



Odborné učiliště a Praktická škola, Mohelnice, Vodní 27

Vodní 27, 789 85 Mohelnice

*"Odbornost, podpora, kvalita - cesta pro uplatnění*

*každého v životě"*

**ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM**

# CUKRÁŘSKÉ PRÁCE



Obor vzdělání: **29-51-E/01 Potravinářská výroba**

Č.j.: 893/2025

## Obsah

1	ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE .....	4
2	VIZE ŠKOLY.....	5
3	CHARAKTERISTIKA ŠKOLY .....	6
4	PROFIL ABSOLVENTA.....	9
4.1	Základní identifikační údaje .....	9
4.2	Popis uplatnění absolventa v praxi.....	9
4.3	Výčet kompetencí absolventa.....	9
4.4	Způsob ukončování vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělávání a kvalifikace .....	11
5	CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU .....	12
5.1	Identifikační údaje.....	12
5.2	Popis celkového pojetí vzdělávání.....	12
5.3	Rozvoj odborných kompetencí .....	13
5.4	Rozvoj klíčových kompetencí .....	13
5.5	Vybraná průřezová témata .....	14
5.6	Další aktivity uplatňované v rámci výuky i mimo vyučování.....	16
5.7	Organizace výuky .....	17
5.8	Způsob hodnocení žáků .....	19
5.9	Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných .....	20
5.10	Individuální vzdělávací plán (IVP) žáka se speciálními vzdělávacími potřebami.....	22
5.11	Pravidla pro zapojení dalších subjektů .....	23
5.12	Zodpovědné osoby a jejich role v systému péče o žáky se speciálními vzdělávacími potřebami .....	23
5.13	Specifikace provádění podpurných opatření .....	23
5.14	Zásady práce se žáky se speciálními vzdělávacími potřebami .....	25
5.15	Zabezpečení výuky žáků mimořádně nadaných.....	26
5.16	Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví a požární prevence.....	29
5.17	Prevence šikany a drogových závislostí .....	31
5.18	Podmínky pro přijímání ke vzdělávání.....	31
5.19	Způsob ukončení vzdělávání .....	32

5.20	Vazba kurikula odborného vzdělávání na Národní soustavu kvalifikací (NSK)	
	32	
6	UČEBNÍ PLÁN.....	33
6.1	Identifikační údaje.....	33
6.2	Rozvržení vyučovacích předmětů.....	34
6.3	Přehled využití týdnů v období září–červen školního roku.....	35
6.4	Srovnání počtu vyučovacích hodin za studium – soulad RVP a ŠVP.....	36
7	UČEBNÍ OSNOVY.....	38
7.1	Český jazyk a literatura .....	38
7.2	Občanská výchova .....	43
7.3	Matematika .....	50
7.4	Tělesná výchova.....	57
7.5	Informatika.....	65
7.6	Profesní příprava .....	69
7.7	Anglický jazyk.....	74
7.8	Odborný výcvik.....	80
7.9	Technologie.....	91
7.10	Suroviny .....	98
7.11	Odborné kreslení .....	102
7.12	Zařízení závodu.....	104
7.13	Hospodářské výpočty .....	107
1	<b>Charakteristika hospodářských výpočtů.....</b>	<b>109</b>
8	MATERIÁLNÍ A PERSONÁLNÍ ZAJIŠTĚNÍ VÝUKY.....	113
8.1	Materiální podmínky .....	113
8.2	Personální podmínky.....	115
9	CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY PŘI REALIZACI ŠVP.....	116
10	TABULKA PRO ZAZNAMENÁVÁNÍ ZMĚN PROVEDENÝCH VE ŠKOLNÍM VZDĚLÁVACÍM PROGRAMU .....	119

