poučeny. Polední přestávka je volnem mezi dopoledním a odpoledním vyučováním. Výchovně vzdělávací činnost je přerušena, žáci odcházejí na oběd a škola dohled nad žáky nekoná.

#### 3.4.1 Bezpečnost žáků

Žáci mají povinnost dbát o svou bezpečnost, chránit své zdraví a dodržovat zásady bezpečnosti a požární ochrany. Případný úraz nebo jinou újmu na zdraví ihned ohlásí. Kromě pravidelných prověrek bezpečnosti zajistí škola řádné a prokazatelné poučení žáků o bezpečnosti a ochraně zdraví žáků alespoň v níže uvedeném rozsahu.

Poučení na začátku školního roku:

- Seznámení se školním řádem a provozním řádem příslušné učebny
- Poučení o bezpečném chování ve třídě, na chodbách, schodišti, v šatně, ve školní jídelně
- Poučení o příchodu a odchodu ze školy a o pohybu na veřejných komunikacích
- Platí přísný zákaz zasahování do elektrického okruhu a zařízení všeho druhu
- Platí zákaz přinášet do školy věci, které nesouvisejí s vyučováním
- Postup při úrazu svém nebo spolužáků
- Počínání při nebezpečí vzniku požáru a při vzniku požáru.

Poučení na začátku 2. pololetí: shodné s poučením na začátku školního roku

Poučení před první vyučovací hodinou v předmětu tělesná výchova, v počítačových učebnách a odborném výcviku: učitelé jednotlivých předmětů seznámí žáky s režimem výuky a učeben, nutností zvýšené kázně a možnými riziky pro zdraví nebo život a s dalšími příkazy a zákazy platnými při vyučování; poučení zaznamenají do třídní knihy.

Poučení před činnostmi mimo budovu školy, to je před lyžařským výcvikem, plaveckým výcvikem, školním výletem, exkurzí, vycházkou, brigádou, bruslením a podobně: žáky poučí třídní učitel nebo ten, kdo bude nad žáky vykonávat dohled. Obsahem jsou konkrétní pokyny včetně poučení o potřebném vybavení žáka.

Poučení před prázdninami: styk s cizími osobami, dodržování dopravní kázně, nebezpečí vzniku požáru, varování před vlivem návykových látek. **Žák nese za svou bezpečnost spoluodpovědnost.**

#### Ochrana zdraví žáků

povinnosti žáků:

- a) dodržovat hygienické, bezpečnostní a dopravní předpisy,
- b) neprodleně oznámit závažné skutečnosti o svém zdravotním stavu, které by mohly ohrozit jeho osobu nebo průběh teoretického nebo praktického vyučování /zdravotní omezení, závažná či infekční onemocnění, alergie apod./,
- c) celkový vzhled musí být v souladu s hygienickými a bezpečnostními předpisy včetně ochrany zdraví pro pracovníky veřejného stravování a žáky škol gastronomického zaměření

Žák nese za ochranu svého zdraví spoluodpovědnost.

### **Ochrana žáků před projevy diskriminace, nepřátelství a násilí**

Východiskem k ochraně žáků je naprosté respektování Zásad vzdělávání /viz platný Školní řád – dále ŠŘ/. Žáci mají právo na anonymní řešení svých problémů a pomoc všech pracovníků školy. Každý má povinnost ihned upozornit na nežádoucí jevy a projevy a pomoci tím zabránit vzniku negativního sociálního prostředí /šikany/ ve skupině nebo ve třídě. K posílení ochrany žáků je mimo pedagogického působení využíván Program školní metodiky prevence a ve složitějších případech pomoc odborných pracovišť. V této oblasti je nezbytně nutná spolupráce s rodiči.

Žáci mají povinnost:

- a) být slušní, nepoužívat hrubých a urážlivých výrazů,
- b) nedopouštět se fyzického ani psychického násilí,
- c) neomezovat svobodu ostatních,
- d) nezneužívat informací o ostatních k jejich zesměšňování, ponižování nebo pomlouvání,
- e) chránit sami sebe před uvedenými jevy tím, že je oznámí, ať už se budou týkat jich samých nebo jejich spolužáků,
- f) vystupovat tak, aby jejich chování vůči druhým nebylo diskriminační, nepřátelské či násilné a aby se směřovalo k sociálně nežádoucím jevům /např. gamblerství, alkoholismu, drogám, záškoláctví apod./.

Projevy diskriminace, nepřátelství nebo násilí budou posuzovány jako závažné zaviněné porušení školního řádu. Žák nese za své chování plnou odpovědnost. Podrobnosti k problematice bezpečnosti a ochrany zdraví žáků obsahuje ŠŘ. Primární prevence sociálně patologických jevů u žáků je zpracována v Preventivním programu školy.

## **3.5 Podmínky přijímání žáků ke vzdělávání**

Program je určen pro žáky, kteří splnili povinnou školní docházku nejdříve v 8. ročníku nebo úspěšně ukončili základní vzdělávání před splněním povinné školní docházky, a kteří při přijímacím řízení vyhověli podmínkám pro přijetí prokázáním vhodných schopností, vědomostí, zájmů a zdravotní způsobilosti.

Konkrétní podmínky pro přijetí vyhláší na každý školní rok ředitelka školy a zveřejňuje je způsobem stanoveným platnými právními předpisy.

Při nástupu do školy dokládá žák zdravotní způsobilost předložením zdravotního průkazu pracovníka v potravinářství.

## **3.6 Závěrečná zkouška**

Závěrečnou zkoušku může žák konat po úspěšném dokončení posledního ročníku vzdělávání. Závěrečná zkouška je organizována podle podmínek Jednotného zadání. Účelem závěrečné zkoušky je ověřit, jak si žáci osvojili vědomosti, dovednosti a návyky stanovené ŠVP a prověřit jejich připravenost pro výkon povolání. Obsah bude stanoven v souladu s aktuálně platným právním předpisem. Závěrečnou zkoušku lze vykonat nejpozději do 5 let od úspěšného ukončení posledního ročníku vzdělávání ve škole. Podmínky i výsledky vzdělávacího procesu jsou monitorovány v rámci vlastního hodnocení školy, které je součástí výroční zprávy.

## **4 Začlenění průřezových témat**

Průřezová témata jsou zařazena do vzdělávání tak, aby si žáci uvědomovali vzájemnou použitelnost a souvislost znalostí a dovedností z různých vzdělávacích oblastí. Průřezová témata výrazně formují charakter žáků a jejich postoje a jsou vhodně zařazena do všech ročníků v závislosti na probíraném učivu.

Jedná se o tato průřezová témata :

- Občan v demokratické společnosti
- Člověk a životní prostředí
- Člověk a svět práce
- Informační a komunikační technologie.

### Občan v demokratické společnosti

Výchova k demokratickému občanství se zaměřuje na vytváření a upevňování takových postojů a hodnotové orientace žáků, které jsou nepostradatelné pro fungování a zdokonalování demokracie. Nejde pouze o postoje,

hodnoty a jejich preference, ale také o budování občanské gramotnosti žáků, tj. osvojení si faktické, věcné a normativní stránky jednání odpovědného aktivního občana.

Výchova k demokratickému občanství se netýká pouze společenskovední oblasti vzdělávání, v níž se maximálně realizuje, ale prostupuje celým vzděláváním nezbytnou podmínkou její realizace je také demokratické klima školy, otevřené k rodičům a širší veřejnosti.

V rámci tématu jsou žáci vedeni k pochopení postavení člověka ve společnosti, formování dobrého pracovního kolektivu a orientaci ke správným životním hodnotám. Žáci jsou vedeni k odmítání všech negativních forem jednání a životního stylu ( šikana, toxikomanie, projevy rasismu a xenofobie apod.).

Průřezové téma napomáhá především rozvoji sociálních kompetencí žáků. Zahrnuje vědomosti a dovednosti z těchto oblastí :

- osobnost a její rozvoj (*Občanská nauka: 1. ročník*)
- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů (*Občanská nauka 1.-3. ročník, prolíná všemi předměty průběžně*)
- společnost – jednotlivce, společenské skupiny (*Občanská nauka 1. ročník, cizí jazyky*)
- stát, politický systém, politika, soudobý svět (*Občanská nauka 2. ročník, Ekonomika 3. ročník, cizí jazyky*)
- masová média (*Občanská nauka 2. ročník, průběžně prolíná všemi předměty*)
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita (*Občanská nauka 1. – 3. ročník, průběžně prolíná dalšími předměty*)
- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život. (*Občanská nauka 3. ročník*).

### Člověk a životní prostředí

Mezi priority Evropské unie i České republiky patří udržitelný rozvoj. Nezbytným předpokladem realizace je příprava žáků k myšlení a jednání v souladu se základními principy takového rozvoje, k vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí a jeho jednotlivých složek a k úctě k životu ve všech jeho formách.

Cílem průřezového tématu je vést žáky k tomu, aby :

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

Průřezové téma vede k pochopení významu přírody a správného chování člověka v přírodě. Zahrnuje následující oblasti :

- biosféra v ekosystémovém pojetí
- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje.

Průřezové téma bude realizováno:

- komplexně: v ŠVP jsou samostatným zařazením přírodovědných předmětů (*Ekologie, Chemie, Fyzika*)
- rozptýleně: zařazením této problematiky především do odborných předmětů (*Materiály, Instalace vody a kanalizace, Vytápění, Plynárenství, Odborný výcvik*), ale i všeobecně vzdělávacích předmětů (*Cizí jazyky, Český jazyk, Literární výchova, Ekonomika, Tělesná výchova apod.*)
- nadpředmětově: žákovské projekty.

Škola využívá nabídek ekologických středisek, institucí a pracovišť, nabízejících besedy s odborníky a praktika v terénu.

### Člověk a svět práce

Hlavním cílem průřezového tématu Člověk a svět práce je vybavit žáka praktickými dovednostmi a informacemi pro jeho budoucí pracovní život tak, aby byl schopen efektivně reagovat na dynamický rozvoj trhu práce a měnit se požadavky na pracovníky.

Prostřednictvím kariérového vzdělávání se žák naučí řídit svou kariéru, plánovat a odpovědně rozhodovat o svém osobním rozvoji, dalším vzdělávání a naučí se přijímat změny ve své profesní kariéře jako běžnou součást života.

Obsahem tématu jsou následující celky :

- hlavní oblasti světa práce, aplikace na jednotlivé alternativy uplatnění po absolvování oboru vzdělání a navazujících směrů studia, vztah k zájmům, studijním výsledkům, schopnostem, vlastnostem a zdravotním požadavkům žáků
- trh práce, jeho ukazatele, všeobecné vývojové trendy, požadavky zaměstnavatelů
- soustava školního vzdělávání v ČR, návaznosti jednotlivých druhů vzdělávání včetně rekvalifikací, otevřenost celoživotnímu učení, možnosti studia v zahraničí
- identifikace a formulování vlastních priorit a cílů
- informace jako kritéria rozhodování o další profesní a vzdělávací dráze, vyhledávání a kritické hodnocení kariérových informací (o povoláních, o vzdělávací nabídce, o nabídce zaměstnání, o trhu práce)
- písemná i verbální sebe prezentace při vstupu na trh práce, nácvik komunikačních dovedností a sebe prezentace při jednání s potenciálním zaměstnavatelem, sestavování žádostí o zaměstnání a odpovědi na inzeráty, psaní profesních životopisů, průvodních dopisů, jednání s potenciálním zaměstnavatelem, přijímací pohovory, výběrová řízení, nácvik konkrétních situací
- zákoník práce, pracovní poměr, pracovní smlouva, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele, mzda, její složky, výpočet mzdy, možnosti zaměstnání v zahraničí
- soukromé podnikání, podstata a formy podnikání, rozdíly mezi podnikáním a zaměstnaneckým poměrem, výhody a rizika podnikání, nejčastější formy podnikání, činnosti, s nimiž je třeba při podnikání počítat, orientace v živnostenském zákoně a obchodním zákoníku
- podpora státu sféře zaměstnanosti informační, poradenské a zprostředkovatelské služby v oblasti volby povolání a hledání zaměstnání a rekvalifikací, podpora nezaměstnaným
- práce s informačními médii při vyhledávání pracovních příležitostí.

Pro žáky oboru vzdělání s výučním listem je toto téma zásadní a proto prolíná většinou předmětů.

Žáci jsou vedeni k aktivnímu tvořivému přístupu při vytváření profesní kariéry, k přijetí osobní odpovědnosti při rozhodování.

Mimořádná pozornost je mu věnována především v těchto předmětech :

- Odborný výcvik
- Ekonomika
- *Občanská nauka*
- Cizí jazyky
- Český jazyk

### Informační a komunikační technologie

Základním cílem průřezového tématu je příprava žáků na úspěšný život v informační společnosti. Cílem je naučit žáky používat základní a aplikační programové vybavení počítače ve vazbě k uplatnění se v odborné praxi, ale i pro potřeby dalšího vzdělávání. Nedílnou součástí je potřeba naučit žáky pracovat s informacemi a s komunikačními prostředky. Vedle výuky předmětu Informační a komunikační technologie, kde žáci získají ucelenou soustavu vědomostí a dovedností v oblasti práce s prostředky IKT, se žáci připraví na řešení praktických aplikací IKT ve vztahu k vlastní odbornosti (naučí se pracovat s aplikačními odbornými programy).

Průřezové téma bude realizováno napříč všemi vyučovacími předměty s ohledem na kapacitní možnosti školy.

## 5 UČEBNÍ PLÁN

### 5.1 Identifikační údaje

**název školy:** Střední škola hotelnictví, řemesel a gastronomie, Trutnov, příspěvková organizace /HOREGAS)

**Kód a název oboru vzdělání:** Pekař 29-53-H/01

**RVP:** Zedník (vydalo MŠMT 28.6.2007, č.j. 12 698/2007-23)

**Název ŠVP:** Pekař

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

**Délka a forma vzdělávání:** tříleté, denní forma

**Platnost ŠVP:** školní vzdělávací program je účinný od 1. září 2022

### 5.2 PŘEHLED ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ v RVP do ŠVP

Škola:	Střední škola hotelnictví, řemesel a gastronomie, Trutnov, příspěvková organizace					
Kód a název RVP:	29 – 53 – H / 001 Pekař					
Název ŠVP:	Pekař					
RVP			ŠVP			
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Min. počet týdenních vyuč. hodin celkem	Počet hodin celkem	Vyučovací předmět	Počet týdenních vyuč. hodin celkem	Využití disponibilních hodin	Celkový počet hodin za studium
Jazykové vzdělávání: - český jazyk - cizí jazyk	3	96	Český jazyk	3	0	96
	6	192	Cizí jazyk	6	0	192
Společenskovední vzdělávání	3	96	Občanská nauka	3	0	96
Přírodovědné vzdělávání	3	96	Ekologie	1	0	33
			Fyzika	1	0	33
			Chemie	1	0	33
Matematické vzdělávání	4	128	Matematika	4	0	129
Estetické vzdělávání	2	64	Literární výchova	2	0	66
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	0	96
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	3	96	Informační technologie	3	0	96
Ekonomické vzdělávání	2	64	Ekonomika	2	0	60
Technická a technologická příprava	14	448	Suroviny	5	0	162

**Název ŠVP: Pekař č. j.: HOREGAS/TRV/379/2022**  
**Kód a název oboru vzdělání: Pekař 29-53-H/01**  
**Střední škola hotelnictví, řemesel a gastronomie, Trutnov, p. o.**  
**Platnost ŠVP: od 1. 9. 2022**

			Technologie a stroje a zařízení	11	3	352,5
Výroba a odbyt	35	1120	Odborný výcvik	51	15	1630,5
Disponibilní hodiny	18	576	X	x	x	x
Celkem dle RVP	96	3072	X	96	18	3075

### 5.3 Ročníkový učební plán

Vyučovací předměty	Počet týdenních vyučovacích hodin rozdělených do ročníků			
	1.	2.	3.	celkem
<b>Povinné vyučovací předměty:</b>				
Český jazyk	1	1	1	3
Cizí jazyk	2	2	2	6
Nauka o společnosti/Občanská nauka	1	1	1	3
Ekologie	1	0	0	1
Chemie	1	0	0	1
Fyzika	0	1	0	1
Matematika	2	1	1	4
Literární výchova	1	1	0	2
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informační a komunikační technologie	1	1	1	3
Ekonomika	0	0	2	2
Suroviny	2	2	1	5
Technologie a stroje a zařízení	4	3,5	3,5	11
Odborný výcvik	16	17,5	17,5	51
Celkem týdenních vyučovacích hodin	33	32	31	96

Využití týdnů				
Výuka dle rozpisu učiva	33	33	30	
Kurzy (lyžařský, sportovně-turistický)	1	1	0	
Odborné kurzy	1	1	1	
Časová rezerva	5	5	5	
Celkem	40	40	36	

Poznámky k učebnímu plánu :

- učební plán počítá s 33 (1. a 2. roč.) resp. 30 (3. roč) týdny ke splnění časové dotace hodin jednotlivých vyučovacích předmětů. Zbývající týdny jsou disponibilní a jsou určeny k realizaci odborných kurzů, sportovních kurzů a časovou rezervu.

- V předmětu Technologie jsou ve 3. ročníku zařazena do týdenní hodinové dotace praktická cvičení, která mají za úkol upevnit teoretické poznatky z jednotlivých učebních bloků na praktických ukázkách. Praktická cvičení budou probíhat formou skupinové práce žáků.

- Do Týdenního rozpisu učiva je v 1. ročníku zařazen 1 týden Lyžařského kurzu a ve 2. ročníku 1 týden Sportovně-turistického kurzu, tematické plány kurzů jsou vytvářeny pro jednotlivé školní roky učitelem Tělesné výchovy a vycházejí z učiva vzdělávací oblasti Vzdělávání pro zdraví, jejich konání je podmíněno aktuálními klimatickými podmínkami, o formě a konání kurzů rozhodne vedení školy
- do ŠVP je zařazena etická výchova, která je
  - o integrována do výuky předmětů: Český jazyk, Cizí jazyk, Ekologie, Literatura, Tělesná výchova, Informační a komunikační technologie, Ekonomika
  - o rozvíjena během pravidelných třídnických hodin pomocí zážitkových výukových metod,
  - o podporována souborem samostatných aktivit jako jsou např. přednášky, projektové dny, soutěže a workshopy;
- v učebních plánech jednotlivých předmětů jsou využívány tzv. Funkční gramotnosti:
  - o Čtenářská gramotnost
  - o Matematická gramotnost
  - o Informační gramotnost
  - o Jazyková gramotnost
  - o Přírodovědná gramotnost
  - o Sociální gramotnost
- Do výuky jsou zařazeny vhodné činnosti a metody pro to, aby žáci získali znalosti, dovednosti a postoje, které jsou potřebné k jejich zapojení do hospodářského, společenského a kulturního života ve společnosti a zejména pak k úspěšnému vykonávání jejich pracovní činnosti.
- Jednotlivé kapitoly vysvětlují obsah funkčních gramotností, uvádějí výčet činností, metod a forem výuky podporujících zvýšení gramotností žáků. Obsahují i výčet materiálního zázemí.
- Funkční gramotnosti jsou podrobněji zpracovány v dokumentu „Plán funkčních gramotností“, jež je každým rokem aktualizován.

## 6 UČEBNÍ OSNOVY

Předměty :

Český jazyk
Cizí jazyk
Nauka o společnosti/Občanská nauka
Ekologie
Chemie
Fyzika
Matematika
Literární výchova
Tělesná výchova
Informační a komunikační technologie
Ekonomika
Suroviny
Technologie a stroje a zařízení
Odborný výcvik

### 6.1 Učební osnova předmětu Český jazyk

Název předmětu :	Český jazyk
Celkový počet hodin za studium (týdenní počet hodin v ročnících):	96 (1 – 1 – 1)

#### **Obecné cíle:**

Předmět český jazyk vychovává žáky k sdělnému kultivovanému jazykovému projevu a podílí se na rozvoji jejich duchovního života. Je neoddelitelnou součástí všeobecného vzdělávání a základem rozvoje většiny klíčových dovedností a schopností, kterými by žák měl být vybaven pro zvládnutí všech dalších vyučovacích předmětů. Obecným cílem jazykového vzdělávání je rozvíjet komunikační kompetence žáků a naučit je užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací prostřednictvím jazykových a slohových znalostí.

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

Výuka směřuje k tomu, aby žáci:

- uplatňovali český jazyk v rovině recepce, reprodukce a interpretace
- využívali jazykových vědomostí a dovedností v praktickém životě, vyjadřovali se srozumitelně a souvisle, formulovali a obhajovali své názory
- chápali význam kultury osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění
- získávali a kriticky hodnotili informace z různých zdrojů a předávali je vhodným způsobem s ohledem na jejich uživatele
- chápali funkci spisovného jazyka, znali základní jazykové pojmy a kategorie a chápali význam získaných znalostí i pro výuku cizím jazykům
- chápali rozdíl mezi vyjadřováním spisovným a nespisovným, dovedli na ukázkách rozlišit spisovný jazyk, obecnou češtinu, dialekty, pochopili a věděli, kdy je vhodné či nevhodné kterého útvaru užit. či neužít.

### **Charakteristika učiva a strategie výuky:**

Předmět se skládá ze dvou oblastí, které se vzájemně prolínají a rozvíjejí. Jazykové vzdělávání a stylistická složka rozvíjejí komunikační kompetenci žáků a učí je užívat jazyka jako prostředku dorozumívání a myšlení. Podílí se rovněž na rozvoji sociální kompetence žáků. K plnění tohoto cíle přispívá i estetická výchova (realizovaná nejvíce v předmětu literární výchova) a naopak estetická výchova, zvláště práce s uměleckým textem, prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků.

V průběhu jazykového vzdělávání se žáci seznámí s jednotlivými jazykovědnými disciplínami, zvládnou obecné poznatky o jazyce, vývoj češtiny a její začlenění do jazykové soustavy, zvládnou český pravopis, tvarosloví, skladbu, lexikologii a stylistiku. Prakticky zvládnou užití slohových stylů a postupů psaných i mluvených, zvládnou práci s informačními prameny.

Jazykové a slohové učivo navazuje na vědomosti a dovednosti, které žáci získali na základní škole a rozvíjí je vzhledem ke společenskému a profesnímu zaměření žáků.

Kromě tradičních metodických postupů, především výkladové metody a práce s učebnicí, je třeba zařadit do výuky problémové úkoly, komunikační hry, práci s prameny včetně internetu a další. Dále je třeba se v hodinách zaměřit na rozbor nedostatků ve vyjadřování a zařadit krátká mluvnická cvičení.

### **Hodnocení výsledků vzdělávání:**

Opírá se především o ústní zkoušení, písemné práce, slohové práce, testování. Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu školy (součást Školního řádu).

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

Předmět se podílí na rozvíjení těchto klíčových kompetencí:

Komunikační kompetence

- vhodně se prezentovat, argumentovat, obhajovat svá stanoviska
- vyjadřovat se adekvátně komunikační situaci v projevech mluvených i psaných
- klást otázky, formulovat odpovědi
- zvládat všechny komunikační situace spojené se zvoleným oborem vzdělání, orientovat se v odborné terminologii studovaného oboru
- v ústním i písemném projevu respektovat zásady kultury projevu i chování
- využít podnětů a pozitivních příkladů z oblasti literatury při formování vlastních komunikačních dovedností.

Personální kompetence :

- efektivně se vzdělávat, přijímat nové poznatky, být schopni samostudia v oblasti svého působení
- využívat všech informačních zdrojů při rozvoji svých vědomostí a dovedností
- stanovovat si samostatně reálné cíle a priority svých osobnostních schopností, pracovní i zájmové orientace
- efektivně využívat k vlastnímu rozvoji všech podnětů, ovládat aktivní přístup k podnětům okolí, přijímat podněty spolupracovníků, zákazníků i dalších lidí, analyzovat je, adekvátně na ně reagovat
- využívat pozitivních příkladů z literatury při osobnostním rozvoji v oblasti personálních kompetencí.

Sociální kompetence :

- pracovat v kolektivu, aktivně jej spoluutvářet a orientovat k řešení zadaných úkolů
- budovat atmosféru založenou na vzájemné otevřené komunikaci s cílem předcházet možným konfliktním situacím
- předkládat a jasně formulovat vlastní podněty a návrhy, nezaujatě zvažovat podněty a návrhy druhých
- při řešení úkolů uplatňovat různé metody myšlení a myšlenkové operace
- umět přesvědčit druhé vhodnou argumentací pro správné postupy, získat je k společnému řešení.

Realizace průřezových témat v předmětu:

V předmětu jsou realizována tato průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti:

- zásady demokracie, svobodný projev, komunikace předcházející konfliktním situacím v praktických slohových a mluvních cvičeních
- vývoj společnosti, historie a kultury - v oblasti jazykovědy, vývoje jazyka
- zásady demokracie - tematické zaměření slohových prací a mluvních cvičení.

Člověk a životní prostředí :

- v oblasti sociálně-komunikativní - rozvoj dovedností vyjadřovat se, zdůvodňovat své názory, zprostředkovávat informace, obhajovat řešení problematiky životního prostředí
- vhodně volená témata praktických slohových a mluvních cvičení (téma ekologie, životní prostředí...)
- vyhledávání environmentálních dat a práce s nimi.

Člověk a svět práce :

- identifikace a formulování vlastních priorit
- práce s informacemi, vyhledávání, vyhodnocování a využívání informací
- verbální komunikace při důležitých jednáních.

