



Gymnázium bratří Čapků
a
První české soukromé
střední odborné učiliště
s.r.o.



ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

Cukrářské práce

1	Identifikační údaje	3
1.1	Předkladatel	3
1.2	Zřizovatel	3
1.3	Název ŠVP	4
1.4	Platnost dokumentu	4
2	Profil absolventa.....	5
2.1	Popis uplatnění absolventa v praxi	5
2.2	Způsob ukončení vzdělávání.....	5
3	Charakteristika vzdělávacího programu	6
3.1	Celkové pojetí vzdělávání	6
3.2	Organizace výuky	6
3.3	Realizace praktického vyučování	7
3.4	Výchovné a vzdělávací strategie	7
3.5	Začlenění průřezových témat	7
3.6	Způsob a kritéria hodnocení žáků	7
3.7	Organizace přijímacího řízení	8
3.8	Charakteristika obsahu i formy ZZ nebo profilové části MZ.....	9
3.9	Zabezpečení výuky žáků se speciálními vzdělávacími potřebami	9
3.10	Zabezpečení výuky žáků nadaných a mimořádně nadaných	10
3.11	Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence.....	11
4	Učební plán.....	12
4.1	Týdenní dotace - přehled	12
4.1.1	Poznámky k učebnímu plánu	13
4.2	Celkové dotace - přehled.....	13
4.3	Přehled využití týdnů.....	13
5	Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP	14
6	Učební osnovy	15
6.1	Anglický jazyk.....	15
6.2	Český jazyk a literatura.....	31
6.3	Občanská nauka	38
6.4	Matematika.....	42
6.5	Tělesná výchova	47
6.6	Informační technologie	53
6.7	Ekonomika	60
6.8	Odborné kreslení.....	65
6.9	Stroje a zařízení.....	69
6.10	Suroviny	73
6.11	Technologická příprava	77
6.12	Technologie cukrářské výroby	83
6.13	Odborný výcvik	92
7	Zajištění výuky	98
8	Charakteristika spolupráce	99
8.1	Spolupráce s dalšími institucemi	99
8.2	Formy spolupráce se zákonnými zástupci a dalšími sociálními partnery	99

1 Identifikační údaje

1.1 Předkladatel

NÁZEV ŠKOLY:

Gymnázium bratří Čapků a První české soukromé střední odborné učiliště s.r.o.

ADRESA ŠKOLY:

Trhanovské náměstí 8, Praha 10, 10200

JMÉNO ŘEDITELE ŠKOLY:

PhDr. Lenka Andrllová

KONTAKT:

Telefon: 606 709 781, 736 726 330

webové stránky: www.gbc-pcssou.cz

e-mail: skola@gbc-pcssou.cz, andrlova@gbc-pcssou.cz, brand@gbc-pcssou.cz

IČ:

25100289

IZO:

25100289

RED-IZO:

600006531

KOORDINÁTOŘI TVORBY ŠVP:

Mgr. Petr Brand

1.2 Zřizovatel

NÁZEV ZŘIZOVATELE:

PhDr. Lenka Andrllová

JUDr. Jan Andrlle

ADRESA ZŘIZOVATELE:

Mádrova 3028, 14300 Praha 4 - Modřany

KONTAKTY:

PhDr. Lenka Andrllová - 724 328 641

JUDr. Jan Andrlle - 602 451 480

1.3 Název ŠVP

NÁZEV ŠVP:

Cukrářské práce

KÓD A NÁZEV OBORU:

29-51-E/01 Potravinářská výroba

STUPEŇ POSKYTOVANÉHO VZDĚLÁNÍ:

střední vzdělání s výučním listem

FORMA VZDĚLÁVÁNÍ:

3leté denní

1.4 Platnost dokumentu

PLATNOST OD:

1. 9. 2025

VERZE SVP:

2

DATUM PROJEDNÁNÍ VE ŠKOLSKÉ RADĚ:

30. 1. 2025

DATUM PROJEDNÁNÍ V PEDAGOGICKÉ RADĚ:

30. 1. 2025

2 Profil absolventa

Příprava absolventa směřuje k tomu, aby disponoval kompetencemi příslušnými pro výkon jednodušších cukrářských a pekařských prací. Absolvent je schopen vykonávat činnosti související se skladováním surovin a pomocných látek, přejímkou, přípravou, tříděním, hodnocením a manipulací se surovinami. Je připravován k jejich technologickému zpracování, balení a expedici hotových výrobků. Je seznámen s platnými předpisy v potravinářství, dodržuje příslušné předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, požární ochrany a hygienické předpisy v potravinářství. Uvědomuje si význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení. Při plánování pracovní činnosti zvažuje možné náklady a zisk, posuzuje vliv na životní prostředí. Je veden tak, aby pracoval přesně, svědomitě a pečlivě – uvažoval a jednal ekonomicky v osobním i pracovním životě, projevoval se jako hospodárný a loajální pracovník v pozici zaměstnance, měl vytvořeny základní předpoklady pro rozvoj vlastních aktivit.

2.1 Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolvent tohoto školního programu je připravován na pozici manuálního pracovníka pro výkon jednodušších cukrářských a pekařských prací ve velkých, středně velkých i malých provozech potravinářské výroby i ve službách potravinářského charakteru. Najde uplatnění v odbytu cukrářských výrobků, jemného a trvanlivého pečiva, uplatní se při ruční i strojové výrobě, zvládne činnosti související se skladováním surovin a pomocných látek, jejich přejímkou, přípravou, hodnocením a manipulací s nimi, balením a expedici hotových výrobků.

Při zpracování surovin a polotovarů dodržuje technologický postup a technologickou kázeň, zohledňuje požadavky zákazníka v souladu se zabezpečením kvality výrobků. Absolvent se může ucházet o přijetí do dalších příbuzných učebních oborů, specializačních kurzů. Má reálnou představu o kvalitě své práce, konstruktivně přistupuje ke kritice a k odstraňování případných nedostatků. Uvažuje a jedná ekonomicky v osobním i pracovním životě, projevuje se jako hospodárný a loajální pracovník v pozici zaměstnance a má vytvořeny základní předpoklady pro rozvoj vlastních aktivit.

2.2 Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou, která se připravuje a organizuje podle platných předpisů MŠMT. Doklady o dosažení stupně vzdělání jsou vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

3 Charakteristika vzdělávacího programu

3.1 Celkové pojetí vzdělávání

Škola definuje svou vzdělávací strategii v oboru jako jednotlivé zásady, které musí prolínat celým výchovně vzdělávacím procesem. Cílem je vytvářet v žácích profesionální návyky, které budoucí zaměstnavatel bude využívat a které dostatečně ekonomicky ocení, vytvářet v žácích hrdost a kladný vztah ke škole, ve které se učí odbornému řemeslu, potřebu stále se do školy vracet pro nové odborné inspirace a mezilidské kontakty a potřebu dále se ve svém oboru vzdělávat a profesionálně růst. Snahou je začlenit žáky již během studia mezi odborníky, o nichž odborná veřejnost ví, a žákům umožňovat navazovat kladné interpersonální vztahy, kterých si žáci mohou vážit a jež mohou využívat při svém budoucím zaměstnání. K tomu slouží spolupráce se sociálními partnery již v průběhu studia v rámci vykonávání odborné praxe, účast v soutěžích a kontakty mezi žáky stejného oboru z jiných škol ČR. Výchovný a vzdělávací proces je veden tak, aby se žák choval zodpovědně při plnění pracovních úkolů a aby zodpovídal za své jednání v různých občanských i pracovních situacích. Rozvíjení klíčových kompetencí je vhodně zařazeno do všech předmětů. Proces uplatňování klíčových kompetencí je veden tak, aby byl soustavný a vykazoval vývojový posun během studia. Odborné předměty jsou zaměřeny zejména na osvojení dovedností potřebných k výkonu své profese. Důraz je kladen na aplikaci nových technologií, moderních strojů a zařízení a nových druhů stále se rozšiřujících surovin. Dále na dodržování hygienických zásad a norem a pochopení jejich vliv na výživovou a sensorickou hodnotu výrobku. Výchovný a vzdělávací proces je veden tak, aby se žák choval zodpovědně při plnění pracovních úkolů a aby zodpovídal za své jednání v různých občanských i pracovních situacích. Obecným cílem vzdělávacího programu je připravit pracovníka, který se dobře umístí na trhu práce, případně bude schopen reagovat na měnící se podmínky trhu práce.

3.2 Organizace výuky

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium v rozsahu stanoveném učebním plánem. Učební obor je určen zejména pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami. Příprava je ukončena závěrečnou zkouškou podle příslušných právních norem a poskytuje střední vzdělání s výučním listem. Závazné učivo všeobecného a odborného vzdělání je realizováno dle RVP učebního oboru 29-54-H/01 Cukrář/ka.

Teoretické vyučování je propojeno s praktickým vyučováním podle jednotlivých učebních plánů, které jsou konzultovány v předmětových komisích. Teoretická výuka je organizována v hlavní budově školy. Praktické vyučování je realizováno formou odborného výcviku na smluvních pracovištích u právnických i fyzických osob pod vedením určeného instruktora/odborného pracovníka daného smluvního zařízení.

Realizace dalších vzdělávacích a mimovyučovacích aktivit podporujících záměr školy

Žáci navštíví v každém ročníku vybrané výstavy v přímé návaznosti na studovaný školní vzdělávací program. V rámci výuky se žáci účastní exkurzí a veletrhů se zaměřením na jejich obor.

3.3 Realizace praktického vyučování

Odborný výcvik probíhá na smluvních pracovištích u právnických i fyzických osob pod vedením určeného instruktora/odborného pracovníka daného smluvního zařízení.

3.4 Výchovné a vzdělávací strategie

3.5 Začlenění průřezových témat

Průřezové téma/Tematický okruh	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Občan v demokratické společnosti	ODV, STZ, SUR, TCV	ODV, STZ, SUR, TCV	ODK, ODV, STZ, SUR, TCV
Člověk a životní prostředí	ODV, STZ, SUR, TCV	ODK, ODV, STZ, SUR, TCV	ODK, ODV, STZ, SUR, TCV
Člověk a svět práce	STZ, SUR, TCV	ODV, STZ, SUR, TCV	ODK, STZ, SUR, TCV
Člověk a digitální svět	ODV, STZ, SUR, TCV	ODK, ODV, STZ, SUR, TCV	ODV, STZ, SUR, TCV

3.5.1.1 Zkratky použité v tabulce začlenění průřezových témat:

Zkratka	Název předmětu
ODK	Odborné kreslení
ODV	Odborný výcvik
STZ	Stroje a zařízení
SUR	Suroviny
TCV	Technologie cukrářské výroby

3.6 Způsob a kritéria hodnocení žáků

Při hodnocení žáků se používá numerické hodnocení. Kritéria hodnocení vycházejí ze Školního řádu Gymnázia bratří Čapků a Prvního českého soukromého SOU. Při klasifikaci učitelé zohledňují speciální vzdělávací potřeby a možnosti žáka na základě doporučení školského poradenského zařízení. Hodnocení žáků vyplývá z dílčí klasifikace žáka během pololetí.

Při hodnocení žáků je kladen důraz na:

- motivační, informativní a výchovnou funkci hodnocení
- sebehodnocení a sebezposuzování, kolektivní hodnocení
- kombinaci různých klasifikačních metod /známkování, slovní hodnocení, bodový systém/
- individuální přístup k žákům a následnou pomoc
- průběžnou pedagogickou diagnostiku

Hodnocení má za cíl:

- poskytnout žákovi zpětnou vazbu o tom, jak dovede zacházet s tím, co se naučil, v čem se zlepšil a v čem chybí
- vycházet ze stanovení jasných cílů a konkrétních kritérií k prověřování jeho činnosti
- být primárně zaměřeno na žákův individuální pokrok
- posilovat vnitřní motivaci

Hodnocení musí dát perspektivu všem žákům, zvláště těm slabým. Důležité je, aby nehodnotil jen sám učitel (formy sebehodnocení a kolektivního hodnocení) - chyba není pokládána za nežádoucí jev, ale za přirozený průvodní znak poznávání. Při hodnocení, průběžné i celkové klasifikaci pedagogický pracovník uplatňuje individuální přístup, přiměřenou náročnost a pedagogický takt vůči žákovi. Při celkové klasifikaci přihlíží učitel k věkovým a zdravotním zvláštnostem žáka i k tomu, že žák mohl v průběhu klasifikačního období zakolísat v učebních výkonech pro určitou indispozici.

3.7 Organizace přijímacího řízení

Ke vzdělávání ve střední škole lze přijmout uchazeče, kteří splnili povinnou školní docházku. O přijetí uchazeče ke vzdělávání ve střední škole rozhoduje ředitel této školy.

Jednotlivá kola přijímacího řízení vyhláší ředitel školy způsobem stanoveným prováděcím právním předpisem. Pro přijímací řízení ředitel školy stanoví jednotná kritéria pro všechny uchazeče.

Kritéria přijetí žáka

Přijímání ke vzdělávání se řídí Školským zákonem 561/2004 ve znění pozdějších předpisů.

Ke vzdělávání ve střední škole lze přijmout uchazeče, kteří splnili povinnou školní docházku. O přijetí uchazeče ke vzdělávání ve střední škole rozhoduje ředitel této školy.

Jednotlivá kola přijímacího řízení vyhláší ředitel školy způsobem stanoveným prováděcím právním předpisem. Pro přijímací řízení ředitel školy stanoví jednotná kritéria pro všechny uchazeče:

- ukončení povinné školní docházky nebo uzavření základního vzdělání,
- dodržení podmínek zdravotní způsobilosti uchazeče o studium, k posouzení zdravotního stavu se vyjádří příslušný praktický lékař na tiskopisu přihlášky,
- posudek školského poradenského zařízení (PPP x SPC), které je pro posouzení nezbytné.

Předpokladem přijetí uchazeče ke vzdělávání ve střední škole je splnění podmínek zdravotní způsobilosti pro daný obor vzdělání. K posouzení zdravotního stavu uchazeče je způsobilý příslušný praktický lékař. Zdravotní omezení vždy závisí na specifických požadavcích zvoleného oboru předpokládaného uplatnění. Ke studiu mohou být přijati uchazeči s dobrým zdravotním stavem. Podmínky zdravotní způsobilosti jsou stanoveny nařízením vlády č. 211/2010 Sb. o soustavě oborů vzdělání, ve znění pozdějších předpisů.

3.8 Charakteristika obsahu i formy ZZ nebo profilové části MZ

Obsah a organizace závěrečné zkoušky a vychází z jednotného zadání závěrečných zkoušek NZZ (Nová závěrečná zkouška) v oboru.

Písemná zkouška – v souladu s jednotným zadáním stanoví ředitel pro každého žáka samostatné téma. Písemná zkouška má dvě části – část popisnou, ve které žák odpovídá na položené otázky písemně či graficky a část testovou, ve které žák vybírá správnou odpověď z nabízených variant. Písemná zkouška trvá nejdéle 240 minut.

Praktická zkouška – ředitel školy stanoví v souladu s jednotným zadáním počet témat. Pokud je stanoveno více než jedno téma, žák si jedno téma vylosuje. Praktickou zkoušku koná žák nejdéle 3 dny. Konkrétní délku stanoví jednotné zadání. V jednom dni trvá praktická zkouška nejvýše 7 hodin.

Ústní zkouška – ředitel školy stanoví v souladu s jednotným zadáním počet témat v rozsahu 25 – 30. Příprava k ústní zkoušce trvá nejméně 15 minut a zkouška trvá nejdéle 15 minut. Součástí tématu ústní zkoušky je podotázka z Obecného přehledu ze světa práce. Žák může zodpovídat tuto podotázku na počátku nebo na konci ústní zkoušky. Časový limit věnovaný na jejich zodpovězení je minimálně 3 minuty, maximálně 5 minut.

3.9 Zabezpečení výuky žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocování plánu pedagogické podpory:

Podpůrná opatření prvního stupně může škola uplatnit i bez doporučení školského poradenského zařízení (ŠPZ), a to na základě školou vypracovaného plánu pedagogické podpory (PLPP), který vytváří školní speciální pedagog v součinnosti s jednotlivými vyučujícími a třídním učitelem. Podpůrná opatření spočívají v minimální úpravě metod, organizace a hodnocení vzdělávání a nemají normovanou finanční náročnost. Škola je poskytuje žákům, u kterých se potřeba dílčích úprav ve vzdělávání projevuje.

PLPP obsahuje popis obtíží a speciálních vzdělávacích potřeb žáka, podpůrná opatření prvního stupně, stanovení cílů podpory a způsobu vyhodnocování naplňování plánu. Tento plán škola průběžně vyhodnocuje a aktualizuje v souladu s vývojem speciálních vzdělávacích potřeb žáka. Nejpozději po 3 měsících od zahájení poskytování podpůrných opatření poskytovaných na základě PLPP škola vyhodnotí, zda opatření jsou dostačující pro dosažení stanovených cílů.

Jestliže k naplnění vzdělávacích potřeb žáka poskytování podpůrných opatření prvního stupně nepostačuje, doporučí škola žákovi využít poradenské pomoci ŠPZ za účelem posouzení jeho speciálních vzdělávacích potřeb. Ředitel poté zajistí bezodkladné zprostředkování podkladů potřebných k vytvoření zprávy a doporučení pro stanovení podpůrných opatření ŠPZ. Při zpracování zprávy i doporučení poskytuje škola ŠPZ v případě potřeby součinnost. Zpráva ŠPZ slouží žákovi a jeho zákonným zástupcům, doporučení jak jim, tak je bezodkladně zasláno škole, v níž se dítě či žák vzdělává. Pokud není zpracováno nové doporučení a žák disponuje doporučením z dřívějšího, je toto platné po dobu 2 let (u žáků s LMP po dobu 1 roku).

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocování individuálního vzdělávacího plánu:

Podpůrná opatření vyšších stupňů (druhého až pátého) může škola uplatnit pouze s doporučením ŠPZ, pokud toto zařízení shledá, že vzhledem k průběhu a výsledkům poskytování dosavadních podpůrných opatření nedochází k naplňování vzdělávacích možností žáka či k uplatnění jeho práva na vzdělávání. Podmínkou poskytování podpůrného opatření druhého až pátého stupně školou nebo školským zařízením je vždy předchozí písemný informovaný souhlas zletilého žáka, nebo zákonného zástupce žáka. Podpůrné opatření druhého až pátého stupně přestane škola po projednání se zletilým žákem, nebo jeho zákonným zástupcem poskytovat, pokud z doporučení ŠPZ vyplývá, že podpůrné opatření již není nezbytné. Začlenění podpůrných opatření do jednotlivých stupňů stanoví Příloha č. 1 vyhlášky č. 27/2016 Sb.

Podrobnosti k postupu školy při poskytování služeb žákům s přiznanými podpůrnými opatřeními stanoví vyhláška č. 27/2016 Sb. Před zahájením vzdělávání žáků se SVP by se škola měla seznámit s tím, zda, na jakém stupni a jaká konkrétní podpůrná opatření byla žákovi poskytována v předchozím vzdělávání a jaká případná doporučení pro jeho vzdělávání byla školským poradenským zařízením (ŠPZ) zpracována.

Součástí podpůrného opatření 2.-5.stupně může být IVP, které na doporučení ŠPZ vypracovává školní speciální pedagog v součinnosti s jednotlivými vyučujícími a třídním učitelem. IVP specifikuje především metody výuky, úpravy obsahu vzdělávání, úpravu očekávaných výstupů vzdělávání, organizaci výuky, hodnocení žáka, pomůcky a učební materiály, personální podporu a další.

3.10 Zabezpečení výuky žáků nadaných a mimořádně nadaných**Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocování plánu pedagogické podpory:**

Za nadaného žáka se považuje především žák, který při adekvátní podpoře vykazuje ve srovnání s vrstevníky vysokou úroveň v jedné či více oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech. Výchovný a kariérový poradce pak vytváří, případně ve spolupráci s dalšími subjekty - sportovní kluby, umělecká sdružení, atd., PLPP, ve kterém se specifikují podpůrná opatření.

Své nadání mohou tito studenti rozvíjet na základě individuálních konzultací s příslušnými vyučujícími zvolených předmětů, účastí na nejruznějších soutěžích, olympiádách, účastí na výuce zvoleného předmětu ve vyšším ročníku, navštěvováním zájmového kroužku souvisejícího s oblastí studentova nadání, vytvořením individuálního plánu pro daný předmět, zadáváním speciální domácí práce ve zvoleném předmětu, navštěvováním odborného pracoviště, konzultacemi na VŠ, návštěvou výstav, exkurzí, zajímavostí daného oboru, účastí na kulturním životě školy, jeho tvorbě, organizaci...atd. Výchovný poradce je pak schopen, dle konkrétního zájmu studenta, doporučit vhodné formy rozvíjení studentova nadání a talentu.

Pravidla a průběh tvorby, realizace a vyhodnocování individuálního vzdělávacího plánu:

Za mimořádně nadaného žáka se považuje především žák, jehož rozložení schopností dosahuje mimořádné úrovně při vysoké tvořivosti v celém okruhu činností nebo v jednotlivých oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech. Zjišťování mimořádného nadání včetně vzdělávacích potřeb žáka provádí školské poradenské zařízení ve spolupráci se školou, kde se žák vzdělává.

Výchovný a kariérový poradce pak vytváří na základě doporučení ŠPZ, případně ve spolupráci s dalšími subjekty - sportovní kluby, umělecká sdružení, atd., IVP, ve kterém se specifikují podpůrná opatření.

Své nadání mohou tito studenti rozvíjet na základě individuálních konzultací s příslušnými vyučujícími zvolených předmětů, účastí na nejrůznějších soutěžích, olympiádách, účastí na výuce zvoleného předmětu ve vyšším ročníku, navštěvováním zájmového kroužku souvisejícího s oblastí studentova nadání, vytvořením individuálního plánu pro daný předmět, zadáváním speciální domácí práce ve zvoleném předmětu, navštěvováním odborného pracoviště, konzultacemi na VŠ, návštěvou výstav, exkurzí, zajímavostí daného oboru, účastí na kulturním životě školy, jeho tvorbě, organizaci...atd. Výchovný poradce je pak schopen, dle konkrétního zájmu studenta, doporučit vhodné formy rozvíjení studentova nadání a talentu.

3.11 Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

Problematika bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární ochrany je neoddelitelnou součástí teoretického vyučování i odborného výcviku. Výchova k bezpečné a zdraví neohrožující práci vychází ve vzdělávacím procesu z platných právních a ostatních předpisů k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (zákonů nařízení vlády, vyhlášek, technických předpisů, českých technických norem).

Škola provádí technická i organizační opatření k eliminaci všech rizik spojených zejména s odborným výcvikem. Se všemi riziky jsou žáci podrobně seznámeni. Rizika, která se nedají eliminovat, jsou řešena osobními ochrannými prostředky, které žáci dostávají bezplatně a jejichž používání se kontroluje.

Problematika bezpečnosti práce je popsána ve Školním řádu. Je zpracována osnova vstupního školení bezpečnosti práce a požární ochrany pro žáky, se kterou jsou žáci prokazatelně seznamováni a vždy na začátku každého školního roku toto proškolení stvrzují svým podpisem.

V odborném výcviku na začátku každého pololetí dochází k proškolení z BOZP a PO. V rámci učebního dne odborného výcviku každý učební den začíná proškolením žáků a instruktáží pro práci k jednotlivým zařízením a strojům dle konkrétních zadaných prací. Žáci jsou prokazatelně seznamováni s návody k obsluze jednotlivých strojů a zařízení a s provozně bezpečnostními předpisy. Je stanoven systém vykonávání přímého dohledu učitelem nad žáky při teoretickém i praktickém vyučování. Při zajištění odborného výcviku na smluvních pracovištích je problematika BOZP smluvně ošetřena v souladu se zákoníkem práce v platném znění. Všichni žáci i zaměstnanci jsou školou pojištěni pro případ úrazu, nehody, škody a další.