## 1 ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

<b>Název školy:</b>	Odborné učiliště a Praktická škola, Mohelnice, Vodní 27
<b>Adresa školy:</b>	Vodní 27, 789 85 Mohelnice
<b>Zřizovatel:</b>	Olomoucký kraj, Jeremenkova 40a, 779 11 Olomouc
<b>Název ŠVP:</b>	Cukrářské práce
<b>Kód a název oboru vzdělání:</b>	29-51-E/01 Potravinářská výroba
<b>Stupeň poskytovaného vzdělání:</b>	střední vzdělání s výučním listem
<b>Délka a forma vzdělávání:</b>	3 roky v denní formě vzdělávání
<b>Platnost ŠVP:</b>	od 1. 9. 2025

ŠVP schválila pedagogická rada dne 20. 8. 2025 a školská rada dne 28. 8. 2025.

---

**Mgr. Lubica Vojteková, MBA**  
ředitelka školy

## 2 VIZE ŠKOLY

5 vizí pro školu s rodinnou atmosférou a moderním vzděláváním:

1. Bezpečné a podporující prostředí pro všechny

Udržovat a rozvíjet školu jako místo, kde se každý cítí v bezpečí a kde vládne důvěra, otevřenost, důstojnost a pozitivní atmosféra. Vytvářet školní klima, které podporuje pohodu (wellbeing) žáků i učitelů a umožňuje všem naplno rozvíjet své schopnosti v souladu s individuálními potřebami a možnostmi.

2. Příprava na odborný i samostatný život v 21. století

Usilovat o to, aby se každý žák stal odborníkem, který je připravený na reálný svět práce i samostatný život. Propojovat praktické dovednosti, moderní technologie a výuku zaměřit na skutečné potřeby 21. století.

3. Podpora sebevědomí a rozvoj kompetencí

Nadále pomáhat žákům budovat zdravé sebevědomí, objevovat jejich silné stránky a rozvíjet kompetence potřebné pro osobní i profesní život. Klíčové hodnoty, jako je slušnost, respekt a odpovědnost ukotvit jako základní pilíře výchovně-vzdělávacího procesu.

4. Spolupráce, která nás spojuje

Posilovat, rozvíjet a hledat další možnosti spolupráce s rodinou, sociálními partnery a zaměstnavateli. Společně podporovat žáky v jejich rozvoji a vytvořit komunitu, která podpoří směřování žáků k životnímu úspěchu a uplatnění na trhu práce.

5. Udržitelná budoucnost pro všechny

Vést žáky tak, aby chápali význam udržitelnosti a byli odpovědní k přírodním zdrojům i společnosti. V praktické výuce vzájemně propojovat ekologické přístupy s dovednostmi, které mohou uplatnit v každodenním životě i profesní dráze.

Tyto vize staví na hodnotách bezpečí, individuálním přístupu, respektu v souladu s moderní výukou a podporou žáků na jejich cestě k úspěšnému a naplněnému životu.

### **3 CHARAKTERISTIKA ŠKOLY**

Odborné učiliště a Praktická škola, Mohelnice, Vodní 27 je střední škola zřízená dle § 16 odst. 9. Příspěvková organizace působí v systému vzdělávání od roku 1995. Poskytuje vzdělání žákům se speciálními vzdělávacími potřebami v rámci OU v těchto oborech: Prodavačské práce, Pečovatelské služby, Provozní služby, Potravinářská výroba (Cukrářské práce), Potravinářské práce (Pekařské práce), Práce ve stravování. V PrŠ je nabízen obor Praktická škola dvouletá. Nabízené obory jsou stabilní s dobrou uplatnitelností na trhu práce.

Škola působí v prostorách střešní nástavby v pavilonech A, B, C budovy Města Mohelnice. Prostory jsou maximálně využívány a vyhovují potřebám školy. Mimo prostory školy jsou ještě využívány smluvní pracoviště pro odborný výcvik.