**1.ročník – dotace: 1, povinný**

<b>Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</b>	
výsledky vzdělávání	Učivo
Rozlišuje spisovný jazyk, hovorový jazyk, dialekty a stylově příznakové jevy a ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci	- národní jazyk a jeho útvary - obecné poznatky o češtině
V písemném projevu dodržuje znalosti českého pravopisu	- nářečí, slang, argot
V písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví	- vyjmenovaná slova
Odhazuje a opravuje jazykové nedostatky a chyby	- koncovky podstatných jmen
Vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně	- slovní druhy - mluvnické kategorie podstatných jmen - základy větného rozboru, věty hlavní a vedlejší - shoda přísudku s podmětem

<b>Komunikační a slohová výchova</b>	
výsledky vzdělávání	učivo
Klade otázky a vhodně formuluje odpovědi	- vyprávění, hlavní zásady, osnova
Vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat)	- komunikační situace
Zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, vybírá je a přistupuje k nim kriticky	- verbální a neverbální komunikace, gesta a mimika
Vypisuje z odborného textu poznámky	- dialog a monolog
	- telefonický rozhovor, komunikace na dálku
	- popis, hlavní zásady
	- výpisky z odborného textu

<b>Práce s textem a získávání informací</b>	
výsledky vzdělávání	učivo
Řídí se zásadami správné výslovnosti	- základní jazykové příručky a práce s nimi
Pracuje s nejnovějšími normativními příručkami českého jazyka	- knihovny a jejich služby
Analyzuje kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu	- informatika, využití internetu
Samostatně zpracovává informace	- práce s textem, orientace, rozbor, zpětná reprodukce

## 2. ročník – dotace: 1, povinný

<b>Komunikační a slohová výchova</b>	
výsledky vzdělávání	učivo
Používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie	- slohotvorní činitele
Vhodně se prezentuje a obhájí svá stanoviska	- vyjadřování monologické a dialogické, formální a neformální
Vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat)	- popis, popis subjektivně zbarvený
Analyzuje kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu	- osobní dopis
Samostatně zpracovává informace	- úřední dopis
Kontroluje a využívá informace o základních slohových postupech uměleckého stylu	- inzerce
	- publicistické útvary

<b>Práce s textem a získávání informací</b>	
výsledky vzdělávání	učivo
Používá klíčových slov při vyhledávání informačních pramenů Analyzuje obsah textu i jeho části Kontroluje a využívá informace o knihovnách a jejich službách Orientuje se ve výstavbě textu	- zpracování informací z textu - reprodukce textu - orientace v textu, rozbor odborného textu - výtah, výpisek - práce s novinami a časopisy

<b>Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</b>	
výsledky vzdělávání	učivo
Dodržuje zásady správné výslovnosti V písemném projevu dodržuje znalosti českého pravopisu V písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví Využívá soustavu jazyků Odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby Nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak	- spisovný a nespisovný jazyk - jazyková kultura - postavení češtiny mezi ostatními evropskými jazyky - psaní velkých písmen - pravopis vyjmenovaných a příbuzných slov - pravopis koncovek přídavných jmen - pravopis koncovek podstatných jmen - slovní druhy - slova cizího původu - význam slov, synonyma, homonyma, antonyma - tvoření slov, obohacování slovní zásoby - zkratky a zkratková slova - opakování větného rozboru

**3. ročník – dotace: 1, povinný**

<b>Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</b>	
výsledky vzdělávání	učivo
Dodržuje zásady správné výslovnosti V písemném projevu využívá znalosti českého pravopisu V písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví Využívá soustavu jazyků Odhaluje a opravuje jazykové nedostatky a chyby Nahradí běžné cizí slovo českým ekvivalentem a naopak	- spisovný a nespisovný jazyk - jazyková kultura - postavení češtiny mezi ostatními evropskými jazyky - psaní velkých písmen - pravopis vyjmenovaných a příbuzných slov - pravopis koncovek přídavných jmen - pravopis koncovek podstatných jmen - slovní druhy - slova cizího původu - význam slov, synonyma, homonyma, antonyma - tvoření slov, obohacování slovní zásoby - zkratky a zkratková slova - opakování větného rozboru

<b>Komunikační a slohová výchova</b>	
výsledky vzdělávání	učivo
Používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie Prezentuje se a obhájí svá stanoviska Vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) Analyzuje kompozici textu, jeho slovní zásobu a skladbu Samostatně zpracovává informace Kontroluje a využívá informace o základních slohových postupech uměleckého stylu	- slohotvorní činitelé - vyjadřování monologické a dialogické, formální a neformální - popis, popis subjektivně zabarvený - osobní dopis - úřední dopis - inzerce - publicistické útvary

Práce s textem a získávání informací	
výsledky vzdělávání	učivo
Používá klíčových slov při vyhledávání informačních pramenů	- zpracování informací z textu - reprodukce textu
Využívá obsahu textu i jeho částí	- orientace v textu, rozbor odborného textu
Kontroluje a využívá informace o knihovnách a jejich službách	- výtah, výpisek
Využívá informace o výstavbě textu	- práce s novinami a časopisy

## 6.2 Učební osnova předmětu Cizí jazyk

Název předmětu :	Cizí jazyk
Celkový počet hodin za studium (týdenní počet hodin v ročnících) :	192 ( 2 – 2 – 2 )

### 6.2.1 Učební osnova předmětu Anglický jazyk

Název předmětu :	Anglický jazyk
Celkový počet hodin za studium (týdenní počet hodin v ročnících) :	192 (2 – 2 – 2 )

Obecné cíle:

Cílem výuky cizího jazyka je vybavit žáka v návaznosti na základní vzdělávání komunikačními dovednostmi, které mu umožní dorozumívat se, spolupracovat, vyhledávat, zpracovávat a vyměňovat si získané informace v rámci běžné konverzace v oblasti osobní i pracovní.

Žáci jsou vedeni k samostatnému a odpovědnému jednání ve vlastním i veřejném zájmu, k rozvíjení dovedností, potřebných k vyhledávání, obhájení vlastního stanoviska v cizím jazyce, k upevnování osobních návyků, k samostatnému učení a získávání informací, k zodpovědnosti za vlastní dosažené výsledky při osvojování dovedností.

Na základě získaných poznatků o zemích studované jazykové oblasti jsou žáci vedeni k prohlubování vlastní národní identity, národních tradic a zvyků v těchto zemích.

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

Výuka směřuje k tomu, aby žáci :  
 vytvořili si pozitivní vztah k cizímu jazyku  
 získali důvěru ve vlastní schopnosti  
 byli ochotni dále se v cizím jazyku vzdělávat.

#### **Charakteristika učiva a strategie výuky:**

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – *Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce*. Žák naváže na znalosti a dovednosti získané na základní škole (základy gramatiky a konverzační témata). Výuka směřuje k zvládnutí jazykových prostředků (výslovnost, slovní zásoba, gramatika, pravopis) a řečových dovedností (poslech s porozuměním, čtení a práce s textem, konverzace, psaní, jednoduchý překlad). Je zaměřena na

komunikaci v různých situacích každodenního osobního, veřejného a pracovního života (osobní údaje, životopis, bydlení, volný čas, zábava, stravování, nakupování, vzdělávání, práce a zaměstnání, Česká republika, země dané jazykové oblasti apod.), na práci s cizojazyčným textem, na získávání informací o anglicky mluvících zemích, na chápání a respektování tradic, zvyků a odlišných sociálních a kulturních hodnot jiných národů.

Základními metodami výuky jsou :

- metoda slovní - dialogická
- metoda slovní – monologická
- metoda sdělovací
- samostatná práce žáků
- metoda deduktivní a srovnávací ( při výuce mluvnice)
- aktivizující didaktické metody - hraní rolí, skupinová práce, párové rozhovory, samostatné vystoupení žáků
- didaktické hry
- multimediální výukové programy a internet.

Při výuce je podporována samostatnost a iniciativa žáků.

V průběhu výuky pracují žáci s učebnicemi, pracovními listy, nahrávkami, časopisy a mapou.

### **Hodnocení výsledků vzdělávání žáků:**

Podklady pro hodnocení :

- ústní projev
- písemný projev
- domácí práce
- samostatné práce
- skupinové práce
- referáty
- poslech textů.

Hodnotí se komplexní řečové dovednosti, zvuková stránka jazyka, lexikální rozsah, správná aplikace probraných gramatických pravidel, s ohledem na plynulost, srozumitelnost a plynulost.

Žáci se SPU jsou hodnoceni s ohledem na jejich potřeby.

Žáci jsou vedeni k sebehodnocení.

Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu školy (součást Školního řádu)

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

Předmět se podílí především na rozvíjení těchto klíčových kompetencí :

#### **Komunikativní kompetence:**

schopnost porozumět jednoduchému cizojazyčnému projevu a odbornému textu

vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci projevech mluvených i psaných

srozumitelně formulovat svoje myšlenky v cizím jazyce

vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

dosáhnout jazykové způsobilosti potřebné pro základní komunikaci v cizím jazyce pro základní pracovní uplatnění.

#### **Kompetence k učení:**

ovládat různé techniky učení

uplatňovat různé způsoby práce s textem

s porozuměním poslouchat mluvené projevy v cizím jazyce a dělat si poznámky.

#### **Personální a sociální kompetence:**

přijímat a odpovědně plnit své úkoly

přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů

stanovovat si cíle a priority podle svých osobních schopností.

#### **Občanské kompetence a kulturní povědomí:**

uznávat tradice a hodnoty svého národa

poznávat a respektovat tradice a hodnoty jiných národů.

**Kompetence k pracovnímu uplatnění:**

žáci jsou vedeni k využití jazykových znalostí při orientaci v odborném textu a získávání důležitých informací nutných pro praxi.

**Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií:**

žák dokáže pracovat s osobním počítačem, využívá znalostí pro překlad jednoduchého odborného textu.

**Realizace průřezových témat v předmětu:**

Předmětem prolínají veškerá průřezová témata. Vzdělávání v cizím jazyce je významnou součástí přípravy žáků na aktivní život v multikulturní společnosti, vede žáky k osvojení praktických řečových dovedností. Přípravuje je ke komunikaci včetně přístupu k informačním zdrojům, rozšiřuje jejich znalosti o světě, učí je obstát v osobním životě, ale i uplatnit se na trhu práce v zahraničí. Učí je vnímavosti a toleranci k jiným lidem a kulturám. Ve spolupráci s ostatními předměty vede k všestrannému rozvoji osobnosti žáka.

Člověk a svět práce – žáci jsou schopni popsat své povolání včetně kladů a záporů, sestavují profesní životopis, jsou vedeni k pracovnímu uplatnění v EU

Informační a komunikační technologie – žáci pracují se slovníky, internetem

Ročník: 1. Počet hodin v ročníku: 66	
Výsledky vzdělávání a kompetence	Obsah vzdělávání
<p>Žák :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí cizojazyčným pokynům učitele, jednoduchému mluvenému projevu učitele</li> <li>- rozumí jednoduchému projevu rodilých mluvčích pronášeným zřetelně spisovným jazykem</li> <li>- čte nahlas se správnou výslovností, přízvukem a intonací jednoduché věty a krátké texty v rozsahu probrané slovní zásoby a mluvnice</li> <li>- čte s porozuměním texty obsahující známý jazykový materiál a umí vybrat důležité informace a myšlenky</li> <li>- přeloží text a používá abecední slovník v učebnici</li> <li>- umí pravopisně správně opsat jednoduché věty utvořené z osvojené slovní zásoby a zapsat je i podle diktátu</li> <li>- napíše pozdrav a kratší sdělení ve formě dopisu</li> </ul>	<p><b>Řečové dovednosti</b>                  Poslech s porozuměním, čtení s porozuměním, práce s textem, jednoduchý překlad, písemný projev (zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisku)</p>
<p>Žák :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- časuje slovesa</li> <li>- správně časuje a užívá slovesa mít a být v přítomném čase</li> <li>- skloňuje podstatná jména v jednotném čísle</li> <li>- rozlišuje použití určitého a neurčitého členu a dosazuje je správně do vět</li> <li>- tvoří věty oznamovací, tázací a rozkazovací</li> <li>- dodržuje správný slovosled ve větě</li> <li>- počítá od 0 do 20</li> <li>- zvládá jednoduché početní úkony</li> <li>- vhodně používá osobní zájmena a správně je skloňuje</li> <li>- nahrazuje podstatná jména vhodnými zájmeny</li> </ul>	<p><b>Jazykové prostředky</b>                  Výslovnost (zvukové prostředky jazyka)                  Slovní zásoba a její tvorba                  Gramatika (tvarosloví a větná skladba)                  Grafická podoba jazyka a pravopis:                  abeceda                  osobní zájmena                  sloveso to be krátký tvar                  zápor                  otázka a krátká odpověď                  1.osoba j.č. a infinitiv významových sloves                  číslovky 1 – 20                  množné číslo podstatných jmen                  člen určitý a neurčitý</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- v písemné komunikaci uplatňuje správnou grafickou podobu, dodržuje pravopisnou normu</li> <li>- vhodně používá překladové slovníky</li> </ul>	<p>vazba there is/there are                  prostorové předložky                  přivlastňovací zájmena                  přivlastňovací pád                  slovesa ve 3.osobě j.č. (oznamovací způsob)                  číslovky 21 a výše                  this/that                  these/those                  zástupné one po ukazovacích zájmenech                  udávání ceny a množství                  přítomný čas – prostý kladný tvar                  otázka                  určování času                  časové předložky                  dny v týdnu</p> <p><b>Získávání informací</b>                  technika překladu, práce se slovníkem</p>
<p>Žák :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- reaguje v nejběžnějších situacích společenského styku</li> <li>- zvolí vhodné obraty pro oslovení (pozdrav), rozloučení, ukončení hovoru dle konkrétní situace</li> <li>- souvisle hovoří v jednoduchých větách v rámci probíraných tematických celků</li> <li>- vyjadřuje jednoduchou formulací (ustálené fráze) souhlas, nesouhlas a své pocity</li> <li>- poprosí, požádá a poděkuje vhodným způsobem (prakticky využívá jednoduché ustálené fráze)</li> <li>- za pomoci slovníku překládá jednoduché odborné texty</li> </ul>	<p><b>Tematické okruhy, komunikační situace, jazykové funkce</b></p> <p>Pozdravy a představování, základní společenské fráze (obraty k zahájení a ukončení komunikace)                  Telefonování, seznamování se, osobní údaje (vyjádření souhlasu, nesouhlasu, naděje, zklamání, odmítnutí, obavy, projevy radosti)                  Bydlení, popis bytu, nábytek, spotřebiče                  Rodina a příbuzenské vztahy                  Nakupování potravin, žádost o různá množství, placení, poděkování (prosba, žádost, poděkování)                  Denní program, režim, zvyky</p>
<p>Žák :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje a ukáže na mapě země, které patří do německé jazykové oblasti</li> <li>- vyjmenuje nejznámější přejata slova a jejich české ekvivalenty</li> <li>- přeloží text v reklamním letáku</li> </ul>	<p><b>Poznátky o zemích studovaného jazyka</b></p> <p>Anglie, Velká Británie, oficiální název státu, orientace na mapě                  Inzeráty v anglických novinách                  Mapa Velké Británie, země a národnosti                  Školy v Británii                  Orientace v angloamerických zemích</p>
<p>Ročník: 2.                  Počet hodin v ročníku: 66</p>	
<p>Výsledky vzdělávání a kompetence</p>	<p>Obsah vzdělávání</p>
<p>Žák :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí jednoduchému projevu učitele a reprodukovánému projevu cizince v rozsahu probíraného učiva</li> <li>- čte nahlas se správnou výslovností, přízvukem a intonací jednoduché věty a krátké texty v rozsahu probrané slovní zásoby a mluvnice</li> <li>- čte s porozuměním přiměřeně náročné texty obsahující známý jazykový materiál i několik neznámých slov a umí vybrat důležité informace a myšlenky</li> </ul>	<p><b>Řečové dovednosti</b></p> <p>Poslech s porozuměním, čtení s porozuměním, práce s textem, jednoduchý překlad, písemný projev (zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisku)</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- přeloží text a používá slovníky</li> <li>- umí pravopisně správně opsat jednoduché věty utvořené z osvojené slovní zásoby a zapsat je i podle diktátu</li> <li>- sestaví popis, napíše pozdrav, přání nebo krátké sdělení ve formě dopisu</li> <li>- písemně obměňuje probrané texty a reprodukuje je</li> </ul>	
<p>Žák :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržuje a zlepšuje správnou výslovnost</li> <li>- využívá nově osvojená slovní spojení, fráze a odborné výrazy</li> <li>- využívá aktivně nově probírané pravopisné jevy</li> </ul>	<p><b>Jazykové prostředky</b>                  Výslovnost (zvukové prostředky jazyka)                  Slovní zásoba a její tvoření                  Grafická podoba jazyka a pravopis                  Gramatika (tvarosloví a větná skladba)                  Otázky s tázacími zájmeny (who, what, which, when, where, why, how), podmětne, předmětne otázky, minulý čas vybraných sloves, frekvenční příslovce, postavení příslovcí ve větě, opakování tvoření otázek, minulý čas vybraných sloves, <i>how many/how much, many/much/ o lot of</i>                  Udávání množství – jednotky                  Souhlas, nesouhlas v krátkých dovětcích                  Předmětná zájmena                  Slovosled v anglické větě (přísluvečná určení místa a času)</p>
<p>Žák :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vede jednoduchý dialog k danému tématu</li> <li>- souvisle hovoří v jednoduchých větách v rozsahu osvojené slovní zásoby a gramatiky</li> </ul>	<p><b>Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce</b>                  Běžně používané věty při výuce                  Dům                  Rodina – vzkaz, blahopřání                  Péče o zdraví                  Denní program                  Stravovací návyky                  Zdravý způsob stravování                  Nákupy – druhy obchodů, oslovení v obchodech, poděkování                  Volnočasové aktivity, zájmy                  Cestování                  Rozhovor s přítelem – pozdrav, rozloučení, smluvení schůzky, přijetí nebo zamítnutí návrhu, vyjádření emocí (lítost, radost), nácvik dialogů</p>
<p>Žák :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- porovná tradice cizích zemí s našimi tradicemi</li> </ul>	<p><b>Poznatky o zemích studovaného jazyka</b>                  anglická snídaně, britská kuchyně, stravovací návyky v Británii, odpolední čaj                  kultura, umění, literatura                  reálie České republiky, hlavní město Praha</p>

Ročník: 3. Počet hodin v ročníku: 60	
Výsledky vzdělávání a kompetence	Obsah vzdělávání
<p>Žák :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí smyslu vyslechnutého jednoduchého, souvislého projevu rodilých mluvčích, který obsahuje i několik neznámých slov</li> <li>- čte s porozuměním přiměřeně obtížné texty z učebnic nebo jiných publikací obsahující neznámá slova</li> <li>- umí užívat dvojjazyčný slovník</li> <li>- správně písemně reprodukuje probraný text na základě známého učiva (za pomoci slovníku) sestaví krátké vyprávění, popis nebo sdělení</li> <li>- přeloží přiměřeně náročný odborný text z angličtiny do češtiny</li> <li>- umí pravopisně správně opsat jednoduché věty utvořené z osvojené slovní zásoby a zapsat je i podle diktátu</li> <li>- sestaví popis, napíše pozdrav, přání nebo krátké sdělení ve formě dopisu                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- písemně obměňuje probrané texty a reprodukuje je</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Řečové dovednosti</b></p> <p>Poslech s porozuměním, čtení s porozuměním, práce s textem, jednoduchý překlad, písemný projev (zpracování textu v podobě reprodukce, osnovy, výpisku)</p>
<p>Žák :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- osvojuje si aktivně další slovní zásobu, fráze a odborné výrazy a využívá je</li> <li>- vhodně aplikuje slovní zásobu včetně frazeologie v rozsahu komunikačních situací a tematických okruhů</li> <li>- systematicky upevňuje pravopisné návyky</li> </ul>	<p><b>Jazykové prostředky</b></p> <p>Výslovnost (zvukové prostředky jazyka)                  Slovní zásoba a její tvoření                  Grafická podoba jazyka a pravopis                  Gramatika (tvárosloví a větná skladba)                  celkové opakování a rozšiřování gramatiky</p>
<p>Žák :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- systematicky si upevňuje návyky správné výslovnosti</li> <li>- osvojuje si aktivně další slovní zásobu a fráze</li> <li>- vyhledává ve slovníku odborné výrazy a aktivně je využívá</li> <li>- přeloží vybraný odborný text</li> <li>- vyjadřuje se ústně i písemně ke svému oboru</li> <li>- pohotově a vhodně řeší standardní řečové situace</li> <li>- sestaví inzerát a žádost o pracovní místo</li> <li>- sestaví profesní životopis a přednese jej</li> </ul>	<p><b>Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce</b></p> <p>Opakování již známých témat – získávání informací o ostatních spolužácích, denní program, záliby, telefonování, domlouvání schůzky, komunikace se zákazníkem (objednávka služby), s budoucím zaměstnavatelem, obchodní, oficiální dopis.                  Zařazování odborné slovní zásoby – povolání, možnosti studia u nás a v zahraničí, inzeráty, životopis</p>
<p>Žák :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- porovná tradice cizích zemí s našimi tradicemi</li> </ul>	<p><b>Poznatky o zemích studovaného jazyka</b></p> <p>systém vzdělávání v anglicky mluvících zemích                  obchody ve Velké Británii                  současné problémy</p>

### 6.3 Učební osnova předmětu Občanská nauka

Název předmětu :	Občanská nauka
Celkový počet hodin za studium (týdenní počet hodin v ročnících) :	96 (1 – 1 – 1)

#### **Obecné cíle:**

Obecným cílem společenskovedního vzdělávání v odborném školství je příprava žáků pro aktivní občanský život v demokratické společnosti, tedy pozitivně ovlivňovat hodnotovou orientaci žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými aktivními občany, kteří si váží demokracie a svobody a aktivně usilují o její zachování. Žáci jsou vedeni k tomu, aby jednali zodpovědně a uvážlivě vůči sobě i ostatním, aby znali a respektovali svá práva i práva ostatních občanů, naučili se porozumět společnosti a světu, kde žijí, uvědomovali si vlastní identitu, dokázali kriticky myslet a hodnotit obklopující realitu, zaujímat stanovisko na základě argumentů, získávat informace z různých zdrojů, kriticky je přijímat, nenechat sebou manipulovat.

Předmět směřuje dále k tomu, aby žáci dovedli využívat získaných společenskovedních dovedností a vědomostí v praktickém životě.

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

- Výuka směřuje k tomu, aby žáci :
- jednali odpovědně a solidárně a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání
- žili čestně
- pochopili postavení člověka v lidském společenství
- ctili potřebu občanské aktivity
- vážili si demokracie a svobody a usilovali o její zachování a zdokonalování
- jednali v souladu s humanitou a vlastenectvím
- respektovali lidská práva
- chápali meze lidské svobody a tolerance
- kriticky posuzovali okolní skutečnosti a přemýšleli o nich a tvořili si vlastní úsudek
- nenechali se manipulovat
- uznávali, že základní hodnotou je život (vážit si života a chránit jej)
- rozvíjeli zdravý životní styl a pochopili, že sami jsou nedílnou součástí přírodního dění a světa, za jehož budoucnost nesou odpovědnost
- na základě vlastní identity ctili identitu ostatních lidí
- oprostili se ve vztahu k jiným lidem od předsudků, intolerance, rasismu, nacionální, náboženské a jiné nesnášenlivosti
- cílevědomě chránili a zlepšovali životní prostředí a jednali ekologicky
- vážili si hodnot lidské práce
- jednali hospodárně.

#### **Charakteristika učiva a strategie výuky:**

V oblasti společenskovedního vzdělávání není kladen důraz na množství teoretických poznatků, ale především na přípravu pro praktický život a celoživotní vzdělávání. K tomu je třeba získat vybrané vědomosti, které nejsou samoučelné, ale slouží jako prostředek k získání dovedností pro budoucí osobní, občanský a profesní život. Pro lepší porozumění médiím a orientaci v tradicích, na něž Česká republika navazuje jsou do výuky zařazeny poznatky o minulosti českého a československého státu, o Evropě a současném světě.

Učivo je rozděleno do všech ročníků s jednohodinovou týdenní dotací. Výuka navazuje na vstupní vědomosti a dovednosti žáků, kterých dosáhli na základní škole a rozvíjí je vzhledem k jejich společenskému a profesnímu zaměření.

Ve výuce se uplatňují především dialogické metody s důrazem na schopnost žáků hodnotit získané informace z různých informačních zdrojů, kultivovaně se vyjadřovat, argumentovat a současně naslouchat názorům druhých a uplatňovat týmovou práci.

Ve výuce jsou dále využívány exkurze, přednášky, účast na kulturních akcích a nabídky různých institucí.

### **Hodnocení výsledků vzdělávání žáků:**

Žáci jsou hodnoceni z ústního i písemného projevu a významnou součástí hodnocení je samostatná tvůrčí činnost, aktivní přístup k řešení problémových situací, aplikace získaných znalostí a dovedností z ostatních předmětů, osobní přínos k aktualizaci učiva a schopnost vyjádřit svůj vlastní názor na probíranou tematiku.

Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu školy (součást Školního řádu), který je přílohou tohoto ŠVP.

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

Předmět se podílí především na rozvíjení těchto klíčových kompetencí :

#### **Kompetence k učení:**

- uplatňovat různé práce s textem
- využívat ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušenosti jiných lidí
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání.

#### **Kompetence k řešení problémů:**

- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi.

#### **Komunikativní kompetence:**

- vhodně se prezentovat, argumentovat, obhajovat svá stanoviska
- vyjadřovat se adekvátně komunikační situaci v projevech mluvených i psaných
- klást otázky, formulovat odpovědi
- zvládat všechny komunikativní situace spojené se zvoleným oborem vzdělání, orientovat se v odborné terminologii studovaného oboru
- v ústním i písemném projevu respektovat zásady kultury projevu i chování.

#### **Personální a sociální kompetence:**

- odhadovat důsledky svého jednání
- stanovit si cíle a priority dle svých osobních schopností
- efektivně využívat k vlastnímu rozvoji všech podnětů, ovládat aktivní přístup k podnětům okolí, přijímat podněty spolupracovníků, zákazníků i dalších lidí, analyzovat je, adekvátně na ně reagovat
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj všestranný rozvoj
- uvědomit si negativní důsledky závislosti a nezdravého životního stylu
- přijímat a odpovědně plnit stanovené úkoly
- podněcovat práci v týmu, nezaujatě zvažovat návrhy druhých
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů
- připravit se na řešení svých sociálních a ekonomických záležitostí.

#### **Občanské kompetence a kulturní povědomí:**

- jednat odpovědně a samostatně ve svém i veřejném zájmu
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí
- vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování
- přispívat k uplatňování demokracie
- uvědomovat si vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu
- zajímat se aktivně o politické dění
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, pochopit jeho minulost i současnost v evropském kontextu.

#### **Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám**

- mít odpovědný postoj ke své profesní budoucnosti
- uvědomovat si význam celoživotního vzdělávání
- vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli
- mít přehled o možnosti uplatnění na trhu práce.

**Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií:**

- pracovat s informacemi z různých zdrojů
- uvědomovat si nutnost posuzovat věrohodnost informací z různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným.

**Realizace průřezových témat v předmětu:**

V předmětu jsou realizována veškerá průřezová témata.

- Občan v demokratické společnosti – osobnost a její rozvoj, komunikace, řešení konfliktů, společnost, stát a politický systém, soudobý svět, masová média, morálka, svoboda, zodpovědnost, potřebné právní minimum.
- Člověk a životní prostředí – zodpovědnost za budoucí generace, estetické vnímání okolí, globální problémy, zdravý životní styl.
- Člověk a svět práce – trh práce, požadavky zaměstnavatelů, povinnosti pracovníků, vzdělávání v ČR, sebe prezentace při vstupu na trh práce, zákoník práce, podnikání, podpora státu sféře zaměstnanosti, média.
- Informační a komunikační technologie – práce s informacemi a posuzování věrohodnosti.

**1. ročník – dotace: 1, povinný**

<b>Člověk a společnost</b>	
výsledky vzdělávání	učivo
Definuje na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé v současné české společnosti rozvrstveni z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu)	- osobnost a její rozvoj - společenské skupiny - sociální role, socializace - dav
Uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti	- sociální solidarita - současná česká společnost
Sestaví fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů	
Uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen) na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií	

<b>Rodina a její význam</b>	
výsledky vzdělávání	učivo
<p>Uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti</p> <p>Sestaví fiktivní rozpočet životních nákladů</p> <p>Uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen) na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika rodiny</li> <li>- funkce rodiny</li> <li>- hospodaření jednotlivce a rodiny</li> <li>- postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti</li> </ul>

<b>Mezilidské vztahy</b>	
výsledky vzdělávání	učivo
<p>Aplikuje zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot</p> <p>Objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- komunikace</li> <li>- pasivní a agresivní chování, asertivita</li> <li>- pravidla slušného chování</li> <li>- konflikty v mezilidských vztazích</li> <li>- šikana a vandalismus</li> </ul>

<b>Rasy, národy a národnosti</b>	
výsledky vzdělávání	učivo
<p>Vysvětlí na konkrétních příkladech, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé z menšin</p> <p>Vysvětlí na příkladech osudů lidí (např. civilistů, zajatců, Židů, Romů, příslušníků odboje), jak si nacisté počínali na okupovaných územích</p> <p>Uvede konkrétní případy ochrany menšin v demokratické společnosti</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlení pojmů rasa, národ, národnost, etnické a národnostní menšiny</li> <li>- genocida v době 2. světové války (jmenovitě Slovanů, Židů, Romů a politických odpůrců)</li> <li>- klady vzájemného obohacování většiny a menšin, problémy multikulturního soužití (lidská tolerance a nesnášenlivost, xenofobie)</li> <li>- migrace, emigrace, azyl</li> </ul>

<b>Víra a ateismus</b>	
výsledky vzdělávání	učivo
Definuje specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy  Vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty	- vysvětlení pojmů víra a ateismus  - náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy  - náboženské sekty  - nebezpečí náboženské nesnášenlivosti ve světě

<b>Lidská práva</b>	
výsledky vzdělávání	učivo
Uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena	- základní práva, svoboda, rovnoprávnost  - obhajování a možné zneužívání práv  - veřejný ochránce práv  - práva dětí

<b>Svobodný přístup k informacím</b>	
výsledky vzdělávání	učivo
Rozezná zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, jednotlivými politiky)  Vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích (mediální obsahy) přijímat kriticky	- média (tisk, televize, rozhlas, internet)  - základní úloha médií (svobodné získávání a šíření informací)  - kritický přístup k médiím  - média jako zdroj poučení a zábavy

## 2. ročník – dotace: 1, povinný

<b>Stát a jeho funkce</b>	
výsledky vzdělávání	učivo
Uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost)  Uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a povinnosti občana ke svému státu a jeho ostatním lidem  Uvede základní zásady a principy, na nichž je založena demokracie  Debatuje o zcela jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad demokracie	- funkce státu  - základní hodnoty a principy demokracie  - demokracie přímá a nepřímá  - demokratický právní stát

<b>Politický systém ČR</b>	
výsledky vzdělávání	učivo
Uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit; popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran	- ústava - parlament - prezident republiky
Uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorováním jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné	- vláda - ústavní soud - politika, ideologie, politické strany a volby - politický radikalismus a extremismus - aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus

<b>Občanská společnost</b>	
výsledky vzdělávání	učivo
Uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti	- občané a cizinci - právní postavení občanů
Rozliší v konkrétních příkladech ze života pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi), od špatného nedemokratického jednání	- občanská společnost (občanská sdružení, odbory, církve a náboženské společnosti, nadace) - občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití - samospráva

<b>Člověk a právo</b>	
výsledky vzdělávání	učivo
Definuje, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství	- právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů
Uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost	- soustava soudů v ČR - právní povolání (notáři, advokáti, soudci)
Reklamuje koupené zboží nebo služby	- právo a mravní odpovědnost v běžném životě
Z textu fiktivní smlouvy běžné v praktickém životě (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění) zjistí, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva	- vlastnictví, smlouvy, odpovědnost za škodu - manželé a partneři, děti v rodině, domácí násilí
Vysvětlí práva a povinnost mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; vyhledá v této oblasti práva, informace a pomoc při řešení konkrétního problému	- trestní právo
Aplikuje postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání)	- kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech - kriminalita páchaná mladistvými

**3. ročník – dotace: 1, povinný**

<b>Člověk a hospodářství</b>	
výsledky vzdělávání	učivo
Vysvětlí, co má vliv na cenu zboží	- trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, cena)
Vyhledá nabídky zaměstnání, kontaktuje případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentuje své pracovní dovednosti a zkušenosti	- hledání zaměstnání, služby úřadů práce
Definuje, co má obsahovat pracovní smlouva	- nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace
Vyhledá poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech	- vznik, změna a ukončení pracovního poměru
Zřídí fiktivní peněžní účet, provede bezhotovostní platbu, sleduje pohyb peněz na svém účtu	- povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele
Zkontroluje, zda jeho pracovní zařazení a mzda odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám	- druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu
Vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění	- peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk
Zjistí, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudí, zda konkrétní služby jsou pro něho únosné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné	- mzda časová a úkolová
Vyhledá pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci	- daně, daňové přiznání
	- sociální a zdravotní pojištění
	- služby peněžních ústavů
	- pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům

<b>Česká republika a Evropa</b>	
výsledky vzdělávání	učivo
Najde ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy	- ČR a její sousedé
Vyjmenuje státní symboly	- české státní a národní symboly
Vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky	- československá a česká státnost v průběhu dějin
Definuje, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům	- ČR a evropská integrace
	- ČR v mezinárodních vztazích

Globalizace	
výsledky vzdělávání	učivo
Uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě)	- globalizace, globální propojení světa (výhody, problémy)
Definuje na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky, čemu se říká globalizace	- současný svět (bohaté a chudé země, velmoci, ohniska napětí)
Uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy), lokalizuje na mapě ohniska napětí v soudobém světě	- ochrana životního prostředí
Vysvětlí na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů), jakých metod používají teroristé a za jakým účelem	- nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve větě

## 6.4 Přírodovědné vzdělávání

Výuka přírodních věd přispívá k hlubšímu a komplexnímu pochopení přírodních jevů a zákonů, k formování žádoucích vztahů k přírodnímu prostředí a umožňuje žákům proniknout do dějů, které probíhají v živé i neživé přírodě. Přírodovědné vzdělávání nemůže být nahrazeno pouhou znalostí vybraných faktů, pojmů a procesů.

Cílem přírodovědného vzdělávání je především naučit žáky využívat přírodovědných poznatků v profesním i občanském životě, klást si otázky o okolním světě a vyhledávat k nim relevantní, na důkazech založené odpovědi.

Vyučování směřuje k tomu, aby žáci uměli:

- využívat přírodovědných poznatků a dovedností v praktickém životě ve všech situacích, které souvisejí s přírodovědnou oblastí;
- logicky uvažovat, analyzovat a řešit jednoduché přírodovědné problémy;
- pozorovat a zkoumat přírodu, provádět experimenty a měření, zpracovávat a vyhodnocovat získané údaje;
- komunikovat, vyhledávat a interpretovat přírodovědné informace a zaujímat k nim stanovisko, využívat získané informace v diskusi k přírodovědné a odborné tematice;
- porozumět základním ekologickým souvislostem a postavení člověka v přírodě a zdůvodnit nezbytnost udržitelného rozvoje;
- posoudit chemické látky z hlediska nebezpečnosti a vlivu na živé organismy.

V afektivní oblasti směřuje přírodovědné vzdělávání k tomu, aby žáci získali:

- motivaci přispět k dodržování zásad udržitelného rozvoje v občanském životě i odborné pracovní činnosti;
- pozitivní postoj k přírodě;
- motivaci k celoživotnímu vzdělávání v přírodovědné oblasti.

### 6.4.1 Učební osnova předmětu Ekologie

Název předmětu :	Ekologie
Celkový počet hodin za studium :	33 (1 – 0 - 0)

Obecné cíle:

Předmět přispívá k hlubšímu pochopení přírodních jevů, pojmů, zákonů a formování žádoucích vztahů k životnímu prostředí. Umožňuje žákům proniknout do těchto dějů, které probíhají v živé i neživé přírodě. Hlavním cílem je naučit žáky využívat přírodovědných poznatků v profesním i osobním životě, umět popsat a vysvětlit základní přírodní jevy, znát základní ekologické souvislosti a postavení člověka v přírodě, být schopen přispět k dodržování zásad udržitelného rozvoje v občanském životě i odborné praxi, aktivně se podílet na ochraně a tvorbě životního prostředí.

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

Výuka směřuje k tomu, aby žáci:

- dodržovali platné zákony, předpisy, směrnice a normy
- usilovali o hospodárnost, neplýtvali materiály a energií
- vážili si zdraví, materiálních a duchovních hodnot
- snažili se zachovat životní prostředí pro další generace
- byli ochotni sledovat vědeckotechnický pokrok v různých oblastech
- byli ochotni se neustále v této oblasti vzdělávat
- zvažovali důsledky svého jednání.

Charakteristika učiva a strategie výuky:

Učivo předmětu se zaměřuje na tematické celky, které jsou důležité pro každého jednotlivce, občana ČR. Jedná se o následující oblasti:

- obecnou biologii
- biologii člověka
- genetiku
- ekologii
- člověk a životní prostředí.

Výuka vychází z poznatků přírodních věd a plynule navazuje na problematiku dalších odborných předmětů včetně odborného výcviku. Klasické vyučovací metody jsou průběžně doplňovány řešením problémových a projektových úkolů. Ve výuce jsou využívány exkurze, výstavy, besedy, audiovizuální technika, odborné časopisy, internet apod.

Hodnocení výsledků, způsoby ověření:

Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu školy (součást Školního řádu).

Důraz při hodnocení je kladen na spojování vědomostí, třídění poznatků a jejich aplikaci, řešení samostatných úkolů, práci ve skupinách, práci v týmu a řešení příkladů z praxe. Učitel zajišťuje a hodnotí stupeň osvojení učiva, schopnost aplikace, stupeň samostatnosti, kreativitu úroveň vyjadřování včetně odborné terminologie.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:

V předmětu jsou rozvíjeny především tyto klíčové kompetence:

Kompetence k učení

- využívat těch stylů učení, které mu nejlépe vyhovují a v návaznosti na ně plánovat organizovat a vyhodnocovat své učební činnosti
- využívat pro učení různých informačních zdrojů
- vyhledávat informace a hodnotit jejich spolehlivost
- hledat odpovědi na otázky související s příčinami různých přírodních procesů

Kompetence k řešení problémů

- řešit problémy každodenního života, vyhodnocovat je, navrhnout řešení

- při řešení úkolů spolupracovat v týmu
- hodnotit způsoby řešení problémů z hlediska jejich správnosti a efektivity

#### Komunikativní kompetence

- formulovat své myšlenky srozumitelně, v logickém sledu, přehledně a jazykově správně
- aktivně diskutovat
- prezentovat výsledky své práce a adekvátně reagovat na jejich hodnocení ostatními, přijímat rady a kritiku

#### Personální a sociální kompetence

- přijímat a odpovědně plnit své úkoly
- pracovat v týmu a nacházet v něm uplatnění
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních

#### Občanské kompetence a kulturní povědomí

- jednat odpovědně, samostatně a iniciativně nejen ve vlastním zájmu, ale i zájmu veřejném
- zdůvodňovat význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje

#### Matematické kompetence

- využívat různé formy matematického aparátu při zpracování dat
- využívat různé formy grafického znázornění

#### Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

- zpracovávat výsledky měření za pomoci PC
- využívat PC pro svou učební činnost
- jedná odpovědně, samostatně

#### Realizace průřezových témat v předmětu:

Ve výuce se realizují v různé míře veškerá průřezová témata z RVP, tedy Člověk a životní prostředí, Občan v demokratické společnosti, Člověk a svět práce, Informační a komunikační technologie.

#### Člověk a životní prostředí:

biosféra v ekosystémovém pojetí ( obsahové okruhy: biologie, ekologie, člověk a životní prostředí)  
současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí (obsahový okruh: člověk a životní prostředí)  
možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě ( obsahový okruh: člověk a životní prostředí)

#### Občan v demokratické společnosti:

společnost – jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství ( obsahové okruhy : biologie – klonování, vznik a vývoj života na Zemi,)  
morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita ( obsahové okruhy : biologie, ekologie, člověk a životní prostředí)  
masová média ( obsahové okruhy : biologie, člověk a životní prostředí)

#### Člověk a svět práce:

nutnost celoživotního učení (všechny obsahové okruhy)  
podnikání ( obsahový okruh : člověk a životní prostředí)

#### Informační a komunikační technologie:

praktické procvičování získávání informací ( všechny obsahové okruhy)

Základy biologie	
výsledky vzdělávání	učivo
Charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi	- Země - místo života, podmínky vzniku života geosféry a jejich vzájemné ovlivňování, oběhy látek v přírodě
Vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých soustav	
Definuje buňku jako základní stavební a funkční jednotku života	- vlastnosti živých soustav (systémové uspořádání, metabolismus, dráždivost, rozmnožování, růst, vývojová adaptace)
Vysvětlí rozdíl mezi prokaryotickou a eukaryotickou buňkou	- typy buněk, autotrofní a heterotrofní organismy
Charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede rozdíly	- rozmanitost organismů a jejich charakteristika, genofond
Uvede základní skupiny organismů a porovná je	- dědičnost a proměnlivost organismů, vliv prostředí
Objasní význam genetiky	
Definuje stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav	- vlastnosti živých soustav (systémové uspořádání, metabolismus, dráždivost, rozmnožování, růst, vývojová adaptace)
Vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu	
Uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence	- typy buněk autotrofní a heterotrofní organismy

Ekologie	
výsledky vzdělávání	učivo
<p>Definuje historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody</p> <p>Hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí</p> <p>Charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví</p> <p>Charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv jejich využívání na prostředí</p> <p>Definuje způsoby nakládání s odpady</p> <p>Charakterizuje globální problémy na Zemi</p> <p>Uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě a vyhledá informace o aktuální situaci</p> <p>Uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu</p> <p>Uvede základní ekonomické, právní a informační nástroje společnosti na ochranu přírody a pro-středí</p> <p>Vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí</p> <p>Charakterizuje odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí</p> <p>Na konkrétním příkladu z občanského života a odborné praxe navrhne řešení vybraného environmentálního problému</p> <p>Vysvětlí základní ekologické pojmy</p> <p>Charakterizuje abiotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy)</p> <p>Charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu</p> <p>Uvede příklad potravního řetězce</p> <p>Definuje podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického</p> <p>Charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- základní ekologické pojmy a zákonitosti</li> <li>- podmínky pro život (abiotické podmínky života, biotické podmínky života)</li> <li>- potravní řetězce</li> <li>- ekosystémy, typy, stavba, funkce</li> <li>- biosféra jako globální ekosystém a její zákonitosti</li> <li>- ekologické krajiny</li> </ul>

Člověk a životní prostředí	
výsledky vzdělávání	učivo
Vysvětlí pojmy prevence, zdravý životní styl	- biologický a sociální vývoj člověka, jeho začlenění do přírody
Definuje sociální vývoj člověka, jeho začlenění do přírody	- vzájemné vztahy člověka a životního prostředí
Charakterizuje vztahy člověka a životního prostředí	- vliv nepříznivých faktorů v prostředí na lidský organizmus
Hodnotí vlivy nepříznivých faktorů v prostředí na lidský organizmus	- význam prevence a ochrany zdraví

## 6.4.2 Učební osnova předmětu Fyzika

Název předmětu :	Fyzika
Celkový počet hodin za studium (počet hodin v ročnících) :	66 (2 -0 -0)

Obecné cíle předmětu:

Fyzikální vzdělávání je směřované k tomu, aby žáci pochopili podstatu fyzikálních jevů a zákonů, které se odehrávají v přírodě, v běžném životě a s nimiž se mohou setkat v odborné praxi.

Obecným cílem předmětu je, aby se žáci naučili rozlišovat příčiny a následky fyzikálních dějů, jejich souvislosti a vztahy mezi nimi a to především ve vazbě na řešení praktických problémů.

Dílčí cíle předmětu fyzika jsou, aby žák:

- znal základní fyzikální veličiny a jejich jednotky, ovládal převody jednotek
- měl základní představy o fyzikálních jevech
- uměl řešit jednoduchý fyzikální problém a získal k tomu vhodné informace
- chápal přínos fyzikálního vzdělávání při objasňování jevů v přírodě, v každodenním životě, při ochraně životního prostředí
- uměl uplatnit fyzikální poznatky v odborném vzdělávání a v praktickém životě.

Směřování výuky v oblasti citů, postojů hodnot a preferencí:

Výuka fyziky směřuje k tomu, aby žák:

- posuzoval přírodovědné a technické problémy na základě přírodovědných poznatků a utvářel si vlastní názor
- odhadoval vlastní možnosti a schopnosti, využíval fyzikální znalosti s ohledem na ochranu zdraví svého i zdraví ostatních
- vnímal a kriticky zhodnocoval informace z různých medií (z reklam apod.) na základě úsudku
- kultivovaně obhajoval svůj názor.

Charakteristika učiva a strategie výuky:

Vyučovací předmět je zaměřen na základní znalosti fyzikálních dějů a zákonitostí s důrazem na to, co občané v běžném životě potřebují. Předmět fyzika je rozdělen do několika tematických celků (kinematika, dynamika, mechanika tekutin, termika, fyzika atomu, elektřina a magnetismus, vlnění a akustika, optika, vesmír). Rozsah a obsah učiva je diferencován vzhledem k různým vzdělávacím potřebám a možnostem žáků.

Tento předmět je v mezipředmětových vztazích s předměty matematika, ekologie, chemie a s odbornými předměty.

Při výuce jsou žáci seznamováni s teoretickým učivem při využití různých metod práce:

- frontální výuka s demonstračními pomůckami, řízené diskuse, referáty, výklad, řešení problémových úloh. Individuální přístup k žákům se bude realizovat formou zadávání různě obtížných učebních úloh.

- Důležitou součástí výuky jsou fyzikální cvičení, ve kterých si žáci ověří při částečně samostatné práci (pod vedením pedagoga) schopnost myšlenkových operací a postupně si osvojí metody a postupy při řešení zadané problematiky (pozorování, měření, aplikace poznatků, zpracování výsledků a jejich vyhodnocení, vyvozování závěrů).

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků:

Hodnocení výsledků probíhá v rovině motivační, informativní a výchovné. Základem pro stanovení výsledné klasifikace je klasifikace průběžná. Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu školy (součást Školního řádu).

Formy průběžné klasifikace:

ústní zkoušení (minimálně 1x za pololetí)

- písemné ověřování znalostí pomocí didaktických testů (minimálně 2x za pololetí)
- komplexní písemné ověřování větších tematických celků
- ohodnocení aktivity zapojení žáka při učebním procesu, ohodnocení tvůrčího přístupu, samostatnosti při individuálním řešení problémů i schopnosti zapojení se do skupinových prací (minimálně 1x za pololetí – doplněné slovním ohodnocením, má působit hlavně v rovině motivační)
- hodnocení fyzikálních cvičení (1x za pololetí).

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

Kompetence k učení:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- posuzovali informace z hlediska věrohodnosti, důležitosti a objektivity a využívali informace k dalšímu učení
- poslouchali s porozuměním mluvené projevy (výklad, přednášky)
- poznávali souvislosti fyzikálních poznatků s poznatky získanými v jiných přírodních vědách a v odborných předmětech
- plánovali, organizovali a vyhodnocovaly vlastní učební činnost, ovládali různé techniky učení.

Kompetence k řešení problémů:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- hledali a používali různé typy informací a postupů při řešení školních úloh i problémů v běžném životě
- porovnávali odborné názory, mediální tvrzení, vlastní znalosti i praktické zkušenosti z oblasti fyziky, využitelné v každodenním životě
- předcházeli možným problémům ve škole i v životě na základě poznatků a dovedností ze školní výuky (předcházení úrazům zaviněným technickým vybavením nebo selháním lidského faktoru – předcházení požárům).

Komunikativní kompetence:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- porozuměli základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v ústní i písemné podobě
- vyjadřovali své myšlenky srozumitelně, souvisle, terminologicky správně v písemné i ústní formě
- účastnili se diskuzí, obhajoval a zdůvodňoval své názory a postoje, vystupoval v souladu se zásadami slušného chování.

Kompetence personální a sociální:

- Vzdelávání směřuje k tomu, aby žáci:
- posuzovali reálně své fyzické a duševní možnosti
- odhadovali důsledky svého jednání a chování v různých situacích při školní výuce i v běžném životě
- porozuměli myšlenkám druhých, respektovali je, adekvátně na ně reagovali
- reagovali přiměřeně na hodnocení svého vystupování a jednání
- přijímali kritiku své činnosti, poučil se z ní a vyvodili si z ní závěr pro svou další činnost ve výuce i v životě
- měli odpovědný vztah ke zdraví svému i ostatních
- pracovali v týmu odpovědně, plnil svěřené úkoly
- přispívali k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a předcházeli osobním konfliktům.
- Občanské kompetence a kulturní povědomí :

- Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:
- jednali odpovědně, samostatně v zájmu svém i veřejném
- uznávali hodnotu života a respektovali možnosti rozvoje (a zneužití) fyziky a jednali v duchu udržitelného rozvoje.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:

- Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:
- organizovali a plánovali činnosti při vykonávání fyzikálních cvičení, vyhodnocovali získaná data
- dodržovali zásady bezpečnosti práce.

Matematické kompetence:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- správně používali fyzikální veličiny a jednotky
- odhadovali na základě logického úsudku správnost dosažených výsledků
- využívali tabulky a grafy pro získávání konkrétních hodnot veličin, orientovali se v nich.
- Kompetence v informačních a komunikačních technologiích :
- Vzdělávání směřuje k tomu, aby žák:
- Vyhledával informace z otevřených zdrojů, zejména ze sítě Internet
- Kriticky zhodnocoval informace, uvědomoval si nutnost posouzení věrohodnosti informací získaných z médií.

V předmětu je realizováno především průřezové téma Člověk a životní prostředí.