4 Učební plán

4.1 Týdenní dotace - přehled

Vzdělávací oblast/Obsahový okruh	Předmět	Studium			Týdenní dotace (celkem + disponibilní)
		1. ročník	2. ročník	3. ročník	
Povinné předměty					
Jazykové vzdělávání a komunikace	Anglický jazyk	0+2	0+2	0+2	0+6
	Český jazyk a literatura	1.5	1	1	3.5
Občanský vzdělávací základ	Občanská nauka			1	1
Matematické vzdělávání	Matematika	1	1	2	4
Vzdělávání pro zdraví	Tělesná výchova	1	1	1	3
Informatické vzdělávání	Informační technologie	1	1	0+1	2+1
Odborné vzdělávání	Ekonomika		1	1	2
	Odborné kreslení	1	0.5	0+1	1.5+1
	Stroje a zařízení	1	1	1	3
	Suroviny	2	2.5	2	6.5
	Technologická příprava	2	2	2	6
	Technologie cukrářské výroby	2.5	2.5	1.5	6.5
Odborné vzdělávání - profilující obsahové okruhy	Odborný výcvik	13+2	12.5+5	12.5+5	38+12
Celkem hodin		30	33	34	77+20

4.1.1 Poznámky k učebnímu plánu

4.2 Celkové dotace - přehled

Vzdělávací oblast/Obsahový okruh	Předmět	Studium			Celkové dotace (celkem + disponibilní)
		1. ročník	2. ročník	3. ročník	
Povinné předměty					
Jazykové vzdělávání a komunikace	Anglický jazyk	0+64	0+64	0+64	0+192
	Český jazyk a literatura	48	32	32	112
Občanský vzdělávací základ	Občanská nauka			32	32
Matematické vzdělávání	Matematika	32	32	64	128
Vzdělávání pro zdraví	Tělesná výchova	32	32	32	96
Informatické vzdělávání	Informační technologie	32	32	0+32	64+32
Odborné vzdělávání	Ekonomika		32	32	64
	Odborné kreslení	32	16	0+32	48+32
	Stroje a zařízení	32	32	32	96
	Suroviny	64	80	64	208
	Technologická příprava	68	68	60	196
	Technologie cukrářské výroby	80	80	48	208
Odborné vzdělávání - profilující obsahové okruhy	Odborný výcvik	416+64	400+160	400+160	1216+384
Celkem hodin		964	1060	1084	2468+640

4.3 Přehled využití týdnů

Ročník	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Výuka dle rozpisu učiva	32	32	32
Celkem týdnů	32	32	32

5 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání v RVP do ŠVP

RVP			ŠVP		
Vzdělávací oblasti/Obsahové okruhy	Min. vyuč. hodin za studium		Vyučovací předmět	Počet vyuč. hodin za studium	
	Týdenních	Celkových		Týdenních	Celkových
Jazykové vzdělávání a komunikace	2	64	Český jazyk a literatura	2	64
Občanský vzdělávací základ	3	96	Občanská nauka	1	32
			Český jazyk a literatura	1	32
			Technologie cukrářské výroby	1	32
Matematické vzdělávání	3	96	Matematika	4	128
Estetické vzdělávání	1	32	Český jazyk a literatura	0.5	16
			Odborné kreslení	0.5	16
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	96
Informatické vzdělávání	2	64	Informační technologie	2	64
Odborné vzdělávání	24	768	Technologická příprava	6	196
			Ekonomika	2	64
			Odborné kreslení	1	32
			Stroje a zařízení	3	96
			Suroviny	6.5	208
			Technologie cukrářské výroby	5.5	176
Odborné vzdělávání - profilující obsahové okruhy	38	1216	Odborný výcvik	38	1216
Disponibilní časová dotace	20	640	Anglický jazyk	6	192
			Informační technologie	1	32
			Odborné kreslení	1	32
			Odborný výcvik	12	384
Celkem RVP	96	3072	Celkem ŠVP	97	3108

6 Učební osnovy

6.1 Anglický jazyk

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
2	2	2	6
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Anglický jazyk
Oblast	
Charakteristika předmětu	Cílem předmětu je vybavit žáka takovými komunikačními dovednostmi, které mu umožní, s přihlédnutím k vymezení referenční úrovně A1 podle Společného evropského referenčního rámce pro jazyky, porozumět se, spolupracovat, vyhledávat, zpracovávat a vyměňovat získané informace v rámci běžné konverzace v oblasti osobní, veřejné, vzdělávací a profesní. Žák je veden, aby se přiměřeně vyjadřoval, vyžádal si informace v cizí řeči v rámci témat daných rozsahem učiva, rozuměl známým slovům a zcela základním frázemi týkajícím se jeho osoby, rodiny a blízkého okolí, pokud lidé hovoří pomalu a zřetelně, jednoduchými frázemi a větami, dovedl popsat místo, kde žije a lidi, které zná, uměl napsat jednoduchý text na pohlednici a stručný osobní dopis, vyplnit formulář obsahující osobní údaje a adresu. Celkové množství je 320 osvojených lexikálních jednotek za rok, z toho odborná terminologie tvoří nejméně 20% slovní zásoby. Žák je veden tak, aby o jazykové výuce přemýšlel a naučil se vlastnímu hodnocení, překonával strach z mluvení v cizím jazyce, shromažďoval a prezentoval důkazy toho, co se naučil.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	V 1.ročníku jsou do učiva zařazeny tematické okruhy, které jsou zastoupeny konverzačními tématy: Každodenní život : Denní režim, Nakupování, Škola a vzdělávání. Osobní a společenský život: Pozdravy a představování, rodina a její členové, zaměstnání, volný čas, bydlení. Svět kolem nás: Objednávka v restauraci Každý tematický celek obsahuje část všeobecnou a jí odpovídající část odbornou: Ovoce, Zelenina, Koření, Nápoje, Činnosti v obchodě, Mléčné a pekařské výrobky. Ve vztahu k profilu absolventa je kladen důraz na zvládnutí základní odborné slovní terminologie a její aplikaci v praxi.. Gramatické učivo: zájmena osobní, přivlastňovací, předmětová a tázací, neurčitý a určitý člen, číslovky základní 0 – 1000, číslovky násobné,

Název předmětu	Anglický jazyk
	<p>množné číslo podstatných jmen, počitatelnost a nepočitatelnost podstatných jmen, how much/many, užití some, any, no, vazba there is /are, předložky času a místa, krátká příslovce, přítomný čas prostý a průběhový, infinitiv, rozkaz, zákaz, slovosled anglické věty. Gramatická i konverzační část učiva je vhodně mezipředmětově propojena s učivem odborných předmětů a odborným výcvikem.</p> <p>Ve 2.ročníku jsou do učiva zařazeny tématické okruhy, které jsou zastoupeny konverzačními tématy: Každodenní život: domov a domácí práce, Osobní a společenský život: základní životní situace, volný čas a zábava, nakupování, Svět kolem nás: cestování a dovolená, Každý tématický celek obsahuje část všeobecnou a jí odpovídající část odbornou.</p> <p>Ve 3.ročníku jsou do učiva zařazeny tématické okruhy, které jsou zastoupeny konverzačními tématy: Osobní a společenský život - můj nejlepší přítel, zdraví a zdravá výživa, zdravý životní styl. Svět kolem nás - Evropa a svět, tradice a zvyklosti země studovaného jazyka.</p> <p>Výuka je prakticky orientována na řečové dovednosti žáka. Žák je stimulován a podporován v zájmu o studium zvoleného jazyka. Volbou vhodných metod je podporována jeho sebedůvěra, samostatnost, iniciativa, zodpovědnost za vlastní učení a schopnost sebehodnocení. Gramatické učivo vychází z kontextu a opírá se o systém mateřského jazyka s oporou o učebnice, pracovní sešity, slovníky a jiné učební materiály. Do výuky jsou vhodně zařazovány aktivující didaktické metody: dramatické prvky, hry, rozhovory, skupinová práce, besedy, diskuse, debaty, samostatná vystoupení žáků, scénky, referáty, poslech s porozuměním, mediální výukové programy, internet, práce se slovníky, cizojazyčné a odborné časopisy, cizojazyčné filmy, beletrie, názorné pomůcky pro výuku odborné terminologie, křížovky, kvízy, systematické a plánovité sestavování sbírky dílčích tématických listů, zábavné materiály, sumativní a formativní hodnocení, setkání s rodilým mluvčím, korespondence, transformační dril, vlastní práce žáků, plakáty.</p> <p>Dovedností je připraven na svou budoucí obchodní a podnikatelskou činnost.</p>
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> • Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p>Digitální kompetence: Absolvent využívá vhodné digitální nástroje pro práci s cizojazyčným textem (překladače). Vyhledává, zpracovává a analyzuje informace z různých digitálních zdrojů. Dokáže využívat různé cizojazyčné online nástroje pro zvyšování si své profesní kvalifikace.</p> <p>Komunikativní kompetence: Žák je schopen přiměřeně se vyjádřit a vyžádat si informace cizí řečí v rámci témat daných rozsahem, porozumí frázím a nejběžnější slovní zásobě vztahující se k oblastem daných témat tak, aby vyhověl</p>

Název předmětu	Anglický jazyk
	konkrétním potřebám zákazníka, dovede krátce sdělit svoje plány, domluvit si schůzku, sdělit cenu, učinit nabídku a poradit s výběrem, napsat neformální velmi jednoduchý dopis o dovolené, zvládá krátkou konverzaci, umí se vhodně reprezentovat při oficiálním jednání se zahraničním zákazníkem, vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování, naslouchá pozorně druhým, účastní se diskusí, vhodně reaguje na připomínky a umí zdůvodnit své názory, respektuje osobnost jiných a jiné národní tradice.
Způsob hodnocení žáků	Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok, a to numerickou klasifikací. Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu PČS SOU. Žáci jsou podrobováni jak ústnímu, tak písemnému ověřování osvojených poznatků. Součástí hodnocení je také správné používání naučených pojmů při argumentaci, aktivní přístup v diskusích, besedách či vypracování krátké aktuality k danému tématu.

Anglický jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
ŠVP výstupy	Učivo	
- seznámí se se základy anglické výslovnosti a napodobuje přirozenou výslovnost	1. Pozdravy a představování Ahoj!(Hello!)	
- bezchybně opíše jednoduchou větu	JP - abeceda, spelling	
- po orální přípravě čte jednoduché věty nahlas	JP - abeceda, spelling	
- osvojí si jednoduché formy představování v rámci pozdravů a loučení na formální a neformální úrovni	Rád Vás poznávám (Nice to meet you)	
- požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či sdělení, zpomalení tempa řeči	sloveso „to be“, neurčitý člen, číslovky 0-20	
- používá obraty k zahájení a ukončení rozhovoru, dokáže poděkovat, vyjádřit prosbu	sloveso „to be“, neurčitý člen, číslovky 0-20	
- napíše krátký dopis o sobě a vyplní formulář obsahující osobní údaje a adresu	JP – osobní zájmena, přivlastňovací zájmena, JP – množné číslo podstatných jmen číslovky 20 a výše předložky slovosled	
- je schopen o sobě podat základní informace: jméno, věk, povolání, adresu, místo původu a vyžádat totéž od druhých	JP - abeceda, spelling JP – osobní zájmena, přivlastňovací zájmena, sloveso „to be“, neurčitý člen, číslovky 0-20 sloveso „have got“	

Anglický jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
		předložky
		JP – přítomný čas prostý
		slovosled
- správně určí a pojmenuje minimálně 20 základních druhů ovoce		sloveso „to be“, neurčitý člen, číslovky 0-20
		JP – množné číslo podstatných jmen
- pamatuje si základní izolované komunikativní frazeologie		
- dovede sestavit a napsat jednoduchou větu		JP - abeceda, spelling
		JP – osobní zájmena, přivlastňovací zájmena,
		sloveso „to be“, neurčitý člen, číslovky 0-20
		předložky
		JP – přítomný čas prostý
		slovosled
- v textu nalezne důležité informace		sloveso „to be“, neurčitý člen, číslovky 0-20
- rozumí jednoduchým cizojazyčným pokynům učitele v rámci tématu pokud mluví přímo k němu, pečlivě a pomalu		JP – osobní zájmena, přivlastňovací zájmena,
		sloveso „to be“, neurčitý člen, číslovky 0-20
		určitý člen
		čísllovky 20 a výše
		předložky
		JP – přítomný čas prostý
		slovosled
		doplňovací otázky
- pojmenuje členy užší a širší rodiny		JP – osobní zájmena, přivlastňovací zájmena,
		sloveso „to be“, neurčitý člen, číslovky 0-20
		2. Domov a rodina
		JP – množné číslo podstatných jmen
		určitý člen
		přivlastňovací pád
		předložky
- poskytnete informace o sobě a své rodině		sloveso „to be“, neurčitý člen, číslovky 0-20
		2. Domov a rodina

Anglický jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
		JP – množné číslo podstatných jmen
		sloveso „have got“
		určitý člen
		přivlastňovací pád
		předložky
		JP – přítomný čas prostý
		slovosled
- získá informace o rodině od jiné osoby		JP – osobní zájmena, přivlastňovací zájmena,
		sloveso „to be“, neurčitý člen, číslovky 0-20
		2. Domov a rodina
		JP – množné číslo podstatných jmen
		sloveso „have got“
		určitý člen
		přivlastňovací pád
		předložky
		JP – přítomný čas prostý
		slovosled
		doplňovací otázky
- v řízeném dialogu hovoří o členech svojí rodiny, o jejich fyzickém vzhledu, povaze, jejich povolání, zálibách, o tom co rodina vlastní		JP – osobní zájmena, přivlastňovací zájmena,
		sloveso „to be“, neurčitý člen, číslovky 0-20
		2. Domov a rodina
		sloveso „have got“
		určitý člen
		přivlastňovací pád
		předložky
		JP – přítomný čas prostý
		slovosled
- nadepíše správně adresu na obálku		JP - abeceda, spelling
		číslovky 20 a výše
- rozumí a správně pojmenuje minimálně 20 druhů zeleniny		JP – množné číslo podstatných jmen

Anglický jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
		Zelenina – slovní zásoba
- správně seřadí slova dle základních pravidel stavby věty v psaném projevu	JP – množné číslo podstatných jmen	
	určitý člen	
	JP – přítomný čas prostý	
	doplňovací otázky	
- čte nahlas v pomalém tempu se správnou výslovností		
- ve slovníku vyhledá žádané slovo na dané téma	2. Domov a rodina	
	3. Zaměstnání, volný čas a denní režim	
	4. Škola, školní činnosti a vzdělávání	
	5. Bydlení a náš byt	
	6. Stravování a nakupování	
- rozumí jednoduchým pokynům pomalého mluveného projevu rodilého mluvčího	JP – osobní zájmena, přivlastňovací zájmena,	
- domluví si s přítelem schůzku, vyjádří s termínem souhlas či nesouhlas	sloveso „to be“, neurčitý člen, číslovky 0-20	
	předložky	
	doplňovací otázky	
	čas	
- dotáže se na čas, pojmenuje dny, měsíce a části dne	sloveso „to be“, neurčitý člen, číslovky 0-20	
	JP – množné číslo podstatných jmen	
	předložky	
	doplňovací otázky	
	čas	
- zcela jednoduchými větami hovoří o svém denním režimu a pojmenuje různé koníčky, sdělí, co ho baví a nebaví	JP – osobní zájmena, přivlastňovací zájmena,	
	sloveso „to be“, neurčitý člen, číslovky 0-20	
	JP – množné číslo podstatných jmen	
	předložky	
	JP – přítomný čas prostý	
	4. Škola, školní činnosti a vzdělávání	
	JP – číslovky násobné	
	čas	
- sdělí, jak tráví volný čas a co dělá v jednotlivých dnech v týdnu a v kolik hodin	JP – osobní zájmena, přivlastňovací zájmena,	

Anglický jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
		sloveso „to be“, neurčitý člen, číslovky 0-20 JP – množné číslo podstatných jmen předložky 3. Zaměstnání, volný čas a denní režim JP – přítomný čas prostý JP – číslovky násobné čas
- získá tutéž informaci od druhé osoby a napíše tom jednoduchý, krátký neformální dopis svému příteli		JP – osobní zájmena, přivlastňovací zájmena, sloveso „to be“, neurčitý člen, číslovky 0-20 JP – množné číslo podstatných jmen určitý člen předložky JP – přítomný čas prostý doplňovací otázky JP – číslovky násobné čas
- určí a správně pojmenuje 10 druhů koření		JP – množné číslo podstatných jmen Koření – slovní zásoba
- uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu a dodržuje základní pravopisné normy		JP - abeceda, spelling
- rozumí jednoduchému a pomalému reprodukovánému textu roditelého mluvčího		
- sdělí svou adresu, zeptá se spolužáka na jeho		JP - abeceda, spelling sloveso „to be“, neurčitý člen, číslovky 0-20 číslovky 20 a výše předložky doplňovací otázky
- pojmenuje obytné budovy, místnosti v bytě		sloveso „to be“, neurčitý člen, číslovky 0-20 JP – množné číslo podstatných jmen určitý člen předložky

Anglický jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
		5. Bydlení a náš byt there is / are
- pojmenuje základní vybavení bytu a domu		sloveso „to be“, neurčitý člen, číslovky 0-20 JP – množné číslo podstatných jmen sloveso „have got“ určitý člen předložky 5. Bydlení a náš byt there is / are
- přijme návštěvu v bytě, uvede ji, nabídne kávu, čaj		sloveso „to be“, neurčitý člen, číslovky 0-20 JP – množné číslo podstatných jmen sloveso „have got“ předložky doplňovací otázky rozkazovací způsob 5. Bydlení a náš byt there is / are
- stručně popíše místo a lidi ze svého prostředí, činnost, kterou právě dělají		sloveso „to be“, neurčitý člen, číslovky 0-20 JP – množné číslo podstatných jmen určitý člen předložky 3. Zaměstnání, volný čas a denní režim předmětový tvar osobních zájmen there is / are přítomný čas průběhový whose / who's
- napíše stručný a jednoduchý text na pohlednici, přání k narozeninám - pojmenuje a ve větách užívá znalost min. 10 odborných činností v obchodě a restauraci		sloveso „to be“, neurčitý člen, číslovky 0-20 určitý člen předložky Vše nejlepší k narozeninám, babi (Happy birthday, Grandma)

Anglický jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
- vhodně využívá odbornou slovní zásobu a frazeologii		
- umí zahájit, udržet a ukončit rozhovor pokud se týká základních potřeb a jde o věci, které mu jsou známé		sloveso „to be“, neurčitý člen, číslovky 0-20 JP – množné číslo podstatných jmen sloveso „have got“ určitý člen přivlastňovací pád předložky 3. Zaměstnání, volný čas a denní režim JP – přítomný čas prostý doplňovací otázky předmětový tvar osobních zájmen přítomný čas průběhový
- pojmenuje základní druhy potravin a nápojů		JP – množné číslo podstatných jmen předložky Den v životě...(A Day in the Life of...) JP – počitatelná a nepočitatelná podstatná jména, some, any, no Činnosti v obchodě, v restauraci – slovní zásoba 6. Stravování a nakupování how much/many
- vyjádří, co snídá, obědvá, večeří		JP – množné číslo podstatných jmen předložky Den v životě...(A Day in the Life of...) JP – počitatelná a nepočitatelná podstatná jména, some, any, no Činnosti v obchodě, v restauraci – slovní zásoba 6. Stravování a nakupování how much/many
- objedná si a zaplatí v restauraci, orientuje se v jídelním a nápojovém lístku, rozumí v něm některým odborným výrazům		sloveso „to be“, neurčitý člen, číslovky 0-20 Ovoce – slovní zásoba

Anglický jazyk	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
		JP – množné číslo podstatných jmen
		sloveso „have got“
		určitý člen
		číslovky 20 a výše
		předložky
		Zelenina – slovní zásoba
		doplňovací otázky
		JP – počítatelná a nepočítatelná podstatná jména,
		some, any, no
		Činnosti v obchodě, v restauraci – slovní zásoba
		6. Stravování a nakupování
		Objednávka v restauraci
		JP – this / that
		how much/many

Anglický jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
ŠVP výstupy		Učivo
- rozumí mluvenému projevu učitele (pokynům v cizím jazyce, jednoduchým větám a kratším souvislým projevům)		Řečové dovednosti
		Receptivní řečové dovednosti
		Poslech s porozuměním
- rozumí pomalým a přiměřeným souvislým projevům a krátkým rozhovorům rodilých mluvčích i s obsahem několika snadno odhadnutelných výrazů na známé téma		Receptivní řečové dovednosti
		Poslech s porozuměním
- zachytí hlavní myšlenky z vyslechnutého rozhovoru		Receptivní řečové dovednosti
		Poslech s porozuměním
- čte nahlas i potichu audioorálně probrané texty		Čtení textu
- čte pomalu, správně a s porozuměním obecně odborné texty, které obsahují známou slovní zásobu		Receptivní řečové dovednosti
		Čtení textu
		Práce s textem

Anglický jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
- orientuje se v jednoduchém obecně odborném textu, umí z něho vybrat hlavní myšlenky a důležité informace		Receptivní řečové dovednosti
		Čtení textu
		Práce s textem
- odhadne význam neznámých výrazů v psaném krátkém odborném textu		Čtení textu
		Práce s textem
- vhodně používá překladové slovníky		Čtení textu
		Práce s textem
		překlad
		Slovní zásoba
- samostatně zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého ústního sdělení v běžných situacích na veřejnosti		Produktivní řečové dovednosti
		Ústní vyjadřování
- zdvořile požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či zpomalení tempa řeči		Produktivní řečové dovednosti
		Ústní vyjadřování
		Gramatika
		JP - modální slovesa can, must, have to
		slovosled anglické věty
- popíše, co se děje, co kdo dělá		Produktivní řečové dovednosti
		Ústní vyjadřování
		Písemné vyjadřování
		Slovní zásoba
		Gramatika
- reaguje v běžných a předvídatelných situacích v restauraci při obsluze hosta		Produktivní řečové dovednosti
		Ústní vyjadřování
		Slovní zásoba
- tvoří otázky k vyslechnutému textu a odpovídá na ně		Produktivní řečové dovednosti
		Gramatika
		slovosled anglické věty
- zapojí se do dialogu s žáky a učitelem		Produktivní řečové dovednosti
		Ústní vyjadřování
- zaznamená hlavní myšlenky a informace z vyslechnutého nebo přečteného textu		Receptivní řečové dovednosti

Anglický jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
		Práce s textem
		Slovní zásoba
- samostatně zformuluje s pomocí slovníku vlastní myšlenky ve formě krátkého písemného sdělení:		Produktivní řečové dovednosti
		Písemné vyjadřování
		Slovní zásoba
		Grafická podoba jazyka a pravopis
- napíše neformální, krátký dopis, pozdrav příteli		Produktivní řečové dovednosti
		Písemné vyjadřování
		Slovní zásoba
		Gramatika
		Grafická podoba jazyka a pravopis
		Milá Katrin (Dear Cathriona)
- přeloží přiměřený text		Receptivní řečové dovednosti
		Čtení textu
		Práce s textem
		překlad
- rozlišuje základní jazykové prostředky, vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti		Jazykové prostředky
		Výslovnost
- vhodně používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tématických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobou ze svého oboru		Produktivní řečové dovednosti
		Ústní vyjadřování
		Slovní zásoba
		Gramatika
		Volný čas a zábava
- správně používá běžné gramatické prostředky v rámci komunikačních situací		Produktivní řečové dovednosti
		Ústní vyjadřování
		Gramatika
- uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje pravopisnou formu		Produktivní řečové dovednosti
		Písemné vyjadřování
		Grafická podoba jazyka a pravopis
- systematicky upevňuje správnou výslovnost		Produktivní řečové dovednosti

Anglický jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
		Výslovnost
- odhaduje význam neznámých výrazů podle kontextu		Receptivní řečové dovednosti
		Práce s textem
		překlad
		Slovní zásoba
- zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého sdělení o svých plánech na výlet, po telefonu domluví schůzku a pojmenuje důležité budovy ve městě		Produktivní řečové dovednosti
		Ústní vyjadřování
		Slovní zásoba
		Gramatika
		Čtyři jedou na výlet (Four Go on a Trip)
		vazba going to
		Cestování a dovolená
		rozkazovací způsob
- čte samostatně přiměřený neznámý text např. z časopisu a vyhledá v něm žádané informace		Receptivní řečové dovednosti
		Čtení textu
		Práce s textem
		Jazykové prostředky
- v psaném projevu je samostatně dodržuje nové pravopisné normy a obměňuje cvičení		Písemné vyjadřování
		Grafická podoba jazyka a pravopis
		slovosled anglické věty
- orientuje se v základních geografických znalostech o zemi daného jazyka a seznámí se s jejími základními společenskými zvyky a tradicemi		Volný čas a zábava
		řadové číslovky
		Základní zeměpisná fakta, společenské zvyklosti a tradice Anglie a Ameriky (Christmas, New Eve, Easter)
- napíše svoje sdělení o dovolené v neformálním dopise o rozsahu cca 6 vět, pozdrav příteli z dovolené		Produktivní řečové dovednosti
		Písemné vyjadřování
		Slovní zásoba
		Gramatika
		Grafická podoba jazyka a pravopis
		Cestování a dovolená

Anglický jazyk	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
		JP – minulý čas prostý
		nepravidelná slovesa
		ago
		Vyprávění o dovolené a o možnostech cestování
- pojmenuje správně měnu Anglie a Ameriky, orientuje se v jejich jednotkách míry a váhy		Váhy, míry a ceny v GB a US