Záslouhou všech pedagogických pracovníků a zaměstnanců školy bylo vytvořeno prostředí, které maximálně splňuje všechny požadavky na práci s dospívající mládeží. Snahou školy je, aby klima ve škole bylo příjemné, motivující, přátelské, bezpečné, plné vzájemné důvěry, a hlavně plně profesionální. Všichni pracovníci školy se ve výchovně-vzdělávacím procesu snaží o respektování každého žáka jako individuální osobnosti. Při výuce se zaměřují na rozmanité formy a metody výuky, diferenciaci, práci s chybou, formativní hodnocení a v neposlední řadě na propojení teoretické výuky s praktickou a s reálným životem. Společně budují u žáků zdravé sebevědomí, vedou je k samostatnosti, sebeúctě, sebedůvěře, týmovosti a respektu k odlišnostem. Také se snaží o to, aby byli žáci schopni vyjadřovat své názory asertivně a respektovat právo na názor ostatních.

V rámci wellbeingu se pro žáky konají různé aktivity – sportovní dny, seznamovací pobyty, cykloturistický kurz, lyžařský kurz, dny s třídním učitelem, školní i třídní výlety, oborové i jiné exkurze, zajímavé kurzy a různé tematické dny. Minimálně jednou měsíčně je do rozvrhu zakomponována třídnická hodina určená na řešení problémů a utužování vztahů v kolektivu třídy.

V historii se různě měnily i nabízené obory dle aktuální poptávky. V rámci odborného učiliště to byly obory: Šití oděvů, Výroba konfekce, Šití prádla, Prodavačské práce, Práce ve zdravotnických a sociálních zařízeních – pečovatelské práce, Práce ve zdravotnických a sociálních zařízeních – provozní práce, Cukrářské práce, Pekařské práce, Provoz společného stravování a Práce ve stravování. Dále pak byly

otevřeny obory Praktická škola s tříletou přípravou a také Praktická škola s dvouletou přípravou.

Během poměrně krátkého období, převážně v začátcích, docházelo k častým změnám ve struktuře nabízených oborů. Škola se tak snažila reagovat na poptávku po oborech vzdělání ze strany uchazečů o studium, a hlavně na požadavky regionálního trhu práce. Současná koncepce rozvoje školy vychází z dlouhodobého záměru Olomouckého kraje a dalších strategických dokumentů.

Na správě školy se podle školského zákona podílí školská rada, která je složena ze zástupců zřizovatele, pedagogických pracovníků, zákonných zástupců nezletilých žáků a zletilých žáků školy. Školská rada se mimo jiné vyjadřuje k návrhům školních vzdělávacích programů a k jejich následnému uskutečňování, schvaluje výroční zprávy o činnosti školy, školní řád a pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků a podílí se na zpracování koncepčních záměrů rozvoje školy.

Od školního roku 2010/2011 škola vyučuje podle školních vzdělávacích programů, které si sama vytvořila na základě rámcových vzdělávacích programů, tyto obory vzdělání:

<b>Zaměření</b>	<b>Délka studia</b>	<b>Obor</b>
Služby	Tříletý	Pečovatelské služby
Služby	Tříletý	Prodavačské práce
Služby	Dvouletý	Provozní služby
Služby	Dvouletý	Práce ve stravování (od roku 2015/2016)
Potravinářská výroba	Tříletý	Cukrářské práce (Potravinářská výroba)
Potravinářská výroba	Dvouletý	Pekařské práce (Potravinářské práce)

Studium všech oborů je zakončeno závěrečnou zkouškou, po jejímž úspěšném vykonání žáci získávají výuční list. V nabídce školy také zůstává Praktická škola s dvouletou přípravou pro žáky se středním mentálním postižením.

Ve škole bylo vytvořeno velmi přátelské a estetické prostředí, které oslovuje všechny, kteří sem zavítají. Nabídka oborů koresponduje se současnou poptávkou na trhu práce. O tom svědčí také zájem uchazečů o studium na naší škole, a především uplatnitelnost našich absolventů na trhu práce.