Ročník: 1. Počet hodin v ročníku: 64	
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - vysvětlí svými slovy, proč je klid a pohyb těles relativní - vymezí druhy pohybů podle trajektorie a podle rychlosti hmotného bodu (tělesa), přiřadí k jednotlivým druhům pohybů konkrétní příklady z denního života - vysvětlí rozdíl mezi pohybem posuvným a otáčivým, doloží příklady z praktického života - řeší jednoduché pohybové úlohy	<b>Mechanika – kinematika</b> Relativnost klidu a pohybu těles Pohyb přímočarý a křivočarý Pohyb rovnoměrný a nerovnoměrný Rovnoměrný pohyb po kružnici Posuvný a otáčivý pohyb
Žák: - popíše síly působící na těleso, definuje účinek síly - určí výslednici sil působících na těleso - aplikuje Newtonovy pohybové zákony na jednoduché příklady - objasní působení gravitačního pole kolem Země, doloží konkrétními příklady - řeší příklady na mechanickou práci a energii, vysvětlí rozdíl mezi těmito veličinami - vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie - pojmenuje jednoduché stroje a interpretuje jejich význam v denním životě	<b>Mechanika – dynamika</b> Newtonovy pohybové zákony Síly v okolí Země, gravitace Mechanická práce a energie <b>Mechanika tuhého tělesa</b> Jednoduché stroje
Žák: - vymezí pojem tekutina, vyjmenuje vlastnosti kapalin a plynů - popíše tlakové síly v tekutinách, působení hydrostatického tlaku v kapalinách, řeší jednoduché příklady	<b>Mechanika tekutin</b> Tlakové síly v tekutinách Hydrostatický tlak Pascalův a Archimédův zákon

**Název ŠVP: Pekař č. j.: HOREGAS/TRV/379/2022**  
**Kód a název oboru vzdělání: Pekař 29-53-H/01**  
**Střední škola hotelnictví, řemesel a gastronomie, Trutnov, p. o.**  
**Platnost ŠVP: od 1. 9. 2022**

<ul style="list-style-type: none"> <li>- aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh</li> </ul>	
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí teplotní roztažnost látek, doloží konkrétními příklady z přírody i technické praxe</li> <li>- vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa), její složky a způsoby změny vnitřní energie</li> <li>- popíše základní principy nejdůležitějších tepelných motorů</li> <li>- vyjmenuje druhy skupenství, rozdíly mezi nimi</li> <li>- popíše změny skupenství látek a aplikuje je na praktické příklady v přírodě a v technické praxi</li> <li>- popíše jakým způsobem probíhá difúze látek, uvede příklady difúze</li> </ul>	<p><b>Termika</b></p> <p>Teplota  Teplotní roztažnost látek  Teplota, vnitřní energie látek  Tepelné motory  Skupenství látek  Struktura pevných látek a kapalin  Přeměny skupenství  Difúze látek</p>
<p><b>Žák</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše strukturu atomu, polaritu částic</li> <li>- vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením</li> <li>- vyjádří vlastními slovy princip získání energie v jaderném reaktoru</li> </ul>	<p><b>Fyzika atomu</b></p> <p>Model atomu, částice atomu  Radioaktivita, jaderné záření  Jaderná energie a její využití</p>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše elektrické pole bodového elektrického náboje, znázorní elektrické pole siločarami</li> <li>- uvede vztah vyjadřující Ohmův zákon, interpretuje ho slovně</li> <li>- řeší úlohy na výpočet základních elektrických veličin pomocí Ohmova zákona</li> <li>- popíše princip a použití polovodičových součástek s přechodem PN</li> <li>- uvede účinky elektrického proudu na člověka, faktory ovlivňující tyto účinky a způsoby ochrany před škodlivými účinky elektrického pole</li> <li>- popíše poskytnutí první pomoci při zasažení elektrickým proudem</li> <li>- uvede polohu magnetických pólů Země, vysvětlí rozdíl mezi zeměpisnými a magnetickými póly</li> <li>- vysvětlí pojem elektromagnetická indukce</li> <li>- určí faktory, na kterých závisí velikost magnetické síly v blízkosti elektrických vodičů</li> <li>- uvede praktické příklady využití magnetických sil, použití elektromagnetu</li> <li>- popíše princip generování střídavého elektrického proudu, jeho využití v energetice</li> <li>- vyjmenuje opatření pro úsporu elektrické energie v domácnosti, ve škole, v průmyslových provozech a firmách</li> </ul>	<p><b>Elektrina a magnetismus</b></p> <p>Elektrické pole, elektrický náboj tělesa  Elektrický proud v látkách, zákony elektrického proudu, polovodiče  Účinky elektrického proudu na lidský organismus  Magnetické pole kolem Země  Magnetické pole v blízkosti elektrických vodičů  Elektromagnetická indukce  Vznik střídavého proudu  Přenos elektrické energie</p>
<p><b>Žák :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozliší základní druhy mechanického vlnění, popíše šíření vlnění</li> <li>- charakterizuje základní vlastnosti zvuku</li> <li>- uvede negativní vlivy hluku na lidský organismus, jmenuje způsoby ochrany sluchu</li> <li>- navrhne možnosti řešení ochrany proti šíření hluku v praktickém životě</li> </ul>	<p><b>Vlnění a akustika</b></p> <p>Mechanické kmitání a vlnění  Zvukové vlnění</p>
<p><b>Žák :</b></p>	<p><b>Optika</b></p> <p>Světlo a jeho šíření</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje světlo, jeho základní vlastnosti, vlnovou délku světla a rychlosti šíření světla v různých prostředích</li> <li>- popíše a znázorní odraz a lom světla, řeší jednoduché úlohy</li> <li>- vysvětlí zobrazení zrcadly a čočkami, řeší jednoduché úlohy</li> <li>- popíše optickou funkci oka a uvede možnosti korekce očních vad</li> <li>- uvede význam různých druhů elektromagnetických záření a laserů, jejich využití v životě</li> </ul>	<p>Zrcadla a čočky  Optika oka  Druhy elektromagnetického záření  Rentgenové záření  Laser</p>
<p><b>Žák :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje Slunce jako hvězdu</li> <li>- Pojmenuje objekty ve sluneční soustavě</li> <li>- Orientuje se v základních pojmech – kometa, galaxie, základní typy hvězd</li> </ul>	<p><b>Vesmír</b>  Slunce, planety a jejich pohyb  Komety, hvězdy  Galaxie</p>

Poznámka: Výsledky a složky obsahu vzdělávání zapsané kurzívou nejsou obsaženy v RVP, budou zařazovány s ohledem na vzdělávací potřeby a schopnosti žáků.

### 6.4.3 Učební osnova předmětu Chemie

Název vyučovacího předmětu :	Chemie
Celková hodinová dotace za studium (týdenní počet hodin v ročnících):	33 ( 0 – 1 – 0 )

Obecné cíle:

Vyučovací předmět chemie připravuje žáky k tomu, aby si doplnili, rozšířili a uspořádali poznatky o chemických látkách, jevech, zákonitostech a vztazích mezi nimi. Rozvíjí vědomosti a dovednosti, získané na základní škole, které žáci využijí při studiu odborných předmětů (materiály, technologie, odborný výcvik), ale i běžném občanském životě a při výkonu budoucího povolání.

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

Výuka směřuje k tomu, aby žáci :

- pochopili postavení člověka v přírodě
- vážili si zdraví a života
- získané poznatky využívali a nezneužívali v praktickém životě
- odpovědně jednali a přijímali odpovědnost za svá rozhodnutí
- uměli řešit situace osobního ohrožení a mimořádné události.

Charakteristika učiva a strategie výuky:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – přírodovědné vzdělávání. Učivo je rozděleno do čtyř základních celků: obecná chemie, organická chemie, anorganická chemie a biochemie. Poznatky z jednotlivých tematických celků tvoří teoretický základ předmětu. Žáci se seznámí s těmi organickými a anorganickými látkami, používanými ve zvoleném oboru. V tematickém celku biochemie se žáci seznamují s možnostmi ochrany životního prostředí a vhodnými ekologickými materiály.

Žáci zpracovávají referáty, pracují s informačními zdroji, pracují ve skupinách a společně řeší problémové úlohy.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků :

Vyučující hodnotí úroveň odborných vědomostí a dovedností, používání správné terminologie, samostatnost a plynulost projevu žáka, ale i aktivitu.

Žáci jsou hodnoceni na základě výsledků orientačního zkoušení, písemných prací (jsou zařazovány vždy po probrání samostatného celku), úrovně zpracovaných referátů, úrovně zpracovaných laboratorních cvičení a aktivního zapojení do skupinových prací.

Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu školy (součást Školního řádu).

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:

V předmětu jsou rozvíjeny především tyto klíčové kompetence:

**Komunikativní kompetence:**

- vhodně se prezentovat, argumentovat, obhajovat svá stanoviska (referáty)
- vyjadřovat se přiměřeně k účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných, své myšlenky formulovat v projevech mluvených i psaných
- naučit se pozorně naslouchat druhým, účastnit se diskusí.

**Personální kompetence:**

- efektivně se vzdělávat, přijímat nové poznatky, být schopni samostudia v oblasti svého působení
- využívat všech informačních zdrojů při rozvoji svých vědomostí a dovedností.

**Matematické kompetence :**

- provést reálný odhad výsledků řešení praktických úkolů
- správně číst údaje v tabulkách
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů.

**Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám :**

- při nakládání s materiály, odpady, energiemi, vodou a dalšími látkami nakládat ekonomicky s ohledem na kvótní prostředí
- uplatňovat oprávněné nároky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci.

**Kompetence v informačních a komunikačních technologiích :**

- pracovat s informacemi a to především s využitím IKT.

**Realizace průřezových témat v předmětu:**

V předmětu jsou realizována především témata: Člověk a životní prostředí, Informační a komunikační technologie.

Ročník : 2. Počet hodin v ročníku: 33	
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák - porovná fyzikální a chemické vlastnosti různých látek - popíše stavbu atomu a vznik chemické vazby - zná názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin - popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků - popíše základní metody oddělování složek ze směsi a využití v praxi - vyjádří složení roztoku a připraví roztok požadovaného složení - vysvětlí podstatu chemických reakcí a zapíše jednoduchou chemickou reakci rovnicí - provádí jednoduché chemické výpočty, které využívá v odborné praxi	<b>Obecná chemie</b> Chemické látky a jejich vlastnosti Částicové složení látek (stavba atomu, molekula) Vznik chemické vazby (aniont, kationt, kovalentní, iontová, nekovalentní) Chemické prvky (kovy, nekovy, polokovy) a sloučeniny Chemická symbolika Periodická soustava prvků (skupiny, periody, orientace v tabulce, periodický zákon) Směsi a roztoky (třídění směsí, výpočty složení roztoku, oddělování složek směsí) Chemická reakce, chemická rovnice (rozdělení chemických reakcí dle různých hledisek, reaktanty, produkty, jednoduché chemické rovnice Výpočty v chemii (hmotnostní zlomek, koncentrace roztoku)
Žák	<b>Anorganická chemie</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí vlastnosti anorganických látek – oxidů, solí, kyselin a hydroxidů</li> <li>- tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin</li> <li>- charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí</li> </ul>	<p>Anorganické látky (oxidy, hydroxidy, kyseliny, soli, vlastnosti anorganických látek                  Názvosloví anorganických sloučenin                  Vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi (hnojiva, stavební pojiva)</p>
<p>Žák :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty</li> <li>- tvoří chemické vzorce a názvy uhlovodíků a jejich derivátů</li> <li>- uvede základní zástupce organických sloučenin a jejich využití v praxi a běžném životě</li> <li>- posoudí vliv těchto látek na zdraví a životní prostředí</li> </ul>	<p><b>Organická chemie</b>                  Vlastnosti atomu uhlíku (vazba)                  Základ názvosloví organických sloučenin (vybrané uhlovodíky, strukturní a sumární vzorec, vlastnosti a použití těchto uhlovodíků)                  Organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi (vybrané uhlovodíkové sloučeniny a jejich deriváty, jejich vlastnosti a význam)</p>
<p>Žák :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny</li> <li>- uvede složení, výskyt a funkci nejdůležitějších přírodních látek (bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny a biokatalyzátory)</li> <li>- popíše vybrané biochemické jevy</li> </ul>	<p><b>Biochemie</b>                  Chemické složení živých organismů                  Přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory (vybraní zástupci, jejich vlastnosti a význam)                  Biochemické děje</p>

## 6.5 Matematické vzdělávání

Matematické vzdělávání navazuje na učivo a výsledky vzdělávání stanovené v RVP pro základní vzdělávání. V odborném školství má matematické vzdělávání kromě funkce všeobecně vzdělávací ještě funkci průpravnou pro odbornou složku vzdělávání.

### 6.5.1 Učební osnova předmětu Matematika

Název předmětu :	Matematika
Celkový počet hodin za studium (počet hodin v ročnících) :	128 (2 – 1 – 1)

Obecné cíle:

Matematické vzdělávání je významnou součástí obecné vzdělanosti. Vede žáky k pochopení kvantitativních vztahů, rozvíjí jejich numerické dovednosti a návyky a vybavuje je poznatky užitečnými v běžném každodenním životě a současně vytváří předpoklady pro jejich další vzdělávání. Formuje žádoucí rysy osobnosti žáků jako je vytrvalost, houževnatost a výrazně se podílí na rozvoji logického myšlení.

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

Výuka směřuje k:

- vytváření pozitivního postoje k matematickému vzdělávání
- získání důvěry ve své schopnosti a dovednosti
- ověřování výsledků vypracovaných úkolů
- motivaci k celoživotnímu vzdělávání

- vytváření důvěry ve vlastní schopnosti, vytrvalost, houževnatost, kritičnost.

Charakteristika učiva a strategie výuky:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – matematické vzdělávání. Vyučovací předmět je zařazen jako povinný ve všech třech ročnících. Obsahově navazuje na znalosti a dovednosti získané na základní škole a jejich rozšiřování. Žáci si zopakují, prohloubí a rozšíří poznatky z následujících okruhů učiva: operace s reálnými čísly, výrazy a jejich úpravy, rovnice a nerovnice, funkce, planimetrie, stereometrie a práce s daty.

Základní metody a formy práce:

řízený rozhovor učitele se žáky

- diskuse se současnou demonstrací na příkladech
- řešení problémových úloh
- samostatná práce žáků při procvičování a opakování učiva
- využití digitálních technologií a zdrojů informací při řešení matematických úloh

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků:

Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu školy (součást Školního řádu).

- Učitel soustavně sleduje výkony a aktivitu žáků během vyučovací hodiny, prostřednictvím písemných a ústních zkoušek kontroluje připravenost žáků na vyučování.
- Hodnocení se opírá především o ústní orientační zkoušení, orientační písemné práce, hodnocení domácích úkolů a hodnocení individuálního a skupinového řešení problémových úloh. V každém klasifikačním období žáci vypracují komplexní písemnou práci v rozsahu jedné vyučovací hodiny. Při celkovém hodnocení není kladen důraz pouze na mechanické znalosti logickou úvahu, ale i na aplikační schopnost žáků, řešit problémové úlohy a úlohy z praxe.
- Slovní hodnocení je uzavřeno hodnocením numerickým.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:

- V předmětu jsou rozvíjeny především tyto klíčové kompetence :

Kompetence k učení:

- pracovat samostatně
- efektivně se učit
- vyhodnocovat dosažené výsledky
- reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání.

Matematické kompetence:

- používat správné pojmy kvantifikujícího charakteru
- zvolit odpovídající matematické postupy a techniky a používat vhodné algoritmy
- používat a správně převádět jednotky
- provést reálný odhad výsledku řešení
- použít funkční vztahy při řešení praktických úkolů
- využívat různé formy grafického znázornění reálných situací
- využívat získané matematické dovednosti v jiných předmětech.

Využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi :

- pracovat s osobním počítačem a jeho základním aplikačním vybavením
- pracovat s dalšími prostředky ICT
- prezentace dat v grafické podobě.

Realizace průřezových témat v předmětu:

Informační a komunikační technologie:

- využívat výpočetní techniku pro vyhledávání informací
- zpracování dat pomocí moderní informační techniky.

**1. ročník - dotace: 2, povinný**

<b>Operace s čísly</b>	
výsledky vzdělávání	učivo
Provádí aritmetické operace v R	- číselný obor R
Aplikuje různé zápisy reálného čísla	- aritmetické operace v číselných oborech R
Porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly	- intervaly jako číselné množiny
Učí řád reálného čísla	- operace s číselnými množinami (sjednocení, průnik)
Zaokrouhlí reálné číslo	- různé zápisy reálného čísla
Znázorní reálné číslo na číselné ose	- jednotky délky, plošného obsahu, objemu, hmotnosti, času a rychlosti a jejich převody
Zapíše a znázorní interval	- procento a procentová část, užití procentového počtu
Provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly (sjednocení, průnik)	- poměr, trojčlenka
Určí druhou a třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru	- základy finanční matematiky
Řeší praktické úlohy z oboru vzdělávání za použití trojčlenky a procentového počtu	- přepočty surovinových norem
Počítá s mocninami s celočíselným mocnitelem	- kalkulace cen pokrmů a nápojů
Provádí přepočet surovinových norem	- mocniny s celočíselným mocnitelem
Používá a převádí běžné jednotky	- odmocniny
Orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů	- slovní úlohy
Provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí: změny cen zboží, směna peněz, úrok	
Při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	

Výrazy	
výsledky vzdělávání	učivo
Provádí operace s číselnými výrazy	- číselné výrazy
Ovládá operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a výrazy	- mnohočleny - lomené výrazy, definiční obor lomeného výrazu
Určí definiční obor lomeného výrazu	- algebraické výrazy
Rozloží mnohočlen na součin vytýkáním a podle vzorců pro druhou mocninu a rozdíl druhých mocnin	- slovní úlohy
Modeluje jednoduché reálné situace z oboru užitím výrazů	
Určí na základě zadaných vzorců: výsledné částky při spoření, splátky úvěrů	
Vysvětlí výrazy, zejména ve vztahu ke svému oboru vzdělání	
Při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	

## 2. ročník - dotace: 1, povinný

Rovnice a nerovnice	
výsledky vzdělávání	učivo
Řeší lineární rovnice o jedné neznámé v množině R	- lineární rovnice s jednou neznámou
Řeší v R soustavy lineárních rovnic různými metodami	- rovnice s neznámou ve jmenovateli
Řeší v R lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy	- úpravy rovnic a nerovnic - lineární nerovnice s jednou neznámou
Vyjádří neznámou ze vzorce	- soustavy lineárních rovnic a nerovnic (sčítací a dosazovací metoda řešení)
Užije řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh	- vyjádření neznámé ze vzorce
Diskutuje počet řešení lineární rovnice o jedné neznámé a provede zkoušku	- slovní úlohy
Při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	
Při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	

Planimetrie a trigonometrie	
výsledky vzdělávání	učivo
Užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímk, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka	- základní pojmy (bod, přímka, úsečka, rovina, vzdálenost a odchylka dvou přímk)
Užívá pojmy úhel a jeho velikost	- polohové vztahy rovinných útvarů
Sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků	- metrické vlastnosti rovinných útvarů
Určí různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků a z daných prvků určí jejich obvod a obsah	- trojúhelníky (základní konstrukce, výška, těžnice)
Rozliší shodné a podobné trojúhelníky a své tvrzení zdůvodní užitím vět o shodnosti a podobnosti trojúhelníků	- rovinné útvary – konvexní a nekonvexní
Určí obvod a obsah kruhu	- mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky
Určí vzájemnou polohu přímky a kružnice	- kružnice, kruh a jejich části
Určí obvod a obsah složených rovinných útvarů	- trigonometrie pravouhlého trojúhelníku (Pythagorova věta, goniometrické funkce)
Řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravouhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy	- složené útvary
Vyjádří poměr stran v pravouhlém trojúhelníku jako funkci $\sin \alpha$ , $\cos \alpha$ , $\operatorname{tg} \alpha$	- slovní úlohy
Určí hodnoty $\sin \alpha$ , $\cos \alpha$ , $\operatorname{tg} \alpha$ pro $0^\circ < \alpha < 90^\circ$ pomocí kalkulátoru	
Graficky rozdělí úsečku v daném poměru	
Graficky změní velikost úsečky v daném poměru	
Užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu	
Při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	

**3. ročník - dotace: 1, povinný**

<b>Funkce</b>	
výsledky vzdělávání	učivo
Sestaví tabulku podle předpisu funkce a sestrojí graf funkce	- základní pojmy (pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf funkce)
Určí, kdy funkce roste, klesá nebo je konstantní	- druhy funkcí (přímá a nepřímá úměrnost, lineární funkce, kvadratická funkce)
Rozlišuje jednotlivé druhy funkcí	- Goniometrické funkce $\sin \alpha$ , $\cos \alpha$ , $\operatorname{tg} \alpha$ v intervalu $0^\circ < \alpha < 90^\circ$
Určí definiční obor funkce a obor hodnot funkce	- vlastnosti funkce
Určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic	- slovní úlohy
V úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak	
Řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí zejména ve vztahu k oboru vzdělání	
Při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	

<b>Stereometrie</b>	
výsledky vzdělávání	učivo
Určí vzájemnou polohu bodů a přímek, bodů a roviny, dvou přímek, přímkou a roviny, dvou rovin	- polohové vztahy prostorových útvarů
Určuje vzdálenost bodů, přímek a rovin	- metrické vlastnosti v prostorových útvarů
Určuje odchylku dvou přímek, přímkou a roviny, dvou rovin	- tělesa a jejich sítě (krychle, kvádr, hranol, válec, jehlan, koule)
Rozlišuje základní tělesa (krychle, kvádr, hranol, válec, pravidelný jehlan, rotační kužel) a určí jejich povrch a objem s využitím funkčních vztahů a trigonometrie	- složená tělesa
Určí povrch a objem složeného tělesa	- výpočet povrchu a objemu těles, složených těles
Využívá sítě tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa	
Charakterizuje tělesa: komolý jehlan a kužel, koule a její části	
Aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména ve vztahu k oboru vzdělání	
Užívá a převádí jednotky objemu	
Při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	

Pravděpodobnost a statistika	
výsledky vzdělávání	učivo
Používá pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, jistý jev, nemožný jev	- náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu - náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev
Vypočítá pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech	- výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu
Užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr	- statistický soubor a jeho charakteristika - četnost a relativní četnost znaku
Porovnává soubory dat	- aritmetický průměr
Interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách	- statistická data v grafech a tabulkách
Určí aritmetický průměr	
Určí četnost a relativní četnost znaku	
Čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji	
Při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací	

## 6.6 Učební osnova předmětu Literární výchova

Název předmětu :	Literární výchova
Celkový počet hodin za studium (počet hodin v ročnících) :	66 (1 – 1 – 0)

Obecné cíle předmětu:

Literární výchova významně přispívá ke kultivaci člověka, vychovává žáky ke kultivovanému jazykovému projevu a podílí se na rozvoji jejich duchovního života. Má také nad předmětový charakter. Obecným cílem je utvářet kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám, snažit se přispívat k jejich tvorbě i ochraně. Vytvořený systém kulturních hodnot pomáhá formovat postoje žáka a je obranou proti snadné manipulaci a intoleranci. Podílí se rovněž na rozvoji sociálních kompetencí žáků. K dosažení tohoto cíle přispívá i jazykové vzdělávání v mateřském jazyce a naopak literární výchova prohlubuje znalosti jazykové a kultivuje jazykový projev žáků.

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

Vzdělávání směřuje k tomu, aby:

- chápali význam umění pro člověka
- dovedli rozlišovat mezi hodnotnými díly a brakovou literaturou
- rozpoznali charakter slovesného díla
- orientovali se v druzích a žánrech literatury
- byli tolerantní ke vkusu a cítění druhých
- uplatňovali ve svém životním stylu estetická kritéria
- chápali umění jako specifickou výpověď o skutečnosti
- správně formulovali a vyjadřovali své názory
- podporovali hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury a měli k nim vytvořen pozitivní vztah

- získali přehled o kulturním dění
- uvědomovali si vliv prostředků masové komunikace na utváření kultury.

Charakteristika učiva a strategie výuky:

Obsah učiva předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – estetické vzdělávání.

Literární výchova je zaměřena především na výchovu k vědomému, kultivovanému čtenářství a na rozbor literárních děl. Poznání textu slouží rovněž k vytváření rozmanitých komunikačních situací, v nichž probíhá dialog žáků s texty a učitelem i navzájem mezi žáky. Literární výchova také napomáhá k rozvoji estetického vnímání dalších forem umění a vychovává kultivovaného diváka a posluchače.

V literární výchově převažuje četba a rozbor konkrétních uměleckých děl nebo ukázek, doplněné nezbytnými poznatky z literární historie a teorie literatury, potřebnými pro pochopení díla nebo jeho kulturně-sociálního kontextu. Literární texty mohou být současně východiskem komplexních jazykových rozborů, jsou prostředkem nábídky kultivovaného čtení, jakož i simulace a řešení nejrůznějších komunikačních situací. Součástí výuky jsou i návštěvy filmových a divadelních představení, výstav a další formy. Cílem je vést žáky k samostatnosti, odpovědnosti a kultuře osobního projevu.

Základní metodou vyučování je frontální výklad učitele, dále samostatná i skupinová práce žáků, řešení problémových úloh a práce s texty.

Využívané pomůcky :

Učebnice, čítanky, konkrétní literární díla, audionahrávky, videonahrávky, filmy, obrazové materiály, využití PC a internetu.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků:

Opírá se především o ústní zkoušení, písemné práce, testování, vyhledávání v textu a jeho rozbor. Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu školy (součást Školního řádu), který je přílohou tohoto ŠVP.

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:

Komunikativní kompetence:

- vhodně se prezentovat, argumentovat, obhajovat svá stanoviska
- vyjadřovat se adekvátně komunikační situaci v projevech mluvených i psaných, umět klást otázky, formulovat odpovědi
- zvládat všechny komunikativní situace spojené se zvoleným oborem vzdělání, orientovat se v odborné terminologii studovaného oboru
- v ústním i písemném projevu respektovat zásady kultury projevu i chování
- využít podnětů a pozitivních příkladů z oblasti literatury při formování vlastních komunikativních dovedností.

Personální kompetence:

- efektivně se vzdělávat, přijímat nové poznatky, být schopni samostudia v oblasti svého působení
- využívat všech informačních zdrojů při rozvoji svých vědomostí a dovedností
- stanovovat si samostatně reálné cíle a priority svých osobnostních schopností, pracovní i zájmové orientace
- efektivně využívat k vlastnímu rozvoji všech podnětů, ovládat aktivní přístup k podnětům okolí, přijímat podněty spolupracovníků, zákazníků i dalších lidí, analyzovat je, adekvátně na ně reagovat
- využívat pozitivních příkladů z literatury při osobnostním rozvoji v oblasti personálních kompetencí.

Sociální kompetence:

- pracovat v kolektivu, aktivně jej spoluutvářet a orientovat k řešení zadaných úkolů
- budovat atmosféru založenou na vzájemné otevřené komunikaci s cílem předcházet možným konfliktním situacím
- předkládat a jasně formulovat vlastní podněty a návrhy, nezaujatě zvažovat podněty a návrhy druhých
- při řešení úkolů uplatňovat různé metody myšlení a myšlenkové operace
- umět přesvědčit druhé vhodnou argumentací pro správné postupy, získat je k společnému řešení
- využívat pozitivních příkladů z literatury při osobnostním rozvoji v oblasti sociálních kompetencí.

Realizace průřezových témat v předmětu:

V předmětu jsou realizována především tato průřezová témata:

Občan v demokratické společnosti:

- žáci sledují a hodnotí vývoj demokracie ve světě i u nás v kontextu s literární historií
- žáci se seznamují se strukturou společnosti, etniky, náboženským rozvrstvením - při analýze literárních textů, v literární historii.
- Člověk a životní prostředí :
- žáci se seznamují s ekologickými náměty v literární tvorbě - kapitoly z literární historie, práce s literárními texty, člověk a příroda v literatuře - kapitoly z literární historie, práce s texty.

Člověk a svět práce:

- téma práce a pracovní činnosti z pohledu literární historie - práce s literárními texty
- svět jako produkt lidské činnosti - konkrétní literární texty
- pracoviště a člověk, mezilidské vztahy.