Anglický jazyk	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
ŠVP výstupy		Učivo
- chápe smysl a rozumí mluvenému projevu učitele i reprodukovánému zřetelnému projevu rodilého mluvčího v pomalém tempu, který obsahuje asi 3% neznámých slov		Receptivní řečové dovednosti
		Poslech s porozuměním
- rozumí jednoduchým pokynům zprostředkovaným technikou ve veřejných budovách		Receptivní řečové dovednosti
		Poslech s porozuměním
- čte plynule, správně a s porozuměním obecné odborné texty, které obsahují 3 % neznámých slov		Čtení textu
		Práce s textem
		Jazykové prostředky
		Slovní zásoba
- orientuje se v textu, umí z něho vybrat hlavní a vedlejší myšlenky a důležité informace		Receptivní řečové dovednosti
		Čtení textu
		Práce s textem
- odhadne význam neznámých slov		Receptivní řečové dovednosti
		Práce s textem
		překlad
		Slovní zásoba
- v krátkém odborném textu a vhodně používá překladové a jiné slovníky		překlad
- zdvořile požádá o vysvětlení neznámého výrazu, zopakování dotazu či zpomalení tempa		Produktivní řečové dovednosti
		Ústní vyjadřování
		Gramatika
- volně reprodukuje vyslechnutý text se známou slovní zásobou a mluvnicí		Receptivní řečové dovednosti

Anglický jazyk	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
		Poslech s porozuměním Ústní vyjadřování Slovní zásoba
- samostatně zformuluje vlastní myšlenky ve formě krátkého ústního sdělení v běžných situacích na veřejnosti – v hotelu, v bance, v obchodě ap.		Produktivní řečové dovednosti Ústní vyjadřování Slovní zásoba
- vede dialog v daných situacích, požádá i podá doplňující informace (vysvětlení cesty), sdělí své stanovisko		Produktivní řečové dovednosti Ústní vyjadřování Slovní zásoba
- telefonicky si zajistí rezervaci v restauraci, objednávku zboží do domu, přivolá pomoc v případě nehody		Ústní vyjadřování Slovní zásoba JP – přít.čas prostý, průběhový
- popíše událost, která se stala		Produktivní řečové dovednosti Ústní vyjadřování Gramatika
- samostatně zformuluje vlastní myšlenky ve formě rozsáhlejšího písemného sdělení		Produktivní řečové dovednosti Písemné vyjadřování Slovní zásoba Gramatika Grafická podoba jazyka a pravopis
- písemně odpoví na inzerát s nabídkou zaměstnání, napíše úřední dopis a vlastní strukturovaný životopis		Produktivní řečové dovednosti Písemné vyjadřování Slovní zásoba Gramatika Grafická podoba jazyka a pravopis
- přeloží přiměřený text v tištěné a elektronické podobě (inzerát)		Receptivní řečové dovednosti Čtení textu Práce s textem překlad
- rozlišuje základní jazykové prostředky, vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti		Jazykové prostředky

Anglický jazyk	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
		Výslovnost
- vhodně používá slovní zásobu včetně vybrané frazeologie v rozsahu daných komunikačních situací a tématických okruhů a vybranou základní odbornou slovní zásobu ze svého oboru		Slovní zásoba
		Gramatika
- ovládá základní způsoby tvoření slov a vhodně je využívá pro porozumění textu i ve vlastním projevu		Produktivní řečové dovednosti
		Ústní vyjadřování
		Gramatika
- používá běžné gramatické prostředky a vzorce v rámci komunikačních situací – minulý čas, budoucí čas, trpný rod, konjunktiv, stupňování příslovcí, řadové číslovky		Ústní vyjadřování
		Gramatika
- používá vedlejší věty		Gramatika
- uplatňuje v písemném projevu správnou grafickou podobu jazyka, dodržuje základní pravopisné normy		Písemné vyjadřování
		Grafická podoba jazyka a pravopis
- vyslovuje co nejlépe přirozené výslovnosti		Výslovnost
- osvojuje si další slovní zásobu		Slovní zásoba
- jednoduchými větami popíše fyzický vzhled osoby a její povahové vlastnosti a její koníčky, co má, nemá rád, a to v podobě vět spojených v seznam		Ústní vyjadřování
		Téma: Můj nejlepší přítel
		Toto je Ben (This is Ben)
		osobní a přivlastňovací zájmena

6.2 Český jazyk a literatura

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1.5	1	1	3.5
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Český jazyk a literatura
Oblast	Jazykové vzdělávání a komunikace, Estetické vzdělávání, Občanský vzdělávací základ
Charakteristika předmětu	<p>Cílem předmětu je naučit žáky v souladu s jazykovými, komunikačními a společenskými normami řešit základní životní a pracovní situace, vyjadřovat své myšlenky, zážitky, názory a postoje, vyhledávat informace důležité pro osobní i profesní rozvoj, používat je a předávat. Učivo rozvíjí vědomosti a dovednosti žáků získané na základní škole s ohledem na společenské a profesní zaměření žáků. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:</p> <ul style="list-style-type: none"> - chápali funkci spisovného mateřského jazyka, poznali základní jazykové normy a kategorie (s ohledem na výuku cizích jazyků), chápali rozdíl mezi spisovným a nespisovným vyjadřováním, dokázali rozeznat, kdy je vhodné či nevhodné použít určitého tvaru z obou oblastí - rozvíjeli svou slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti - chápali význam umění pro člověka, znali cenu kulturních památek a vážili si jich - dovedli vyjádřit vlastní zážitek z poznaných uměleckých děl, dokázali být tolerantní k názoru druhých - naučili pracovat samostatně i v týmu, rozvíjeli své vyjadřovací dovednosti a schopnosti - porozuměli odbornému i uměleckému textu a interpretovali jej, - rozvíjeli své čtenářské dovednosti a dovedli umělecký text interpretovat
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Vzdělávání a komunikace v českém jazyce a Estetické vzdělávání. Učivo je rozvrženo do tří oblastí. Oblast mluvnice navazuje na znalosti ze základní školy o základech pravopisu, prohlubuje je a upevňuje je, rozvíjí slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti žáků, aby pochopili rozdíl mezi spisovnou a nespisovnou normou. Žáci pracují s jazykovými příručkami, Pravidly českého pravopisu. Oblast slohu se věnuje sestavení jednoduchého vypravování, zdokonalování kultury osobního projevu, správnému, srozumitelnému, jasnému a věcnému vyjadřování a jeho použití v běžných životních situacích, zdokonalování komunikativních dovedností. Žáci si prohlubují si kulturnost vyjadřování a vystupování o ohledem na zvolený učební obor. Oblast literatury je zaměřena na rozlišování základních</p>

Název předmětu	Český jazyk a literatura
	<p>literárních druhů a žánrů na základě četby ukázek a na upevňování znalostí o významných dílech naší i světové literatury od nejstarších dob do počátku 19. stol. (výběrově).</p> <p>Výuka českého jazyka a literatury využívá znalostí ze základní školy a mezipředmětových vztahů. Mezi hlavní metody výuky patří dialog, přednáška, výklad, beseda, řízený rozhovor, samostatná a skupinová práce, doplňování, testy, frontální opakování, opakování pomocí výukových aplikací pro tvorbu kvízů, účelné využití digitálních technologií (tvorba prezentací, kvízy, opakování), motivace, soutěže, projekty. Vyhledávání informací v odborných publikacích, učebnicích, na internetu. Četba a interpretace textu; návštěva místní knihovny, příp. filmových a divadelních představení; prohlubování čtenářských dovedností.</p>
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> • Vzdělávání a komunikace v českém jazyce • Estetické vzdělávání • Občanský vzdělávací základ
Způsob hodnocení žáků	Numerické jednotlivců a skupin - diktáty, doplňovací cvičení, domácí úkoly, samostatné práce, slohová cvičení, vyhledávání informací v textu, projekty

Český jazyk a literatura	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
ŠVP výstupy		Učivo
- orientuje se v soustavě jazyků		2. Postavení češtiny mezi ostatními evropskými jazyky
- pracuje s nejnovějšími normativními příručkami ČJ		3. Jazykové příručky
- v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu, prohlubuje si je a zdokonaluje se		4. Hlavní principy českého pravopisu - y/i po obojetných souhláskách - pravopis u/ú/ů - pravopis skupin bě, vě, pě / bje, vje - pravopis skupin mě / mne - pravopis předpon s-, z-, vz- a předložek s(e), z(e)
- rozvíjí slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti		5. Slovní zásoba Slovo Slohové rozvrstvení SZ Obohacování SZ

Český jazyk a literatura	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
		Slova jednoznačná, mnohoznačná, synonyma, antonyma, homonyma Základní způsoby tvoření slov
- chápe rozdíl mezi vyjadřováním spisovným a nespisovným		Slohové rozvrstvení SZ
- rozliší na ukázkách spisovný jazyk, obecnou češtinu, dialekty		Slohové rozvrstvení SZ
- ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci, používá adekvátní SZ včetně příslušné odborné terminologie		Slohové rozvrstvení SZ
- pěstuje přesnost a kulturu jazyka		Slohové rozvrstvení SZ
- zdokonaluje své vyjadřovací schopnosti		Slohové rozvrstvení SZ
- aplikuje zásady správné výslovnosti		5. Slovní zásoba
- prohlubuje si pravopisné dovednosti		4. Hlavní principy českého pravopisu
- vysvětlí funkci slohotvorných činitelů		1. Podstata slohu, slohotvorní činitelé, funkční styly
- rozliší funkční styl a v typických případech slohový útvar		1. Podstata slohu, slohotvorní činitelé, funkční styly
- vhodně se prezentuje		2. Funkční styl prostě sdělovací
- zdokonaluje kulturu osobního projevu		2. Funkční styl prostě sdělovací
- osvojuje si principy a normy kultivovaného vyjadřování a vystupování		2. Funkční styl prostě sdělovací
- vhodně formuluje otázky a odpovědi		2. Funkční styl prostě sdělovací
- učí se vnímat a poslouchat partnera		2. Funkční styl prostě sdělovací
- argumentuje a obhajuje svá stanoviska		2. Funkční styl prostě sdělovací
- vyjadřuje se věcně správně, jasně, srozumitelně		2. Funkční styl prostě sdělovací
- zjišťuje potřebné informace z dostupných zdrojů, umí si je vybírat, orientovat se v nich a přistupovat k nim kriticky		3. Krátké informační útvary Zpráva Oznámení Inzerát a odpověď na něj Reklama
- má přehled o denním tisku podle svých zájmů		3. Krátké informační útvary Zpráva Oznámení Inzerát a odpověď na něj Reklama
- vyjadřuje svými slovy své myšlenky, zážitky, názory a postoje		1. Úvod do literatury

Český jazyk a literatura	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
		Beseda o kulturním životě Žáků
- prokazuje a zdokonaluje své vyjadřovací schopnosti		1. Úvod do literatury Beseda o kulturním životě Žáků
- objasní rozdíl mezi vyjadřováním spisovným a nespisovným; ví, kdy je (ne)vhodné daného vyjadřování (ne)užít		4. Funkční styl odborný – znaky
- prokazuje věcně správné, jasné a srozumitelné vyjadřování		4. Funkční styl odborný – znaky
- vysvětlí nutnost sebevzdělávání		1. Úvod do literatury Beseda o kulturním životě Žáků
- orientuje se v nabídce kulturních institucí		2. Kulturní instituce v ČR a v regionu
- vysvětlí výhody knihoven a jejich služeb		2. Kulturní instituce v ČR a v regionu
- zařadí literaturu mezi jiné druhy umění, vysvětlí její specifika		3. Základy teorie literatury Literatura a jiné druhy umění Podstata a funkce literatury
- vysvětlí rozdíl mezi literárním (uměleckým) a neliterárním (neuměleckým) textem		3. Základy teorie literatury Literatura a jiné druhy umění
- klasifikuje literární texty podle základních druhů a žánrů		3. Základy teorie literatury Literatura a jiné druhy umění Literární druhy a žánry
- prohloubí si poznatky o dílech starší české i světové literatury		4. Výběr ze starší literatury Bible a její význam Výběr z antické literatury Výběr z literatury středověku
- vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl		1. Úvod do literatury Beseda o kulturním životě Žáků
- uvede významné představitele renesančního umění		5. Z evropské renesanční literatury
- charakterizuje problematiku období pobělohorského		6. Literatura doby pobělohorské
- uvede nejvýznamnější představitele českého národního obrození		7. České národní obrození
- charakterizuje práci tzv. národních buditelů		7. České národní obrození
Nepřiřazené učivo		

Český jazyk a literatura	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
		Sloh

Český jazyk a literatura	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
ŠVP výstupy		Učivo
zdůvodňuje použití gramatických norem		1. Hlavní principy českého pravopisu
- objasní zásady spisovné výslovnosti a řídí se jimi		2. Zvukové prostředky a ortoepické normy jazyka – jazyková kultura
- v písemném i mluveném projevu aplikuje poznatky z tvarosloví		3. Slovní druhy a jejich klasifikace
- charakterizuje podstatná jména, vyhledá v textu, rozlišuje druhy		Podstatná jména
- správně je používá v písemném i mluveném projevu		Podstatná jména
- charakterizuje přídavná jména, určí mluvnické kategorie		Přídavná jména
- přiřadí přídavná jména ke vzorům s ohledem na správnou tvorbu koncovek, rozliší a vytvoří 3. stupeň přídavných jmen		Přídavná jména
- charakterizuje zájmena, vysvětlí jejich funkci ve větě, rozliší jednotlivé druhy zájmen		Zájmena
- charakterizuje číslovky, rozliší v textu, rozezná jednotlivé druhy		Číslovky
- správně používá číslovky v písemném i mluveném projevu		Číslovky
- vysvětlí význam sloves, charakterizuje je s ohledem na jejich slohové využití		Slovesa
- určí základní mluvnické kategorie		Slovesa
- objasní na příkladech vztah mezi koncovkou sloves v minulém čase a jeho podměttem, aplikuje v praxi		Shoda podmětu s přísudkem
- vysvětlí rozdíl mezi ohebnými a neohebnými slovními druhy		Neohebné slovní druhy
- vyjmenuje neohebné slovní druhy a objasní jejich funkci ve větě		Neohebné slovní druhy
- sestaví jednoduchý úřední dopis a žádost, posoudí vhodnost obsahu a formy		1. Úřední dopis, žádost
- objasní znaky stylu, rozliší jednotlivé druhy		1. Úřední dopis, žádost
- vystihne charakteristické znaky těchto projevů, rozliší jednotlivé typy		1. Úřední dopis, žádost
- vysvětlí funkční styl a jeho jazykové prostředky		3. Projevy prostě sdělovací, administrativní, prakticky odborné
- vysvětlí přednosti kultivovaného písemného projevu, rozliší použití slov z jednotlivých jazykových rovin		3. Projevy prostě sdělovací, administrativní, prakticky odborné
- využívá poznatků z tvarosloví a ortografie		6. Písemná slohová práce

Český jazyk a literatura	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
- objasní funkci popisu, jeho charakteristické znaky		5. Popis
- odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru		6. Písemná slohová práce
- prokáže znalost základních administrativních projevů a schopnost aplikace teoretických vědomostí v praxi		2. Styl administrativní
- přesně, jasně a srozumitelně formuluje myšlenky		3. Projevy prostě sdělovací, administrativní, prakticky odborné
- aplikuje získané vědomosti s ohledem na učební obor		6. Písemná slohová práce
- rozpozná charakteristické rysy romantismu		2. Romantismus v české a světové literatuře
- jmenuje hlavní představitele a jejich stěžejní díla		2. Romantismus v české a světové literatuře
- rozpozná charakteristické rysy realismu		3. Realismus v české a světové literatuře
- prokáže porozumění vybranému textu z české literatury 2. pol. 19. století		4. Česká literatura 2. pol. 19. století
- prokáže interpretační dovednosti na základě vybraného díla z konce 19. nebo začátku 20. století		5. Česká literatura na přelomu 19. a 20. století

Český jazyk a literatura	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
ŠVP výstupy		Učivo
- pěstuje přesnost a kulturu jazyka		Jazyková kultura
- řídí se zásadami správné výslovnosti, v písemném projevu uplatňuje zásady českého pravopisu		Zvukové prostředky a ortoepické normy jazyka
- rozlišuje spisovný jazyk, obecnou češtinu a dialekty		Souhrnné opakování mluvnického učiva
- ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci		Souhrnné opakování mluvnického učiva
- zdokonaluje se ve znalosti jazykového systému		Souhrnné opakování mluvnického učiva
- odhaluje a odstraňuje jazykové a stylizační nedostatky		Souhrnné opakování mluvnického učiva
- prohlubuje si znalosti pravopisu, jazykové dovednosti		Hlavní zásady českého pravopisu
- ovládá a uplatňuje základní principy výstavby textu		3. Syntax
- orientuje se ve výstavbě textu		3. Syntax
- předvede samostatný slovní projev		Jazyková kultura
- vhodně se prezentuje		Jazyková kultura
- argumentuje a obhajuje svá stanoviska		Získávání a zpracovávání informací z textu, jejich třídění a vyhodnocení
- klade otázky a vhodně formuluje odpovědi		Získávání a zpracovávání informací z textu, jejich třídění a vyhodnocení
- samostatně zpracovává informace		Získávání a zpracovávání informací z textu, jejich třídění a vyhodnocení

Český jazyk a literatura	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
- sestaví životopis		2. Životopis
- vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně		1. Slohová cvičení Grafická a formální úprava písemných projevů
- posoudí kompozici projevu, jeho slovní zásobu a skladbu		1. Slohová cvičení Grafická a formální úprava písemných projevů
- objasní podstatu výkladu		3. Výklad
- vyjadřuje se věcně správně, přesně a srozumitelně		Grafická a formální úprava písemných projevů
- ovládá a uplatňuje základní principy výstavby výkladu		Grafická a formální úprava písemných projevů
- odborně se vyjadřuje o jevech svého oboru v základních útvarech odborného stylu		Grafická a formální úprava písemných projevů
- zjišťuje si potřebné informace z dostupných zdrojů, umí si je vybírat, orientovat se v nich a přistupovat k nim kriticky		Orientace v textu
- rozumí obsahu textu i jeho částí		Orientace v textu
- pořizuje z odborného textu výpisky a konspekty		Orientace v textu
- prohlubuje svůj zájem o literaturu, uvědomuje si nutnost sebevzdělávání		Beseda o kulturním životě žáků
- zopakuje a aktivizuje své vědomosti		Beseda o kulturním životě žáků
- charakterizuje českou meziválečnou literaturu, uvede hlavní představitele		2. Z české a světové meziválečné literatury 3. Z děl spisovatelů publikujících po roce 1945
- interpretuje text a debatuje o něm		4. Reflexe vlastní četby
- vyjádří zážitek z vlastní četby		4. Reflexe vlastní četby

6.3 Občanská nauka

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
0	0	1	1
		Povinný	

Název předmětu	Občanská nauka
Oblast	Občanský vzdělávací základ
Charakteristika předmětu	Cílem občanské nauky je připravit žáka na aktivní život v demokratické společnosti. To znamená, pozitivně ovlivňovat hodnotovou orientaci žáků tak, aby byli slušnými a zodpovědnými občany, kteří si váží demokracie a svobody a aktivně usilují o její zachování. Vést žáky k získávání informací z různých zdrojů, kriticky je hodnotit, zaujímat vlastní stanovisko a nenechat sebou manipulovat. Také na základě historických faktů rozpoznat hrozby demokracie a znát a dodržovat svá občanská práva a povinnosti, jakož i využít nabytých vědomostí při řešení otázek svého občanského rozhodování i při řešení problémů osobního, právního i sociálního charakteru.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Obsahem vzdělávání ve třetím ročníku je tematický celek Česká republika, Evropa a svět. V tomto tematickém celku jsou žáci vybaveni vědomostmi o českých národních tradicích, státních symbolech a státních svátcích, jakož i o důležitých událostech s nimi spojených. Je jim představen stručný pohled do dějin českého národa a významné mezníky ve vývoji českého státu. Zvýšená pozornost je věnována vývoji ve 20. století. Žáci se také seznamují s mezinárodními organizacemi a jejich významem, jakož i s principy a fungováním EU a s právy a povinnostmi, které ze členství pro ČR vyplývají. Základem výuky je výklad a řízená diskuse žáků k probíranému tématu. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a vyjadřování vlastních názorů v diskusích. Při výuce jsou využívány výukové videoprogramy, aktuální či historické články ze zpravodajství, modelové situace, či například technika brainstormingu. Žáci pracují samostatně či ve skupinkách. Součástí výuky jsou besedy s odborníky, exkurze, výstavy,..atd.
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> • Občanský vzdělávací základ
	Kompetence k řešení problémů:

Název předmětu	Občanská nauka
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p>žáci se učí nahlížet na jednotlivé problémy z různých úhlů pohledu, podrobovat je rozboru a nacházet pro ně různorodá řešení, vytvářet alternativy pro rozličné situace, uplatňovat a rozvíjet myšlenkové operace (analýza, syntéza, divergentní myšlení)</p> <p>Komunikativní kompetence: žáci jsou schopni se přiměřeně, srozumitelně a souvisle vyjadřovat, formulovat své myšlenky, aktivně diskutovat na zvolené téma, porozumět sdělení druhých a respektovat jejich názory, vytvářet jednoduché texty a úvahy na dané téma.</p> <p>Personální a sociální kompetence: žáci dokáží pracovat v týmu, společně se podílet na realizaci úkolu, učí se naslouchat názorům druhých, přispívat k pozitivním mezilidským vztahům a respektování odlišnosti druhých. žáci jsou schopni vyhodnocovat vlastní výsledky, odhalovat v nich nedostatky a napravovat je.</p> <p>Digitální kompetence: Absolvent je schopen využít vhodné digitální nástroje pro vyhledávání, zpracovávání a analýzu (ověřování) z různých zdrojů informací. Zná nástroje pro vizualizaci dat a využívá vhodné digitální prostředky pro komunikaci a prezentaci vlastních myšlenek a poznatků. Orientuje se v online prostředí s využitím principů kyberbezpečnosti a dokáže rozpoznat prvky dezinformačních kanálů.</p>
Způsob hodnocení žáků	Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok, a to numerickou klasifikací. Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu PČS SOU. Žáci jsou podrobováni jak ústnímu, tak písemnému ověřování osvojených poznatků. Součástí hodnocení je také správné používání naučených pojmů při argumentaci, aktivní přístup v diskusích, besedách či vypracování krátké aktuality k danému tématu.