Ve škole se stále zvyšují nároky na kvalitu a vzdělávání mladé generace. Výchova a vzdělávání žáků ve speciálním školství jsou náročné činnosti, které vyžadují nejen odbornou speciálně pedagogickou péči, ale také vhodně upravené podmínky: menší počty žáků ve třídě, školní třídy přizpůsobené jejich potřebám, speciální učebnice, přizpůsobený časový rozvrh, a především zdravé školní prostředí, poskytující žákům pocit bezpečí a jistoty, umožňující jim koncentraci na školní práci. Velkým přínosem pro práci s mladistvými je také poradenské pracoviště, jehož složení je popsáno níže a je pedagogickým pracovníkům velkou oporou při výchovně-vzdělávacím procesu.



## 4 PROFIL ABSOLVENTA

### 4.1 Základní identifikační údaje

<b>Název školy:</b>	Odborné učiliště a Praktická škola, Mohelnice, Vodní 27
<b>Adresa školy:</b>	Vodní 27, 789 85 Mohelnice
<b>Název ŠVP:</b>	Cukrářské práce
<b>Obor vzdělání:</b>	29-51-E/01 Potravinářská výroba
<b>Platnost ŠVP:</b>	od 1. 9. 2025

### 4.2 Popis uplatnění absolventa v praxi

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

### 4.3 Výčet kompetencí absolventa

Školní vzdělávací program je rozpracován pro profilující obsahový okruh cukrářská výroba. Škola rozvíjí všechny odborné kompetence dané rámcovým vzdělávacím programem.

Absolvent se vyznačuje těmito kompetencemi:

- vykonává jednoduché práce při přípravě surovin pro cukrářskou výrobu;
- obsluhuje jednoduché stroje a zařízení při přípravě jednotlivých polotovarů a cukrářských výrobků;
- připravuje polotovary pro cukrářskou výrobu;
- upravuje cukr pro cukrářskou výrobu;
- připravuje běžné druhy těst a hmot podle receptur;
- tvaruje jednodušší druhy cukrářských výrobků;
- připravuje náplně a polevy;

- peče a dohotovuje cukrářské výrobky;
- zdobí a modeluje cukrářské výrobky;
- balí, označuje, skladuje a expeduje hotové výrobky;
- vyrábí zmrzlinu.

Absolvent byl veden tak, aby:

- přísně dodržoval hygienické předpisy;
- dodržoval předpisy týkající se bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci včetně požární prevence;
- dodržoval zásady ochrany životního prostředí při nakládání s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami;
- posuzoval reálně možnosti svého pracovního uplatnění a jim odpovídající potřeby dalšího vzdělávání;
- měl reálnou představu o kvalitě své práce a snažil se dosahovat co nejlepších výsledků;
- pracoval spolehlivě v pozici zaměstnance a spolupracovníka.

Škola se snaží rozvíjet všechny klíčové kompetence, ale zejména se zaměřila na to, aby absolvent:

- vystupoval v souladu se zásadami kultury projevu a chování, pozorně naslouchal druhým, své myšlenky formuloval srozumitelně a vyjadřoval se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci, uměl přijímat radu i kritiku;
- dokázal odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- ovládal práci s textem, uměl vyhledávat, třídit a zpracovávat informace z různých informačních zdrojů;
- byl schopen řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy samostatně i v rámci spolupráce s jinými lidmi;
- přijímal a odpovědně plnil svěřené úkoly;
- využíval matematické dovednosti v různých životních situacích;
- měl odpovědný vztah ke svému zdraví a byl si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí;
- uvědomoval si význam celoživotního vzdělávání a byl připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám.

#### **4.4 Způsob ukončování vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělávání a kvalifikace**

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce, výuční list a Europass. Kvalifikační úroveň EQF 3.