Informační a komunikační technologie:

- žáci pracují s internetem, shromažďují a analyzují informace z oblasti literární teorie a literární historie
- žáci zpracovávají konkrétní práce (př. referáty) na PC

**1. ročník - dotace: 1, povinný**

<b>Umění a literatura</b>	
výsledky vzdělávání	učivo
Uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře	- základní literární pojmy - lidová slovesnost
Samostatně vyhledá informace v této oblasti	- antika - bible
Definuje charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi	- nejstarší česká literatura, kroniky, legendy - Karel IV., literatura, umění - Jan Hus a český jazyk - humanismus a renesance - J. A. Komenský - romantismus - národní obrození (Němcová, Erben) - realismus - česká historická próza

<b>Práce s literárním textem</b>	
výsledky vzdělávání	učivo
Vyjádří vlastní prožitky z recepce daných uměleckých děl	- literární druhy a žánry - interpretace literárního díla
Rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	- porozumění literárnímu textu - reprodukce literárního textu
Postihne sémantický význam textu	
Text interpretuje a debatuje o něm	

<b>Kultura</b>	
výsledky vzdělávání	učivo
Na příkladech objasní výsledky lidské činnosti z různých oblastí umění	- kulturní instituce - kultura národností na našem území - kulturní chování - kultura bydlení, odívání - adaptace literárních děl

### 2. ročník - dotace: 1, povinný

<b>Umění a literatura</b>	
výsledky vzdělávání	učivo
Charakterizuje hlavní literární směry a jejich významné představitele v české a světové literatuře	- anarchističtí buřiči (Dyk, Šrámek) - sociální balada (Petr Bezruč)
Samostatně vyhledává informace v této oblasti	- 1.světová válka v literatuře - Osvobozené divadlo - proletářská poezie - tvorba bratří Čapků - židovská tematika (Olbracht, Poláček) - poetismus, dadaismus, futurismus - kultura a literatura v období 2. světové války - psychologický román, budovatelský román - literatura 60. let, divadla malých forem - normalizace, samizdat, exil - literatura po roce 1989

<b>Práce s literárním textem</b>	
výsledky vzdělávání	učivo
Vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi	- četba a interpretace jednotlivých děl
Rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů	- práce s literárním textem, rozbor
Postihne sémantický význam textu	- výklad díla
Text interpretuje a debatuje o něm	

<b>Kultura</b>	
výsledky vzdělávání	učivo
Využívá informace z nabídky kulturních institucí	- druhy lidového umění
Porovná typické znaky kultur hlavních národností na našem území	- estetika
Definuje vhodné společenské chování v dané situaci	- ochrana kulturních hodnot
	- funkce reklamy
	- vliv reklamy na životní styl
	- adaptace literárních děl

## 6.7 Učební osnova předmětu Tělesná výchova

Název vyučovacího předmětu :	Tělesná výchova
Celkový počet hodin za studium (počet hodin v ročnících) :	96 (1 – 1 – 1 )

Obecné cíle:

Cílem předmětu je získání kladného vztahu ke zdravému způsobu života a pocit radosti z prováděné tělesné činnosti, vedení žáků k dosažení sportovní a pohybové gramotnosti, umožnění větší seberealizace a rozvoj sebevědomí. Ukazuje význam pravidel sportovních aktivit v životě jedince a jejich důsledky pro kolektivní citění.

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

Výuka směřuje k tomu, aby žáci:

- rozpoznali co ohrožuje tělesné a duševní zdraví a cílevědomě ho chránili
- vnímali zdraví a tělesnou zdatnost jako hodnoty potřebné ke kvalitnímu prožití života a znali prostředky, jakými lze zdraví chránit, zvyšovat tělesnou zdatnost a kultivovaný pohybový projev
- pociťovali radost a uspokojení z prováděných tělesných činností
- preferovali pravidelné provádění aktivit v denním režimu
- uznávali autoritu nadřízených a spolupracovali v týmu
- správně hodnotili své osobní dispozice.

Charakteristika učiva a strategie výuky:

Učivo vychází z obsahového okruhu RVP – vzdělávání pro zdraví. Obsahem výuky tělesné výchovy je teoretická a praktická průprava a nácvik vybraných disciplín. Součástí jsou pohybové hry spolu s kondičním, protahovacím, vyrovnávacím a relaxačním cvičením. Důraz je kladen na dodržování zásad bezpečnosti, péče a ochrany zdraví.

Oblast vzdělávání pro zdraví (výuka tělesné výchovy) zahrnuje jednak učivo potřebné k péči o vlastní zdraví, dále k bezpečnému jednání v krizových situacích a za mimořádných událostí, poskytnutí neodkladné první pomoci. Návčik evakuace při mimořádných událostech (při požáru apod.) je skutečně nejméně jednou za školní rok v době výuky.

Vyučování tělesné výuky probíhá v tělocvičně, v krytém bazénu, ve venkovních areálech (atletika, lyžování) a na zimním stadionu vždy ve dvouhodinových blocích. Uskutečňuje se skupinovou formou na stanovištích, frontovou formou při návčiku a hromadnou formou při opakování naučených prvků. Návčik probíhá od jednoduššího ke složitějšímu.

V předmětu jsou zohledňováni i žáci s různým zdravotním oslabením. Vyučující zařazuje korektivní cvičení podle druhu oslabení. Žáci jsou vedeni k tomu, aby dokázali zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovali osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit.

V prvním ročníku je zařazen lyžařský kurz, v druhém ročníku sportovně turistický kurz. Pohybové aktivity a zdravý způsob života jsou rozvíjeny rovněž při adaptačním kurzu v prvním ročníku.

**Hodnocení výsledků vzdělávání:**

V celkovém hodnocení jsou promítnuty především:

- snaha
- přístup k předmětu
- výsledky motorických testů z praktických dovedností
- samostatnost
- zvyšování osobní úrovně
- předem stanovené limity
- zapojení do soutěží
- teoretické znalosti pravidel sportovních činností schopnost jejich aplikace.

Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu školy (součást Školního řádu).

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

- Z klíčových kompetencí budou rozvíjeny zejména:

**Personální kompetence:**

správně hodnotit své osobní dispozice, pečovat o svůj tělesný rozvoj

vhodně rozdělovat úkoly, umět je přijímat a plnit

využívat informačních a komunikačních technologií pro získávání informací k předmětu a jejich zpracování

uznávat autoritu nadřízených, spolupracovat v týmu.

**Sociální kompetence:**

- pečovat o svůj fyzický a duševní rozvoj při tělesné výchově a sportovních volnočasových aktivitách
- dodržovat pravidla fair play
- umět přijímat kritiku od druhých a dokázat se z ní poučit
- rozvíjet spolupráci uvnitř kolektivu sportovního družstva
- pomáhat druhým v zátěžových situacích.

**Realizace průřezových témat v předmětu:**

Z průřezových témat předmět svým obsahem přispívá zejména k tématu Člověk a životní prostředí, Člověka svět práce. Pozornost bude věnována osvojení zásad zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví.

Ročník: 1. Počet hodin v ročníku: 33	
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák : - svým chováním neohrožuje své spolužáky - dodržuje základní hygienické normy	<b>Hygiena a bezpečnost, prevence úrazů</b> Zásady poskytování první pomoci Bezpečné jednání za krizových situací a při mimořádných událostech

<ul style="list-style-type: none"> <li>- prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci při různých ohroženích života</li> <li>- ovládá pravidla bezpečného chování za krizových situací a při mimořádných událostech</li> <li>- zná únikové cesty ze školních prostor za krizových situací (vč. shromažďovacího prostoru)</li> </ul>	
<p>Žák :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dokáže se rozcvičit na vybranou disciplínu</li> <li>- uplatňuje základní techniku vybraných atletických disciplín</li> <li>- ovládá pravidla atletických disciplín</li> </ul>	<p><b>Atletika</b>  Atletická abeceda (liftink, skipping, odrazy, před kopávání, zakopávání, koleso)  Běhy – 60,100,200,400m (800 D, 1000 CH)  Běh terénem, rovinky, starty  Skoky – daleký, vysoký  Vrhy a hody – koule 3 kg a 5 kg  Metodika a technika</p>
<p>Žák :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zlepší se v základních herních činnostech jednotlivce</li> <li>- dává své schopnosti ve prospěch kolektivu</li> <li>- řídí se pravidly vybraných her</li> <li>- zná základní taktické požadavky</li> <li>- rozumí signalizaci rozhodčího a řídí se jí</li> <li>- zlepšuje svůj herní projev</li> <li>- respektuje členy v týmu</li> <li>- ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil</li> </ul>	<p><b>Sportovní hry</b>  Pravidla her, závodů, soutěží  Kopaná – přihrávka, zpracování, střelba  Košíková – dribling, střelba, přihrávka, hra  Odbíjená – odbíjení vrchem, spodem, podání, příjem, hra  Ostatní – sálová kopaná, florbal, nohejbal, líný tenis apod.  Regenerace, kompenzace, relaxace</p>
<p>Žák :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- koordinuj své pohyby</li> <li>- sestaví jednoduché pohybové vazby</li> <li>- zlepšuje prostorovou orientaci</li> <li>- dodržuje zásady dopomoci a záchranu</li> </ul>	<p><b>Sportovní gymnastika</b>  Akrobacie – kotouly vpřed, vzad, letmo, stoj na hlavě, přemet stranou  Kladina – chůze, skoky  Náradí – přeskok, kladina, hrazda  Aerobik</p>
<p>Žák :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- respektuje soupeře</li> <li>- nezneužívá svých silových dispozic</li> </ul>	<p><b>Úpoly (pády, sebeobrana)</b>  Přetahy, přetlaky, pády  Soutěže</p>
<p>Žák :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- provádí rozcvičení před tělesným výkonem</li> <li>- posiluje a protahuje zanedbané svalové skupiny</li> <li>- vhodně využívá relaxaci</li> </ul>	<p><b>Tělesný pohybový rozvoj</b>  Posilovací, pořadová, kondiční, relaxační, koordináční cvičení</p>
<p>Žák :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje zásady bezpečného chování v horských oblastech</li> <li>- zdokonaluje základní lyžařské dovednosti</li> </ul>	<p><b>Lyžování</b></p>
<p>Ročník: 2.  Počet hodin v ročníku: 33</p>	
<p>Výsledky vzdělávání</p>	<p>Obsah vzdělávání</p>
<p>Žák :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chová se tak, aby neohrozil zdraví své a svých spolužáků</li> <li>- dodržuje základní hygienické normy</li> </ul>	<p><b>Hygiena a bezpečnost</b></p>
<p>Žák :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše negativní faktory ovlivňující zdraví lidí</li> <li>- na příkladech uvede zásady zdravé výživy</li> </ul>	<p><b>Zdraví</b>  Činitelé ovlivňující zdraví  Odpovědnost za zdraví své i druhých  Mediální obraz krásy lidského těla, komerční reklama</p>

**Název ŠVP: Pekař č. j.: HOREGAS/TRV/379/2022**  
**Kód a název oboru vzdělání: Pekař 29-53-H/01**  
**Střední škola hotelnictví, řemesel a gastronomie, Trutnov, p. o.**  
**Platnost ŠVP: od 1. 9. 2022**

- objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti - na příkladech uvede vliv reklamy a médií na životní styl jednotlivce	Patologické závislosti
<b>Žák :</b> - dokáže se rozvíjet na vybranou disciplínu - uplatňuje základní techniku vybraných atletických disciplín - ovládá pravidla atletických disciplín	<b>Atletika</b> Atletická abeceda Běhy – 60,100,200,400m (800 D, 1000 CH) Běh terénem, rovinky, starty Skoky – daleký, vysoký Vrhy a hody – koule 3 kg a 5 kg Metodika a technika
<b>Žák :</b> - zlepší se v základních herních činnostech jednotlivce - dává své schopnosti ve prospěch kolektivu - řídí se pravidly vybraných her - zná základní taktické požadavky - rozumí signalizaci rozhodčího a řídí se jí - zlepšuje svůj herní projev - respektuje členy v týmu	<b>Sportovní hry</b> Kopaná – přihrávka, zpracování, střelba Košíková – dribling, střelba, přihrávka, hra Odbíjená – odbíjení vrchem, spodem, podání, příjem, hra Ostatní – sálová kopaná, florbal, nohejbal, líný tenis apod.
<b>Žák :</b> - koordinuj své pohyby - sestaví jednoduché pohybové vazby - zlepšuje prostorovou orientaci - dodržuje zásady dopomoci a záchranu	<b>Sportovní gymnastika</b> Akrobacie – kotouly vpřed, vzad, letmo, stoj na hlavě, přemet stranou Kladina – chůze, skoky Náradí – přeskok, kladina, hrazda Aerobik Testování tělesné zdatnosti
<b>Žák :</b> - využívá své pohybové schopnosti a orientaci v terénu - orientuje se podle turistických značek - dodržuje zásady bezpečného pohybu v přírodě	<b>Turistika, pohybové hry a sporty v přírodě</b>
<b>Žák :</b> - zopakování základních znaků plavání - vylepšení plaveckých stylů	<b>Plavání</b>
<b>Žák :</b> - nacvičuje bruslařské techniky	<b>Bruslení</b>

Ročník: 3. Počet hodin v ročníku: 30	
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
<b>Žák :</b> - chová se tak, aby neohrozil zdraví své a svých spolužáků - dodržuje základní hygienické normy	<b>Hygiena a bezpečnost</b>
<b>Žák :</b> - popíše systém integrovaného záchranného systému ČR - popíše zásady chování v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí	<b>Zásady jednání v situacích osobního ohrožení za mimořádných událostí</b> Integrovaný záchranný systém Situace ohrožení a ochrana obyvatel Pravidla chování v situacích ohrožení První pomoc

- uvědomuje si potřebu solidarity a pomoci druhým	
Žák : - dokáže se rozcvičit na vybranou disciplínu - uplatňuje základní techniku vybraných atletických disciplín - ovládá pravidla atletických disciplín	<b>Atletika</b> Atletická abeceda Běhy – 60,100,200,400m (800 D, 1000 CH) Běh terénem, rovinky, starty Skoky – daleký, vysoký Vrhy a hody – koule 3 kg a 5 kg Metodika a technika Testování tělesné zdatnosti
Žák : - zlepší se v základních herních činnostech jednotlivce - dává své schopnosti ve prospěch kolektivu - řídí se pravidly vybraných her - zná základní taktické požadavky - rozumí signalizaci rozhodčího a řídí se jí - zlepšuje svůj herní projev - respektuje členy v týmu	<b>Sportovní hry</b> Kopaná – přihrávka, zpracování, střelba Košíková – dribling, střelba, přihrávka, hra Odbíjená – odbíjení vrchem, spodem, podání, příjem, hra Ostatní – sálová kopaná, florbal, nohejbal, líný tenis apod.
Žák : - koordinuje své pohyby - sestaví jednoduché pohybové vazby - zlepšuje prostorovou orientaci - dodržuje zásady dopomoci a záchrany	<b>Sportovní gymnastika</b> Akrobacie – kotouly vpřed, vzad, letmo, stoj na hlavě, přemet stranou Kladina – chůze, skoky Šplh Náradí – přeskok, kladina, hrazda Aerobik
Žák : - využívá své pohybové schopnosti a orientaci v terénu - orientuje se podle turistických značek - dodržuje zásady bezpečného pohybu v přírodě	<b>Turistika, pohybové hry a sporty v přírodě</b>
Žák : - zopakování základních znaků plavání - vylepšení plaveckých stylů	<b>Plavání</b>

## 6.8 Učební osnova předmětu Informační a komunikační technologie

Název vyučovacího předmětu :	Informační a komunikační technologie
Celkový počet hodin za studium (počet hodin v ročnících) :	96 (1 – 1 – 1)

### Obecné cíle:

Cílem vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích je naučit žáky pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi. Žáci porozumí základům informačních a komunikačních technologií, naučí se na uživatelské úrovni používat operační systém, kancelářský software a pracovat s dalším běžným aplikačním programovým vybavením (včetně specifického programového vybavení, používaného v příslušné profesní oblasti).

### Charakteristika učiva:

Jedním ze stěžejních témat oblasti informačních a komunikačních technologií, a tedy i cílů výuky, je, aby žák zvládl efektivně pracovat s informacemi (zejména s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií) a komunikovat pomocí Internetu. Podstatnou část vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích představuje práce s výpočetní technikou. Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích je stále

rozšiřováno dle aktuálních vzdělávacích potřeb, jejichž příčinou mohou být změny na trhu práce, vývoj informačních a komunikačních technologií a specifika oboru, v němž je žák připravován.

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

- Výuka směřuje k tomu, aby žáci:
- aplikovali své poznatky v běžném životě
- jednali samostatně, odpovědně a aktivně vyjadřovali své názory a postoje
- jednali v souladu s platnou legislativou
- ověřovali věrohodnost informací, vytvářeli si vlastní názor a byli schopni o něm diskutovat
- svým jednáním chránili životní prostředí.

Výukové strategie:

- Výuka bude probíhat v 1., 2. a 3. ročníku vždy s časovou dotací 1 vyučovací hodina týdně. V 1. a 2. ročníku budou probírána všeobecná témata, ve 3. ročníku žák uplatňuje všechny předchozí znalosti a kombinuje různé programové vybavení, výuka bude zaměřena převážně na specifický obor.
- Základní metody výuky:
- praktická výuka na počítačích s připojením na internet
- hromadná frontální výuka kombinovaná se skupinovou formou výuky s následným praktickým procvičením
- projektová výuka
- Hodnocení výsledků žáků:
- V teoretické části výuky jsou žáci hodnoceni na základě ústního zkoušení formou otázek, rozhovoru a na závěr tematických celků formou písemnou. Při praktické činnosti formou cvičení, samostatných prací, souhrnných prací, projektů, testů s použitím počítače se hodnotí zvláště:
- hloubka porozumění učivu a schopnost aplikovat poznatky v praxi
- samostatnost žáků při navrhování použití vhodných postupů a programů
- prezentace individuálních i skupinových prací
- aktivní přístup žáků

Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu školy (součást Školního řádu).

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:

Vyučovací předmět se podílí zejména na rozvoji těchto kompetencí:

- k učení - využívat ke svému učení různé informační zdroje, mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- k řešení problémů - navrhnout způsob řešení, volit prostředky a způsoby vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve, spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

**komunikativní** - zpracovávat administrativní písemnosti a pracovní dokumenty, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování

**personální a sociální kompetence** - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly

**občanské** - dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí, vystupovat proti nesnášenlivosti, xenofobii a diskriminaci, jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování

**k pracovnímu uplatnění** - umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli

**matematické** - číst a vytvářet různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.), efektivně aplikovat matematické postupy při řešení různých praktických úkolů v běžných situacích  
využívat prostředky informačních a komunikačních technologií - pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií; pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením; učit se používat nové aplikace; komunikovat elektronickou poštou a využívat další prostředky online a offline komunikace; získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet; pracovat s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií; uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím, být mediálně gramotní.

Uplatnění průřezových témat:

- Občan v demokratické společnosti – žáci kriticky hodnotí a optimálně využívají internet pro své různé potřeby, orientují se v problematice legálnosti softwaru a duševního vlastnictví
- Člověk a životní prostředí – žáci mají osvojené základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí (např. způsob likvidace staré výpočetní techniky)
- Člověk a svět práce – žáci pracují s informačními médii při vyhledávání pracovních příležitostí
- Informační a komunikační technologie – žáci se orientují v oblasti kancelářského i profesně zaměřeného softwaru, reagují na vývoj v oblasti informačních a komunikačních technologií.

Ročník: 1. Počet hodin v ročníku: 33	
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál)</li> <li>- je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky</li> <li>- aplikuje výše uvedené – zejména aktivně využívá prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením</li> <li>- pracuje s prostředky správy operačního systému, na základní úrovni konfiguruje operační systém, nastavuje jeho uživatelské prostředí</li> <li>- orientuje se v běžném systému – chápe strukturu dat a možnosti jejich uložení, rozumí a orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi</li> <li>- ovládá principy algoritmizace úloh a sestavuje algoritmy řešení konkrétních úloh (dekompozice úlohy na jednotlivé elementárnější činnosti za použití přiměřené míry abstrakce)</li> <li>- využívá nápovědy a manuálu pro práci se základním a aplikačním programovým vybavením i běžným hardware</li> <li>- má vytvořeny předpoklady učit se používat nové aplikace, zejména za pomoci manuálu a nápovědy, rozpoznává a využívá analogií ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací</li> <li>- vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů</li> </ul>	<p><b>Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle</b>  bezpečnost práce při hodinách Informačních technologií  vytvoření účtů a přihlašování do počítačové sítě  tvorba bezpečných hesel  hardware, software, osobní počítač, principy fungování, části, periferie  základní a aplikační programové vybavení  operační systém, jeho nastavení  data, soubor, složka, souborový manažer  komprese dat  prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením  ochrana autorských práv  algoritmizace  náповěda, manuál</p>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vytváří, upravuje a uchovává strukturované textové dokumenty (ovládá typografická pravidla, formátování, práce se šablonami, styly, objekty, hromadnou korespondenci, tvoří tabulky, grafy, makra)</li> <li>- vytváří jednoduché multimediální dokumenty (tedy dokumenty v nichž je spojena textová, zvuková a obrazová složka informace) v některém vhodném formátu (HTML dokument, dokument</li> </ul>	<p><b>Práce se standardním aplikačním programovým vybavením</b>  textový procesor  tabulkový procesor</p>

textového procesoru, dokument vytvořený specializovaným SW pro tvorbu prezentací atp.)	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chápe specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejích možností a pracuje s jejími prostředky</li> <li>- komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření</li> <li>- využívá další funkce poštovního klienta (organizování, plánování...)</li> <li>- ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat</li> </ul>	<b>Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu</b> počítačová síť, server, pracovní stanice připojení k síti a její nastavení specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků e-mail, organizace času a plánování, chat, messenger, videokonference, telefonie, FTP...

Ročník: 2. Počet hodin v ročníku: 33	
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá běžné práce s tabulkovým procesorem (editace, matematické operace, vestavěné a vlastní funkce, vyhledávání, filtrování, třídění, tvorba grafu, databáze, kontingenční tabulky a grafy, příprava pro tisk, tisk)</li> <li>- ovládá základní práce v databázovém procesoru (editace, vyhledávání, filtrování, třídění, relace, tvorba sestav, příprava pro tisk, tisk)</li> <li>- zná základní typy grafických formátů, volí odpovídající programové vybavení pro práci s nimi a na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje</li> <li>- používá běžné základní a aplikační programové vybavení (aplikace dodávané s operačním systémem, dále pracuje zejména s aplikacemi tvořícími tzv. kancelářský SW jako celkem)</li> <li>- pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti</li> </ul>	<b>Práce se standardním aplikačním programovým vybavením</b> tabulkový procesor databáze software pro tvorbu prezentací spolupráce částí balíku kancelářského software (sdílení a výměna dat, import a export dat...) základy tvorby maker a jejich použití grafika (rastrová, vektorová, formáty, komprese, základy práce v SW nástrojích) další aplikační programové vybavení
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání</li> <li>- získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání, včetně použití filtrování</li> <li>- orientuje se v získaných informacích, třídí je, analyzuje, vyhodnocuje, provádí jejich výběr a dále je zpracovává</li> <li>- zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich rychlé vyhledání a využití</li> <li>- uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému</li> <li>- správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele</li> </ul>	<b>Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet</b> informace, práce s informacemi informační zdroje Internet

- rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.)	
---	--

Ročník: 3. Počet hodin v ročníku: 30	
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematický celek Obsah vzdělávání
<ul style="list-style-type: none"> <li>- používá běžné základní a aplikační programové vybavení (aplikace dodávané s operačním systémem, dále pracuje zejména s aplikacemi tvořícími tzv. kancelářský SW jako celkem)</li> <li>- pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti</li> </ul>	<p><b>Práce se standardním aplikačním programovým vybavením</b>                  tabulkový procesor                  databáze                  software pro tvorbu prezentací                  spolupráce částí balíku kancelářského software (sdílení a výměna dat, import a export dat...)                  grafika                  základy kreslení v CAD programech                  porovnání digitálního a papírového výkresu                  kreslení základních tvarů                  pokročilé tvary                  povrchy                  modelace 3D                  nářezové plány                  další software z profesní oblasti</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvědomuje si nutnost posouzení validity informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému</li> <li>- správně interpretuje získané informace a výsledky jejich zpracování následně prezentuje vhodným způsobem s ohledem na jejich další uživatele</li> </ul>	<p><b>Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet</b>                  informace, práce s informacemi ve studovaném oboru                  informační zdroje pro daný obor studia, Internet</p>

## 6.9 Učební osnova předmětu Ekonomika

Název předmětu :	Ekonomika
Celkový počet hodin za studium (týdenní počet hodin v ročnících) :	60 (0 – 0 – 2 )

Obecné cíle:

Cílem předmětu Ekonomika je vybavit žáka základními znalostmi pro ekonomické chování v profesním i osobním životě. Důraz je kladen na finanční gramotnost v souladu se současnými potřebami Standard finanční gramotnosti (schválený v roce 2017) je naplňován rovněž v matematickém a společenskovedním vzdělávání (v občanské nauce). Obsah je propojen s průřezovým tématem Člověk a svět práce.

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

Výuka směřuje k tomu, aby žáci:

- správně chápali a používali základní ekonomické pojmy
- aplikovali získané poznatky v běžném životě a ve světě práce
- rozšiřovali své vědomosti o nové poznatky z oblasti podnikání a tím zvýšily jejich zájem o samostatné podnikání ve zvoleném oboru.

Charakteristika učiva a strategie výuky:

Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu *Ekonomické vzdělávání* a je zaměřen na základní činnosti, které žák bude vykonávat jako zaměstnanec a současně je připravován na možnost samostatného podnikání v oboru. Předmět je vyučován ve 3.ročníku a je rozdělen do tří základních celků:

- Podnikání
- Finanční vzdělávání
- Daně.
- Výuka všech tematických celků vede žáky k rozvoji schopnosti aplikovat získané poznatky v profesním životě. Důraz je kladen především na provádění praktických úkolů, které se k danému učivu vztahují.
- Obsah jednotlivých celků je teoreticky vysvětlen nejčastěji pomocí výkladu, doplněn řízenými rozhovory se žáky a následně procvičen formou praktických úkolů - žáci během výuky pracují s tiskopisy, formuláři, žádostmi, smlouvami, dohodami.

Vyučující při volbě metody přihlíží k úrovni žáků ve třídě. Pro snazší pochopení učiva pracují žáci s učebními texty, s platnými právními normami, zpracovávají referáty, vyhledávají aktuální informace prostřednictvím internetu, účastní se besed a exkurzí, využívají digitální technologie.