Občanská nauka	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
ŠVP výstupy		Učivo
-popíše státní symboly ČR a některé české národní tradice		1. Česká republika, Evropa a svět
-vysvětlí význam událostí, které se pojí se státními svátky a významnými dny ČR nebo Československa		
-popíše významné události v českých dějinách související s vývojem českého státu od jeho počátků do vzniku ČSR		
-popíše vznik ČSR, jaké události vzniku předcházely a jaká byl představa nového státu		

Občanská nauka	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
-na základě znalostí o demokracii vysvětlí, ve kterých obdobích (od vzniku ČSR do současnosti) lze režim u nás označit za demokratický		
- objasní okolnosti 2.světové války, holocaust, boj československých občanů za svobodu		
-popíše nástup komunistického režimu k moci a způsoby persekuce občanů, kteří byli označeny za nepřátele režimu		
-vysvětlí pojem „Pražské jaro“ „Sametová revoluce“ a okolnosti s těmito událostmi spojené		
- popíše polohu ČR a vyjmenuje sousední státy		
-uvede příklady velmocí, zemí bohatých a chudých včetně lokalizace na mapě		
-vysvětlí příčiny konfliktů ve světě, navrhne možná řešení		
-na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace		
-uvede hlavní (globální) problémy dnešního světa, vysvětlí jejich podstatu		
- popíše nejvýznamnější mezinárodní organizace a jejich význam		
-popíše skladbu a cíle EU a vysvětlí jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou		
- popíše orgány EU a jejich poslání		
-objasní postavení ČR v EU		
Nepřiřazené učivo		
	-české státní a národní symboly, tradice	
	-státní svátky a významné dny ČR	
	-československá a česká státnost v průběhu dějin (do roku 1918)	
	-vývoj české státnosti ve 20.století- významné mezníky v moderních dějinách	
	-vznik ČSR, období první republiky, meziválečné období, rok 1938, 2.světová válka, česká státnost po roce 1945,nastolení komunistického režimu 1948, Pražské jaro 1968, období normalizace, listopad 1989, rozdělení Československa 1993	
	-ČR a její sousedé	
	- současný svět – vyspělé a rozvojové země, velmocí, ohniska napětí v soudobém světě	
	- náboženské konflikty ohrožující světový mír	
	-globalizace	

Občanská nauka	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		- ČR a evropská integrace, mezinárodní organizace (OSN, NATO, UNICEF,....)
		-Evropská unie – vznik, vývoj, význam, skladba a cíle
		-orgány EU
		-ČR v EU

6.4 Matematika

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	1	2	4
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Matematika
Oblast	Matematické vzdělávání
Charakteristika předmětu	Matematické vzdělávání je významnou součástí obecné vzdělanosti. Z tohoto důvodu je obecným cílem matematického vzdělávání je výchova přemýšlivého člověka. Vede žáky k pochopení kvantitativních vztahů, rozvíjí jejich numerické dovednosti, které budou moci žáci používat v různých životních situacích. Cílem je i rozvoj logického myšlení a užití znalostí získaných v předchozích letech studia.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	<p>Obsah učiva je koncipován tak, aby odpovídal požadavkům učebních oborů, ve kterých se předmětu vyučuje podle učebního plánu a pokrývá všechny tematické celky z RVP.</p> <p>V prvním ročníku se zaměřuje na vlastnosti reálných čísel, dělitelnost přirozených čísel, racionální čísla, poměr, přímá a nepřímá úměrnost, trojčlenka, procenta, výrazy, početní výkony s výrazy rozklad mnohočlenů na součin, lomené výrazy, stanovení podmínek pro existenci lomených výrazů, mocniny s přirozeným exponentem, mocniny s celým exponentem. Druhá a třetí mocnina a odmocnina, jejich výpočet pomocí kalkulátoru. Mocniny s racionálním exponentem – odmocniny. Řešení úloh z praxe na užití Pythagorovy věty. Lineární rovnice, vyjádření neznámé ze vzorce.</p> <p>Ve druhém ročníku se zaměřuje na Úpravu rovnic, lineární rovnice o jedné neznámé, typy řešení lineárních rovnic, řešení soustav 2 lineárních rovnic. Lineární nerovnice o jedné neznámé. Trojúhelníky, shodnost a podobnost trojúhelníků. Konstrukční úlohy, trigonometrie pravoúhlého trojúhelníka. Mnohoúhelníky. Měření úhlů ve stupňové a obloukové míře.</p> <p>Ve třetím ročníku se zaměřuje na vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin. Odchylka přímek a rovin. Podmínky kolmosti a rovnoběžnosti. Tělesa – krychle, kvádr, hranol, válec, kužel, komolá tělesa, koule a její části. Statistika a její základní pojmy, diagramy a využití v praxi. Pravděpodobnost – užití.</p> <p>Základní metodou výuky je metoda výkladová, řízený rozhovor, ve kterém žáci sami docházejí k závěrům, které jsou cílem dané hodiny, skupinové vyučování, pozorování. K některým tématům žáci vyhledávají informace pomocí internetu.</p>

Název předmětu	Matematika
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> • Matematické vzdělávání
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p>Kompetence k řešení problémů: Absolvent dokáže porozumět zadání úkolu, navrhnout způsob řešení, zdůvodnit jej, ověřit správnost zvoleného postupu a dosažených výsledků. Užívá různé formy grafického znázornění a využívá je při řešení různého typu úloh. Nachází funkční závislost při řešení praktických úloh a dokáže sestavit ucelené řešení praktického úkolu na základě dílčích výsledků.</p> <p>Komunikativní kompetence: Absolvent je schopen vhodně argumentovat své názory a myšlenky, dokáže vhodnou argumentací přesvědčit o správném postupu řešení. Používá vhodnou terminologii. Správně používá pojmy kvantifikujícího charakteru.</p> <p>Personální a sociální kompetence: Absolvent respektuje stanoviska druhých a dovede přijímat hodnocení svých výsledků, rady a kritiku ostatních. Je schopný pracovat v týmu a buduje atmosféru založenou na vzájemné otevřené komunikaci s cílem předcházet konfliktním situacím.</p> <p>Matematické kompetence: Absolvent správně používá a převádí jednotky, dokáže provést reálný odhad výsledku praktického úkolu.</p> <p>Digitální kompetence: Absolvent se orientuje v možnostech digitálního zápisu matematických úloh, využívá různé nástroje pro simulace a grafické znázornění různých matematických příkladů. Využívá online informační zdroje. Používá vhodné digitální nástroje pro zpracovávání a analýzu dat a zpracovávání grafů.</p>
Způsob hodnocení žáků	<p>Hodnocení žáků je stanoveno školním řádem, kde se využívá tradiční pětistupňové škály. Hodnocení bude probíhat na základě hloubky porozumění poznatkům, schopnosti kritického myšlení, samostatnosti úsudku a dovednosti formulovat myšlenky.</p> <p>Metody hodnocení budou prováděny převážně formou písemnou a to krátkými testy a jednou v závěru pololetí formou pololetní písemné práce. Nebude se vylučovat ani ústní prověřování. Forma bude vždy odpovídat schopnostem žáků tak, aby hodnocení mělo pro žáky motivační charakter. Při hodnocení bude vždy přihlíženo k aktivní práci žáků ve vlastní vyučovací hodině.</p>

Matematika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
ŠVP výstupy		Učivo

Matematika	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Ovládá početní výkony se všemi druhy čísel		Číselné množiny. Shrnutí poznatků o počítání s rac. čísly. Zlomky, desetinná čísla. Zaokrouhlování, odhady výsledků. Absolutní hodnota
Ovládá řešení praktických slovních úloh pomocí trojčlenky		Procento, poměr, trojčlenka. Jednoduché slovní úlohy na procenta
Ovládá práci s kalkulátorem		Zaokrouhlování, odhady výsledků
Ovládá početní výkony, které obsahují proměnné		Výrazy. Hodnota výrazu. Rozklady výrazů na součin.
Ovládá určení podmínek existence výrazů s proměnnými		Lomené výrazy a úpravy lomených výrazů. Podmínky pro existenci lomených výrazů.
Ovládá výpočet proměnné ze vzorců		Hodnota výrazu. Početní výkony s výrazy.
Ovládá vlastnosti mocnin a odmocnin		Mocniny a odmocniny. Mocniny s přirozeným mocnitelem a celým mocnitelem.
Ovládá zápis mocnin a odmocnin a názvosloví		Druhá a třetí mocnina, druhá a třetí odmocnina.
Ovládá výpočty mocnin a odmocnin i pomocí kalkulátoru úpravy výrazů s mocninami a odmocninami.		Vzorce pro druhou mocninu dvojčlenu, pro rozdíl druhých mocnin. Výrazy s mocninami a odmocninami. Rovnice s neznámou ve jmenovateli.
Ovládá získané teoretické poznatky v praktických úlohách		Užití mocnin a odmocnin – užití při řešení úloh z praxe ve větě Pythagorově.

Matematika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
ŠVP výstupy		Učivo
Chápe význam ekvivalentních úprav lineárních rovnic		Úpravy rovnic
		Vyjádření neznámé ze vzorců
Chápe násobení lineárních nerovnic záporným číslem		Úpravy rovnic
		Lineární rovnice o jedné neznámé
Chápe způsob řešení soustav dvou lin. rovnic o dvou neznámých		Úpravy rovnic
		Lineární rovnice o jedné neznámé
		Druhy řešení lin. rovnic
Ovládá způsob řešení lineárních rovnic		Úpravy rovnic
		Lineární rovnice o jedné neznámé
		Druhy řešení lin. rovnic
		Řešení jednoduchých slovních úloh vedoucích na lineární rovnice
Ovládá způsob zápisu i počet řešení lineárních rovnic a nerovnic		Úpravy rovnic
		Lineární rovnice o jedné neznámé
		Druhy řešení lin. rovnic

Matematika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Ovládá grafické znázornění řešení nerovnic lineárních		Druhy řešení lin. rovnic
Chápe pojem trojúhelníka v rovině		Trojúhelníky
Chápe pojem shodnosti a podobnosti trojúhelníků		Shodnost a podobnost trojúhelníků
Chápe pojem mnohoúhelníky a jejich vlastnosti		Obvod a obsah mnohoúhelníků
Chápe rozdíl měření úhlů v míře stupňové a obloukové		Oblouková a stupňová míra
Ovládá vlastnosti a druhy trojúhelníků		Trojúhelníky
Ovládá věty o shodnosti a podobnosti trojúhelníků		Shodnost a podobnost trojúhelníků
Ovládá konstrukci trojúhelníků		Konstrukční úlohy
Ovládá výpočet obsahů a obvodů trojúhelníků a mnohoúhelníků		Trigonometrie pravoúhlého trojúhelníka
Ovládá definice goniometrické funkce z pravoúhlého trojúhelníka		Trigonometrie pravoúhlého trojúhelníka
Ovládá užití v praktických úlohách		Konstrukční úlohy
Chápe pojem argument, funkční hodnota, funkční závislost		Lineární funkce, graf a vlastnosti
		Kvadratická funkce a její graf
		Definiční obor
Chápe pojem $D(f)$, $H(f)$, graf funkce		Definiční obor
Chápe pojem lineární a kvadratická fce		Lineární funkce, graf a vlastnosti
		Kvadratická funkce a její graf
Chápe pojem orientovaného úhlu		Orientovaný úhel
		Goniometrické funkce obecného úhlu a jejich užití v praxi
Ovládá všechny vlastnosti funkcí		Vlastnosti funkcí (rostoucí, klesající)
		Přímá a nepřímá úměrnost
Ovládá vlastnosti lineární funkce		Lineární funkce, graf a vlastnosti
Ovládá sestavení grafu lineární funkce		Lineární funkce, graf a vlastnosti
Ovládá užití vlastnosti lineární funkce v praxi		Lineární funkce, graf a vlastnosti
Koordinuje vlastnosti všech funkcí		Lineární funkce, graf a vlastnosti
		Kvadratická funkce a její graf
		Vlastnosti funkcí (rostoucí, klesající)
		Přímá a nepřímá úměrnost
Koordinuje grafy funkcí		Lineární funkce, graf a vlastnosti
		Kvadratická funkce a její graf

Matematika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		Vlastnosti funkcí (rostoucí, klesající)
Chápe rozdíly mezi jednotlivými funkcemi		Lineární funkce, graf a vlastnosti
		Kvadratická funkce a její graf
		Vlastnosti funkcí (rostoucí, klesající)
		Přímá a nepřímá úměrnost

Matematika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
ŠVP výstupy		Učivo
Chápe pojem přímek, rovin v prostoru		Vzájemná poloha bodů, přímek a rovin. Odchylky přímek a rovin.
Chápe pojmy přímky rovnoběžné, kolmé, mimoběžné, roviny rovnoběžné, různoběžné		Vzájemná poloha bodů, přímek a rovin. Odchylky přímek a rovin.
		Podmínky rovnoběžnosti a kolmosti.
Chápe pojmy povrch, plášť a objem těles		Tělesa.
Ovládá vlastnosti základních těles, výpočty objemů, povrchů, plášťů těles		Povrch objem krychle, hranolu, válce, jehlanu a kužele.
		Povrch a objem koule.
		Užití goniometrických fcí při výpočtu objemů a povrchů těles
		Základní tělesa a jejich užití
Chápe význam statistického šetření a pravděpodobnosti v různých oblastech života		Statistický soubor, statistické šetření.
Ovládá základní statistické termíny		Statistický soubor, statistické šetření.
Ovládá výpočet aritmetického průměru, modu a mediánu		Aritmetický průměr, modus, medián.
Ovládá sestavení a čtení statistické grafy (diagramy)		Sloupkový, kruhový diagram.
Ovládá užití statistiky a pravděpodobnosti v praktických úlohách		Statistické tabulky.
		Náhodný pokus, náhodný jev.
Ovládá základní stereometrické pojmy, které dovede spojit		Praktické úlohy na užití statistiky. Užití informací z ČSÚ pomocí internetu
Ovládá užití statistiky ve studovaném oboru		Praktické úlohy na užití statistiky. Užití informací z ČSÚ pomocí internetu

6.5 Tělesná výchova

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	1	1	3
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Tělesná výchova
Oblast	Vzdělávání pro zdraví
Charakteristika předmětu	Cílem výuky je získat kladný vztah ke zdravému způsobu života a pocit radosti z provádění tělesné činnosti. Vést žáky k dosažení sportovní a pohybové gramotnosti. Vychovávat a směřovat žáky k celoživotnímu provádění pohybových aktivit a rozvoji pozitivních vlastností osobnosti. Naučit žáky porozumět zvyšování a kultivování své fyzické zdatnosti a pohybového projevu. Uvědomit si vliv různých pracovních podmínek na svůj organismus a důležitost kompenzačních aktivit. Vést žáky k čestnému jednání i v civilním životě. Zdůraznit nejenom fyzický, ale i psychický, estetický a sociální význam pohybových činností. Prohlubovat hygienické a zdravotní zásady a návyky, reagovat v situacích ohrožení, zvládnout základy první pomoci.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Tělesná výchova jako součást vzdělávací oblasti Člověk a zdraví směřuje na jedné straně k poznávání vlastních pohybových možností a zájmů, na druhé straně k poznávání účinků konkrétních pohybových činností na tělesnou zdatnost, duševní vyrovnanost a sociální pohodu. Pohybové vzdělávání postupuje od sportovní pohybové činnosti žáků k činnosti řízené a výběrové, jejímž smyslem je schopnost samostatně ohodnotit úroveň své zdatnosti a řadit do denního režimu pohybové činnosti pro uspokojování vlastních pohybových potřeb i zájmů, pro optimální rozvoj zdatnosti a výkonnosti, pro regeneraci sil a kompenzaci různého zatížení, pro podporu zdraví a ochranu života. Základem výuky je vzájemná spolupráce učitele a žáka, používání demonstračních a výkladových metod. Nácvik probíhá od jednoduššího ke složitějšímu, důraz kladen na bezpečnost, dodržování hygienických norem. Výuka probíhá formou individuálního i skupinového učení. Součástí výuky jsou školní i mimoškolní soutěže, turistické pochody, přednášky, besedy.
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> Vzdělávání pro zdraví
	Kompetence k učení:

Název předmětu	Tělesná výchova
<p>Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků</p>	<p>vedeme žáky k osvojování a aktivnímu užívání názvosloví a sportovní terminologie na úrovni cvičence, diváka, rozhodčího, čtenáře tisku.....Seznamujeme žáky se základními pravidly sportovních her a soutěží tak, aby sami dokázali poznat a označit přestupek proti nim. Při nácviu nových pohybových dovedností vedeme žáky k uplatňování základních myšlenkových operací – analýza pohybové činnosti, určení klíčových momentů, syntéza v jeden celek.</p> <p>Kompetence k řešení problémů: vedeme žáky ke snaze dosáhnout co nejlepšího výkonu, ale vždy v duch fair play a v rámci platných pravidel s max. využitím svých pohybových schopností a naučených dovedností, znalostí pravidel a optimálně zvolené taktiky.</p> <p>Komunikativní kompetence: žáci budou schopni vhodně se vyjadřovat k probraným komunikačním situacím, jsou schopni vyjádřit svůj názor. Především ve sportovních hrách je komunikace mezi hráči významným faktorem ovlivňujícím celkový výkon družstva. Během hry se studenti učí rychle a účinně komunikovat mezi sebou s využitím mluveného slova, různých gest a signálů. Během výkonu musí studenti vnímat i pokyny učitele a korigovat podle nich svou aktivitu. Rovněž povzbuzování a kladné ohlasy na výkony spolužáků jsou komunikativní prostředky, které u žáků podporujeme.</p> <p>Personální a sociální kompetence: správně hodnotit své osobní dispozice, pečovat o svůj tělesný rozvoj. uznávat autoritu nadřízených, spolupracovat v týmu. Vedeme žáky pracovat individuálně i ve skupině. V rámci družstva učíme žáky základům kooperace a týmové práce, schopnosti plnit úkoly v roli obránce, útočníka, kapitána družstva apod. Vedeme žáky k sebekázni a sebedůvěře, k toleranci a ohleduplnosti k výkonnostně slabším, případně hendikepovaným spolužákům.</p> <p>Občanské kompetence a kulturní povědomí: Klademe důraz na prožitek z pohybové činnosti, představující základní potřebu mladého člověka. Vytváříme postoj žáka k pohybové činnosti jako prostředku k dosažení tělesného a duševního zdraví a spokojenosti.</p> <p>Digitální kompetence: Žáci využívají vhodné digitální technologie ke sledování svého osobního tréninkového plánu a jeho plnění. Využívají digitální nástroje pro získávání a práci s různými informacemi dostupnými online.</p>
<p>Způsob hodnocení žáků</p>	<p>Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu PČS SOU. Hodnocení žáků probíhá podle snahy, přístupu, aktivity, samostatnosti, zvyšování osobní úrovně, pomocí bodovacích tabulek, výkonnostních limitů.</p>

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
ŠVP výstupy		Učivo
- chová se tak, aby neohrozil zdraví své ani svých spolužáků		1.Hygiena a bezpečnost
- dodržuje základní hygienické a bezpečnostní normy		- běžecká cvičení, polovysoký start, nízký start
- poskytne první pomoci sobě a jiným		1.Hygiena a bezpečnost
- zvyšuje úroveň svých tělesných schopností a dovedností		- rychlý běh, vytrvalostní běh
-osvojuje si správnou techniku běhu, skoku, hodů, nízkého startu		- běžecká cvičení, polovysoký start, nízký start
- poznává jednotlivé atletické disciplíny		- běžecká cvičení, polovysoký start, nízký start
-zná základní pravidla a povely, seznamuje se s organizací tréninku		- běžecká cvičení, polovysoký start, nízký start
- zvládá základní dovednosti – chytání, házení míče, pohyb s míčem		- odrazová cvičení
- osvojuje si herní činnosti jednotlivce		- fotbal
		- volejbal
		- florbál
		- přehazovaná
		- vybíjená
		- HČJ
- dvojtakt, dribling, přihrávka, odbití obouřuč spodem, vrchem		- basketbal
- zná základní pravidla nutná pro zjednodušenou hru, rozvíjí herní vnímání a myšlení		- fotbal
		- volejbal
		- florbál
- rozvíjí své pohybové schopnosti – sílu, obratnost, správné držení těla		- akrobacie
		- cvičení na nářadí – hrazda, bedna
- umí využít protahovací, kompenzační a relax.cvičení		
- zvládá základní gymnastické prvky a cvičení na úrovni odpovídající jeho tělesným předpokladům		- akrobacie
		- přeskok
		- šplh
- zvládá dovednosti nezbytné pro plavání, tj. splývání, dýchání do vody		- základní plavecké dovednosti- splývání, dýchání, orientace ve vodě, potápění, startovní skok, obrátka
- osvojuje si techniku prsových a kraulových nohou, paží, souhru paží a nohou, startovního skoku a obrátky		

Tělesná výchova	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
- zvládá organizaci plaveckého výcviku i z hlediska bezpečnosti a hygieny		- základní plavecké dovednosti- splývání, dýchání, orientace ve vodě, potápění, startovní skok, obrátka
- zná základní pravidla a povely		
- sebeobrana – úvod		- teoretický úvod
- sebeobrana – judo		- všeobecná průprava
- metodika cvičení sebeobrany		- speciální příprava
- poznávání přírody a okolí Hostivařské přehrady		- vycházky do okolí školy

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
ŠVP výstupy		Učivo
- dále rozvíjí své tělesné schopnosti		1. Lehká atletika
		2. Sportovní hry
		3. Gymnastika
- zdokonaluje techniku formou tréninku		- cvičení s hudbou
- dosahuje lepších výkonů vzhledem k předešlému období		- skok daleký, skok vysoký
- zdokonaluje HJČ		- HJČ, herní cvičení, herní systémy, zjednodušená hra
- basketbal – dribling, dvojtakt, střelba		- basketbal
- volejbal – odbití obouruč spodem, vrchem, podání		- volejbal
- seznamuje se s herními systémy a dalšími pravidly		- HJČ, herní cvičení, herní systémy, zjednodušená hra
- zvyšuje úroveň svých pohybových schopností		Štafetový běh
- zvládá základní prvky, např. kotoul vpřed, vzad, letmo, výmyk na nízké hrazdě, skrčku přes bednu, šplh		- akrobacie: cvičení na nářadí, přeskok
- zdokonaluje techniku plaveckého způsobu prsa, kraul, znak		4. Plavání
- zvládá startovní skok, obrátku		- startovní skok, obrátky
- zvyšuje svojí výkonnost z hlediska rychlosti i objemu plavání		- prsa, kraul, znak, motýlek
- zvládá zásady bezpečného chování na horách		5. Turistika a pohyb v přírodě
- orientace v méně přehledné krajině		- příprava turistické akce a pohyb v přírodě
- příprava a likvidace tábořiště		- orientační běh
- pády základ sebeobrany		- pád vpřed, vzad, stranou

Tělesná výchova	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
- obrana proti úchopům		- obrana jednou rukou a oběma rukama
- obrana proti obejmutí		- obrana jednou rukou a oběma rukama

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
ŠVP výstupy		Učivo
- výrazně zvyšuje úroveň svých tělesných schopností, především síly rychlosti, vytrvalosti, což se odráží ve výkonnosti		1. Lehká atletika
		- vytrvalostní běh
- zvládá techniku běhu, hodů, skoku dalekého, štafetovou předávku		- sprint
		- štafeta 4x 60m
		- skok daleký
		- skok vysoký
		- hod granátem, oštěpem
- zvládá na dobré úrovni HČJ v basketbalu		- herní systémy, hra
		- basketbal
- zdokonaluje HČJ ve volejbalu a ostatních hrách		2. Sportovní hry
		- HČJ
		- volejbal
- naučené dovednosti uplatňuje ve hře, zvládá obranu, útok, jednoduché herní systémy		- basketbal
		- florbal
		- futsal
		- fotbal
- zná základní pravidla		- herní systémy, hra
- zdokonaluje techniku základních prvků, řadí je do sestav		- herní systémy, hra
- nacvičuje obtížnější prvky – kotoul vzad do zášvihů, stoj na rukou, přešvih a toče na hrazdě		- akrobacie – kotouly, stoj na hlavě, stoj na rukou
- zvládá techniku plaveckých způsobů – prsa, kraul, znak, startovní skoky obrátky		- prsa, kraul, znak, motýlek
- zdokonaluje motýlek a kotoulovou obrátku		- prsa, kraul, znak, motýlek
		- kotoulová obrátka
- zvyšuje svou výkonnost z hlediska rychlosti i objemu plavání		- polohový závod

Tělesná výchova	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
- příprava turistické akce a pobyt v přírodě podle zájmu žáků		- turistické zájezdy a pobyt v přírodě mimo Prahu
- sebeobrana proti škrčení		- škrčení zepředu, ze strany, zezadu
- obrana proti úderům a kopům		- poučení o citlivých a zranitelných místech těla
- jak se brání žena		- poučení o citlivých a zranitelných místech těla

6.6 Informační technologie

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	1	1	3
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Informační technologie
Oblast	Informatické vzdělávání
Charakteristika předmětu	Naučit žáky porozumět základním pojmům z oblasti výpočetní techniky, seznámit je s vývojovými trendy. Naučit žáky samostatně obsluhovat počítač a jeho periferie, používat na uživatelské úrovni operační systém Windows, pracovat se základním kancelářským softwarem a dalším běžným aplikačním programovým vybavením. Zvládnout efektivní práci s informacemi (vyhledávat a zpracovávat informace), komunikovat elektronickou poštou. Naučit žáky operativně uplatňovat získané vědomosti v praktickém životě (hledání zaměstnání, podnikání, účtování ...), naučit je pracovat s odbornou literaturou a nápovědou, používat správnou terminologii.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Předmět je zaměřen na systematické seznámení s hardwarovou konfigurací, využití softwarového vybavení počítače a práci s informacemi. Předmět je vyučován s hodinovou dotací podle platného učebního plánu v každém ročníku. Výuka probíhá s využitím mobilních počítačů (notebooků) případně s využitím vlastních zařízení (podpora BYOD). Připojení k internetu je realizováno bezdrátovou sítí WiFi. Velký důraz je kladen na samostatnou práci s výpočetní technikou. Při výuce je využíván dataprojektor a různé názorné pomůcky. Nové poznatky si žák upevňuje aplikací praktických úkolů a příkladů, které jsou tématicky vybírány podle učebního oboru. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a výběru vhodného postupu. Učivo tématických celků je probíráno od jednoduššího k náročnějšímu – formou spirály. Tímto neustálým opakováním úkonů a používáním dovedností se omezí zapomínání a naopak se budou postupně rozvíjet a „nabalovat“ další znalosti a dovednosti téhož tématu
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> • Informatické vzdělávání
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu,	<p>Kompetence k učení: Absolvent je schopen sám vyhledávat informace a využívat různé nápovědy a manuály.</p> <p>Kompetence k řešení problémů:</p>

Název předmětu	Informační technologie
jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p>Absolvent dokáže vyhledat, analyzovat a navrhnout řešení určitého problému. Dokáže využít různých informačních zdrojů k nalezení nejvhodnějšího řešení.</p> <p>Komunikativní kompetence: Absolvent dokáže věcně a správně argumentovat své myšlenky a názory. Dokáže zpracovat informace z různých informačních zdrojů a dále je interpretovat písemně i ústně.</p> <p>Personální a sociální kompetence: Absolvent chápe své nedostatky a dokáže přijímat hodnocení, rady i kritiku. Umí posouvat své limity s využitím vhodných informačních zdrojů, nebojí se požádat o pomoc ostatní. V rámci týmové práce podporuje dobrou pracovní atmosféru. Respektuje soukromí své i svých spolužáků v prostředí sociálních sítí a jiných digitálních platforem. Na internetu se chová eticky.</p> <p>Matematické kompetence: Absolvent chápe význam a velikost jednotek používaných v informatice a dokáže mezi nimi rozlišovat.</p> <p>Digitální kompetence: Absolvent dokáže vhodně využívat digitální technologie pro práci s informacemi, jejich analýzu i ověřování. Chápe význam digitálních technologií a jejich přínos ve studovaném oboru. Pohybuje se v online prostředí s ohledem na kyberbezpečnost. Uplatňuje algoritmické uvažování při řešení jednoduchých i složitějších úloh.</p>
Způsob hodnocení žáků	Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok, a to numerickou klasifikací. Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu PČS SOU. Žáci jsou podrobováni jak ústnímu, tak písemnému a praktickému ověřování osvojených poznatků přímo na PC. Součástí hodnocení je také správné používání naučených pojmů při argumentaci a aktivní přístup v diskusích.