## 5 CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

### 5.1 Identifikační údaje

<b>Název školy:</b>	Odborné učiliště a Praktická škola, Mohelnice, Vodní 27
<b>Adresa školy:</b>	Vodní 27, 789 85 Mohelnice
<b>Název ŠVP:</b>	Cukrářské práce
<b>Obor vzdělání:</b>	29-51-E/01 Potravinářská výroba
<b>Platnost ŠVP:</b>	od 1. 9. 2025

### 5.2 Popis celkového pojetí vzdělávání

Školní vzdělávací program je realizován v souladu s rámcovým vzdělávacím programem pro obor vzdělání 29-51-E/01 Potravinářská výroba vydaného Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy dne 1. 9. 2016 čj. 28603/201, který je určen zejména pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami. Navazuje na Rámcový vzdělávací program základního vzdělávání – Přílohu upravující vzdělávání žáků s lehkým mentálním postižením. Školní vzdělávací program je rozpracován pro profilující obsahový okruh cukrářská výroba. Škola bude klást důraz zejména na odbornou stránku vzdělávání, na rozvoj praktických dovedností žáků na základě jejich teoretických znalostí.

#### 5.2.1 Metody výuky

Metody a formy výuky volí učitel s ohledem na charakter předmětu, na zvláštnosti psychických funkcí žáků odborného učiliště, na konkrétní situaci v pedagogickém procesu, na vlastní zkušenosti a na možnosti školy.

V rámci teoretického vyučování jsou preferovány výukové metody, které podněcují motivaci a zájem žáků o dané učivo a přispívají k rozvoji klíčových kompetencí. Učitelé využívají klasické, aktivizující i komplexní výukové metody, přitom se řídí didaktickými zásadami, z nichž hlavní důraz je kladen na zásadu individuálního přístupu k žákům. Pro zvýšení názornosti výuky učitelé využívají didaktické pomůcky, které mají ve škole k dispozici. Všechny učebny teoretického výuky jsou vybaveny dataprojektory a notebooky s možností připojení na internet. Přístup do počítačové učebny je žákům

s učitelem umožněn nejenom při výuce informatiky, ale i v ostatních vyučovacích předmětech. V rámci praktického vyučování převládají metody názorně-demonstrační a dovednostně-praktické, které umožňují žákům získat požadované odborné kompetence.

### **5.3 Rozvoj odborných kompetencí**

Rozvoj odborných kompetencí je v rámci teoretické výuky realizován v jednotlivých odborných předmětech. Zásadní význam pro jejich rozvoj tkví v praktickém získávání dovedností v rámci odborného výcviku.

### **5.4 Rozvoj klíčových kompetencí**

Způsob, jakým dochází k naplňování klíčových kompetencí v jednotlivých vyučovacích předmětech, je uveden v preambulích jejich učebních osnov. Základním nástrojem jejich rozvoje jsou vhodné vyučovací strategie, které vedou ke zvyšování zájmu žáků o zvolený obor vzdělání a směřují k propojení školního prostředí s reálným.

Rozvoj klíčových kompetencí v jednotlivých vyučovacích předmětech

Předmět	Klíčové kompetence							
	Kompetence k učení	Kompetence k řešení problémů	Komunikační kompetence	Personální a sociální kompetence	Občanské kompetence a kulturní povědomí	Kompetence k pracovnímu uplatnění	Matematické kompetence	Digitální kompetence
Český jazyk a literatura	●	○	●	○	●	○	○	●
Občanská výchova	●	○	●	●	●	●	○	●
Matematika	○	●	○	●	○	○	●	●
Tělesná výchova	○	○	○	●	○	○	○	○
Informatika	●	○	○	○	○	●	○	●
Profesní příprava	●	○	●	○	●	●	●	●
Anglický jazyk	○	○	●	○	○	●		●
Odborný výcvik		●	○	●	●	●	○	○
Technologie	○	○	○			○		○
Suroviny	○	○	○					○
Odborné kreslení	○	○	○				○	○
Zařízení závodu	○		○	○	○			○
Hospodářské výpočty	○	●	○	○		○	●	○