Vzhledem k tomu, že dochází v této oblasti k výrazným změnám, je nutné především to, aby žáci pochopili základní principy a souvislosti.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáků:

Vědomosti žáků budou prověřovány formou ústního a písemného zkoušení (po každém probraném celku písemná práce, průběžně formy testů). Při hodnocení bude kladen důraz především na hloubku porozumění a schopnost praktické aplikace. Nedílnou součástí hodnocení bude také individuální aktivita při diskusích, kvalita zpracovaných referátů nebo jiných úkolů, schopnost vyhledávání informací z různých zdrojů.

Kritéria hodnocení vycházejí z-klasifikačního řádu školy (součást Školního řádu).

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí:

V předmětu jsou rozvíjeny především tyto klíčové kompetence:

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:

- získat odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti a dalšímu vzdělávání
- mít přehled o možnostech uplatnění na trhu práce
- mít reálnou představu o pracovních a platových podmínkách
- mít reálnou představu o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky
- využívat zprostředkovatelské a poradenské služby z oblasti práce
- vhodně komunikovat s potenciálními zaměstnavateli
- rozumět podstatě podnikání

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:

- porozumět úkolu, získat informace potřebné k řešení úkolu
- volit prostředky a způsoby vhodné ke splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí dříve nabytých
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)

Komunikativní kompetence

- vhodně se prezentovat, argumentovat, obhajovat svá stanoviska
- vyjadřovat se adekvátně komunikační situaci v projevech mluvených i psaných
- klást otázky, formulovat odpovědi
- při ústním i písemném projevu respektovat zásady kultury projevu i chování

Personální kompetence

- efektivně se vzdělávat, přijímat nové poznatky, být schopni samostudia v oblasti svého působení
- využívat všech informačních zdrojů při rozvoji svých vědomostí a dovedností
- stanovovat si samostatně reálné cíle a priority svých osobnostních schopností, pracovní i zájmové orientace
- efektivně využívat k vlastnímu rozvoji všech podnětů, ovládat aktivní přístup k podnětům okolí, přijímat podněty spolupracovníků, zákazníků i dalších lidí, analyzovat je, adekvátně na ně reagovat

**Sociální kompetence**

- pracovat v týmu, aktivně jej spoluutvářet a orientovat k řešení zadaných úkolů
- budovat atmosféru založenou na vzájemné otevřené komunikaci s cílem předcházet možným konfliktním situacím
- předkládat a jasně formulovat vlastní podněty a návrhy, nezaujatě zvažovat podněty a návrhy druhých
- při řešení úkolů uplatňovat různé metody myšlení a myšlenkové operace
- umět přesvědčit druhé vhodnou argumentací pro správné postupy, získat je k společnému řešení

Využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi

- efektivně pracovat s informacemi
- získávat, analyzovat a kriticky posuzovat informace z různých informačních zdrojů

Realizace průřezových témat v předmětu :

Ve výuce jsou realizována v různé míře veškerá průřezová témata z RVP.

**Občan v demokratické společnosti**

- schopnost jednat s lidmi, diskutovat a hledat kompromisy, vážit si materiálních i duchovních hodnot
- získání potřebného právního minima pro pracovní i osobní život

**Člověk a životní prostředí**

- dbát na bezpečnost a ochranu zdraví při práci, chápat ji jako součást péče o zdraví své i spolupracovníků
- jednat hospodárně a uplatňovat nejen hledisko ekonomické, ale i ekologické

**Člověk a svět práce**

- charakteristické znaky práce a jejich aplikace a alternativy uplatnění po absolvování oboru vzdělání
- trh práce a ukazatele trhu práce, požadavky zaměstnavatelů
- soustava školního vzdělávání v ČR, návaznost jednotlivých druhů vzdělávání po absolvování střední školy
- význam a možnosti dalšího vzdělávání
- vyhledávání a posuzování informací o povoláních, vzdělávací nabídce, o nabídce zaměstnání, o trhu práce
- písemná i verbální sebe prezentace při vstupu na trh práce (sestavování žádostí o zaměstnání, odpovědi na inzeráty, psaní profesních životopisů, jednání s potencionálními zaměstnavateli, přijímací pohovory)
- zákoník práce (pracovní poměr, pracovní smlouva, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele, mzda, výpočet mzdy, práce v zahraničí)
- podstata a formy soukromého podnikání (rozdíly mezi podnikáním a zaměstnaneckým poměrem, výhody a rizika podnikání, orientace v živnostenském zákoně a obchodním rejstříku)
- informační, poradenské a zprostředkovatelské služby v oblasti práce (rekvalifikace, podpora v nezaměstnanosti, hledání zaměstnání)
- práce s informačními zdroji

Ročník: 3. Počet hodin v ročníku: 60	
Výsledky vzdělávání a kompetence	Obsah vzdělávání
<p>Žák :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky</li> <li>- vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet</li> <li>- na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu</li> <li>- stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období</li> <li>- rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnos</li> <li>- vypočítá výsledek hospodaření</li> </ul>	<p><b>Podnikání</b>  podnikání podle živnostenského zákona a zákona o obchodních korporacích  podnikatelský záměr  zakladatelský rozpočet  povinnosti podnikatele  trh, tržní subjekty, nabídka, poptávka, zboží, cena  náklady, výnosy, zisk/ztráta  mzda časová a úkolová, jejich výpočet  zásady daňové evidence</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- vypočítá čistou mzdu</li> <li>- vysvětlí zásady daňové evidence</li> </ul>	
<p>Žák :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v platebním styku a směnění peníze podle kurzovního lístku</li> <li>- vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory</li> <li>- vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu</li> <li>- orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby</li> <li>- vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům</li> <li>- charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění</li> </ul>	<p><b>Finanční vzdělávání</b>                  peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk                  úroková míra, rpsn                  pojištění, pojistné produkty                  inflace                  úvěrové produkty</p>
<p>Žák :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství;</li> <li>- charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát</li> <li>- provede jednoduchý výpočet daní</li> <li>- vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob</li> <li>- provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění</li> <li>- vyhotoví zkontroluje daňový doklad.</li> </ul>	<p><b>Daně</b>                  státní rozpočet                  daně a daňová soustava                  výpočet daní                  přiznání k dani                  zdravotní pojištění                  sociální pojištění                  daňové a účetní doklady</p>

## 6.10 Technická a technologická příprava

Cílem obsahového okruhu je poskytnout žákům ucelený soubor poznatků o základních surovinách, pomocných látkách a přísadách používaných v pekařské výrobě, o jejich složení, vlastnostech a použití. Žáci pochopí souvislosti ve vztahu výživa a zdraví, seznámí se s fyziologií výživy a s výživovými normami. Osvojí si hygienické předpisy v potravinářském provozu, seznámí se s možnými hygienickými riziky potravinářských výrob, zejména v pekařské výrobě. Dále si osvojí konkrétní technologické postupy, procesy při výrobě chleba a pečiva, kontrolu jakosti surovin, polotovarů a hotových výrobků a vedení provozní evidence. Žáci získají teoretické poznatky o principech technologického zpracování surovin na pekařské výrobky a technologických postupech při rukodělné a strojně průmyslové pekařské výrobě. Okruh zahrnuje také učivo technického charakteru, které poskytuje žákům základní informace o používání strojů a strojních zařízení při výrobě chleba a pečiva. Poskytuje poznatky o funkci, ovládání, seřizování a běžné údržbě strojů, zařízení a strojních linek a jejich využití v pekárenských provozech. Klade se důraz na bezpečnost práce, výrobu bezpečných potravin, ekologii i hospodárné zacházení a využívání strojních technologií.

### 6.10.1 Učební osnova předmětu Suroviny

Název předmětu :	Suroviny
Celkový počet hodin za studium (počet týdenních hodin v ročníku) :	162 (2-2-1)

#### Obecné cíle

Cílem předmětu je poskytnout žákům ucelený soubor poznatků o základních surovinách, pomocných látkách a přísadách používaných v pekařské výrobě, o jejich původu, složení, vlastnostech a použití, o zásadách

správného ošetřování a skladování potravin. Předmět vede žáky k pochopení významu racionální výživy pro zdraví člověka. Obsah předmětu usiluje o to, aby žáci získané vědomosti využili v odborných předmětech, zejména v technologii a odborném výcviku, při výběru vhodných surovin pro daný výrobek a zvolenou technologii jeho výroby, dále při sensorickém hodnocení a určování optimálních podmínek skladování surovin.

#### **Charakteristika učiva**

Výuka probíhá v prvním ročníku 2 vyučovací hodiny týdně, ve druhém ročníku 2 vyučovací hodiny týdně a ve třetím ročníku 1 vyučovací hodinu týdně, celkem 160 vyučovacích hodin. Učivo navazuje zejména na předmět chemie a je propojeno s předměty technologie a odborný výcvik. Zaměřuje se na tematické celky, které souvisí s fyziologií výživy, hygienickými předpisy a nejdůležitějšími surovinami používanými v pekařské výrobě a jejich významem pro technologii výroby. Do výuky jsou zařazeny také nové suroviny, jejich složení a technologický význam, a suroviny důležité pro zdravou výživu.

#### **Pojetí výuky**

Ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které zajišťují propojení a návaznost učiva jednotlivých odborných předmětů, zejména technologie a odborného výcviku. Vyučující používá praktické ukázky vzorků surovin, do výuky jsou zařazovány exkurze, přednášky a odborné semináře s ukázkou použití zejména nových surovin a polotovarů.

#### **Pomůcky**

Učebnice, tabulky, grafy, fotografie, schémata, data projektor, prezentace power-point, videokazety, vzorky obilovin, luštěnin a mouk, receptury, normy, ukázky obalových materiálů.

#### **Metody a formy vyučování**

Výuka je vedena formou výkladu s návazností na znalost žáků, jsou využívány názorné pomůcky a praktické ukázky jednotlivých druhů surovin, výuka je vedena formou řízeného rozhovoru, do výuky je zařazováno samostatné řešení úkolů, kdy žáci uplatní své znalosti z předmětu i odborné praxe, skupinová práce, práce s informacemi, přednáška firmy. Součástí výuky je žáky písemně zpracovaná seminární práce s následnou prezentací.

## **2. Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a průřezových témat.**

### 2.1. Komunikativní kompetence:

žáci v předmětu suroviny řeší zadané odborné problémy (zvolí vhodné suroviny pro určitý druh výrobku, charakterizují vlastnosti surovin a jejich vliv na kvalitu výrobku) své řešení prezentují, vysvětlí je a obhajují před spolužáky, reagují na jejich dotazy. To vede k rozvíjení schopnosti formulovat myšlenky srozumitelně a vyjadřovat se přiměřeně komunikační situaci v ústním projevu. Písemné zpracování seminární práce s využitím vlastních znalostí, internetu a odborné literatury učí žáky formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, písemně zpracovávat odborná témata a různé pracovní materiály, jsou vedeni k dodržování jazykové i stylistické normy a odborné terminologie, umění vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury osobního projevu a společenského chování.

### 2.2. Personální kompetence

účast žáků na odborných seminářích a jejich spolupráce s technologií při ukázce vlastností a využití nových surovin, učí žáky, jak se chovat v různých situacích, učí je přijímat hodnocení výsledků svých znalostí a dovedností i ze strany jiných lidí, adekvátně reagovat, přijímat radu i kritiku, dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické i duševní zdraví.

### 2.3. Sociální kompetence

žáci se učí při řešení odborného problému pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.

### 2.4. Řešit samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy

zadávání samostatných úkolů, řešení problémových situací, analýza vzniklé situace řešením volby vhodné suroviny, určením množství potřebných surovin pro daný výrobek, nahrazením suroviny, která chybí jinou, vede u žáků ke schopnosti uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace.

### 2.5. Využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně pracovat s informacemi

při vyhledávání informací pro zpracování seminární práce se žáci učí pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z internetu, pracovat s informacemi, a to především s využitím prostředků informačních a komunikačních technologií.

### 2.6. Kompetence k pracovnímu uplatnění

odbornými exkursemi v pekárnách získávají žáci přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání, mají reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru.

## **3. Průřezová témata:**

### 3.1. Občan v demokratické společnosti

téma je v předmětu suroviny realizováno v tematickém celku „Výživa a stravování“ formou referátu - jak je realizována výživová politika státu a diskuse o dostupnosti potravin jednotlivým skupinám obyvatelstva u nás a v jiných zemích světa.

### 3.2. Člověk a životní prostředí

téma je realizováno v předmětu suroviny zejména v oblastech „Ekologie člověka“ v tematickém celku „Výživa a stravování“ s problematikou koncentrace škodlivin v potravním řetězci a dále význam zdravé životosprávy. Další oblastí je „Životní prostředí“ se zaměřením na půdní a klimatické podmínky a jejich vliv na kvalitu potravin, ochrana přírody, prostředí a krajiny.

### 3.3. Informační a komunikační technologie

využití internetu k dalšímu vzdělávání a získání informací pro tvorbu seminární práce a referátů hledáním podkladů na internetu.

## **6.11 Hodnocení výsledků žáků:**

Hodnocení výsledků probíhá v rovině motivační, informativní a výchovné. Základem pro stanovení výsledné klasifikace je klasifikace průběžná.

Formy průběžné klasifikace:

- ústí zkoušení (minimálně 1x za pololetí)
- písemné ověřování znalostí pomocí didaktických testů (minimálně 3x za pololetí)
- komplexní písemné ověřování jednotlivých tematických celků.

Ročník: 1. Počet hodin v ročníku: 66	
Výsledky vzdělávání a kompetence	Obsah vzdělávání
Žák: - popíše stavbu a funkci jednotlivých orgánů trávicí soustavy; - uvede mechanické a chemické prostředky trávení;	<b>Výživa a stravování</b> - fyziologie výživy - živiny - výživové hodnoty potravin - zásady správné výživy - druhy výživy

<ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní princip trávení a vstřebávání živin a vylučování zbytků potravin;</li> <li>- vysvětlí princip přeměny látek a energií;</li> <li>- vyjmenuje živiny a vysvětlí jejich význam pro člověka; - uvede význam racionální výživy a zásady správné výživy; - rozlišuje a charakterizuje hlavní druhy výživy a směry ve výživě;</li> <li>- vysvětlí souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob;</li> <li>- chápe význam výživy při léčbě některých chorob, vysvětlí pojem dietní výživa;</li> <li>- pracuje s výživovými normami a s tabulkami výživových hodnot potravin;</li> <li>- vysvětlí energetickou a biologickou hodnotu potravin a vypočte energetickou hodnotu cukrářského výrobku;</li> <li>- ví a vysvětlí, jak předcházet nákazám a otrávám z potravin;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- alimentární nákazy</li> </ul>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje požadavky na hygienu v potravinářském provozu, určí kritické body výroby konkrétního výrobku;</li> <li>- uvede a aplikuje hygienické požadavky pro práci s potravinami;</li> </ul>	<p><b>Hygiena</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hygienické předpisy v potravinářském průmyslu a při prodeji potravin</li> </ul>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- analyzuje čím je norma stanovena</li> <li>- rozdělí normy a vysvětlí, co je jejich obsahem</li> <li>- vysvětlí příčina znehodnocování surovin a výrobků</li> <li>- popíše správné skladování</li> <li>- zdůvodní význam konzervace surovin</li> <li>- uvede způsoby konzervace;</li> </ul>	<p><b>Suroviny</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jakostní znaky surovin</li> <li>- norma jakosti</li> <li>- příčiny znehodnocování potravin</li> <li>- zásady správného skladování</li> <li>- konzervace potravin</li> <li>- poživatiny</li> </ul>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozliší jednotlivé druhy obilovin</li> <li>- uvede vlastnosti obilovin</li> <li>- zná složení obilného zrna</li> <li>- popíše výrobu mouky a uvede chemické složení mouky</li> <li>- popíše zásady správného skladování a vysvětlí, jak předcházet nežádoucím změnám a škůdcům</li> </ul>	<p><b>Obilniny a mouka</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy obilovin</li> <li>- zpracování obilí</li> <li>- skladování obilí</li> <li>- vady obilí</li> <li>- výroba mouky</li> </ul>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- určí druhy škrobů</li> <li>- popíše výrobu škrobu</li> <li>- uvede chemické složení škrobů</li> <li>- vybere vhodné druhy škrobů k použití v PV</li> <li>- definuje pojem škrobový sirup a uvede jeho použití v CV</li> </ul>	<p><b>Škroby</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy škrobů</li> <li>- výroba škrobu</li> <li>- škrobový sirup</li> </ul>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše výrobu řepného cukru a charakterizuje rozdíly v použití</li> <li>- uvede chemické složení cukru</li> <li>- zvolí správný způsob skladování</li> <li>- vyjmenuje druhy sladidel</li> </ul>	<p><b>Cukry a sladidla</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výroba cukru a druhy cukru</li> <li>- umělá sladidla</li> <li>- použití cukru, medu a náhradních sladidel v pekařské výrobě</li> </ul>

- zná správné způsoby použití náhradních sladidel v praxi	
---	--

Ročník: 2. Počet hodin v ročníku: 66	
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
<b>Žák:</b> - rozliší jednotlivé druhy mouk - vysvětlí způsoby hodnocení kvality mouk - uvede postup hodnocení na konkrétním příkladu - uvede chemické složení, vlastnosti a použití mouky a pomocných látek v pekařské výrobě - vysvětlí různé způsoby prosévání mouky - uvede zásady skladování - vysvětlí, jak předcházet nežádoucím změnám a škůdcům - vysvětlí změny probíhající při skladování a zrání mouky a ostatních surovin - ovládá způsoby manipulace a dopravy	<b>1. Mlýnské výrobky</b> - druhy mlýnských výrobků - hodnocení jakosti mouky - chemické složení mouky - skladování mouky - zařízení na skladování, manipulaci a dopravu
<b>Žák:</b> - vyjmenuje druhy mléka - uvede chemické složení mléka - objasní význam jednotlivých složek mléka ve výživě - zná způsob získávání a úpravy mléka - objasní princip pasterizace a úpravy tučnosti mléka - uvede druhy mléčných výrobků a jejich výrobu - vybere správný mléčný výrobek pro určitý druh cukrářských výrobků	<b>Mléko</b> - druhy mléka - chemické složení - ošetření mléka a úprava k výrobě - použití mléka mléčných výrobků v PV
<b>Žák:</b> - zná chemické složení a vlastnosti vajec - vysvětlí technologický význam použití vajec - zná zásady správného skladování - vysvětlí význam pasterizace a sušení vajec - zdůvodní význam vajec v PV	<b>Vejce</b> - složení - třídění a druhy - uchovávání a konzervace - vady vajec - použití vajec v PV
<b>Žák:</b> - uvede chemické složení jednotlivých tuků - uvede rozdíly mezi rostlinnými a živočišnými tuky z hlediska jejich složení a výživy - popíše výrobu olejů - zná zásady správného skladování tuků - popíše výrobu másla - vysvětlí význam použití másla v PV - rozliší druhy upravených tuků a zná jejich vlastnosti - použije správný tuk pro určitý pekařský výrobek	<b>Tuky</b> - rostlinné a živočišné tuky - složení význam a použití - máslo, výroba, druhy - upravené tuky
<b>Žák:</b> - uvede chemické složení ovoce - umí zařadit ovoce do jednotlivých skupin - objasní význam ovoce ve výživě - zná význam a způsoby konzervace	<b>Ovoce</b> - druhy ovoce - použití ovoce v PV - druhy konzervace ovoce

- umí navrhnout vhodný druh ovoce podle typu výrobku	
Žák: - charakterizuje jednotlivé druhy jádovin - uvede chemické složení jádovin - zná použití jádovin v pekařské výživě - zná správné podmínky skladování jádovin	<b>Jádroviny a olejnatá semena</b> - druhy a složení jádovin - použití a význam jádovin - skladování

Ročník: 3. Počet hodin v ročníku: 30	
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
Žák: - popíše výrobu droždí - uvede chemické složení a vlastnosti droždí - objasní vliv droždí na jakost kynutých těst a výrobků - zná zásady skladování droždí - vyjmenuje chemické kypřicí prostředky a uvede jejich použití - vysvětlí podstatu fyzikálního kypření podle druhu těsta a výrobku	<b>Kypřicí prostředky</b> - biologické - chemické - fyzikální
Žák: - uvede chemické složení jednotlivých pochutin - popíše jednotlivé druhy pochutin - objasní význam pochutin v PV - popíše zpracování kávy, čaje, koření - vybere vhodný druh koření do těst a náplní - vysvětlí použití alkoholických a nealkoholických nápojů a octa v PV - objasní výrobu čokolády a pojem - zná použití kakaa a čokolády v PV	<b>Pochutiny</b> - druhy a význam pochutin: káva, čaj, koření - alkoholické a nealkoholické nápoje - ocet - výroba čokolády - použití kakaa a čokolády v PV
Žák: - druhy soli - vysvětlí význam soli v pekařské výrobě - vysvětlí dávkování soli pro jednotlivé výrobky - uvede zásady skladování soli	<b>Sůl</b> - druhy soli a její význam v pekařské výrobě - skladování soli
- rozliší jednotlivé druhy luštěnin - popíše složení a charakterizuje vlastnosti luštěnin - vysvětlí zásady skladování a ví, jak předcházet škůdcům - navrhne použití luštěnin v pekařské výrobě	<b>Luštěniny</b> - druhy, chemické složení - použití a význam luštěnin - skladování
Žák: - uvede chemické složení jednotlivých druhů surovin - uvede nové druhy surovin - prokáže a vysvětlí význam nových surovin v PV - rozčlení jednotlivé druhy směsí na určitý druh výroby - popíše použití nových surovin ve výrobě	<b>Nové druhy surovin</b> - rychlošlehačí prostředky - moučné směsi - surovinové polotovary - ostatní suroviny
Žák:	<b>Pomocné a zlepšující látky v pekařské výrobě</b> - sladové přípravky

- vysvětlí důvody používání pomocných a zlepšujících látek v PV	- enzymy
- uvede druhy pomocných a zlepšujících látek v PV	- emulgátory
- uvede chemické složení pomocných a zlepšujících látek	- fortifikanty
	- aroma

### 6.11.1 Učební osnova předmětu Technologie a stroje a zařízení

Název předmětu :	Technologie a stroje a zařízení
Celkový počet hodin za studium (týdenní počet hodin v ročnících) :	352,5 (4-3,5-3,5)

#### **Obecné cíle :**

Cílem předmětu je poskytnout žákům ucelený soubor poznatků o základních technologických postupech při výrobě pekařských výrobků, o používání různých strojů a zařízení používaných v pekařské výrobě. Předmět vede žáky k pochopení významu kombinace technologických postupů, využívání a obsluhy strojů při výrobě. Učivo ukáže žákům důležitost dodržování technologických postupů a využívání surovin vhodných pro racionální výživu člověka. Obecným cílem je poskytnout žákům znalosti o správné údržbě a přípravě surovin, obsluze strojního zařízení, seřízení při pekařském využití při výrobě těst, ručním a strojovým tvarování výrobků, kynutí a dohotovování všech pekařských výrobků. V předmětu technologie a stroje a zařízení využívají znalosti z předmětů suroviny, základy přírodních věd a aplikují poznatky v předmětu odborný výcvik.

#### **Charakteristika učiva a strategie výuky:**

Učivo navazuje zejména na odborný výcvik a komunikuje s předmětem suroviny. Zaměřuje se na tematické celky zaměřené na konkrétní technologické postupy, procesy při výrobě chleba a pečiva, kontrolu jakosti surovin, polotovarů a hotových výrobků, vedení provozní evidence. Získají ucelený soubor poznatků o používání strojů a strojního zařízení v pekárenském provozu. Žáci získají teoretické poznatky o principech technologického zpracování surovin na pekařské výrobky a o technologických postupech při rukodělné a strojně průmyslové pekařské výrobě.

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

Předmět poskytuje žákům znalosti a dovednosti o ručním a strojovém zpracování surovin na chleba, běžné a speciální výrobky pekařské výroby. Zabývá se pekařskou technologií, poskytuje přehled o základní údržbě, obsluze a hospodárném využití strojního zařízení pekáren. Ve výuce jsou využívány metody a formy práce, které zajišťují propojení a návaznost učiva jednotlivých odborných předmětů, zejména technologie a odborného výcviku. Do výuky jsou zařazovány exkurze, přednášky a odborné semináře s ukázkou použití zejména nového strojního zařízení pekáren.

Pomůcky: učebnice, tabulky, grafy, fotografie, schémata, technické výkresy, modely strojního zařízení, data projektor, prezentace power - point, videokazety, ukázky částí strojního zařízení, videokazety, vzorky obilovin, luštěnin a mouk, receptury, normy, ukázky obalových materiálů.

Metody vyučování: Výuka je vedena formou výkladu s návazností na znalost žáků, jsou využívány názorné pomůcky a praktické ukázky částí strojního vybavení, výuka je vedena formou řízeného rozhovoru, je zařazováno samostatné řešení úkolů, kdy žáci uplatní své znalosti z předmětu i odborné praxe, skupinová práce, práce s informacemi, exkurze. Součástí výuky je žákovský projekt zaměřený na návrh strojního vybavení pro zadaný druh pečiva s prezentací.

Výuka směřuje k tomu, aby žáci:

- pracovali pečlivě a kvalitně, dodržovali závazné normy
- ve svých návrzích zohledňovali nutnost šetrného přístupu k životnímu prostředí.

### **6.13 Hodnocení výsledků vzdělávání žáků:**

Hodnocení výsledků probíhá v rovině motivační, informativní a výchovné. Základem pro stanovení výsledné klasifikace je klasifikace průběžná.

Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu školy (součást Školního řádu), který je přílohou tohoto ŠVP.

Formy průběžné klasifikace:

- ústí zkoušení (minimálně 1x za pololetí)
- písemné ověřování znalostí pomocí didaktických testů (minimálně 3x za pololetí)
- hodnocení domácích příprav a samostatných prací
- samostatnost a tvořivost
- komplexní písemné ověřování jednotlivých tematických celků.

### **6.14 Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a k aplikaci průřezových témat :**

Vyučovací předmět se podílí zejména na rozvoji těchto kompetencí:

#### Kompetence k učení:

- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. přednášky, výklad učitele) a pořizovat si poznámky
- uplatňovat různé způsoby práce s textem
- využívat pro učení různé informační zdroje včetně svých zkušeností
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků svého učení od jiných lidí.

#### Kompetence k řešení problémů:

- při řešení úkolů spolupracovat v týmu a nezájatě zvažovat návrhy druhých
- pro splnění aktivit volit pomůcky, metody a dříve nabyté zkušenosti
- navrhnout varianty řešení a zdůvodňovat je.