Informační technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
ŠVP výstupy		Učivo
- se seznámí s pojmem osobní počítač a s vývojem kalkulátorů a numerických strojů.		Historie počítačů – první počítač, vývoj
- charakterizuje jednotlivé komponenty počítače a jejich specifické funkce - vysvětlí principy digitálního záznamu informací,		Části a díly počítače (hardware) - části počítačové sestavy – skříň počítače, tlačítka a svítící diody na ní, zapnutí a vypnutí počítače, monitor, klávesnice, myš - díly počítače – jejich funkce a současné parametry

Informační technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
- rozliší jednotky informace bit, Byte		Bity a bajty, digitální zařízení
- získané informace uplatňuje např. při koupi osobního počítače a jeho periférií - samostatně zapne, vypne počítač a jeho periferie, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál		- části počítačové sestavy – skříň počítače, tlačítka a svítící diody na ní, zapnutí a vypnutí počítače, monitor, klávesnice, myš - díly počítače – jejich funkce a současné parametry
- propojí a využívá propojení počítače s dalším zařízením (digitální fotoaparát, mobilní telefon apod.)		Tiskárny – druhy tiskáren z hlediska kvality tisku a ekonomiky provozu. Skenery – princip funkce, druhy skenerů.
- vysvětlí pojem program, aplikace		2. Software a jeho nastavení Softwarové firmy Program, jeho označení a verze programu
- nainstaluje, odinstaluje aplikaci		Instalace programu Lokalizace programu Ovladače zařízení (HW) Spuštění programu
- aktualizuje programové vybavení		Aktualizace programu OEM software
- vysvětlí, jak se viry šíří, jak se viry prakticky projevují		Počítačové viry a antivirová ochrana Typy virů Historie virů Šíření virů
- dokáže zjistit přítomnost viru v počítači a odstranit jej		Antivirová ochrana
- interpretuje možnosti a výhody, ale i rizika práce s počítačem		Zabezpečení dat před zneužitím
- interpretuje možnosti a výhody spojených s používáním legálního software.		Autorská práva Porušování autorských práv
- dokáže zabezpečit svá data před neoprávněným přístupem		Zabezpečení dat před zneužitím
- přizpůsobí si prostředí operačního systému		Operační systémy Srovnání operačních systémů Pracovní plocha Okno, operace s okny Konfigurace windows – pracovní plochy, hlavního panelu, ovládací panely

Informační technologie	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
- dodržuje bezpečnostní pravidla při používání počítače (aktualizace operačního systému, ochrana proti virům)		Zabezpečení dat před zneužitím
- vysvětlí pojmy disk, složka a soubor		Soubor, adresář, stromová struktura
- orientuje se v systému disků a složek pro ukládání systémových a privátních dat.		Soubor, adresář, stromová struktura
- vyhledává, kopíruje, přejmenovává, přesouvá, maže, rozlišuje základní typy souborů vysvětlí specifika práce v síti, včetně bezpečnostních rizik		Průzkumník
		Schránka – základní operace
- využívá možností sítě a pracuje s jejími prostředky		Počítačové sítě
		Co je to počítačová síť
		Topologie sítí
		Koncepce sítí
		Server - klient
- rozumí běžným i odborným graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.)		Spuštění programu
		Tiskárny a konfigurace tisku
- při práci respektuje platné etické a právní normy (ochrana autorských práv)		Autorská práva
		Porušování autorských práv
- kriticky posoudí kvalitu informačních zdrojů		Vyhledávání v Internetu
- pracuje s internetovým prohlížečem		Celosvětová počítačová síť Internet
		Internetový prohlížeč
- volí vhodné informační zdroje (klíčová slova) k vyhledávání požadovaných informací.		Vyhledávání v Internetu
- vyhledané informace, vyhodnocuje relevantnost, třídí a zpracovává		Vyhledávání v Internetu

Informační technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
ŠVP výstupy		Učivo
- interpretuje a dodržuje pravidla pro úpravu dokumentů, typografická a estetická pravidla		textový procesor
		Práce se souborem
- formátuje písmo, odstavce, stránky		Formát písma a odstavce
		Záhlaví a zápatí, číslování stran
- kopíruje, přesouvá text		Hledání a nahrazování textu v dokumentu

Informační technologie	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		Vložení symbolu do dokumentu
- využívá a vytváří styly		Styly
- vytváří obsahy, rejstříky, seznamy		Automatické číslování a odrážky
		Tvorba obsahu a rejstříku
- používá a vytváří šablony		Revize dokumentu a komentáře
- vkládá další objekty do textu a provádí jejich jednoduchou editaci		Vkládání a úprava grafických objektů
- vytváří a upravuje tabulky		Čáry a ohraničení
		Jednoduché tabulky
- používá další vestavěné nástroje (kontrola pravopisu, automatické opravy)		Automatické opravy
		Kontrola pravopisu
- vkládá nestandardní znaky		Vložení symbolu do dokumentu
- zadává tisk dokumentu s požadovanými vlastnostmi		Tisk – více stran na list
dokáže objasnit principy a uvést oblasti použití tabulkových kalkulátorů		tabulkový procesor
		Vytvoření a uložení nového sešitu
		Úprava pracovního sešitu (vlození, skrytí řádků, sloupců, změna šířky)
- specifikuje strukturu tabulek (buňka, list, sešit)		Formáty buňky a jejího obsahu
		Řazení údajů
- ovládá adresaci buněk		Formáty buňky a jejího obsahu
- správně používá relativní a absolutní adresu buněk		Formáty buňky a jejího obsahu
- správně používá různé způsoby formátování (grafické formátování buněk, formátování obsahu buněk, automatické a podmíněné formátování)		Podmíněné formátování buněk
- edituje, vyhledává, filtruje, třídí data		Řazení údajů
		Filtrování údajů
- pro výpočty v buňkách používá vestavěné vzorce a funkce a programuje vlastní funkce		Vzorce a funkce
- vytváří a edituje grafy		Grafy
- provádí analýzy tabulky databáze		Práce s listy
		Komentáře
- nastaví dokument pro tisk		Příprava tisku, tisk
- exportuje a importuje tabulky jako databáze z jiných zařízení		Přesouvání a kopírování údajů

Informační technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
ŠVP výstupy		Učivo
orientuje se v prostředí programu		pojem prezentace, k čemu slouží, principy úspěšné prezentace
- umí vytvářet jednoduché snímky (práce s textovým polem, vložení grafických objektů)		psaní a úprava textu v osnově,
		vkládání a řazení snímků,
		vkládání a editace grafických objektů (obrázky, diagramy)
		vkládání tabulek a grafů
- umí nastavit základní animace objektů na snímku		animace objektů na snímku,
- umí nastavit základní přechodové efekty mezi snímky		nastavení efektu střídání snímků,
- zná zásady pro vytváření správné prezentace		komentáře k snímkům
- umí vytvořit prezentaci na dané téma		celková úprava prezentace – barevná schémata, snímků,
- umí využít PP pro tvorbu jednoduchých marketingových propagačních materiálů		předvádění prezentace
- samostatně komunikuje elektronickou poštou		E-mail a počítačová pošta
		Evidence kontaktů a jejich správa
- zasílá E-mail i s přílohou, či naopak přijímá a následně otevírá E-mail		Přijmutí a zpracování poštovní zprávy.
		Vytvoření nové zprávy a přiložení přílohy ke zprávě.
- organizuje a plánuje svůj čas s využitím kalendáře a správy úkolů		Kalendář -vytvoření nové události a schůzky.
		Zadání nového úkolu a jeho průběžná editace.
		Kategorie a příznaky
- vysvětlí princip elektronického podpisu		Princip elektronického podpisu
- používá další běžné prostředky online a offline komunikace a výměny dat		Princip oběhu dokumentu v bezpapírové kanceláři
Export import kontaktů, mailů		Evidence kontaktů a jejich správa
popíše strukturu internetu a vysvětlí související pojmy		Celosvětová počítačová síť Internet
		Historie a vývoj internetu
		Hw zařízení pro připojení k internetu
		Webový server, FTP server
- pracuje s internetovým prohlížečem		Internetový prohlížeč
- k vyhledávání volí vhodná klíčová slova dle požadovaných informací		Vyhledávání v Internetu
- třídí, analyzuje, vyhodnocuje a dále zpracovává vyhledané informace		Vyhledávání v Internetu

Informační technologie	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
- umí využít internetu při styku se státní správou a bankovními domy		Ukládání dat z internetu do počítače, etiketa.
- umí implementovat bezpečnostní certifikáty pro elektr. podpis		Import bezpečnostních certifikátů

6.7 Ekonomika

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
0	1	1	2
	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Ekonomika
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Cílem předmětu ekonomika je rozvíjet ekonomické myšlení žáků a umožnit jim pochopit mechanismus fungování tržní ekonomiky, porozumět podstatě podnikatelské činnosti a principu hospodaření podniku. Učitel klade důraz na ekonomickou podstatu činností obchodního podniku v podmínkách tržního hospodářství. Rozvíjí u nich schopnosti vedoucí k samostatné hospodářské a podnikatelské činnosti a vychovává je k podnikatelskému myšlení, typickému pro tržní hospodářství
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Charakteristika učiva: Učivo předmětu Ekonomika vychází z poznatků, které se týkají rozvinutého tržního hospodářství, a s ostatními ekonomickými předměty je základem odborného vzdělávání. Učivo obsahuje základní ekonomické pojmy - trh, tržní subjekty, nabídka, poptávka, cena a fungování trhu. Žáci se seznámí s podnikem, jeho definicí, funkcí a rozdělením, vysvětlí způsoby založení a zániku podniku. Pochopí jednotlivé činnosti, které v podniku probíhají, a znají jejich charakteristiku. Začlenění podniku do systému národního hospodářství a pochopí vztahy k vnějším subjektům. Mezi hlavní metody výuky patří výklad, řízený rozhovor, práce s odborným textem, vyhledávání odborných informací. Velký důraz je kladen na samostatnou práci s výpočetní technikou. Při výuce je využíván dataprojektor a různé názorné pomůcky. Nové poznatky si žák upevňuje aplikací praktických úkolů a příkladů, které jsou tématicky vybírány podle učebního oboru. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a výběru vhodného postupu. Učivo tématických celků je probíráno od jednoduššího k náročnějšímu – formou spirály. Tímto neustálým opakováním úkonů a používáním dovedností se omezí zapomínání a naopak se budou postupně rozvíjet a „nabalovat“ další znalosti a dovednosti téhož tématu
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> • Technická a technologická příprava
	Komunikační kompetence:

Název předmětu	Ekonomika
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	<p>žáci formulují své myšlenky srozumitelně. Jsou schopni komunikovat pomocí internetu, zpracovávat věcně správně a srozumitelně souvislé texty a jiné písemnosti</p> <p>Personální a sociální kompetence: žáci formulují své myšlenky srozumitelně. Jsou schopni komunikovat pomocí internetu, zpracovávat věcně správně a srozumitelně souvislé texty a jiné písemnosti</p> <p>Digitální kompetence: Absolvent je schopen využít vhodné digitální nástroje pro vyhledávání, zpracovávání a analýzu (ověřování) z různých zdrojů informací. Zná nástroje pro vizualizaci dat a využívá vhodné digitální prostředky pro komunikaci a prezentaci vlastních myšlenek a poznatků. Orientuje se v online prostředí s využitím principů kyberbezpečnosti a dokáže rozpoznat prvky dezinformačních kanálů.</p>
Způsob hodnocení žáků	Žáci se hodnotí prostřednictvím ústního a písemného projevu. Při hodnocení se sleduje odborná správnost, schopnost uvádět učivo do souvislostí s jinými vyučovacími předměty a logické myšlení. Klasifikace žáků vychází z klasifikačního řádu školy.

Ekonomika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
ŠVP výstupy		Učivo
Správně používá a aplikuje základní ekonomické pojmy.		Základní pojmy: ekonomie, ekonomika, potřeby, statky, služby, spotřeba a životní úroveň
Definuje práci, přírodní zdroje a kapitál jako vstupy do výroby, rozlišuje jednotlivé části hospodářského procesu.		Výrobní faktory, výroba a hospodářský proces
Posoudí vliv ceny na nabídku a poptávku.		Trh a jeho fungování, vlastnosti trhu, tržní subjekty, nabídka, poptávka, peníze, zboží a ceny Inflace, úroková míra
Rozumí a chápe fungování tržního mechanismu.		Trh a jeho fungování, vlastnosti trhu, tržní subjekty, nabídka, poptávka, peníze, zboží a ceny Inflace, úroková míra
Vysvětlí a popíše HDP.		Státní rozpočet
Popíše subjekty národního hospodářství.		Státní rozpočet
Definuje příjmy a výdaje státního rozpočtu.		Státní rozpočet
		Zaměstnanci

Ekonomika	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Vyhledá informace o pracovních nabídkách z různých zdrojů i v rámci EU. Kontaktuje případné zaměstnavatele, zná zásady jednání při přijímacích pohovorech a konkurzech.		Volba povolání a profesní kariéra, vliv vzdělávání
Připraví odpověď na nabídku zaměstnání.		Zaměstnání, hledání zaměstnání, žádost o místo a životopis
Umí napsat žádost o místo a životopis.		Zaměstnání, hledání zaměstnání, žádost o místo a životopis
Dokáže komunikovat s úřadem práce, vyplňuje příslušné formuláře.		Služby úřadu práce, rekvalifikace, nezaměstnanost – podpora v nezaměstnanosti
Zná a využívá informační a poradenské služby úřadu práce.		Služby úřadu práce, rekvalifikace, nezaměstnanost – podpora v nezaměstnanosti
Umí si vyhledat možnosti rekvalifikace, popř. dalšího vzdělávání.		Služby úřadu práce, rekvalifikace, nezaměstnanost – podpora v nezaměstnanosti
Zná podmínky, za kterých má nárok na hmotné zabezpečení.		Služby úřadu práce, rekvalifikace, nezaměstnanost – podpora v nezaměstnanosti
Uplatní znalosti o náležitostech pracovní smlouvy, např. při jednání se zaměstnavatelem o právech a povinnostech zaměstnanců.		Zákoník práce – vznik, změna a ukončení pracovního poměru
Orientuje se v požadavcích zaměstnavatele při získávání a výběru pracovníků.		Organizace práce na pracovišti
Zná specifika pracovního poměru a obsahu pracovní smlouvy.		Povinnosti a práva zaměstnanců a zaměstnavatelů ve vazbě na pracovní smlouvu a její obsah, pracovní doba (zejména dovolená, přestávky a využívání pracovní doby, přesčasy atd.)
Zná možnost ukončení pracovního poměru.		
Umí stylizovat výpověď z pracovního poměru.		
Popíše hierarchii zaměstnanců v organizaci, jejich práva a povinnosti.		Bezpečnost a ochrana zdraví při práci (včetně vlivu na ekologii) Druhy škod a možnosti předcházení škodám, odpovědnost za škodu, odpovědnost zaměstnance a odpovědnost zaměstnavatele
Formuluje podstatu a cíle podnikání.		Podnikání, podnikatel
Zná právní formy a znaky podnikání.		Podnikání, jeho právní formy, podnikatel a rizika podnikání
Orientuje se v možnostech podnikání v regionu.		Hospodářská struktura ČR a regionu
Rozlišuje obchodní společnosti, ví, jaké jsou mezi nimi rozdíly a jak se společnost zakládá.		Podnikání podle obchodního zákoníku (typy obchodních společností)
Orientuje se v obchodním a živnostenském zákoně.		Podnikání podle živnostenského zákona (druhy živností)
Zvládne jednání na živnostenském úřadu.		Podnikání podle živnostenského zákona (druhy živností)
Ví, jak postupovat při zakládání a ukončení živnosti.		Podnikání podle živnostenského zákona (druhy živností)
Definuje podnikatelský záměr.		Zakládání podniku, podnikatelský záměr
Sestaví zakladatelský rozpočet.		Zakladatelský rozpočet
Rozlišuje jednotlivé druhy majetku.		Struktura majetku a zdrojů jeho krytí

Ekonomika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
ŠVP výstupy		Učivo
Vysvětlí členění dlouhodobého majetku a jeho charakteristiky.		Podnik, jeho majetek a jeho hospodaření
Vysvětlí členění oběžného majetku a jeho charakteristiky		Oběžný majetek
Objasní způsoby pořízení dlouhodobého majetku a jeho oceňování.		Dlouhodobý majetek – způsoby jeho pořízení a oceňování
Rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů a provede výpočet hospodářského výsledku.		Náklady a výnosy Hospodářský výsledek
Sestaví základní strukturu ceny vlastního výrobku a řeší jednoduché kalkulace ceny.		Kalkulace cen
Objasní pojem výroby jako základní fáze hospodářského procesu.		Podnikové činnosti
Vymezí stupně rozpracovanosti výroby.		Výroba
Rozpozná jednotlivé fáze výroby.		Výroba
Vysvětlí zásady racionálního zásobování.		Zásobování
Popíše řízení zásob.		Zásobování
Popíše možnosti získávání pracovníků a možnosti jejich motivace, včetně zvyšování kvalifikace a odměňování.		Personalistika
Vysvětlí pojmy vlastní a cizí zdroje financování.		Investiční činnost
Rozliší jednotlivé možnosti financování z cizích zdrojů.		Investiční činnost
Objasní roli marketingu pro výrobek.		Marketing
Objasní pojem marketingový mix.		Marketing
Orientuje se v platebním styku.		Peníze – hotovostní a bezhotovostní platební styk
Orientuje se v bankovní soustavě.		Banky a jejich služby
Umí si vybrat vhodný bankovní produkt s ohledem na inflaci.		Inflace, úroková míra
Rozliší formy mzdy.		Mzda časová a úkolová
Objasní jednotlivé složky hrubé mzdy.		Peníze, mzdy, daně a pojistné
Umí vypočítat čistou mzdu.		Výpočet mzdy
Orientuje se v zákonném a komerčním pojištění.		Pojišťovací soustava
Umí vypočítat sociální odvody.		Sociální a zdravotní pojištění
Vysvětlí rozdíl mezi daní přímou a nepřímou, zná význam těchto daní.		Daň, subjekt daně, daňová přiznání, finanční úřad a význam daně Daňový systém v ČR

Ekonomika	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Orientuje se, na koho se obrátit v tíživé situaci.		Pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům
Popíše zásady vedení daňové evidence.		Zásady a vedení daňové evidence
Orientuje se v účetních dokladech.		Zásady a vedení daňové evidence
Orientuje se v účetních knihách.		Oceňování majetku a závazků v daňové evidenci
Vyhotoví fakturu, dodací list, příjmový a výdajový pokladní doklad a skladovou kartu, včetně příjemky a výdejky.		Účetní doklady – jejich členění
Sestaví jednoduché daňové přiznání.		Daňové přiznání fyzických osob

6.8 Odborné kreslení

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	0.5	1	2.5
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Odborné kreslení
Oblast	Odborné vzdělávání, Estetické vzdělávání
Charakteristika předmětu	Seznámit a naučit žáky základní kreslířské dovednosti a základy písma. V oboru cukrář jsou jednak potřebné ke znázorňování zamýšlených výrobků, rozvíjí žákům tvořivou představivost a dostává se jim znalostí o dekorativním umění. Vyučovací předmět je má vést k estetickému cítění a harmonii barev. Připravit žáky, aby sami uměli kreativně a pohotově reagovat na potřeby zákazníka a uměli sami podle své představivosti a fantazie dozdobovat a ozdobovat různé cukrářské výrobky. Při provedení dbát na estetické, vkusné a čisté provedení. Žák je veden k dodržování bezpečnosti práce a hygienických požadavků. Žák si uvědomuje potřebu hospodárného zacházení se surovinami. Vést žáky k uplatňování zdravého životního stylu používáním surovin z hlediska racionální výživy.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP Odborné kreslení. Učivo je zaměřeno na vysvětlení základních jednoduchých cviků jednotahových linií, geometrických tahů, přes nácvik různě psaných písmen a číslic. Pozvolné přecházení na sestavování jednoduchých názvů, jmen a různých slov. Dále získávají dovednosti při rozvrhování a dělení ploch, rozvržení prostoru, technice zdobení. Vztah k ostatním předmětům je výrazem funkce předmětu Odborné kreslení. Učivo má vazbu na vyučovací předmět suroviny, cukrářskou výrobu a zejména na odborný výcvik. Výuka vychází z poznatků přírodních věd a výtvarné umění a navazuje na problematiku dalších odborných předmětů včetně odborného výcviku. Vyučující používá moderní vyučovací metody od názornosti, podle předloh až po zapojení vlastní fantazie žáků. Dále jsou vyučovací metody doplňovány problémovými a projektovými úkoly. Ve výuce je využíváno odborných exkurzí, výstav a besed s odborníky. Jsou zde začleňovány aktivizující metody, jenž vedou žáky k ověřování a praktickým aplikacím, k prohlubování a uplatňování získaných vědomostí. Používá se audio-video technika, odborné časopisy, apod.
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> • Technická a technologická příprava • Estetické vzdělávání

Název předmětu	Odborné kreslení
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení:
	Kompetence k řešení problémů:
	Komunikační kompetence: vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování
	Personální a sociální kompetence: žák hodnotí své osobní dispozice, uvědomuje si vlastní přednosti a nedostatky. Ke svému učení využívá zprostředkované zkušenosti. Adaptuje se na pracovní prostředí a nové požadavky - pracuje skupinově i samostatně.
	Občanské kompetence a kulturní povědomí:
	Matematické kompetence:
	Digitální kompetence: Absolvent ovládá digitální nástroje pro vyhledávání a srovnávání profesních výrobků. Zná základní nástroje pro vizuální propagaci výrobků. Ovládá základy typografie, dokáže je aplikovat na tvorbu šablony. Ovládá základní termíny a postupy produktové fotografie. Dokáže obrazově dokumentovat odborné výrobky a prezentovat je pomocí digitálních prostředků.
Způsob hodnocení žáků	Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci:
	Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb:
	Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu. Numerické hodnocení, kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu. Důraz je kladen na spojování vědomostí, třídění poznatků a jejich aplikaci, řešení projektových úkolů, práce ve skupinách i individuální přístup a originalita. Při hodnocení se sleduje schopnost uvádět učivo do souvislostí s jinými tématy nebo vyučovacími předměty, zejména v návaznosti na technologii a chemii. Učitel zjišťuje a hodnotí stupeň osvojení učiva, stupeň samostatnosti, kreativitu a úroveň vyjadřování.

Odborné kreslení	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
ŠVP výstupy		Učivo
- je schopen kreslit a malovat jedním tahem, uvolňovat během nácviků tahů zápěstí,		1. Cvičení jednotahových linií
- kreslí jednoduché linie – čáry, základní geometrické obrazce – kola, elipsy.		Nácvik volnou rukou -tužkou

Odborné kreslení	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
		2. Sestavování ozdobných linek a pásků
- dokáže vkusně psát různou technikou psací a tiskací písma		4. Návčik písma
- umět podle předlohy zakreslovat jednoduché ozdobné prvky,		3. Návčik různých jednoduchých motivů
- umět skloubit jednotlivé barvy do estetického a barevného celku.		3. Návčik různých jednoduchých motivů
- používá měkké kreslicí materiály jako např. tužku, pastelky, fixy, křídly.		Návčik volnou rukou -tužkou
- dodržují při kreslení volnou ruku aniž by se dotýkali podložky.		Návčik volnou rukou -tužkou
- demonstrativní návčik pro kreslení s cukrářským sáčkem.		3. Návčik různých jednoduchých motivů
- zvládá základní prvky kreslicí dovedností podle předlohy i se zapojením vlastní fantazie.		3. Návčik různých jednoduchých motivů

Odborné kreslení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16
ŠVP výstupy		Učivo
- je schopen kreslit a malovat jedním tahem, uvolňovat během návčiků tahů zápěstí,		1. Cvičení jednotahových linií
- kreslí jednoduché linie – čáry, základní geometrické obrazce – kola, elipsy.		1. Cvičení jednotahových linií
- dokáže vkusně psát různou technikou psací a tiskací písma		2. Návčik písma - řezaného abeceda plošného písma
		4. Dělení
		- čtvercové, obdélníkové
		- skladba písma do uvedených ploch
- umět podle předlohy zakreslovat složitější ozdobné prvky,		
- umět skloubit jednotlivé barvy do estetického a barevného celku.		
- používá měkké kreslicí materiály jako např. tužku, pastelky, fixy, křídly.		Návčik volnou rukou
- prohlubuje si dovednosti odborným používáním stříkacích cukrářských sáčků a glazury.		Návčik volnou rukou
		- návčik s použitím stříkacího sáčku
		5. Technika zdobení
		- stylizační zdobení a ozdobování použitím glazury, krému, modelovací hmoty
- dodržují při kreslení volnou ruku aniž by se dotýkali podložky.		Návčik volnou rukou
		- tužkou
- zvládá základní prvky kreslicí dovedností podle předlohy i se zapojením vlastní fantazie.		