#### Komunikativní kompetence:

- formulovat myšlenky srozumitelně a souvisle v mluvené i písemné formě
- aktivně se účastnit diskusí k danému tématu
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami slušného chování
- porozumět základní odborné terminologii a základním pracovním pokynům v ústní i písemné podobě.

#### Kompetence personální a sociální:

- přijímat radu i kritiku
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních činností
- podněcovat práci v týmu vlastními návrhy.

#### Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:

- uvědomovat si význam celoživotního učení.

#### Matematické kompetence:

- správně používat a převádět při odborných výpočtech běžné jednotky
- používat pojmy kvantifikujícího charakteru
- číst tabulky a schémata
- aplikovat při odborných výpočtech matematické postupy.

#### Kompetence v informačních a komunikačních technologiích

- pracovat s osobním počítačem
- získávat informace z otevřených zdrojů
- posuzovat věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupovat k získaným informacím.

V předmětu jsou realizována průřezová témata: Člověk a životní prostředí, Informační a komunikační technologie (nutnost počítačové gramotnosti ve vztahu k oboru).

Ročník:1. Počet hodin v ročníku :132	Technologie a stroje a zařízení
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše vývoj pekárenské výroby a uvede moderní trendy</li> <li>- vysvětlí význam pekárenské výroby pro výživu obyvatelstva</li> <li>- zná druhy pekařských výrobků a těst</li> <li>- umí zařadit výrobky</li> <li>- zná zásady bezpečnosti při práci v pekárnách a zásady první pomoci</li> <li>- popíše význam hygieny a sanitace</li> </ul>	<p><b>1. Úvod do předmětu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- historie pekárenské výroby</li> <li>- význam pekárenského průmyslu</li> <li>- přehled druhů těst a výrobků</li> <li>- bezpečnost při práci v pekárnách</li> <li>- hygiena a sanitace v pekařských provozech.</li> </ul>
<p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše užitečné a škodlivé mikroorganismy v pekařské výrobě</li> <li>- vysvětlí rozdíly mezi užitečným a škodlivým kvašením</li> <li>- vysvětlí vliv různých faktorů na činnost mikroorganismů při výrobě kvasů, těst a hotových výrobků a jejich význam</li> <li>- vysvětlí podstatu etanolového, mléčného, octového a máselného kvašení</li> <li>- vysvětlí podstatu chemického a biologického kypření</li> <li>- popíše jednotlivé druhy kypření a jeho využití v pekařské výrobě</li> </ul>	<p><b>2. Kvasné procesy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mikroorganismy užitečné a škodlivé v pekařské výrobě</li> <li>- ovlivňování a řízení činnosti mikroorganismů</li> <li>- kvasné procesy</li> <li>- způsoby kypření pšeničných těst</li> </ul>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vede druhy výrobků pšeničných kynutých těst</li> <li>- vysvětlí podstatu výroby kynutých těst, definuje kvasný stupeň a objasní rozdíl mezi klasickým a moderním způsobem výroby</li> <li>- popíše přípravu a zrání těst</li> <li>- uvede změny probíhající během zrání</li> <li>- osvojí si technologické postupy výroby běžného pečiva, na příkladu popíše konkrétní technologický postup</li> <li>- vysvětlí způsoby navažování, dávkování surovin a přípravu sypkých materiálů a roztoků</li> <li>- popíše periodickou a kontinuální výrobu pšeničných těst</li> </ul>	<p><b>3. Technologie přípravy kynutých a ostatních pekařských výrobků</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy výrobků pšeničných těst</li> <li>- příprava, úprava a míchání surovin před zpracováním</li> <li>- výroba a zrání kynutých pšeničných těst</li> <li>- periodická a kontinuální výroba pšeničných těst</li> </ul>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede způsoby výpočtu navážek těst na dělení</li> <li>- popíše ruční a strojové dělení, tvarování</li> </ul>	<p><b>4. Dělení těst</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- technologické výpočty navážky těstového řezu</li> <li>- ruční a strojové dělení, tvarování</li> </ul>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí pojem a význam rámcových technologických postupů a využívá je při výpočtech a plánování výroby</li> <li>- normuje a upravuje potřebné suroviny a pracuje podle receptur</li> <li>- vypočítá teplotu vody k odlití, vaznost</li> </ul>	<p><b>5. Rámcové technologické postupy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pojem a význam RTP</li> <li>- přepočty a úprava RTP pro pečivo</li> <li>- technologické výpočty</li> </ul>

<p>mouky, výtěžnost těsta a ztráty, které vznikají při výrobě pro zadaný druh výrobku</p>	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje běžné metody ručního a strojového tvarování pro běžného pečiva</li> <li>- dovede zvolit nejvhodnější metodu pro konkrétní příklad</li> <li>- popíše zásady kynutí vytvarovaných těstových kusů, teplota, vlhkost a doba kynutí</li> <li>- vysvětlí změny při zrání a kynutí výrobků</li> <li>- popíše stupeň nakynutí</li> <li>- vysvětlí pravidla a postupy odsazování výrobků na plechy</li> </ul>	<p><b>6. Tvarování a kynutí těstových kusů</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ruční a strojové dělení, tvarování a plnění</li> <li>- zrání a kynutí výrobků – zásady kynutí</li> <li>- odsazování výrobků na plechy</li> </ul>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše strojení a sypání, zdobení, nařezávání a vložení pečiva před tepelnou úpravou</li> <li>- uvede vhodné suroviny na sypání a popíše nařezávání povrchu výrobků</li> </ul>	<p><b>7. Úprava výrobků před tepelnou úpravou</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- úprava výrobků před tepelnou úpravou</li> </ul>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá způsoby a pravidla sázení zapařování, zapékání, propékání a vypékání všech druhů pečiva</li> <li>- uvede teploty pečení konkrétního výrobku</li> <li>- vysvětlí změny probíhající při tepelné úpravě těst</li> <li>- vysvětlí pojmy ztráty pečením, propek, výtěžnost pečiva</li> <li>- vypočítá propek a výtěžnost pečiva</li> <li>- rozlišuje a charakterizuje různé typy pecí</li> <li>- popíše funkci jednotlivých typů pecí, jejich ovládání a regulaci</li> <li>- určí správný typ pece pro konkrétní výrobu</li> <li>- vysvětlí funkci zařízení pro úpravu vzduchu, ochlazování a zmrazování výrobků i polotovarů</li> </ul>	<p><b>8. Tepelná úprava těst a hmot</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- způsoby tepelné úpravy - pečení běžného pečiva</li> <li>- změny při tepelné úpravě těst</li> <li>- výtěžnost hotových výrobků</li> <li>- typy pecí</li> <li>- výtěžnost hotových výrobků</li> <li>- ochlazování a zmrazování pečiva</li> </ul>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- provádí organoleptické hodnocení jakosti výrobků</li> <li>- popíše vady běžného pečiva a způsoby jejich prevence a odstranění</li> </ul>	<p><b>9. Hodnocení jakosti výrobků</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- způsoby hodnocení jakosti výrobků</li> <li>- vady běžného pečiva</li> </ul>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede požadavky na mobilní transportní prostředky pro přepravu pekařských výrobků</li> <li>- objasní způsoby ukládání balených surovin</li> <li>- vyjmenuje zařízení pro manipulaci s balenými surovinami</li> <li>- ovládá způsoby manipulace a dopravy surovin</li> <li>- popíše denní a vnitřní zásobníky mouky</li> <li>- charakterizuje význam denních zásobníků</li> </ul>	<p><b>10. Zařízení ve skladech</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zařízení pro skladování volně ložených surovin</li> <li>- zařízení pro skladování balených surovin</li> <li>- stroje na skladování, manipulaci a přípravu materiálu</li> <li>- denní zásobníky mouky</li> </ul>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše princip funkce běžných strojů a zařízení na přípravu těst a hmot</li> <li>- určí vhodný typ hnětacího stroje podle druhu těsta</li> <li>- vysvětlí princip a použití různých druhů šlehacích strojů</li> </ul>	<p><b>11. Stroje a zařízení pro přípravu těst</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- stroje a zařízení pro přípravu a zpracování těst a manipulaci s těsty</li> <li>- periodické mísící a šlehací stroje</li> <li>- kontinuální výrobky těst</li> </ul>
<p>Žák:</p>	<p><b>12. Příprava mechanizované výroby</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše a charakterizuje systém průmyslové výroby pekařských výrobků</li> <li>- popíše skladbu jednotlivých částí technologických linek</li> <li>- určí pomocná zařízení kontinuálních výrobníků</li> <li>- popíše doplňková zařízení pro přípravu těst - překlápěcí stroje, zrací a tužící koše</li> <li>- popíše směšovací nádrže</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- komplexně mechanizované a automatizované linky na výrobu běžného pečiva</li> <li>- doplňkové stroje a zařízení na přípravu těst</li> </ul>
--	---

Ročník: 2. Počet hodin v ročníku: 116	
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje jednotlivé druhy kvasných procesů</li> <li>- vyjmenuje způsoby kypření pšeničných těst a jejich vliv na charakteristiku a kvalitu výrobků</li> <li>- vysvětlí princip kvasných procesů při výrobě</li> <li>- charakterizuje faktory ovlivňující kvasný proces včetně přerušovaných způsobů kynutí</li> <li>- popíše schéma linky na výrobu kvasů a charakterizuje princip výroby</li> </ul>	<p><b>1. Kvasné procesy v pekařské výrobě</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy kvasných procesů</li> <li>- kvasné procesy v pekařské výrobě včetně přerušovaných způsobů kynutí</li> <li>- linky na výrobu kvasů</li> </ul>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede složení mouky a význam jednotlivých složek při výrobě chleba</li> <li>- vysvětlí rozdíl mezi žitnou a pšeničnou moukou</li> <li>- vysvětlí různé způsoby prosévání mouky</li> <li>- charakterizuje vlastnosti vody, vypočítá teplotu vody k odlití</li> <li>- popíše význam soli v pekařské výrobě</li> <li>- uvede jednotlivé formy zákvasu a zná postup přípravy</li> </ul>	<p><b>2. Vlastnosti surovin a jejich příprava</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mouka, voda, sůl</li> <li>- zákvassek</li> </ul>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše technologické postupy výroby kvasů</li> <li>- charakterizuje kvas I., II. a III. stupně</li> <li>- popíše zkrácené vedení kvasů</li> </ul>	<p><b>3. Technologie výroby kvasů</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výroba kvasů</li> </ul>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje suroviny pro výrobu chlebového těsta</li> <li>- uvede pořadí surovin při dávkování</li> <li>- vysvětlí podstatu výroby kynutých těst, definuje kvasný stupeň</li> <li>- popíše zásady kynutí vytvarovaných těstových kusů, teplota, vlhkost a doba kynutí</li> <li>- popíše stupeň nakynutí</li> <li>- popíše funkci kynárny pro klasický a přerušovaný způsob kynutí</li> <li>- popíše sestavení technologické linky pro výrobu konkrétního druhu výrobku</li> </ul>	<p><b>4. Technologie přípravy kynutých a ostatních pekařských výrobků</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- suroviny</li> <li>- výroba kynutých žitných a žitnopšeničných těst – klasická i moderní technologie</li> <li>- zrání těst, kynutí výrobků zásady kynutí, vlhkost a doba kynutí</li> <li>- kynárny</li> <li>- komplexně mechanizované a automatizované linky na výrobu chleba</li> </ul>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí význam a systém rámcových technologických postupů a využívá je při výpočtech a plánování výroby</li> <li>- normuje a upravuje potřebné suroviny a pracuje podle receptur</li> </ul>	<p><b>5. Rámcové technologické postupy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pojem a význam RTP</li> <li>- přepočty a úprava RTP pro chleba</li> </ul>
<p><b>Žák:</b></p>	<p><b>6. Úprava výrobků před tepelnou úpravou</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí pravidla a postupy odsazování výrobků</li> <li>- vysvětlí význam vložení chleba a popíše ruční a strojní vložení</li> <li>- uvede způsoby značení chleba</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- úprava výrobků před tepelnou úpravou</li> <li>- vložení a značení chleba</li> </ul>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá způsoby a pravidla sázení zapařování, zapékání, propékání a vypékání všech druhů pečiva</li> <li>- uvede teploty pečení konkrétního výrobku</li> <li>- vysvětlí změny probíhající při tepelné úpravě chlebových těst</li> <li>- vysvětlí význam zapařování peciště a vliv páry na kvalitu výrobků</li> <li>- popíše dobu pečení v závislosti na hmotnosti, použitých moukách, tvaru chleba, pečení ve formách</li> <li>- popíše funkci jednotlivých typů pecí, jejich ovládání a regulaci</li> <li>- charakterizuje změny ovlivňující výtěžnost hotových výrobků</li> </ul>	<p><b>7. Tepelná úprava těst a hmot</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- způsoby tepelné úpravy – pečení chleba</li> <li>- změny při tepelné úpravě těst</li> <li>- ztráty při pečení chleba</li> <li>- druhy pecí</li> <li>- výtěžnost hotových výrobků</li> </ul>
<p>- Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- provádí organoleptické hodnocení jakosti výrobků</li> <li>- popíše vady chleba a způsoby jejich prevence a odstranění</li> </ul>	<p><b>8. Hodnocení jakosti výrobků</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- způsoby hodnocení jakosti výrobků</li> <li>- vady chleba</li> </ul>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše zařízení na počítání výrobků a ostatní mechanizační zařízení na expediční práce</li> <li>- popíše princip pneumatické dopravy</li> <li>- je schopen určit nejvhodnější způsob dopravy pro danou surovinu v rámci systému výroby</li> </ul>	<p><b>9. Expedice výrobků</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- expedice výrobků, mechanizační zařízení</li> <li>- manipulační technika</li> <li>- dopravní prostředky</li> </ul>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí pravidla uchování, skladování, balení a expedice výrobků a význam označování</li> <li>- rozpozná změny při skladování a stárnutí výrobků</li> <li>- uvede metody zamezující stárnutí výrobků</li> <li>- objasní význam, přednosti i nedostatky balených výrobků</li> <li>- popíše systémy balení, běžnou balící techniku</li> <li>- rozliší druhy a vlastnosti balících materiálů a způsobu balení</li> <li>- vysvětlí systém označování potravin – datum výroby a spotřeby, složení výrobku, hmotnost (objem)</li> <li>- vyjmenuje povinnosti výrobců a zpracovatelů při balení a označování pekařských výrobků</li> <li>- objasní vedení běžné skladové, výrobní a technologické evidence</li> <li>- vyjmenuje zásady a formy prodeje pekařských výrobků</li> </ul>	<p><b>10. Skladování výrobků</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- způsoby uchování a skladování pekařských výrobků</li> <li>- stárnutí pekařských výrobků</li> <li>- balení výrobků a balící technika</li> <li>- označování potravin</li> <li>- provozní evidence</li> <li>- zásady prodeje pekařských výrobků</li> </ul>

Ročník: 3. Počet hodin v ročníku: 135	
Výsledky vzdělávání	Obsah vzdělávání
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede druhy výrobků pšeničných kynutých těst</li> <li>- vysvětlí podstatu výroby kynutých těst, definuje kvasný stupeň</li> <li>- popíše přípravu a zrání těst</li> <li>- uvede změny probíhající během zrání</li> <li>- osvojí si technologické postupy výroby jemného pečiva, na příkladu popíše konkrétní technologický postup</li> <li>- vysvětlí pravidla přípravy těst a hmot, jejich zpracování a dohotovení výrobků</li> <li>- vyjmenuje běžné metody ručního a strojového tvarování pro jemné pečivo</li> <li>- dovede zvolit nejvhodnější metodu pro konkrétní příklad</li> <li>- popíše zásady kynutí vytvarovaných těstových kusů, teplota, vlhkost a doba kynutí</li> <li>- vysvětlí změny při zrání a kynutí výrobků</li> <li>- popíše stupeň nakynutí</li> <li>- vysvětlí pravidla a postupy odsazování výrobků na plechy</li> <li>- popíše výrobu běžných druhů náplní, krémů a polev a vysvětlí jejich význam</li> <li>- vysvětlí postupy plnění, zdobení a dohotovení výrobků před tepelnou úpravou</li> <li>- vyjmenuje běžné metody ručního a strojového tvarování jemného pečiva</li> <li>- ovládá způsoby a pravidla sázení</li> <li>- uvede teploty pečení konkrétního výrobku</li> <li>- vysvětlí změny probíhající při tepelné úpravě těst</li> </ul>	<p><b>1. Technologie přípravy kynutých a ostatních pekařských výrobků</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jemné pečivo - druhy výrobků pšeničných kynutých těst</li> <li>- charakteristika a přehled sortimentu</li> <li>- příprava, úprava a míchání surovin před zpracováním</li> <li>- výroba a zrání kynutých pšeničných těst</li> <li>- zrání a kynutí výrobků – zásady kynutí</li> <li>- tvarování a kynutí těstových kusů</li> <li>- odsazování výrobků na plechy</li> <li>- příprava náplní</li> <li>- tepelná úprava jemného pečiva</li> </ul>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje pekařské výrobky z listového, plundrového těsta</li> <li>- zdůvodní použití surovin při přípravě těst</li> <li>- popíše přípravu a zrání těst</li> <li>- osvojí si technologické postupy výroby listového a plundrového těsta, na příkladu popíše konkrétní technologický postup</li> <li>- vysvětlí pravidla přípravy těst a hmot, jejich zpracování a dohotovení</li> <li>- uvede způsoby tvarování a plnění výrobků z listových a plundrových těst</li> <li>- vyjmenuje vhodné náplně pro sladké i slané výrobky</li> <li>- uvede význam a způsoby mašlování</li> <li>- popíše pečení listových a plundrových výrobků</li> <li>- vysvětlí rozdíl mezi listovým a plundrovým těstem</li> </ul>	<p><b>2. Listové a plundrové těsto</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy výrobků</li> <li>- výroba listového a plundrového těsta</li> <li>- zrání a kynutí výrobků – zásady kynutí</li> <li>- tvarování</li> <li>- úprava těst před pečením</li> <li>- tepelná úprava listových a plundrových těst</li> </ul>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje jednotlivé druhy těst a uvede výrobky</li> <li>- vyjmenuje suroviny pro výrobu</li> </ul>	<p><b>3. Výrobky z třených a šlehaných hmot</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy výrobků</li> <li>- výroba a tvarování těst</li> <li>- tepelná úprava třených a šlehaných hmot</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- osvojí si technologické postupy výroby třených a šlehaných hmot, na příkladu popíše konkrétní technologický postup</li> <li>- vysvětlí pravidla přípravy těst a hmot, jejich zpracování a dohotovení</li> <li>- popíše pečení třených a šlehaných hmot</li> </ul>	
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede druhy smažených výrobků</li> <li>- vyjmenuje suroviny pro výrobu</li> <li>- osvojí si technologické postupy smažených výrobků, na příkladu popíše konkrétní technologický postup</li> <li>- vysvětlí pravidla přípravy těst, jejich zpracování a dohotovení</li> <li>- popíše smažení výrobků</li> </ul>	<p><b>4. Smažené pečivo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy výrobků pšeničných kynutých těst</li> <li>- suroviny</li> <li>- výroba a zrání kynutých pšeničných těst</li> <li>- tvarování a kynutí těstových kusů</li> <li>- způsoby tepelné úpravy - smažení</li> </ul>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje suroviny a popíše technologické postupy výroby těst</li> <li>- objasní způsob kynutí, tvarování, sázení, dohotovování a teploty pečení</li> </ul>	<p><b>5. Výroba strouhanky, kostek do knedlíků a strouhanky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výroba a zrání kynutých pšeničných těst</li> </ul>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zdůvodní použití typických surovin při přípravě těst</li> <li>- objasní způsoby úpravy jednotlivých surovin pro výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin;</li> <li>- uvede technologický postup perníkového těsta</li> <li>- charakterizuje typické výrobky</li> </ul>	<p><b>6. Perníkové těsto a výrobky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- suroviny</li> <li>- způsoby přípravy perníkového těsta</li> <li>- výrobky</li> </ul>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje a vysvětlí způsob hodnocení kvality a bezpečnosti pekařských výrobků (organoleptické a laboratorní hodnocení)</li> <li>- popíše vady jemného pečiva a způsoby jejich prevence a odstranění</li> </ul>	<p><b>7. Hodnocení jakosti výrobků</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- způsoby hodnocení jakosti výrobků</li> <li>- vady jemného pečiva</li> </ul>
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše sestavení technologické linky pro výrobu konkrétního druhu výrobku</li> <li>- rozliší běžné dělicí, tvarovací a plnicí stroje na pečivo včetně moderních tvarovacích strojů a linek na listová a plundrová těsta</li> </ul>	<p><b>8. Příprava mechanizované výroby</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- komplexně mechanizované a automatizované linky na výrobu jemného pečiva, moučníků a ostatních pekařských výrobků</li> <li>- stroje a zařízení pro přípravu, zpracování těst a manipulaci s těsty</li> </ul>

## 6.15 Odbyt a výroba

Cílem obsahového okruhu Výroba a odbyt je osvojení dovedností a upevnění vědomostí potřebných k výkonu kvalifikované práce v cukrářské výrobě. Žáci jsou vedeni k technologické kázi, k hospodárnosti a k získání potřebné manuální zručnosti. Obsahový okruh umožňuje žákům rutinně zvládnout základní technologické procesy při výrobě, využívat, obsluhovat, seřizovat a provádět běžnou údržbu strojů a zařízení. Žáci připravují a zpracovávají potřebné suroviny, vyrábí standardní sortiment cukrářských výrobků, hodnotí jejich kvalitu, při zjištění běžných nedostatků upraví technologický postup výroby. Vykonávají činnosti spojené s nabídkou a odbytem cukrářských výrobků. Žáci si osvojí pravidla hygieny a sanitace provozu, bezpečnosti práce a požární ochrany.

### 6.15.1 Učební osnova předmětu Odborný výcvik

	Odborný výcvik
--	----------------

Název předmětu:	
Celkový počet hodin za studium (počet týdenních hodin v ročnících):	1630 (16 – 17,5 – 17,5)

#### 6.16 **Obecné cíle:**

Obecným cílem předmětu Odborný výcvik je osvojení odborných vědomostí a praktických dovedností potřebných k výkonu konkrétní samostatné nebo týmové práce ve všech fázích technologického zpracování surovin na pekařské výrobky a polotovary. Žák je připraven zpracovávat základní suroviny, pomocné látky a přísady pro výrobu základního sortimentu chleba, běžného a jemného pečiva. Žák získá manuální zručnost v pekařské výrobě, naučí se obsluhovat jednotlivá výrobní zařízení, provádět technologické výpočty, posuzovat kvalitu vstupních surovin, polotovarů a hotových výrobků. Důraz se klade na dodržování zásad hygieny a na technologickou kázeň za účelem zachování kvality a zdravotní nezávadnosti výrobků. Do každého ročníku je zařazeno seznámení s bezpečností a ochranou zdraví při práci a předpisy požární ochrany.

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

Žáci jsou vedeni k tomu aby:

- ovládali zásady bezpečnosti a byli si vědomi nutnosti dodržování těchto zásad během montážních prací, oprav i při provádění zkoušek potrubí a zařízení
- akceptovali a uměli využít možnosti úspory materiálů
- dodržovali zásady ochrany životního prostředí při provádění montážních, opravářských, likvidačních a jiných činnostech, chápali hodnoty života a zdraví jako hodnoty nejvyšší
- reagovali na technicko-ekonomický vývoj v oboru a měli vytvořené předpoklady pro uplatnění v oboru.

#### **Charakteristika učiva a strategie výuky:**

Učivo se zaměřuje na zvládnutí výroby základního sortimentu pekařských výrobků v různých typech pekáren od malých až po velké průmyslové.

Pojetí výuky: Výuka je vedena formou výkladu, diskuse a názorného předvedení. Používání skupinové i individuální výuky s důrazem na individuální přístup k jednotlivým žákům v závislosti na jejich fyzických a duševních schopnostech

Pomůcky: Žáci mají k dispozici veškeré strojní vybavení a inventář školní pekárny, dále využívají strojní vybavení a inventář v pekárnách, kde jsou zřízena pracoviště odborného výcviku.

Metody vyučování: Výklad, diskuse, praktická ukázka, týmová práce, návštěva velkých pekáren a zhlédnutí výrob, se kterými se žáci nesetkají při běžném provádění odborného výcviku, předváděcí akce firem, které do školní pekárny dodávají suroviny pro výrobu

#### 6.17 **Hodnocení výsledků vzdělávání žáků:**

Hodnocení výsledků probíhá v rovině motivační, informativní a výchovné. Základem pro stanovení výsledné klasifikace je klasifikace průběžná.

Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu školy (součást Školního řádu), který je přílohou tohoto ŠVP.

Formy průběžné klasifikace:

- ústní zkoušení (minimálně 1x za pololetí)
- písemné ověřování znalostí pomocí didaktických testů (minimálně 2x za pololetí)
- ohodnocení aktivity zapojení žáka při učebním procesu, ohodnocení tvůrčího přístupu, samostatnosti při individuálním řešení problémů i schopnosti zapojení se do skupinových prací (minimálně 1x za pololetí – doplněné slovním ohodnocením, má působit hlavně v rovině motivační)
- ohodnocení samostatných prací (ve 2. a 3.ročníku).

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

V předmětu jsou rozvíjeny především tyto klíčové kompetence:

##### Kompetence k učení:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- poslouchali s porozuměním mluvené projevy (výklad učitele, přednášky) a pořizovali si poznámky
- využívali různé učební styly, plánovali, organizovali a vyhodnocovali své učební činnosti
- poznávali souvislosti odborných poznatků s některými fyzikálními zákonitostmi.

#### Kompetence k řešení problémů:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- spolupracovali při řešení problémových úloh, podněcovali práci v týmu vlastními návrhy
- nezaopatě zvažovali návrhy druhých
- hodnotili různé způsoby řešení problémů z hlediska jejich správnosti a efektivity.

#### Komunikativní kompetence:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žák:

- formuloval myšlenky srozumitelně a souvisle v mluvené i písemné formě, používal odbornou terminologii
- aktivně se účastnil diskusí k danému tématu
- vyjadřoval se a vystupoval v souladu se zásadami slušného chování.