Odborné kreslení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 16
Nepřiřazené učivo		
		3. Nácvik a sestavování písmen do slov a jednoduchých sloganů osvojenou technikou
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
žáci jsou vedeni k ochraně životního prostředí a ke zdravému životnímu stylu, k dodržování hygieny výživy		
Člověk a digitální svět		
žáci ovládají základní operace s grafickými programy a dokáží esteticky zpracovat předlohu z počítače.		

Odborné kreslení	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
ŠVP výstupy		Učivo
- je schopen kreslit a malovat jedním tahem, uvolňovat během nácviků tahů zápěstí,		1. Cvičení jednotahových linií - opakování
- kreslí jednoduché linie – čáry, základní geometrické obrazce – kola, elipsy.		Nácvik volnou rukou - tužkou
- dokáže vkusně psát různou technikou psací a tiskací písmena		2. Nácvik písma a sestavování slov a sloganů osvojenou technikou
- umí zakreslovat složitější ozdobné prvky,		3. Seznámení s náročnější technikou zdobení, moderní – trendové zdobící prvky
- umí skloubit jednotlivé barvy do estetického a barevného celku.		3. Seznámení s náročnější technikou zdobení, moderní – trendové zdobící prvky
- umí podle předlohy vytvořit složitější ozdobné prvky,		
- zvládne vytvořit různé jednodušší tvary dekoračních prvků podle skutečnosti z cukrářských materiálů		- nácvik s použitím stříkacího sáčku 4. Nácvik modelování – práce s cukrářskou modelovací hmotou
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
žáci jsou vedeni k úctě k duchovním a materiálním hodnotám.		
Člověk a životní prostředí		
žáci jsou vedeni k ochraně životního prostředí a ke zdravému životnímu stylu, k dodržování hygieny výživy.		
Člověk a svět práce		
žáci dokáží využít znalostí a získaných dovedností jako předpoklad pro úspěšné uplatnění na trhu práce.		

6.9 Stroje a zařízení

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
1	1	1	3
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Stroje a zařízení
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Seznámit a vybavit žáky teoretickými znalostmi o základních principech, funkcích a obsluhou strojů a zařízení na výrobu, zpracování a dohotovení cukrář. výrobků. Poskytnout žákům přehledné vědomosti o základním vybavení cukrářských provozoven. Vést žáky k uplatňování ekonomických principů s ohledem na ochranu životního prostředí, vést žáky ke správné manipulaci s výrobním zařízením a dodržování bezpečnosti a ochrany zdraví při práci. Poskytovat žákům rozvoj funkčně technického myšlení a vytvoření soustavy vědomostí a dovedností z oblasti strojů a zařízení pro jejich obsluhu, seřizování, údržbu a čištění, event. při sestavování výrobních linek.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP Stroje a zařízení. Učivo je zaměřeno na vysvětlení jednotlivých strojních zařízení, které jsou běžným vybavením provozoven. Jednotlivé tématické celky jsou zařazovány do dílčích úseků výrobního procesu v cukrářských provozovnách.</p> <p>Na začátku 1. ročníku je uveden přehled strojů a zařízení pro příjem a úpravu surovin, včetně jejich principů. Dále navazují technologické stroje na přípravu a zpracování těst a hmot. Obsah učiva navazuje na vědomosti získané v cukrářské technologii a odborném výcviku, kde žáci nacvičují praktické dovednosti při výrobě cukrářských výrobků</p> <p>Na začátku 2. ročníku věnujeme výukový čas zopakování strojního vybavení, se kterým jsme se seznámili v 1. ročníku a navážeme znalostmi z odborného výcviku. Ve výuce pokračujeme znalostmi strojního vybavení na zpracování těst a hmot, poté balící stroje a obalové materiály pro cukrář. výrobu.</p> <p>Výuka vychází z poznatků o strojním vybavení provozoven, modernizaci strojního zařízení, která zjednodušuje a urychluje technologii výroby v cukrář. výrobě. Klasické vyučovací metody jsou doplňovány nákresem, fotodokumentací, odbornými video nahrávkami, které vedou k ověřování znalostí a praktickým aplikacím.</p>
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> • Technická a technologická příprava

Název předmětu	Stroje a zařízení
<p>Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků</p>	<p>Kompetence k učení:</p>
	<p>Kompetence k řešení problémů:</p>
	<p>Komunikativní kompetence: vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování.</p>
	<p>Personální a sociální kompetence: žák hodnotí své osobní dispozice, uvědomuje si vlastní přednosti a nedostatky. Ke svému učení využívá zprostředkované zkušenosti. Má odpovědný vztah ke svému zdraví a zdraví ostatních, pečuje o svůj fyzický a duševní rozvoj. Přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly, pracuje v týmu i samostatně a podílí se na realizaci společných pracovních činností.</p>
	<p>Občanské kompetence a kulturní povědomí:</p>
	<p>Matematické kompetence:</p>
	<p>Digitální kompetence: žák pracuje s internetovými zdroji pro nalezení a porovnání strojního zařízení pro cukrářskou výrobu, získání přehledu o možnostech a novinkách na trhu. Využití digitálních nástrojů pro měření a vážení surovin.</p>
<p>Způsob hodnocení žáků</p>	<p>Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci:</p>
	<p>Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb: Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu. Numerické hodnocení, kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu. Důraz je kladen na spojování vědomostí a jejich aplikaci, případné řešení příkladů z praxe. Při hodnocení se sleduje komplexní pochopení jednotlivých strojních zařízení a dodržování BOZP. Sleduje se schopnost uvádět učivo do souvislosti s jinými odbornými předměty zejm. v návaznosti na cukrář. výrobu. Učitel zjišťuje a hodnotí stupeň osvojení učiva, stupeň samostatnosti, kreativitu a úroveň vyjadřování.</p>

Stroje a zařízení	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
<p>ŠVP výstupy</p>		<p>Učivo</p>
<p>- používá odborné pojmy, ovládá základní problematiku o strojích a zařízeních v cukrář. výrobě.</p>		<p>1. Úvod do předmětu - význam a poslání předmětu.</p>

Stroje a zařízení	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
- zná dopravní zařízení, orientuje se v dispozičním řešení skladů, umí používat váhy a míry používané v cukrář. výrobě.		Zařízení pro přepravu a skladování surovin, váhy a míry. Prosévací stroje a zařízení.
- zná stroje na přípravu těst a hmot, využívá znalostí o používání jednotlivých strojů na přípravu různých druhů těst a hmot.		3. Stroje na přípravu těst a hmot: Mísící a hnětací stroje, šlehací stroje, přidavná zařízení ke šlehacím strojům, mixéry, třecí a tabulovací stroje.
- dodržuje BOZP		
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a svět práce		
Občan v demokratické společnosti		
uznává hodnoty a postoje podstatné pro život, dodržuje je, jedná odpovědně, samostatně, iniciativně, nejen ve vlastním zájmu, ale i v zájmu veřejném. Žáci jsou vedeni k úctě k duchovním a materiálním hodnotám.		
Člověk a digitální svět		
žáci jsou vedeni k používání digitálních medií pro schopnost moderního a inovativního jednání v moderní gastronomii		
Člověk a životní prostředí		
žáci jsou vedeni k ochraně životního prostředí a ke zdravému životnímu stylu, k dodržování profesní kázně včetně předpisů BOZP a hygieny.		

Stroje a zařízení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
ŠVP výstupy	Učivo	
- zná stroje na zpracování těst a hmot, umí používat strojní vybavení, které mu umožní jednodušší technologii výroby při zpracování.	1. Stroje na zpracování těst a hmot: Dělicí a ztužovací stroje, tvarovací a stříkácké stroje, plnicí stroje, provalovací stroje, dávkovací stroje a zařízení.	
- má přehled o strojích, které mohou dokončovat úpravu cukrář. výrobků.	2. Stroje na zpracování korpusu a hotových výrobků: Rozkrajovač korpusů, máčecí stroje a zařízení, stroje na zdobení a konečnou úpravu výrobků.	
- zná problematiku balení a hygieny cukrář. výrobků. Umí používat poloautomatickou baličku a rozeznává vhodný obalový materiál pro cukrář. výrobky.	3. Balící stroje a zařízení - obalový materiál.	
- umí porovnat náročnost práce mezi periodickou a kontinuální výrobou, dodržování BZP a hygieny práce.	4. Strojní zařízení na zpracování těst a hmot v kontinuální výrobě, KVT, LJP, umožněné exkurze do velkokapacitních výroben.	
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
žáci jsou vedeni k ochraně životního prostředí a ke zdravému životnímu stylu, k dodržování profesní kázně včetně předpisů BOZP a hygieny.		
Člověk a svět práce		

Stroje a zařízení	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
Občan v demokratické společnosti		
uznává hodnoty a postoje podstatné pro život, dodržuje je, jedná odpovědně, samostatně, iniciativně, nejen ve vlastním zájmu, ale i v zájmu veřejném. Žáci jsou vedeni k úctě k duchovním a materiálním hodnotám.		
Člověk a digitální svět		
žáci jsou vedeni k ochraně životního prostředí a ke zdravému životnímu stylu, k dodržování profesní kázně včetně předpisů BOZP a hygieny.		

Stroje a zařízení	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 32
ŠVP výstupy		Učivo
- charakterizuje jednotlivá tepelná zařízení, rozpozná teplotní rozdíly, používá znalosti o specifikaci pečení a vaření v jednotlivých výrobních zařízeních. Dodržuje bezpečnost práce při jejich obsluze.		1. Zařízení pro tepelnou úpravu: Varná zařízení, smažící zařízení, pečící zařízení - pece, trouby, pečící automaty (konvektomaty), speciální pečící zařízení - mikrovlné trouby, infrapece. BOZP
- umí rozeznávat principy a druhy chladících zařízení, principy a druhy mrazících zařízení, dodržování zásad správného skladování různých druhů surovin. Princip a druhy strojů na výrobu zmrzlin.		2. Chladící a mrazící zařízení, stroje na výrobu zmrzlin.
- zná význam klimatizačních zařízení v cukrář. provozovnách.		3. Princip, činnosti a parametry klimatizačních zařízení. Význam klimatizace.
- umí rozeznat periodickou a kontinuální výrobu, pochopí princip výrobních linek na jednotlivé druhy těst a hmot v kontinuální výrobě.		4. Komplexně mechanizované výrobní linky: Výrobní linky na pevné těsto, listové těsto, kynuté těsto, šlehané hmoty. Vývoj a perspektiva strojního vybavení v cukrář. výrobě.
-používá odborné znalosti o manipulaci, seřizování a čištění strojního vybavení, pracuje s informacemi o bezpečnosti práce a má přehled o novinkách v této oblasti.		4. Komplexně mechanizované výrobní linky: Výrobní linky na pevné těsto, listové těsto, kynuté těsto, šlehané hmoty. Vývoj a perspektiva strojního vybavení v cukrář. výrobě.
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
uznává hodnoty a postoje podstatné pro život, dodržuje je, jedná odpovědně, samostatně, iniciativně, nejen ve vlastním zájmu, ale i v zájmu veřejném. Žáci jsou vedeni k úctě k duchovním a materiálním hodnotám.		
Člověk a životní prostředí		
uznává hodnoty a postoje podstatné pro život, dodržuje je, jedná odpovědně, samostatně, iniciativně, nejen ve vlastním zájmu, ale i v zájmu veřejném. Žáci jsou vedeni k úctě k duchovním a materiálním hodnotám.		
Člověk a svět práce		
zná základní funkce strojů a umí s nimi pracovat při výrobě cukrářských výrobků. Orientuje se v sortimentu výrobního zařízení		
Člověk a digitální svět		

Žáci jsou vedeni k používání digitálních medií pro schopnost moderního a inovativního jednání v moderní gastronomii.

6.10 Suroviny

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
2	2.5	2	6.5
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Suroviny
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	Vybavit žáky všestrannými vědomostmi o vlastnostech surovin používaných pro zpracování technologii cukrářské výroby. Naučit žáky hodnotit, chránit a ošetřovat užitnou hodnotu surovin. Vést žáky k pochopení a získání uceleného souboru poznatků o základních surovinách, pomocných látkách a přísadách používaných v cukrářské výrobě. Poskytovat žákům přehledné vědomosti o zpracovávaných surovinách, o jejich původů, složení, vlastnostech, ošetřování a použití. Vést žáky k pochopení podstaty jakosti a vnímání jakosti jako potřebné cesty ke zkvalitňování činností ve výrobě dle ISO 9001. Naučit žáky orientovat se ve stále rozšiřujícím se sortimentu surovin, znát a používat odbornou terminologii. Vést žáky k uplatňování zdravého životního stylu používáním surovin z hlediska racionální výživy.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP Suroviny. Učivo je zaměřeno na vysvětlení základních surovinových pojmů. Žáci pochopí souvislosti mezi výživou a zdravím, osvojí si zdravé návyky životosprávy a využití poživatin v cukrářské výrobě. Dále získá přehledné vědomosti o jakosti surovin, o ochraně surovin - zásady skladování a ošetřování. Dále jsou témata výuky rozdělena na jednotlivé druhy poživatin rostlinného původu. Obsah učiva navazuje na vědomosti získané v cukrářské technologii a odborném výcviku, kde žáci nacvičují praktické dovednosti při výrobě cukrářských výrobků a uplatňují tak vědomosti získané v teoretické výuce. Výuka vychází z poznatků přírodních věd a navazuje na problematiku dalších odborných předmětů včetně odborného výcviku. Klasické vyučovací metody jsou doplňovány problémovými a projektovými úkoly. Ve výuce je využíváno odborných exkurzí, výstav a besed s odborníky. Jsou zde začleňovány aktivizující

Název předmětu	Suroviny
	metody, jenž vedou žáky k ověřování a praktickým aplikacím, k prohlubování a uplatňování získaných vědomostí. Používá se audio-video technika, odborné časopisy, apod.
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> • Technická a technologická příprava
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení:
	Kompetence k řešení problémů:
	Komunikační kompetence: vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování.
	Personální a sociální kompetence: žák hodnotí své osobní dispozice, uvědomuje si vlastní přednosti a nedostatky. Ke svému učení využívá zprostředkované zkušenosti. adaptuje se na pracovní prostředí a nové požadavky - pracuje skupinově i samostatně.
	Občanské kompetence a kulturní povědomí:
	Matematické kompetence:
	Digitální kompetence: žák pracuje s internetovými zdroji pro nalezení a porovnání kvality surovin, získání přehledu o možnostech a novinkách na trhu. Využití digitálních nástrojů pro přepočítání surovinové normy.
	Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci:
	Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb:
Způsob hodnocení žáků	Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu. Numerické hodnocení, kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu. Důraz je kladen na spojování vědomostí, třídění poznatků a jejich aplikaci, řešení projektových úkolů, práce ve skupinách a řešení příkladů z praxe. Při hodnocení se sleduje schopnost uvádět učivo do souvislostí s jinými tématy nebo vyučovacími předměty, zejména v návaznosti na technologii a chemii. Učitel zjišťuje a hodnotí stupeň osvojení učiva, stupeň samostatnosti, kreativitu a úroveň vyjadřování.

Suroviny	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
ŠVP výstupy		Učivo
- používá odborné pojmy, ovládá problematiku potravinářského průmyslu a charakterizuje výrobu v jednotlivých odvětvích		význam odvětví potravinářského průmyslu a jeho výroby

Suroviny	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
- zná pravidla hygieny výživy, hygienické požadavky HCCP - kritické body, zvládá všeobecné zásady zdravé výživy, případně jejich nežádoucí účinky		2. Složení a vlastnosti potravin, význam ve výživě, ochrana vlastností, užitná hodnota, skladovací podmínky
- zná odbornou terminologii v jakostních třídách, vysvětlí význam norem, jako důležitý podklad pro hodnocení jakosti surovin		3. Vlivy působící na suroviny a jejich ochrana, hodnocení jakosti surovin
- využije znalostí o vlivech působících na suroviny, k odvození hygienických požadavků na skladování a přípravu pro technologické zpracování		6. Cukr, cukr řepný, med a umělá sladidla, škroby, obiloviny a mouka
- uvede konzervační způsoby, které neohrožují zdraví člověka a neznehodnocují suroviny a výrobky		4. Sušení, chlazení, mražení, sterilizace, nakládání, chemické konzervační látky
- vysvětlí význam a zásady racionální výživy, energetickou a biologickou hodnotu potravin		2. Složení a vlastnosti potravin, význam ve výživě, ochrana vlastností, užitná hodnota, skladovací podmínky
		5. Zásady správné výživy, rozdělení poživatin, cukry, tuky, bílkoviny, vitamíny a minerální látky, energetická a biologická hodnota potravin
- objasní způsoby úprav jednotlivých surovin pro cukrářskou výrobu		6. Cukr, cukr řepný, med a umělá sladidla, škroby, obiloviny a mouka
- vysvětlí chemické složení, vlastnosti, původ, výrobu a použití surovin		6. Cukr, cukr řepný, med a umělá sladidla, škroby, obiloviny a mouka
- dovede srovnat a rozeznat kontinuální a periodickou výrobu		význam odvětví potravinářského průmyslu a jeho výroby
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
žáci jsou vedeni k úctě k duchovním a materiálním hodnotám.		
Člověk a životní prostředí		
- žáci jsou vedeni k ochraně životního prostředí a ke zdravému životnímu stylu, k dodržování hygieny výživy.		
Člověk a digitální svět		
žáci jsou vedeni k používání digitálních medií pro schopnost moderního a inovativního jednání v moderní gastronomii.		
Člověk a svět práce		

Suroviny	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
ŠVP výstupy		Učivo
- zná tržní druhy, využívá znalostí při dodržování zdravé životosprávy, zná důležitost suroviny pro technologii výroby těst a hmot, pamatuje na důležitost dodržování hygienických požadavků při manipulaci (HCCP kritické body)		1. Vejce - původ, význam, složení, použití. Třídění, tržní druhy. Konzervování vajec, výstupní kontrola - vady, hygienické zásady.

Suroviny	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
- zná pravidla pro označování jednotlivých druhů a obalů, význam, původ, složení ve výživě, hygiena, ošetřování, vady, skladovací podmínky. Pracuje s informacemi uváděnými výrobcem.		2. Mléko, mléčné výrobky - původ, význam ve výživě, složení, odborná terminologie - mlékárenské pojmy. Výroba, obalový materiál. Mléčné výrobky, používání v cukrářské výrobě. Konzervářské výrobky z mléka. Sýry, složení, výroba, rozdělení a použití v cukrářské výrobě. Skladování a ošetřování.
- zná původ, složení, rozdělení tuků, rozlišuje tuky zdravé a nežádoucí, umí sensoricky hodnotit druh i jakost, dovede odborně použít v cukrářské technologii do příslušných druhů těst a hmot, náplní a polev. Specifikuje požadavky na ošetřování a skladovací podmínky.		3. Tuky a oleje - rostlinné, živočišné, původ, složení a vlastnosti, hydrogenace tuků, použití, ošetřování, skladování, vady.
- umí využívat vlastnosti a chuťovou výraznost pro cukrářské výrobky, které jsou v souladu se zdravou výživou. Orientuje se v platné legislativě sortimentu, používá odbornou terminologii, zná specifické požadavky na ošetřování, manipulaci a skladování.		4. Ovoce - konzervářské výrobky z ovoce, způsoby konzervačních metod, použití čerstvého a konzervovaného ovoce v cukrář. výrobě.
- rozpozná jednotlivé druhy a využívá jejich vlastnosti a charakter pro cukrář. výrobky, zná škodlivost při znehodnocení a dbá na hygienu při zpracování		5. Jádroviny a olejnatá semena - původ, složení, rozdělení, ošetřování, odborná manipulace, skladování.
- specifikuje jednotlivé skupiny, využívá jejich vlastností, umí posoudit jakost subjektivními metodami, umí použít suroviny v praxi při výrobě specifických cukrář. výrobků, zná odbornou terminologii a umí pracovat s informacemi na obalech výrobců.		6. Káva, čaj, kakao - původ, pěstování sklizeň, rozdělení do jakostních tříd, zpracování, balení, využití v cukrář. výrobě.
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a digitální svět		
žáci jsou vedeni k používání digitálních medií pro schopnost moderního a inovativního jednání v moderní gastronomii.		
Člověk a svět práce		
Člověk a životní prostředí		
- žáci jsou vedeni k ochraně životního prostředí a ke zdravému životnímu stylu, k dodržování hygieny výživy.		
Občan v demokratické společnosti		
žáci jsou vedeni k úctě k duchovním a materiálním hodnotám.		

Suroviny	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
ŠVP výstupy		Učivo
- charakterizuje druhy čokolád podle technologie výroby, seznamuje se s odborným názvoslovím a dovede teoretické znalosti aplikovat v praxi při nácvičce ochucování nebo zdobení cukrář. výrobků.		1. Čokoláda, čokoládové a nečokoládové cukrovinky - složení, výroba, druhy, použití v cukrář. výrobě. Vady, skladování a ošetřování.

Suroviny	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
- zná význam vody ve výživě, umí vysvětlit rozdělení klasických vod od léčivých, rozlišuje nebezpečnost alkoholismu, zvolí způsoby podávání a použití v cukrář. výrobě.		2. Nealkoholické a alkoholické nápoje - suroviny pro výrobu, technologie výroby, rozdělení, zdravotní nezávadnost, podávání nápojů, kultura stolování, názvosloví.
- vysvětlí význam pochutin a jejich vlastnosti, zvolí způsoby použití jednotlivých výrobků, uvede technologické postupy s použitím chemických látek, v nich obsažených. Zná význam kypření a umí používat druhy kypřících prostředků, uvede příklady kypřených cukrář. výrobků.		3. Pochutiny - význam ve výživě, rozdělení, použití. Koření a kořenící přípravky - rozdělení a použití v cukrář. výrobě. Kypřící prostředky - význam, rozdělení a druhy, použití v cukrář. výrobě.
- vyjmenuje druhy rosolovacích látek používaných v cukrář. výrobě, jejich vlastnosti a chemické složení.		4. Želírovací přípravky - agar-agar, pektin, želatina, algináty.
- vysvětlí rozdíly mezi použitím klasických surovin a nových technologií, uvede rozdíly v technologických postupech, charakterizuje rozdíly mezi obyčejnými a modifikovanými škroby, ovládá odbornou terminologii.		5. Nové druhy surovin - RP, směsi, stabilizátory, emulgátory, modifikované škroby.
- ovládá způsoby manipulace a balení surovin, zvolí nejvhodnější způsoby balení a dopravu pro danou surovinu s ohledem na životní prostředí.		6. Obalové materiály - druhy obalů podle materiálu, balící technika, ochrana užitečných vlastností cukrářských výrobků.
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a digitální svět		
žáci jsou vedeni k používání digitálních medií pro schopnost moderního a inovativního jednání v moderní gastronomii.		
Člověk a svět práce		
Člověk a životní prostředí		
- žáci jsou vedeni k ochraně životního prostředí a ke zdravému životnímu stylu, k dodržování hygieny výživy.		
Občan v demokratické společnosti		
žáci jsou vedeni k úctě k duchovním a materiálním hodnotám.		

6.11 Technologická příprava

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
2	2	2	6
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Technologická příprava
Oblast	Odborné vzdělávání
Charakteristika předmětu	<p>Procvičování osvojených odborných znalostí a praktických dovedností k výkonu samostatné nebo týmové práce ve všech fázích technologického zpracování surovin na cukrářské výrobky nebo polotovary. Žák si procvičuje a získává dovednosti při zpracování základních surovin pro výrobu cukrář. výrobků a postupně se zdokonaluje seznamováním s novými surovinami a pomocnými surovinami pro výrobu cukrář. výrobků. Žák získá manuální zručnost v cukrář. výrobě, provádí technologické výpočty, správně navažuje a měří suroviny pro technologické zpracování dle receptur. Dále si osvojuje znalosti a dovednosti správné obsluhy, čištění a hospodárného využití strojního zařízení v cukrářských provozovnách. Hlavní důraz se klade na dodržování zásad hygieny - HACCP (kritické body) a BOZP.</p>
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	<p>Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci) Žáci si osvojují konkrétní technologické postupy na zvládnutí výroby základních a postupně složitějších cukrář. výrobků v různých typech cukrářských výroben. Okruh technologických postupů doplňuje také nácvik dovedností při manipulaci se stroji a zařízeními na jednotlivých provozovnách. Žáci se seznamují s poznatky o funkci, ovládání, seřizování a běžné údržbě používaných strojů a zařízení v cukrářské výrobě. Výuka je vedena formou diskuse a názorného předvedení. Používá se individuální i skupinové výuky s přihlédnutím na dané schopnosti jednotlivého žáka. Žáci si na praktických ukázkách procvičují a aplikují získané vědomosti při dodržování správné technologie postupu výroby. Návštěva jiných cukrářských zařízení, předváděcí akce firem.</p>
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> • Technická a technologická příprava
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení:
	Kompetence k řešení problémů:
	Komunikativní kompetence: vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování.
	Personální a sociální kompetence: žák hodnotí své osobní dispozice, uvědomuje si vlastní přednosti a nedostatky. Ke svému učení využívá zprostředkované zkušenosti. Podílí se na realizování výroby, nesou společnou odpovědnost, přijímají objektivně hodnocení výsledků ze strany jiných lidí. Vzdělávají se a dbají o své duševní i fyzické zdraví. Adaptuje se na pracovní prostředí a nové požadavky - pracuje skupinově i samostatně.
	Občanské kompetence a kulturní povědomí: Kompetence k pracovnímu uplatnění:

Název předmětu	Technologická příprava
	<p>Matematické kompetence:</p> <p>Digitální kompetence: Absolvent je schopný využívat vhodné digitální nástroje pro práci s různými informačními zdroji. Kriticky hodnotí získané informace a vhodně s nimi dále pracuje pro zvyšování své profesní kvalifikace. Používá digitální nástroje pro svou osobní i profesní prezentaci. Ovládá vhodné techniky propagace a marketingu v digitálním prostředí.</p> <p>Přijímat a skladovat suroviny, polotovary a hotové potravinářské výrobky:</p> <p>Zpracovávat suroviny a polotovary na hotové potravinářské výrobky dle technologického postupu a s ohledem na bezpečnost potravin:</p> <p>Aplikovat hygienické požadavky v potravinářském provozu:</p> <p>Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci:</p> <p>Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb:</p> <p>Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje:</p>
Způsob hodnocení žáků	Ústní ověření v návaznosti na teoretické vědomosti do praxe a praktické předvedení.

Technologická příprava	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
ŠVP výstupy		Učivo
- dodržuje ustanovení týkající se BOZP, dodržuje předpisy o hygieně - HACCP kritické body, postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy		- základní ustanovení právních norem o bezpečnosti práce a ochraně zdraví při práci- seznámení s organizačním uspořádáním firem poskytujících odbornou praxi, seznámení žáků s obsahem organizací a vazbou odborného výcviku na ostatní předmětu- odpovědnost zaměstnavatele za BOZP
- přijímá a ukládá suroviny do skladu, dodržuje podmínky skladování jednotlivých surovin, vypočítává potřebné množství surovin na výrobu podle receptur		Zásady hospodaření se surovinami - vedení skladu, příjem a výdej surovin, evidence výroby a praktické výpočty surovin dle surovinové normy
- žák navažuje a odměřuje potřebné množství surovin, manipuluje se základními pomůckami a dodržuje BOZ		Vážení a měření surovin, vážení na různých typech vah, duté míry. Odborná manipulace se základními pomůckami (nože, stěrky)
- za přítomnosti mistra provádí v rámci dodržování hygieny a čistoty pracoviště jednoduché práce spojené s údržbou strojů a zařízení		Informační seznámení s obsluhou strojů, zařízení a jejich údržbou. Obsluha šlehacího, hnětacího stroje, rozvalovačky, běžná údržba a čištění.
- připravuje cukerné rozvary, zjišťuje hustotu, připravuje karamel, kulér, griliáž a fondán		Úprava cukru - příprava cukru k vaření, cukerných rozvarů, určování jejich hustoty, ruční zkoušky (drátěným očkem, hustoměrem, teploměrem). Vaření fondánu, výroba griliáže, karamelu a jádrových past.

Technologická příprava	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
- žák připravuje náplně a krémy, osvojuje si manuální zručnost při práci s cukrářským sáčkem, cvičí stříkání různými druhy tresírovacích trubiček používaných v cukrářské výrobě, osvojuje si práci s papírovým sáčkem.		Cvičné práce z náplní a krémů, plnění, držení a čištění sáčků, stříkání hladkou a řezanou trubičkou, různé tvary (linky, věnečky, banánky). Návčik jednoduché ozdoby písma. Stříkání papírovým sáčkem.
- připravuje základní pevná těsta (linecké, křehké, vaflové) podle výrobních receptur, určuje správný stupeň vymísení těst, připravuje základní druhy náplní, připravuje vhodné polevy, využívá estetické principy při dohotovení výrobků, volí vhodné obalové materiály, event. balí výrobky a opatřuje etiketou.		Pevná těsta a jejich dohotovení, výroba základního lineckého těsta, tředé linecké, křehké, vaflové. Výroba čajového pečiva, příprava náplní a polev - čajové pečivo. Dohotovení a konečná úprava včetně balení výrobků z pevných těst.
- připravuje pálenou hmotu, tvaruje ručně na žádané tvary, volí vhodnou teplotu a dobu pečení, připravuje a ochucuje náplně dle receptury, potahuje a dohotovuje výrobky z pálené hmoty.		Pálené hmoty a jejich dohotovení, příprava pálené hmoty klasickým způsobem, příprava pálené hmoty z instantní mouky, tvarování a pečení korpusů, příprava náplní a dohotovení cukrářských výrobků z pálené hmoty
- žák připravuje jednotlivé části listového těsta - vodánek a tuková kostka, balí a provaluje za dodržování správného technologického postupu. Provaluje ručně nebo na provalovače, tvaruje na žádané tvary.		Listové těsto - příprava vodánku a tukové kostky, zabalení a provalování, tvarování, pečení, výroba náplní a dohotovení výrobků z listového těsta.
- volí vhodné suroviny a dodržuje technologické postupy, určuje správný stupeň našlehání těst, zvolí správný stupeň předehřátí pece, kontroluje průběh pečení, připravuje vhodné náplně a polevy, dohotovuje a zdobí výrobky.		Šlehané hmoty- Lehké šlehané hmoty, šlehání žloutků, bílků, mísení hmot, tvarování korpusů, pečení, dohotovení výrobků. Nahřívání šlehané hmoty - význam a příprava surovin, mísení hmoty, tvarování korpusů, pečení a dohotovení jednodušších výrobků.

Technologická příprava	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
ŠVP výstupy		Učivo
- dodržuje ustanovení týkající se BOZP a požární prevence,		1. Úvod, výroba těst a hmot
- dodržuje zásady osobní hygieny a hygieny pracoviště - HACCP kritické body,		- BOZP, hygienické předpisy - HACCP,
- seznamuje se s novým strojním zařízením,		strojní zařízení,
- připravuje a zpracovává různé druhy těst dle receptury.		pevná těsta, šlehané hmoty lehké, nahřívání, listové těsto
- žák volí vhodné suroviny na výrobu těžké šlehané hmoty, dodržuje správný technologický postup, určuje správný stupeň vymísení, volí vhodnou teplotu a dobu pečení.		.Těžké šlehané hmoty - příprava a navažování surovin, tření cukru, tuku, příprava vajec, mísení ve šlehačím stroji, tvarování a pečení.
- připravuje vhodné suroviny, dodržuje technologické postupy, připravuje náplně a polevy podle receptury, uplatňuje estetické principy při dohotovení výrobků.		Smetanové výrobky - příprava korpusů, příprava smetanových náplní - různé druhy, které se od sebe liší záruční lhůtou. Náplně pro rychlou spotřebu, náplně s použitím nových technologických postupů, náplně méně trvanlivé, trvanlivé, náplně určené k pečení.

Technologická příprava	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
- připravuje základní jádrové hmoty, tvaruje ručně či strojově, volí vhodnou teplotu a dobu pečení, využívá estetických principů při dohotovení a zdobení jádrových výrobků.		Jádrové hmoty - příprava, přesné navažování, tvarování a pečení. Kombinované a speciální jádrové výrobky.
- žák připravuje suroviny na hmoty a těsta na pařížské pečivo, různě tvaruje a peče, připravuje a zpracovává nepečené hmoty k výrobě pařížského pečiva.		Pařížské pečivo - příprava, tvarování a pečení různých druhů, příprava a tvarování nepečených druhů.
- připravuje korpusy dle receptury, využívá nových technologických postupů při výrobě náplní a krémů.		Třené hmoty a šlehané hmoty s použitím RP

Technologická příprava	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
ŠVP výstupy		Učivo
- dodržuje ustanovení týkající se BOZP a požární prevence,		1. Úvod, výroba těst a hmot
- dodržuje zásady osobní hygieny a hygieny pracoviště - HACCP kritické body,		- BOZP, hygienické předpisy - HACCP
- seznamuje se s novým strojním zařízením, vede výrobně technickou evidenci výroby, skladování a kontroly při expedici výrobků		- strojní zařízení, výrobně - technická evidence
- připravuje a zpracovává různé druhy těst dle receptury.		- pevná těsta, šlehané hmoty lehké, nahřívání, listové těsto
- žák volí vhodné suroviny, používá nové přípravky, připravuje hmoty na speciální výrobky, potahuje a dohotovuje výrobky		. Speciální výrobky - příprava surovin, dodržování technologie výroby, dohotovení, dozdobování výrobků
- připravuje medové perníkové těsto dle předložených receptur, volí vhodné suroviny, dodržuje technologické postupy, tvaruje ručně nebo strojově, nastavuje vhodnou teplotu a sleduje dobu pečení, potahuje a dohotovuje výrobky, využívá estetické cítění při zdobení.		Medové perníkové těsto - příprava surovin, zadělání, v hnětacích strojích, tvarování a pečení, sesazování, potahování a zdobení.
- odborně manipuluje, navažuje a spojuje jednotlivé suroviny, dodržuje technologický postup výroby kvásku, určuje správný stupeň nakynutí, připravuje vhodné náplně, tvaruje ručně nebo strojově, nastavuje vhodnou teplotu a sleduje dobu pečení, potahuje a dohotovuje výrobky.		. Kynuté těsto - příprava surovin, přesné navažování, správné hnětení v hnětacích strojích, kynutí, přetužování, příprava náplní k pečení, tvarování, pečení a dohotovení výrobků.
- volí vhodné suroviny, připravuje kynuté těsto a tukovou kostku, dodržuje technologický postup výroby, tvaruje dle druhu cukrářského výrobků, nastavuje vhodnou teplotu a sleduje dobu pečení a dohotovuje výrobky.		. Plundrové těsto - výběr a úprava surovin, rozvalování a překládání, příprava náplní k pečení, tvarování a pečení plundrového těsta.
- volí vhodné suroviny, připravuje těsta a hmoty na výrobky bez cukru dle receptur, tvaruje pro široký sortiment cukrářských výrobků bez cukru, připravuje vhodné náplně a dle druhu je dohotovuje.		. Dia výrobky - výrobky bez cukru - vhodná volba surovin, dodržování technologického postupu, tvarování a pečení, dohotovení výrobků.

Technologická příprava	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 64
- připravuje teplé i studené restaurační moučníky a speciality, využívá nové trendy, postupuje podle technologických receptur.		Restaurační moučníky - rozdělení, příprava surovin, vaření, smažení, pečení dle druhu, výroba náplní a polev, nové trendy v podávání restauračních moučnicků
- připravuje jednotlivé druhy zmrzlin, teplou nebo studenou cestou, zmrzlinovou směs vychlazuje a zamrazuje, připravuje zmrzlinové poháry a speciality, dodržuje hygienické požadavky a čistotu.		Zmrzliny - způsoby výroby, příprava, dochucování a přibarvování, mrazení a uchovávání, příprava pohárů a jejich zdobení
- samostatně připravuje široký sortiment cukrářských výrobků z jednotlivých druhů těst a hmot, samostatně zpracovává dle receptury, potahuje, dohotovuje, sesazuje a dozdobuje podle předlohy nebo vlastní fantazie.		Důraz na samostatnost při přípravě zvolených cukrářských výrobků k závěrečným zkouškám a orientace ve výrobní nabídce cukrářských výrobků klasických i moderních.
Samostatně vyřazuje výrobky s vadami a provádí ruční balení.		Důraz na samostatnost při přípravě zvolených cukrářských výrobků k závěrečným zkouškám a orientace ve výrobní nabídce cukrářských výrobků klasických i moderních.
Prodává cukrářské výrobky v souladu s platnými právními předpisy a dodržuje přísnou hygienu prodeje.		Důraz na samostatnost při přípravě zvolených cukrářských výrobků k závěrečným zkouškám a orientace ve výrobní nabídce cukrářských výrobků klasických i moderních.
Přijímá a vyřizuje objednávky a komunikuje se zákazníkem.		Důraz na samostatnost při přípravě zvolených cukrářských výrobků k závěrečným zkouškám a orientace ve výrobní nabídce cukrářských výrobků klasických i moderních.

6.12 Technologie cukrářské výroby

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
2.5	2.5	1.5	6.5
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Technologie cukrářské výroby
Oblast	Odborné vzdělávání, Občanský vzdělávací základ
Charakteristika předmětu	Seznámit žáky s obsahem a účelem cukrářské výroby a jejím společenským významem. Poskytnout základní znalosti o klasických technologických postupech výroby cukrářských výrobků. Žák si osvojí poznatky o zpracovávání základních surovin, pomocných látek a přísad. Získá vědomosti o správné úpravě a přípravě surovin k výrobě cukrářských těst, hmot, náplní a polev při tvarování a dohotovování výrobků včetně jejich estetického ztvárnění. Využívá prostředku informačních technologií k získávání nových poznatků a doplňování probíraného učiva. Žák je veden k dodržování bezpečnosti práce, požární prevence, hygienických předpisů, které chápe jako součást péče o své zdraví, zdraví zákazníků i dalších osob vyskytujících se na pracovišti. Uvědomuje si potřebu hospodárného zacházení s veškerými surovinami, energetickými zdroji a nutnost ekologického nakládání s odpady.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Učivo vychází z obsahového okruhu RVP - Technická a technologická příprava a v 1.ročníku je zaměřeno na seznámení žáka s hygienickým. předpisy v potravinářském provozu v souvislosti se, zajišťováním nezávadnosti surovin a možnými zdravotními riziky při jejich nedodržování. Osvojí si dovednost přepočtu surovinových norem a dokáže vypočítat spotřebu surovin pro daný výrobek. Orientuje se v základních recepturách cukrářských produktů a zná základní sortiment cukrářských výrobků na trhu. Ve 2. ročníku je zaměřeno na znalost základních technologických postupů přípravy těst, hmot, na pochopení příčin a vad způsobených nesprávným výrobním postupem a na zvládnutí estetického ztvárnění cukrářských výrobků. Ve 3. ročníku je zaměřeno na znalost základních technologických postupů přípravy těst, hmot, na pochopení příčin a vad způsobených nesprávným výrobním postupem a na zvládnutí estetického ztvárnění cukrářských výrobků Žák je veden k ekonomickému využívání surovin a energií a nakládání s nimi s ohledem na životní prostředí a zdraví spotřebitelů. Důraz je kladen na provázanost učiva se znalostmi z odborného předmětu suroviny, odborné kreslení, informační technologie a jejich aplikaci v odborném výcviku.

Název předmětu	Technologie cukrářské výroby
	<p>Ve výuce převažují metody monologické - výklad, vysvětlování, které jsou kombinovány s diskusními metodami. Efektivnost vyučovacího procesu podporují názorné metody - předvádění, pozorování s využitím didaktické techniky a didaktické hry. Do výuky jsou zařazovány aktivizující metody práce s žáky s cílem, aby nepřijímali hotové vědomosti, ale sami se aktivně podíleli na vytváření svého vědomostního základu a využívali zkušeností z praxe. Součástí výuky jsou návštěvy odborných výstav, potravinářských veletrhů a exkurze do cukrářských provozoven.</p>
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> • Technická a technologická příprava • Občanský vzdělávací základ
<p>Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků</p>	<p>Kompetence k učení: žák využívá ke svému učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých a pracovníků z oboru, je schopen reálně posoudit výsledky svého učení a přijímat jejich hodnocení od jiných lidí.</p> <p>Kompetence k řešení problémů: - žák umí vybrat podstatné informace potřebné k řešení problému.</p> <p>Komunikativní kompetence: žák je schopen formulovat své myšlenky srozumitelně, souvisle a jazykově správně a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.</p> <p>Personální a sociální kompetence: žák je schopen pracovat v týmu a přispívat k realizaci společných pracovních činností, je si vědom důsledku nezdravého životního stylu a závislosti na osobní a profesní život.</p> <p>Občanské kompetence a kulturní povědomí:</p> <p>Matematické kompetence: žák se učí správně používat a převádět jednotky, využívat matematické dovednosti přepočtu surovin.</p> <p>Digitální kompetence: žák pracuje s internetovými zdroji pro nalezení a porovnání technologických postupů, získání přehledu o možnostech a novinkách na trhu. Využití digitálních nástrojů pro přepočet surovinové normy.</p> <p>Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci:</p> <p>Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb:</p>
Způsob hodnocení žáků	<p>Numerické hodnocení. Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu. V hodnocení žáka se promítá úroveň osvojení teoretických znalostí, dovednost vyhledávat, třídit poznatky a dovednost je použít při</p>

Název předmětu	Technologie cukrářské výroby
	řešení praktických úloh. Hodnotí se samostatnost, kreativita, způsob prezentace a styl vyjadřování. Důležitým podkladem pro hodnocení je schopnost týmové práce a osobní postoj k profesi.

Technologie cukrářské výroby	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
ŠVP výstupy		Učivo
- má přehled o základních hygienických požadavcích v cukrářském provozu		1. Hygienické předpisy v potravinářském provozu
- vysvětlí sanitační metody a zná hygienické prostředky používané v potravinářské provozu		- hygiena a sanitace - dezinfekce, dezinsekce, deratizace
- určí systém kritických bodů		1. Hygienické předpisy v potravinářském provozu
- ví, jaké jsou požadavky na vybavení provozoven a skladování potravin		- hygiena a sanitace 2. Historie cukrářské výroby
- uvědomuje si společenský význam cukrářské výroby a dovede charakterizovat její vznik a vývoj		2. Historie cukrářské výroby
- zvládne upravit normy a receptury podle požadovaného množství a hmotnosti		3. Přepočty receptur
- popíše technologický postup příprav cukerných polotovarů		4. Technologie základních druhů cukrářských polotovarů
- dovede určit hustotu cukerného rozvaru ruční zkouškou		- cukerné rozvary - cukerné hmoty
- uvede způsoby přípravy cukerných hmot a zná jejich využití v cukrářské výrobě		- cukerné rozvary - cukerné hmoty
- má přehled o druzích polev, jejich přípravě a možnostech využití		- polevy - náplně
- charakterizuje jednotlivé druhy náplní a je schopen vysvětlit jejich význam při dohotovení výrobků		- polevy - náplně
- rozdělí a charakterizuje pevná tuková těsta		5. Technologie cukrářských těst a hmot
- provede výběr a způsob úpravy surovin pro přípravu těst		- pevná tuková těsta
- charakterizuje výrobu pevných tukových těst		- pevná tuková těsta
- dovede použít poznatky praxe při vysvětlování způsobů tvarování těst		- pevná tuková těsta - výroba těst tvarování a pečení
- umí zjišťovat stupeň propečenosti korpusů a hodnotit jejich jakost		- pevná tuková těsta

Technologie cukrářské výroby	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
		- výroba těst tvarování a pečení
- popíše vady těst a určí jejich příčiny		- vady těst a korpusů
- má přehled o výrobcích z jednotlivých tukových těst		- výrobky
- zná estetická hlediska uplatňovaná při dohotovování jednotlivých výrobků		- výrobky
- je schopen posoudit shodnost teoretických znalostí se zkušenostmi z praxe při přípravě těst		- pevná tuková těsta - výroba těst tvarování a pečení - výrobky
- je si vědom nutnosti organizace práce s ohledem na návaznost výrobních operací		- pevná tuková těsta - výroba těst tvarování a pečení - výrobky
- vysvětlí rozdíly mezi hmotou a těsty		6. Pálená hmota
- uvede způsoby přípravy hmoty		- výroba
- ví, jak se tvaruje hmota		- tvarování a pečení
- vysvětlí problematiku pečení pálené hmoty a změny v hmotě při pečení		- výroba těst tvarování a pečení - výrobky
- popíše vady hmoty a korpusů a uvede jejich příčiny a možný způsob odstranění		- vady
- orientuje se ve výrobcích z pálené hmoty na trhu		- výrobky
- shromažďuje poznatky o nových výrobcích z pálené hmoty		6. Pálená hmota
- definuje vlastnosti těsta v závislosti na jeho surovinovém složení		6. Pálená hmota
- popíše jednotlivé fáze výroby a vysvětlí jejich význam		5. Technologie cukrářských těst a hmot
- volí různé způsoby tvarování listového těsta a jeho úpravy před pečením		7. Listové těsto - složení a vlastnosti
- zná příčiny vad listových těst a výrobky a ví jak jim předcházet		7. Listové těsto - složení a vlastnosti
- zná sortiment výrobků z listového těsta		7. Listové těsto - složení a vlastnosti
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
žáci jsou vedeni k úctě k materiálním a duchovním hodnotám (péče o užitnou hodnotu zboží).		
Člověk a životní prostředí		

Technologie cukrářské výroby	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
žáci jsou vedeni k ochraně životního prostředí (nakládání s odpady, recyklace obalů), žáci jsou vedeni ke zdravému životnímu stylu, k dodržování hygieny výživy.		
Člověk a svět práce		
žáci dokáží uplatňovat teoretické poznatky ve výrobním provozu.		
Člověk a digitální svět		
žáci se učí používat při vyhledávání informací všechny dostupné zdroje IKT a se získanými informacemi jsou schopni pracovat.		