#### Kompetence personální a sociální:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žák:

- posuzoval reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadoval důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- porozuměl myšlenkám druhých, respektoval je
- reagoval přiměřeně na hodnocení svého vystupování a jednání.
- přijímal radu a kritiku druhých.

#### Občanské kompetence a kulturní povědomí:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žák:

- jednal v souladu se zásadami udržitelného rozvoje, chápal význam životního prostředí pro člověka
- jednal odpovědně, samostatně a iniciativně v zájmu vlastním i veřejném.

#### Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent:

- cílevědomě a zodpovědně rozhodoval o své profesní a vzdělávací budoucnosti (v souladu s možnostmi uplatnění na trhu práce ve svém oboru)
- reálně srovnával nabízené pracovní, platové a jiné podmínky zaměstnavatelů se svými představami a předpoklady
- komunikoval s budoucím zaměstnavatelem a specifikoval svůj odborný potenciál a své profesní cíle.

#### Matematické kompetence:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žák:

- správně používal a převáděl fyzikální jednotky vztahující se k oboru
- nacházel vztahy mezi jevy, pojmenoval je, popsal a využil při řešení problému.

#### Kompetence v informačních a komunikačních technologiích:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žák:

- pracoval s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- získával odborné informace z otevřených zdrojů, zejména ze sítě Internet.

V předmětu jsou především realizována tato průřezová témata: Člověk a životní prostředí a Informační a komunikační technologie.

Ročník: 1. Počet hodin v ročníku: 480	
Výsledky vzdělávání	Tematický celek Obsah vzdělávání

<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje jednotlivé provozy a jejich základní uspořádání</li> <li>- dodržuje zásady osobní a provozní hygieny</li> <li>- dodržuje zásady BOZP s jednotlivými stroji a zařízeními v pekárenském provozu</li> <li>- používá ochranné pomůcky určené k ochraně zdraví při práci se stroji a zařízeními v pekárenském provozu</li> <li>- poskytne první pomoc při úrazu nebo náhlém onemocnění</li> <li>- charakterizuje kritické body HACCP</li> <li>- objasní práce zakázané mladistvým</li> </ul>	<p><b>1. Pekařenský provoz</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika pracoviště, jeho organizace a uspořádání</li> <li>- možná rizika a místa se zvýšeným nebezpečím úrazu</li> <li>- varianty a odlišnosti různých provozů pekáren</li> <li>- zásady provozní a osobní hygieny v potravinářství</li> <li>- zásady bezpečnosti při práci,</li> <li>- riziková pracoviště a nejčastější zdroje úrazů</li> <li>- pravidla chování při úrazech</li> <li>- práce zakázané mladistvým</li> <li>- kritické body HACCP</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- přijímá a ukládá suroviny do skladu</li> <li>- dodržuje podmínky skladování jednotlivých surovin</li> <li>- zhodnotí organolepticky mouku a ostatní suroviny</li> <li>- vypočítá potřebné množství surovin na výrobu podle receptur</li> <li>- vybere vhodné suroviny pro daný výrobek</li> <li>- prosévá mouku a obsluhuje prosévací zařízení</li> <li>- rozpozná druhy mouk a zná jejich složení</li> <li>- navažuje a odměřuje potřebné množství surovin</li> </ul>	<p><b>2. Příprava surovin</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- příjem a skladování surovin</li> <li>- příjem a skladování mouky</li> <li>- prosévání a míchání mouky</li> <li>- druhy mouk a jejich složení</li> <li>- smyslové hodnocení mouk a ostatních surovin</li> <li>- navažování, odměřování a úprava surovin</li> <li>- výběr a příprava surovin</li> <li>- technologické výpočty</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- připraví těsto dle receptury</li> <li>- vypočítá množství a teplotu vody k odlití</li> <li>- mísí ručně připravené suroviny</li> <li>- obsluhuje periodické stroje a zařízení na mísení, hnětení těst a hmot</li> <li>- připraví těsto přímým i nepřímým vedením</li> <li>- určí správný stupeň vymísení a nakynutí těsta</li> <li>- porozumí procesům, které probíhají při zrání Těsta</li> <li>- vyvede kvasný stupeň, pracuje s nevitálními žitnými kvasy</li> <li>- vypočítá váhu řezů těst určených na dělení</li> <li>- ovládá způsoby ztužování klonků a řezů</li> <li>- připraví základní náplně dle receptur</li> <li>- dělí těsto na periodickém dělicím zařízení</li> </ul>	<p><b>3. Příprava těst a náplní</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ručně tvaruje i za pomoci jednoduchých pomůcek různé tvary běžného a jemného pečiva</li> <li>- obsluhuje rohlíkovací stroj včetně jeho čištění</li> <li>- ručně plní a zdobí polotovary a výrobky</li> <li>- odsazuje výrobky na plechy a po použití provádí jejich čištění</li> </ul>	<p><b>4. Tvarování a dohotovování výrobků</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ruční tvarování běžného a jemného pečiva i za pomoci jednoduchých pomůcek</li> <li>- obsluha a seřizování rohlíkovacího stroje včetně jeho čištění</li> <li>- ruční plnění a zdobení výrobků</li> <li>- odsazování výrobků na plechy</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní správné podmínky pro kynutí</li> <li>- nastaví parametry kynárny, připraví výrobky ke kynutí, sleduje změny při kynutí a je schopen posoudit vhodné nakynutí výrobků</li> </ul>	<p><b>5. Kynutí, příprava na pečení a tepelná úprava výrobků</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- faktory ovlivňující kynutí</li> <li>- určení stupně nakynutí</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- připravuje výrobky na pečení (strojení)</li> <li>- nastavuje režim pece, teplotu a dobu pečení, případně zapařování - sází výrobky do pece pomocí lopaty nebo sázečního zařízení</li> <li>- sleduje stupeň propečení výrobků</li> <li>- posoudí základní vady výrobků</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- strojení výrobků – vložení, mašlování, sypání, nařezávání</li> <li>- sázení výrobků do pece</li> <li>- obsluha pece, nastavení správných parametrů pečení</li> <li>- tepelná úprava výrobků – pečení, přepékání a vypékání</li> <li>- smyslové hodnocení, vady a jejich odstranění</li> </ul>
---	--

<p>Ročník: 2.</p> <p style="text-align: center;">Počet hodin v ročníku: 560</p>	
Výsledky vzdělávání	Tematický celek Obsah vzdělávání
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Žák:</b></li> <li>- rozlišuje jednotlivé provozy a jejich základní uspořádání</li> <li>- dodržuje zásady osobní a provozní hygieny v pekárně</li> <li>- dodržuje zásady bezpečnosti a požární ochrany při práci s jednotlivými stroji a zařízeními v pekárenském provozu</li> <li>- používá ochranné pomůcky určené k ochraně zdraví při práci se stroji a zařízeními v pekárenském provozu</li> <li>- poskytne první pomoc při úrazu nebo náhlém onemocnění</li> <li>- objasní práce zakázané mladistvým</li> <li>- charakterizuje kritické body HACCP</li> </ul>	<p><b>1. Pekárenský provoz</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika pracoviště, jeho organizace a uspořádání, možná rizika a místa se zvýšeným nebezpečím úrazu</li> <li>- varianty a odlišnosti různých provozů pekáren</li> <li>- zásady provozní a osobní hygieny v potravinářství</li> <li>- zásady bezpečnosti při práci</li> <li>- riziková pracoviště a nejčastější zdroje úrazů</li> <li>- pravidla chování při úrazech</li> <li>- práce zakázané mladistvým</li> <li>- kritické body HACCP</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vypočítá potřebné množství surovin na výrobu podle receptury</li> <li>- rozvrhne si časovou posloupnost jednotlivých činností</li> <li>- využívá základní matematické postupy a znalosti</li> <li>- vhodně používá a převádí jednotky měrové soustavy</li> <li>- zvolí vhodné suroviny pro daný druh výrobku</li> <li>- charakterizuje základní vlastnosti jednotlivých surovin a jejich vliv na finální výrobek</li> <li>- upravuje suroviny podle potřeby</li> </ul>	<p><b>2. Příprava surovin</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- technologické výpočty množství surovin na výrobu pšeničných a žitných těst</li> <li>- výběr a příprava surovin</li> <li>- úprava surovin, vlastnosti jednotlivých surovin a jejich význam a vliv na pekařské výrobky</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- připravuje těsta na běžné a jemné pečivo se zaměřením na surovinově náročnější druhy především u jemného pečiva - uvede rozdíly mezi jemným a běžným pečivem a charakterizuje výhody a nevýhody přímého a nepřímého vedení těsta</li> <li>- připravuje základní i složitější druhy náplní (kynoucí náplně, náplně ze sušených směsí, používá různé druhy ovoce)</li> <li>- vypočítá váhu klonku, řezu, množství potřebné mouky, ztráty pečením, výtěžnost kvasů a těst</li> <li>- vyjmenuje druhy kypření a charakterizuje jejich použití u jednotlivých druhů pekařských výrobků</li> <li>- připravuje žitná těsta kvasováním</li> </ul>	<p><b>3. Příprava těst a náplní</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava pšeničných těst přímým i nepřímým vedením</li> <li>- příprava náplní dle receptur</li> <li>- druhy kypření</li> <li>- příprava chlebových těst třístupňovým vedením kvasů</li> <li>- příprava chlebových těst za pomoci kvasných koncentrátů</li> <li>- technologické výpočty</li> <li>- mísení chlebových těst</li> <li>- příprava a mísení těsta na cereální druhy pečiva</li> <li>- výrobní linky na výrobu a</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- připravuje žitná ( chlebová ) těsta za pomocí kvasných koncentrátů</li> <li>- uvede rozdíly, výhody a nevýhody přípravy chlebových těst kvasováním a za použití kvasných koncentrátů</li> <li>- rozumí technologickým výpočtům, umí vypočítat množství surovin, teplotu vody k odlítí a ostatní parametry potřebné pro výrobu chlebových těst</li> <li>- obsluhuje běžné mísící a hnětací stroje na chlebová těsta</li> <li>- připraví těsto na cereální druhy pečiva</li> <li>- objasní procesy probíhající při zrání kvasů a chlebových těst</li> <li>- připravuje záparu a mísí těsta na cereální výrobky</li> <li>- popíše princip výroby na výrobních linkách</li> </ul>	<p>zpracování pšeničných a žitných těst</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ručně tvaruje jednoduché i tvarově složitější výrobky</li> <li>- dodržuje estetické zásady při zdobení a dohotovování výrobků</li> <li>- tvaruje cereální výrobky (rohlíky, bagety, chleby)</li> <li>- popíše princip strojního tvarování a plnění výrobků</li> <li>- naváží těsto, ztužuje a ručně tvaruje chléb</li> <li>- objasní princip strojního tvarování, vykulování a vyvalování chleba</li> <li>- odsazuje výrobky na plechy a do ošatek</li> </ul>	<p><b>4. Tvarování a dohotovování výrobků</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ruční a strojní tvarování jemného a běžného pečiva</li> <li>- tvarování cereálních výrobků - ruční a strojní tvarování chleba</li> <li>- odsazování výrobků na plechy a do ošatek</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- určí správný stupeň nakynutí výrobků z pšeničného těsta a chleba</li> <li>- sleduje podmínky při kynutí (teplota, vlhkost, doba) a nastaví optimální hodnoty</li> <li>- vysvětlí změny, které při kynutí probíhají</li> <li>- vlaží, mašluje a dohotovuje výrobky před pečením</li> <li>- připraví pec na pečení</li> <li>- vysvětlí význam zapařování výrobků a používání odtahů při pečení</li> <li>- sází výrobky do pece sázecí lopatou nebo pomocí sázecího zařízení</li> <li>- nastaví režim pece na pečení (teplota, doba)</li> <li>- kontroluje průběh pečení přepékání a vypékání výrobků</li> <li>- charakterizuje změny při pečení (střída, kůrka)</li> <li>- rozpozná vady výrobků a předchází jejich vzniku úpravou technologie a změnou režimu pečení</li> <li>- provádí smyslové hodnocení výrobků</li> </ul>	<p><b>5. Kynutí, příprava na pečení, tepelná úprava výrobků</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- určení stupně nakynutí výrobků</li> <li>- vlažení a dohotovování výrobků</li> <li>- příprava pece na pečení</li> <li>- sázení výrobků</li> <li>- tepelná úprava výrobků (pečení, přepékání, vypékání)</li> <li>- vady výrobků a způsoby jak jim předcházet</li> <li>- smyslové hodnocení výrobků</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- balí a etiketuje výrobky na běžných pekařských linkách</li> <li>- sleduje a vyhodnocuje podmínky při skladování expedici výrobků</li> <li>- obsluhuje zařízení na počítání výrobků</li> </ul>	<p><b>6. Odbytové činnosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- balení a etiketování výrobků</li> <li>- podmínky při skladování a expedici výrobků z pšeničného těsta a chleba</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- provádí běžnou údržbu a čištění strojů, zařízení,</li> </ul>	<p><b>7. Seřizování a běžná údržba</b></p>

Pomůcek - seřizuje pekařské stroje a zařízení: rohlíkovací, dělicí a provalovací stroje	<b>strojů a zařízení v pekárnách</b>
- zvolí správný prostředek pro čištění a sanitaci - ručně čistí a provádí sanitaci pekárenského provozu včetně strojů a zařízení, pomůcek apod. pomocí čistících a dezinfekčních prostředků - popíše princip činnosti čistících strojů a myčky na přepravky	<b>8. Sanitace pekárenského provozu</b>
- efektivně hospodaří se surovinami a energiemi - dodržuje zásady nakládání s odpady	<b>9. Ochrana životního prostředí</b>
- vede základní provozní evidenci při výrobě, skladování a expedici - sleduje kritické body pomocí systému HACCP a vede jejich evidenci	<b>10. Vedení předepsané evidence</b>

Ročník: 3. Počet hodin v ročníku: 560	
<b>Výsledky vzdělávání</b>	<b>Obsah vzdělávání</b>
Žák: - rozlišuje jednotlivé provozy a jejich základní uspořádání - dodržuje zásady osobní a provozní hygieny v pekárně - dodržuje zásady bezpečnosti a požární ochrany při práci s jednotlivými stroji a zařízeními v pekárenském provozu - používá ochranné pomůcky určené k ochraně zdraví při práci se stroji a zařízeními v pekárenském provozu - poskytne první pomoc při úrazu nebo náhlém onemocnění - charakterizuje kritické body HACCP	- bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence - seznámení s organizačním uspořádáním pracoviště - bezpečnost technických zařízení
Žák: - vhodně volí a upravuje suroviny - volí vhodnou hmotu k danému výrobku - správně určuje teploty pečení - upraví suroviny pro konkrétní technologické zpracování - obsluhuje zařízení pro manipulaci a dopravu surovin a ostatních materiálů	<b>2. Příprava surovin</b> - technologické výpočty množství surovin na výrobu pšeničných a žitných těst - výběr a příprava surovin úprava surovin - moučné hospodářství, zařízení pro dopravu, manipulaci surovin - příprava těsta na výrobu trvanlivého pečiva a koblih - výroba třených a šlehaných hmot - výroba kvasů žitných a pšeničných těst na kontinuálních výrobních linkách - dělení těsta na kontinuálních linkách
- ručně tvaruje a plní výrobky z listového a plundrového těsta - ručně tvaruje a plní výrobky typické pro oblast Haná (velké koláče, svatební koláče ) - tvaruje a plní výrobky na mechanizovaných linkách - zvládá strojní tvarování chlebových těst - vyrábí specifické druhy pečiva a krajové	<b>4. Tvarování a dohotovování výrobků</b> - ruční a strojní tvarování a plnění výrobků z listového těsta a ostatních pekařských výrobků - strojní tvarování a plnění na mechanizovaných linkách - strojní tvarování chlebových těst - specifické druhy pečiva a krajové speciality

Speciality	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní faktory ovlivňující průběh kynutí v průběžných kynárnách</li> <li>- upravuje a peče výrobky na průběžných pásových pecích</li> <li>- obsluhuje zařízení na řízené kynutí výrobků a vystihne princip řízeného kynutí</li> <li>- obsluhuje šokové zmrazovací zařízení, ukládá a uchovává výrobky ve správném teplotním režimu a připravuje výrobky na pečení</li> <li>- smaží výrobky ( koblíhy ) ve fritovacím zařízení</li> <li>- připraví náplně a plní výrobky různými Náplněmi</li> </ul>	<p><b>5. Kynutí, příprava na pečení a tepelná úprava výrobků</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kontinuální kynutí výrobků</li> <li>- úprava výrobků před pečením a pečení na průběžných pásových pecích</li> <li>- řízení kynutí výrobků</li> <li>- šokové zmrazování polotovarů a jejich uchovávání a následné zpracování</li> <li>- smažení výrobků</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede základní druhy obalů a objasní význam balení</li> <li>- balí na polautomatických a automatických linkách</li> <li>- uvede všechny údaje nutné pro označení balených výrobků</li> <li>- expeduje výrobky, charakterizuje činnosti spojené s expedicí výrobků až po jejich rozvoz</li> <li>- obsluhuje běžnou balící linku, etiketuje výrobky, pracuje s balící technikou</li> </ul>	<p><b>6. Odbytové činnosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy obalového materiálu a jejich význam</li> <li>- balení na automatických a poloautomatických linkách</li> <li>- značení výrobků</li> <li>- expedice výrobků</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- provádí běžnou údržbu a čištění strojů, zařízení a pomůcek- seřizuje pekařské stroje a zařízení (rohlíkovací, dělicí a provalovací stroje)</li> </ul>	<p><b>7. Seřizování a běžná údržba strojů a zařízení v pekárnách</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zvolí správný čisticí prostředek</li> <li>- provádí ruční čištění a sanitaci pekárenského provozu, včetně strojů a zařízení, pomůcek apod. pomocí čisticích a dezinfekčních prostředků</li> <li>- objasní princip činnosti čisticích strojů a myčky na přepravky</li> </ul>	<p><b>8. Sanitace pekárenského provozu</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- efektivně hospodaří se surovinami a energiemi</li> <li>- dodržuje zásady nakládání s odpady</li> </ul>	<p><b>9. Ochrana životního prostředí</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní vedení základní provozní evidence při výrobě, skladování a expedici</li> <li>- objasní sledování kritických bodů pomocí systému HACCP a vede jejich evidenci</li> </ul>	<p><b>10. Vedení předepsané evidence</b></p>
	<p><b>11.Procvičování a opakování učiva</b>                      Výpočty surovinových norem, kalkulace</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše nové trendy v pekařské výrobě technologie a sortiment pekařských výrobků různé tvary a suroviny, nejvýznamnější firmy v ČR zabývající se pekařskou problematikou</li> </ul>	<p><b>12. Nové trendy v pekařské výrobě</b></p>

## 7 Podmínky realizace ŠVP

### 7.1 Materiální podmínky

Materiální podmínky ke vzdělávání v oboru jsou v souladu s platnými požadavky. Škola disponuje dostatečně prostornými kmenovými třídami. Místnosti slouží současně jako učebny všeobecně vzdělávacích i odborných teoretických předmětů. Menší jsou zařízeny pro výuku cizích jazyků. Specializované počítačové učebny jsou připojeny k internetu. Ke vzdělávání se používají klasické prostředky, dataprojektory a audiovizuální technika. Záměrem je pořídit ke stávající prezentační technice interaktivní tabule, dataprojektory, grafické tablety či vizualizéry pro zvýšení efektivity a atraktivity vyučování. Současné softwarové vybavení pro IKT i jiné předměty je v pořádku, podle potřeb a vývoje bude průběžně aktualizováno. Je to jedna z cest, jak zajistit kvalitní přípravu žáků.

Pro dodržení vhodných fyziologických podmínek je žákům k dispozici výškově stavitelný nábytek.

Tělesná výchova probíhá na sportovištích, která nejsou v areálu školy (tělocvičny v okolních základních školách, sportoviště v okolí apod).

Pomůcky pro teoretické vyučování jsou ukládány podle charakteru buď ve třídách - specializovaných učebnách, ve sborovně, v tělocvičně nebo v kabinetech.

Přístroje, nástroje a zařízení potřebná k praktickému vyučování jsou na příslušných pracovištích. Potraviny jsou skladovány v souladu s hygienickými předpisy a vydávány na základě žádánek vyučujícího.

Učitelé se mohou při přípravných pracích zdržovat ve sborovně, kmenové učebně své třídy, v kabinetě nebo počítačových učebnách. Sborovna je vybavena otočnými výškově stavitelnými židlemi, k dispozici je dostatek uzamykatelných skříní i volných polic a regálů k ukládání potřebných věcí. Počítače s tiskárnami jsou připojeny k internetu. Kopírovací stroj v přízemí budovy může využívat každý pedagogický pracovník při použití přístupového hesla, žáci se zakoupenou kartou.

Šatna žáků i učitelů, prostory pro uklízečky a kotelna jsou umístěny v přízemí budovy. Oddělená WC pro chlapce a dívky jsou ve všech patrech, pro učitele ve 3. podlaží.

### 7.2 Personální podmínky

Personální zabezpečení chodu školy je v souladu s potřebami vzdělávání i provozu.

Vývoj odborné a pedagogické způsobilosti je předmětem plánování a je klíčový pro pedagogické pracovníky všech úseků - teoretického vyučování, praktického vyučování i domova mládeže. Současní zaměstnanci mají právo své vzdělání prohlubovat nebo rozšiřovat podle potřeb školy. Při přijímání do pracovního poměru mají přednost lépe kvalifikovaní uchazeči, případně ti, kteří budou mít příslušné magisterské vzdělávání už zahájené. Kromě kvalifikovanosti bude důležitým kritériem dosavadní pedagogická praxe a osobnostní profil uchazeče /vzdělání nejde vždy ruku v ruce se sociální a emoční inteligencí, která hraje při vzdělávání žáků velmi významnou roli/.

Provozní pracovníci budou přijímáni obdobným způsobem, pro prohloubení kvalifikace platí stejná pravidla jako pro pedagogy.

Kvantitativní hledisko bude bezprostředně vázáno na počet žáků. Při případném snižování stavu zaměstnanců bude škola postupovat podle platných právních předpisů.

### 7.3 Spolupráce se sociálními partnery

Škola udržuje a rozvíjí pravidelné kontakty s těmito subjekty:

#### **Rodina**

Škola klade důraz na pravidelný kontakt ještě dříve, než je žák na školu přijat. Zástupci školy se účastní třídních schůzek na základních školách, jednají s výchovnými poradci základních škol a podávají potřebné informace, které pomáhají žákům s rozhodnutím o budoucím povolání. Důraz je kladen také na konkrétní akce jako jsou Dny otevřených dveří (pro žáky základních škol a rodiče) a burzy středních škol. Rodiče budoucích žáků školy obdrží informace (požadavky na učebnice, organizační záležitosti) před vstupem do prvního ročníku (obvykle na konci června).

Ve chvíli, kdy se stane z uchazeče o studium žák školy, nastává pravidelná spolupráce třídního učitele formou osobního jednání s rodiči, telefonického podávání informací, komunikace přes školní systém Bakaláři, prostřednictvím e-mailů a pravidelných rodičovských schůzek. V případě potřeby je možný kontakt s výchovným poradcem nebo metodikem prevence sociálně patologických jevů.

Spolupráci s rodiči považuje škola za základ úspěšného absolvování studia, protože rodinné zázemí je stěžejním prvkem, který působí na chování a jednání žáka ve školním prostředí i mimo něj.

Pravidelný kontakt s rodiči a vzájemná informovanost považuje škola za nezbytnou a věnuje jim maximální pozornost.

Důraz je kladen na kompetence, jejichž absenci pociťují budoucí zaměstnavatelé – odpovědnost za svěřené úkoly, vztah k práci a pracovnímu kolektivu, plnění povinností, schopnost řešit problémové úlohy, umět se orientovat v pracovním prostředí a kolektivu.

#### **Partnerské firmy (smluvní pracoviště)**

Partnerské zázemí ve firmách je základem pro získání kvalitních a odborných znalostí a návyků. Smluvní pracoviště žáků tvoří provozovatelé menších firem v Trutnově a nejbližším okolí. Spolupráce s těmito partnery je založena především na zajištění odborného výcviku. Žáci na jednotlivých pracovištích pracují samostatně pod vedením instruktora určeného smluvním pracovištěm schváleného ředitelem školy.

S vedoucími pracovníky těchto firem jsou konzultovány požadavky na klíčové a odborné kompetence absolventů v uvedeném oboru, jejichž absence je v současné době pociťována. Prioritou pro zaměstnavatele nejsou pouze odborné znalosti, ale spolehlivost, samostatnost, kreativita, schopnost pracovat v týmu a dobrá komunikace se spolupracovníky a zákazníky.

Pracovníci firem se podílí také na konání závěrečných zkoušek.

#### **Úřad práce**

S Úřadem práce Trutnov škola spolupracuje v oblasti náborem žáků a uplatněním absolventů na trhu práce. Součástí spolupráce je i každoroční beseda na Úřadu práce, kde se žáci posledních ročníků seznámí s aktuální nabídkou pracovních míst, požadavky zaměstnavatelů, způsobem komunikace s Úřadem práce a zopakují legislativu (pracovní smlouvu, DPP, DPČ, rizika spojená s nelegální prací).

## **8 Vlastní hodnocení školy**

Školní vzdělávací programy tvoří rámec pedagogické činnosti školy. Aby bylo možné ovlivňovat úroveň výchovně-vzdělávacího procesu, jsou dosažené výsledky průběžně analyzovány a ze získaných údajů vyvozovány závěry.

Hlavními oblastmi vlastního hodnocení školy jsou podmínky ke vzdělávání, jeho průběh, klima školy a komunikace, výsledky vzdělávání žáků, řízení školy, personální práce, kvalita DVPP a úroveň výsledků práce školy vzhledem k podmínkám vzdělávání a ekonomickým zdrojům. Vlastní hodnocení školy je součástí výroční zprávy o činnosti školy.

## **9 Kolektiv autorů ŠVP**

Koordinátor: Ing. Petra Jansová

Vedoucí týmu: Mgr. Monika Kosinová

Jednotlivé části vypracovali : zaměstnanci zaniklé organizace SOŠ a SOU Volanovská, Trutnov, komparaci a úpravu dle novelizovaného RVP provedli koordinátor a vedoucí týmu