Technologie cukrářské výroby	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
ŠVP výstupy		Učivo
- má přehled o základních hygienických požadavcích v cukrářském provozu		1. Hygienické předpisy v potravinářském provozu
- zná rozdíl mezi pravými a nepravými roztoky		2. Koloidní roztoky
- dokáže vysvětlit vznik pěny		Teorie tvoření pěn
- určí vlivy působící na šlehatelnost koloidních roztoků		Šlehanost koloidních roztoků
- zná způsoby zpevňování pěny		Proces probíhající v pění pečení
- dovede popsat a zdůvodnit procesy probíhající při pečení		3. Šlehané hmoty
- vysvětlí základní principy technologických postupů výroby šlehaných hmot		4. Lehké šlehané hmoty
		5. Nahřívání šlehané hmoty
		6. Šlehané hmoty s použitím rychlošlehacího prostředku
		7. Těžké šlehané hmoty
		8. Zvláštní druhy šlehaných hmot
- zvolí suroviny v závislosti na druhu výrobku		3. Šlehané hmoty
- vysvětlí systém pečení, navrhne vhodnou teplotu a dobu pečení s ohledem na druh korpusu		3. Šlehané hmoty
- dovede senzoricky hodnotit cukrářské výrobky		3. Šlehané hmoty
- organizuje si práci s ohledem na návaznost výrobních operací		3. Šlehané hmoty
- je veden ke spolupráci se spolupracovníky a respektuje jejich rady		3. Šlehané hmoty
- uvědomuje si nutnost hospodárně využívat svěšené prostředky určí suroviny na přípravu hmoty		3. Šlehané hmoty
- popíše postup a sestaví jeho grafické schéma		3. Šlehané hmoty
- dokáže popsat způsob dohotovení vybraných výrobků		3. Šlehané hmoty

Technologie cukrářské výroby	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
- charakterizuje specifika nahřívání hmot		3. Šlehané hmoty 5. Nahřívání šlehané hmoty
- zná postup přípravy nahřívání hmot a dokáže ho zdůvodnit		3. Šlehané hmoty 5. Nahřívání šlehané hmoty
- uvede druhy výrobků z korpusů nahřívání hmot vyráběných v provozovně odborného výcviku		3. Šlehané hmoty 5. Nahřívání šlehané hmoty
- definuje vliv rychlošlehacího přípravku na vlastnost hmoty		3. Šlehané hmoty 6. Šlehané hmoty s použitím rychlošlehacího prostředku
- umí aplikovat zkušenosti z praxe při stanovení postupu přípravy		3. Šlehané hmoty 6. Šlehané hmoty s použitím rychlošlehacího prostředku
- uvede výrobky a způsob jejich estetického ztvárnění a barevného sladění		3. Šlehané hmoty
- ví, co je charakteristickým znakem těžkých hmot		7. Těžké šlehané hmoty
- dokáže vysvětlit způsoby jejich výroby		7. Těžké šlehané hmoty
- uvede technologické postupy používané v provozovně odborného výcviku		7. Těžké šlehané hmoty
- má přehled o druzích výrobků ze zvláštních hmot		- sněhová hmota - beze hmota – laskonky - žloutková hmota – vaničky
- popíše technologii přípravy jednotlivých druhů		- sněhová hmota - beze hmota – laskonky - žloutková hmota – vaničky
- zná výrobky ze zvláštních hmot a dokáže je popsat		- sněhová hmota - beze hmota – laskonky - žloutková hmota – vaničky
- orientuje se v nabídce výrobků z šlehaných hmot		- sněhová hmota - beze hmota – laskonky - žloutková hmota – vaničky
- je schopen vyhledat a zpracovat informace o nových recepturách na přípravu šlehaných hmot		Šlehanost koloidních roztoku
- uvede příklady použití nových surovin a technologických postupů v cukrářské výrobě		- sněhová hmota - žloutková hmota – vaničky

Technologie cukrářské výroby	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 80
- je schopen popsat, analyzovat a vyhodnotit příčiny vad hmot		9. Vady jednotlivých druhů šlehaných hmot
- ví, jak předcházet vzniku vad a dokáže navrhnout způsob jejich odstranění		Teorie tvoření pěn
- vysvětlí rozdíl mezi šlehanou a třenou hmotou		3. Šlehané hmoty
		10. Třené hmoty
- popíše výrobní postup třených hmot		10. Třené hmoty
- je schopen určit příčiny vad třených výrobků z hlediska technologického postupu		3. Šlehané hmoty
		10. Třené hmoty
- orientuje se v nabídce třených výrobků		10. Třené hmoty
- dokáže rozdělit jádrové výrobky		11. Jádrové hmoty
- zná způsob přípravy jádrových hmot		11. Jádrové hmoty
- dokáže popsat výrobu vybraných výrobků		11. Jádrové hmoty
- charakterizuje smetanové výrobky		12. Smetanové výrobky a náplně
- ví, jak se připravují smetanové náplně		12. Smetanové výrobky a náplně
- stanoví způsoby prodloužení trvanlivosti smetanových náplní		12. Smetanové výrobky a náplně
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
Člověk a svět práce		
žák dokáže řešit situace, které souvisí s budoucí profesí.		
Člověk a životní prostředí		
žáci jsou vedeni k ochraně životního prostředí (nakládání s odpady, recyklace obalů), žáci jsou vedeni ke zdravému životnímu stylu, k dodržování hygieny výživy.		
Člověk a digitální svět		
žáci jsou vedeni k používání digitálních medií pro schopnost moderního a inovativního jednání v moderní gastronomii		

Technologie cukrářské výroby	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
ŠVP výstupy		Učivo
- uvede historii medového těsta a vývoj výroby perníku u nás		1. Zpracování a druhy perníků medové těsto odležení medového těsta
- zná surovinové složení, přípravu a význam invertního cukru v perníkovém těstě		inverze cukru - umělý med

Technologie cukrářské výroby	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
- objasní rozdíly mezi cukrářskými a pekařskými kynutými těsty		kynutá těsta, plundrová těsta,
- zvolí podle druhu výrobku teploty a dobu pečení a smažení kynutých výrobků		2. Příprava základních druhů cukrářských těst
- charakterizuje biochemická změny probíhající při pečení kynutých výrobků		kypření - droždí
- objasní způsob výroby a uchování zmrzlin		3. Zmrzliny,
- vysvětlí rizika způsobená nedodržením hygienických předpisů u zmrzlin		zahušřovadla do zmrzlin polotovary na výrobu zmrzlin
- uvede rozdíly mezi vařenými a nevařenými zmrzlinami		vařené zmrzliny směsi na zmrzliny
- popíše a vysvětlí různé druhy diet		4. DIA - výrobky a další druhy diet
- objasní zásady při výrobě cukrářských DIA výrobků		sorbit, sacharin DIA dorty a rolády aspartám, DIA Sorbit celiakie - bezlepková dieta redukční dieta, žlučnicková dieta
- uvede systém označování DIA výrobků a jiných diet na obalech		aspartám, DIA Sorbit celiakie - bezlepková dieta redukční dieta, žlučnicková dieta
- charakterizuje restaurační moučníky a uvede jednotlivé technologické postupy		5. Restauraceční moučníky
- popíše a vybere vhodné stroje a zařízení na tepelnou úpravu restauračních moučníků		moučníky pečené na pánvi moučníky smažené, smažící pánve moučníky vařené, varná zařízení moučníky pečené moučníky speciální
- vysvětlí výrobu oplatkového těsta, jeho dohotovení a použití v cukrářské výrobě		6. Oplatkové výrobky a sušenky
Vysvětlí rozdíl mezi oplatkou a sušenkou		- rozdělení podle způsobu výroby
Popíše výrobu oplatkového těsta		- použití k dalšímu zpracování
Popíše jednotlivé druhy výroby sušenkového těsta		- význam jako dozdobovací a doplňkový prvek v cukrář.výrobě
Dokáže použít v cukr. výrobě jednotl. druhy.		- použití k dalšímu zpracování
- uvede způsoby hodnocení kvality cukrářských výrobků		6. Hodnocení jakosti, trvanlivosti a skladování výrobků váhová tolerance procentové složení výrobků
- charakterizuje vady výrobků, jejich příčiny a odstranění		6. Hodnocení jakosti, trvanlivosti a skladování výrobků
- uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro skladování cukrářských výrobků		6. Hodnocení jakosti, trvanlivosti a skladování výrobků
- popíše zařízení cukrářských provozoven a vybavení skladu		balicí stroje a zařízení

Technologie cukrářské výroby	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 48
		rozdělení potravinářských skladů
- charakterizuje změny při skladování výrobků i polotovarů a uvede metody zamezující jejich znehodnocení		skladovací předpisy
- popíše 'výhody komplexně mechanizovaných linek v potravinářské výrobě a jejich využití při výrobě cukrářských výrobků a polotovar		linka na čokoládu
		linka na trvanlivé pečivo
		línky na kynuté a plundrové výrobky
- vysvětlí zařízení a dopravu ve skladech podle jejich druhu a velikostí		způsoby prodlužování trvanlivosti
		vybavení skladu
- objasní funkci a význam klimatizačního zařízení v cukrářských provozech		klimatizace
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
žáci jsou vedeni k úctě k materiálním a duchovním hodnotám (péče o užitnou hodnotu zboží).		
Člověk a životní prostředí		
žáci jsou vedeni k ochraně životního prostředí (nakládání s odpady, recyklace obalů), žáci jsou vedeni ke zdravému životnímu stylu, k dodržování hygieny výživy.		
Člověk a svět práce		
Člověk a digitální svět		
žáci jsou vedeni k používání digitálních medií pro schopnost moderního a inovativního jednání v moderní gastronomii.		

6.13 Odborný výcvik

Počet vyučovacích hodin za týden			Celkem
1. ročník	2. ročník	3. ročník	
15	17.5	17.5	50
Povinný	Povinný	Povinný	

Název předmětu	Odborný výcvik
Oblast	Odborné vzdělávání - profilující obsahové okruhy
Charakteristika předmětu	Osvojení odborných vědomostí a praktických dovedností k výkonu samostatné nebo týmové práce ve všech fázích technologického zpracování surovin na cukrářské výrobky nebo polotovary. Žák se naučí zpracovávat základní suroviny pro výrobu cukrář. výrobků a postupně se zdokonaluje seznamováním s novými surovinami a pomocnými surovinami pro výrobu cukrář. výrobků. Žák získá manuální zručnost v cukrář. výrobě, provádět technologické výpočty, správně vážit a měřit suroviny pro technologické zpracování dle receptur. Dále si osvojí znalosti a dovednosti správné obsluhy, čištění a hospodárného využití strojního zařízení cukrářských provozovnač. Hlavní důraz se klade na dodržování zásad hygieny - HACCP (kritické body) a BOZP.
Obsahové, časové a organizační vymezení předmětu (specifické informace o předmětu důležité pro jeho realizaci)	Žáci si osvojují konkrétní technologické postupy na zvládnutí výroby základních a postupně složitějších cukrář. výrobků v různých typech cukrářských výroben. Okruh technologických postupů doplňuje také nácvik dovedností při manipulaci se stroji a zařízením na jednotlivých provozovnač. Žáci se seznamují s poznatky o funkci, ovládnutí, seřizování a běžné údržbě používaných strojů a zařízení v cukrářské výrobě. Výuka je vedena formou výkladu, diskuse a názorného předvedení. Používá se individuální i skupinové výuky s přihlédnutím na dané schopnosti jednotlivého žáka. Žáci si na praktických ukázkách procvičují a aplikují získané vědomosti při dodržování správné technologie postupu výroby. Návštěva jiných cukrářských zařízení, předváděcí akce firem.
Integrace předmětů	<ul style="list-style-type: none"> Cukrářská výroba
Výchovné a vzdělávací strategie: společné postupy uplatňované na úrovni předmětu, jimiž učitelé cíleně utvářejí a rozvíjejí klíčové kompetence žáků	Kompetence k učení: Kompetence k řešení problémů: Komunikační kompetence: vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Název předmětu	Odborný výcvik
	<p>Personální a sociální kompetence: žák hodnotí své osobní dispozice, uvědomuje si vlastní přednosti a nedostatky. Ke svému učení využívá zprostředkované zkušenosti. Podílí se na realizování výroby, nesou společnou odpovědnost, přijímají objektivně hodnocení výsledků ze strany jiných lidí. Vzdělávají se a dbají o své duševní i fyzické zdraví. Adaptuje se na pracovní prostředí a nové požadavky - pracuje skupinově i samostatně.</p>
	<p>Občanské kompetence a kulturní povědomí:</p>
	<p>Matematické kompetence:</p>
	<p>Digitální kompetence: Absolvent je schopný využívat vhodné digitální nástroje pro práci s různými informačními zdroji. Kriticky hodnotí získané informace a vhodně s nimi dále pracuje pro zvyšování své profesní kvalifikace. Používá digitální nástroje pro svou osobní i profesní prezentaci. Ovládá vhodné techniky propagace a marketingu v digitálním prostředí.</p>
	<p>Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci:</p>
	<p>Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb:</p>
Způsob hodnocení žáků	Ústní ověření v návaznosti na teoretické vědomosti do praxe a praktické předvedení.

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 480
ŠVP výstupy		Učivo
- dodržuje ustanovení týkající se BOZP, dodržuje předpisy o hygieně - HACCP kritické body, postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy		- základní ustanovení právních norem o bezpečnosti práce a ochraně zdraví při práci - odpovědnost zaměstnavatele za BOZP
- přijímá a ukládá suroviny do skladu, dodržuje podmínky skladování jednotlivých surovin, vypočítává potřebné množství surovin na výrobu podle receptur		Zásady hospodaření se surovinami - vedení skladu, příjem a výdej surovin, evidence výroby a praktické výpočty surovin dle surovinové normy
- žák navažuje a odměřuje potřebné množství surovin, manipuluje se základními pomůckami a dodržuje BOZ		Vážení a měření surovin, vážení na různých typech vah, duté míry. Odborná manipulace se základními pomůckami (nože, stěrky)
- za přítomnosti mistra provádí v rámci dodržování hygieny a čistoty pracoviště jednoduché práce spojené s údržbou strojů a zařízení		Informační seznámení s obsluhou strojů, zařízení a jejich údržbou. Obsluha šlehacího, hnětacího stroje, rozvalovačky, běžná údržba a čištění.
- připravuje cukerné rozvary, zjišťuje hustotu, připravuje karamel, kulér, griliáž a fondán		Úprava cukru - příprava cukru k vaření, cukerných rozvarů, určování jejich hustoty, ruční zkoušky (drátěným očkem, hustoměrem, teploměrem). Vaření fondánu, výroba griliáže, karamelu a jádrových past.

Odborný výcvik	1. ročník	Počet vyučovacích hodin: 480
- žák připravuje náplně a krémy, osvojuje si manuální zručnost při práci s cukrářským sáčkem, cvičí stříkání různými druhy tresírovacích trubiček používaných v cukrářské výrobě, osvojuje si práci s papírovým sáčkem.		Cvičné práce z náplní a krémů, plnění, držení a čištění sáčků, stříkání hladkou a řezanou trubičkou, různé tvary (linky, věnečky, banánky). Návčik jednoduché ozdoby písma. Stříkání papírovým sáčkem.
- připravuje základní pevná těsta (linecké, křehké, vaflové) podle výrobních receptur, určuje správný stupeň vymísení těst, připravuje základní druhy náplní, připravuje vhodné polevy, využívá estetické principy při dohotovení výrobků, volí vhodné obalové materiály, event. balí výrobky a opatřuje etiketou.		Pevná těsta a jejich dohotovení, výroba základního lineckého těsta, tředé linecké, křehké, vaflové. Výroba čajového pečiva, příprava náplní a polev - čajové pečivo. Dohotovení a konečná úprava včetně balení výrobků z pevných těst.
- připravuje pálenou hmotu, tvaruje ručně na žádané tvary, volí vhodnou teplotu a dobu pečení, připravuje a ochucuje náplně dle receptury, potahuje a dohotovuje výrobky z pálené hmoty.		Pálené hmoty a jejich dohotovení, příprava pálené hmoty klasickým způsobem, příprava pálené hmoty z instantní mouky, tvarování a pečení korpusů, příprava náplní a dohotovení cukrářských výrobků z pálené hmoty.
- žák připravuje jednotlivé části listového těsta - vodánek a tuková kostka, balí a provaluje za dodržování správného technologického postupu. Provaluje ručně nebo na provalovače, tvaruje na žádané tvary.		Listové těsto - příprava vodánku a tukové kostky, zabalení a provalování, tvarování, pečení, výroba náplní a dohotovení výrobků z listového těsta.
- volí vhodné suroviny a dodržuje technologické postupy, určuje správný stupeň našlehání těst, zvolí správný stupeň předehřátí pece, kontroluje průběh pečení, připravuje vhodné náplně a polevy, dohotovuje a zdobí výrobky.		Šlehané hmoty- Lehké šlehané hmoty, šlehání žloutků, bílků, mísení hmot, tvarování korpusů, pečení, dohotovení výrobků. Nahřívání šlehané hmoty - význam a příprava surovin, mísení hmoty, tvarování korpusů, pečení a dohotovení jednodušších výrobků.
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a digitální svět		
žáci jsou vedeni k používání digitálních medií pro schopnost moderního a inovativního jednání v moderní gastronomii.		
Člověk a životní prostředí		
žáci jsou vedeni k ochraně životního prostředí a jeho vlivu na kvalitu surovin (seznámení s problematikou koncentrace škodlivin v potravinách), ochrana přírody.		
Občan v demokratické společnosti		
v odborném výcviku jsou žáci vedeni k úctě k duchovním a materiálním hodnotám, vychovávají k zodpovědnosti vůči spotřebitelům, dále jsou vedeni dodržovat normy a platnou legislativu při práci s potravinářskými i nepotravinářskými surovinami.		

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 560
ŠVP výstupy		Učivo
- dodržuje ustanovení týkající se BOZP a požární prevence,		Úvod, výroba těst a hmot
- dodržuje zásady osobní hygieny a hygieny pracoviště - HACCP kritické body,		BOZP, hygienické předpisy - HACCP,
- seznamuje se s novým strojním zařízením,		strojní zařízení,

Odborný výcvik	2. ročník	Počet vyučovacích hodin: 560
- připravuje a zpracovává různé druhy těst dle receptury.		pevná těsta, šlehané hmoty lehké, nahřívané, listové těsto
- žák volí vhodné suroviny na výrobu těžké šlehané hmoty, dodržuje správný technologický postup, určuje správný stupeň vymísení, volí vhodnou teplotu a dobu pečení.		Těžké šlehané hmoty - příprava a navažování surovin, tření cukru, tuku, příprava vajec, mísení ve šlehacím stroji, tvarování a pečení.
- připravuje vhodné suroviny, dodržuje technologické postupy, připravuje náplně a polevy podle receptury, uplatňuje estetické principy při dohotovení výrobků.		Smetanové výrobky - příprava korpusů, příprava smetanových náplní - různé druhy, které se od sebe liší záruční lhůtou. Náplně pro rychlou spotřebu, náplně s použitím nových technologických postupů, náplně méně trvanlivé, trvanlivé, náplně určené k pečení.
- připravuje základní jádrové hmoty, tvaruje ručně či strojově, volí vhodnou teplotu a dobu pečení, využívá estetických principů při dohotovení a zdobení jádrových výrobků.		Jádrové hmoty - příprava, přesné navažování, tvarování a pečení. Kombinované a speciální jádrové výrobky.
- žák připravuje suroviny na hmoty a těsta na pařížské pečivo, různě tvaruje a peče, připravuje a zpracovává nepečené hmoty k výrobě pařížského pečiva.		Pařížské pečivo - příprava, tvarování a pečení různých druhů, příprava a tvarování nepečených druhů.
- připravuje korpusy dle receptury, využívá nových technologických postupů při výrobě náplní a krémů.		Třené hmoty a šlehané hmoty s použitím RP
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Občan v demokratické společnosti		
odborném výcviku jsou žáci vedeni k úctě k duchovním a materiálním hodnotám, vychovávání k zodpovědnosti vůči spotřebitelům, dále jsou vedeni dodržovat normy a platnou legislativu při práci s potravinářskými i nepotrav		
Člověk a životní prostředí		
žáci jsou vedeni k ochraně životního prostředí a jeho vlivu na kvalitu surovin (seznámení s problematikou koncentrace škodlivin v potravinách), ochrana přírody.		
Člověk a digitální svět		
– žáci jsou vedeni k používání digitálních medií pro schopnost moderního a inovativního jednání v moderní gastronomii		
Člověk a svět práce		
žák získá znalosti a dovednosti, které mu pomohou úspěšně se uplatnit na trhu práce.		

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 560
ŠVP výstupy		Učivo
- dodržuje ustanovení týkající se BOZP a požární prevence,		1. Úvod, výroba těst a hmot
- dodržuje zásady osobní hygieny a hygieny pracoviště - HACCP kritické body,		- BOZP, hygienické předpisy - HACCP,

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 560
- seznamuje se s novým strojním zařízením, vede výrobně technickou evidenci výroby, skladování a kontroly při expedici výrobků		- strojní zařízení, výrobně - technická evidence
- připravuje a zpracovává různé druhy těst dle receptury.		- pevná těsta, šlehané hmoty lehké, nahřívané, listové těsto
- žák volí vhodné suroviny, používá nové přípravky, připravuje hmoty na speciální výrobky, potahuje a dohotovuje výrobky		2. Speciální výrobky - příprava surovin, dodržování technologie výroby, dohotovení, dozdobování výrobků.
- připravuje medové perníkové těsto dle předložených receptur, volí vhodné suroviny, dodržuje technologické postupy, tvaruje ručně nebo strojově, nastavuje vhodnou teplotu a sleduje dobu pečení, potahuje a dohotovuje výrobky, využívá estetické cítění při zdobení.		3. Medové perníkové těsto - příprava surovin, zadělání, v hnětacích strojích, tvarování a pečení, sesazování, potahování a zdobení.
- odborně manipuluje, navažuje a spojuje jednotlivé suroviny, dodržuje technologický postup výroby kvásku, určuje správný stupeň nakynutí, připravuje vhodné náplně, tvaruje ručně nebo strojově, nastavuje vhodnou teplotu a sleduje dobu pečení, potahuje a dohotovuje výrobky.		4. Kynuté těsto - příprava surovin, přesné navažování, správné hnětení v hnětacích strojích, kynutí, přetuzování, příprava náplní k pečení, tvarování, pečení a dohotovení výrobků.
- volí vhodné suroviny, připravuje kynuté těsto a tukovou kostku, dodržuje technologický postup výroby, tvaruje dle druhu cukrářského výrobků, nastavuje vhodnou teplotu a sleduje dobu pečení a dohotovuje výrobky.		5. Plundrové těsto - výběr a úprava surovin, rozvalování a překládání, příprava náplní k pečení, tvarování a pečení plundrového těsta.
- volí vhodné suroviny, připravuje těsta a hmoty na výrobky bez cukru dle receptur, tvaruje pro široký sortiment cukrářských výrobků bez cukru, připravuje vhodné náplně a dle druhu je dohotovuje.		6. Dia výrobky - výrobky bez cukru - vhodná volba surovin, dodržování technologického postupu, tvarování a pečení, dohotovení výrobků.
- připravuje teplé i studené restaurační moučníky a speciality, využívá nové trendy, postupuje podle technologických receptur.		7. Restauriční moučníky - rozdělení, příprava surovin, vaření, smažení, pečení dle druhu, výroba náplní a polev, nové trendy v podávání restauračních moučníků.
- připravuje jednotlivé druhy zmrzlin, teplou nebo studenou cestou, zmrzlinovou směs vychlazuje a zamrazuje, připravuje zmrzlinové poháry a speciality, dodržuje hygienické požadavky a čistotu.		8. Zmrzliny - způsoby výroby, příprava, dochucování a přibarvování, mrazení a uchovávání, příprava pohárů a jejich zdobení.
- samostatně připravuje široký sortiment cukrářských výrobků z jednotlivých druhů těst a hmot, samostatně zpracovává dle receptury, potahuje, dohotovuje, sesazuje a dozdobuje podle předlohy nebo vlastní fantazie.		9. Souborné práce dle tématických celků, balení a prodej cukrářských výrobků, hygiena prodeje.
Samostatně vyřazuje výrobky s vadami a provádí ruční balení.		9. Souborné práce dle tématických celků, balení a prodej cukrářských výrobků, hygiena prodeje.
Prodává cukrářské výrobky v souladu s platnými právními předpisy a dodržuje přísnou hygienu prodeje.		9. Souborné práce dle tématických celků, balení a prodej cukrářských výrobků, hygiena prodeje.
Přijímá a vyřizuje objednávky a komunikuje se zákazníkem.		9. Souborné práce dle tématických celků, balení a prodej cukrářských výrobků, hygiena prodeje.

Odborný výcvik	3. ročník	Počet vyučovacích hodin: 560
Průřezová témata, přesahy, souvislosti		
Člověk a životní prostředí		
žáci jsou vedeni k ochraně životního prostředí a jeho vlivu na kvalitu surovin (seznámení s problematikou koncentrace škodlivin v potravinách), ochrana přírody.		
Člověk a digitální svět		
žáci jsou vedeni k používání digitálních medií pro schopnost moderního a inovativního jednání v moderní gastronomii.		
Občan v demokratické společnosti		
v odborném výcviku jsou žáci vedeni k úctě k duchovním a materiálním hodnotám, vychovávání k zodpovědnosti vůči spotřebitelům, dále jsou vedeni dodržovat normy a platnou legislativu při práci s potravinářskými i nepotravinářskými výrobky		

7 Zajištění výuky

Popis materiálního zajištění výuky

Teoretické vyučování probíhá v hlavní budově školy, která sídlí na Trhanovském náměstí 129/8, v Praze 10. V budově PČS SOU využívá přízemí, kde se nachází 9 učeben, sborovny, kabinety, sklad, sociální zařízení, truhlářská dílna. Významným přínosem pro výuku jsou multimediální učebny, které jsou vybaveny datovým projektorem, projekčním plátnem a systémem prostorového ozvučení. Ve všech učebnách je PC. V jedné učebně je instalována interaktivní tabule. K výuce informačních a komunikačních technologií je určena mobilní počítačová učebna vybavená 50 notebooky. Přístup k internetovým službám v celé budově školy umožňuje Wi-fi síť. Tělesná výchova a školní sportovní aktivity jsou realizovány na hřišti a tělocvičnách Sportovního klubu bojových umění Hostivař. Odborný výcvik oboru vzdělání Cukrář je zajišťován na smluvních pracovištích.

Popis personálního zajištění výuky

Předměty ve studijním oboru Cukrář vyučují učitelé s odbornou a pedagogickou praxí. Ke svému dalšímu odbornému rozvoji využívají semináře a školení zaměřené na podporu pedagogických dovedností. Odborné znalosti si převážně doplňují samostudiem, stážemi v praktických provozech, na školeních a seminářích odborných firem, vzdělávacích institucích. V zájmu zajištění kvality výuky ve škole pracují externí učitelé z praxe. Ekonomickou a technicko- hospodářskou stránku školy zabezpečují pracovníci ekonomického oddělení. Odborný výcvik má na starost vedoucí učitel praktického vyučování. Péči s žáky se specifickými vzdělávacími potřebami zajišťuje ve škole kvalifikovaný výchovný poradce, který je zároveň vzdělán v oboru psychologie a speciální pedagog. Ve škole působí metodik prevence, metodik pro IKT a koordinátor environmentální výchovy. O žáky s OMJ se speciální pedagog.

8 Charakteristika spolupráce

8.1 Spolupráce s dalšími institucemi

Škola spolupracuje s následujícími institucemi:

- místní a regionální instituce
- možnost praxe u firem
- obec/město
- školská rada
- základní školy.

8.2 Formy spolupráce se zákonnými zástupci a dalšími sociálními partnery

Společné akce rodičů a žáků

- konzultace dětí a rodičů s učiteli u daného předmětu
- ostatní slavnosti
- třídní schůzky

Pravidelné školní akce

- den otevřených dveří
- jarmark
- ples