Vysvětlení značek:

- ... předmět má zásadní význam pro rozvoj dané klíčové kompetence
- ... předmět se podílí na rozvoji dané klíčové kompetence

## 5.5 Vybraná průřezová témata

Občan v demokratické společnosti – průřezové téma je realizováno nadpředmětově, těžištěm realizace jsou předměty společenskovedního zaměření. K realizaci průřezového tématu také přispívají výchovně vzdělávací aktivity a kurzy nabízené školou. Průřezové téma prostupuje celým vzděláváním v rámci demokratického klimatu školy, která je otevřená k rodičům i k širší veřejnosti.

Člověk a životní prostředí – průřezové téma je realizováno nadpředmětově, těžištěm realizace jsou předměty občanská výchova a odborný výcvik, které obsahují tematické

celky zaměřené na rozvoj znalostí a dovedností žáků potřebných pro pochopení principů udržitelného rozvoje a vedou je k vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí. K realizaci průřezového tématu také přispívá tzv. EKO den, každoročně pořádaný školou pod vedením koordinátora environmentální výchovy. Ekologická hlediska jsou uplatňována a zdůvodňována i v běžném provozu školy, který respektuje zásady úspornosti a hospodárnosti při zacházení s veškerými zdroji (třídění odpadů, šetření elektrickou energií a papírem a další).

Člověk a svět práce – obsah průřezového tématu je realizován v předmětu profesní příprava. Ostatní vyučovací předměty označené v níže uvedené tabulce se částečně podílejí na realizaci tohoto průřezového tématu zařazením práce žáků se souvisejícími informacemi.

Člověk a digitální svět – obsah průřezového tématu je realizován v předmětu informatika. Ostatní vyučovací předměty označené v níže uvedené tabulce se částečně podílejí na realizaci průřezového tématu využíváním prostředků digitálních technologií v rámci výuky.

**Začlenění průřezových témat v jednotlivých vyučovacích předmětech**

Předmět	Průřezové téma			
	Občan v demokratické společnosti	Člověk a životní prostředí	Člověk a svět práce	Člověk a digitální svět
Český jazyk a literatura	○	○	○	○
Občanská výchova	●	●	○	●
Matematika	○	○	○	●
Tělesná výchova	○	○	○	○
Informatika	○	○	●	●
Profesní příprava	○		●	●
Anglický jazyk	○		○	○
Odborný výcvik	○	●	○	○
Technologie	○	○	○	○
Suroviny	○	○	○	○
Odborné kreslení	○	○		○
Zařízení závodu	○	○		○
Hospodářské výpočty	○	○	○	○

Vysvětlení značek:

- ... předmět má zásadní význam pro realizaci daného průřezového tématu
- ... předmět se podílí na realizaci daného průřezového tématu

## 5.6 Další aktivity uplatňované v rámci výuky i mimo vyučování

Mezi aktivity uplatňované v rámci výuky patří:

- přednášky pro žáky zaměřené na prevenci sociálně patologických jevů, výchovu k odpovědnému rodičovství a ekologickou výchovu;
- přednášky pro žáky zaměřené na jejich profesní uplatnění;
- soutěže pořádané v rámci odborného výcviku;
- exkurze v provozovnách cukrářské výroby a na veletrzích a výstavách;
- sledování odborných časopisů a publikací;



- spolupráce se sociálními partnery v rámci odborného výcviku – pomoc žákům při organizování brigád a profesního uplatnění;
- účast žáků na soutěžích pořádaných jinými školami nebo institucemi;
- návštěvy výstav a kulturních akcí.

Mimoškolní aktivity žáků na naší škole orientujeme do těchto oblastí:

- sportovní aktivity (základy různých sportovních disciplín) ;
- tvůrčí činnosti (výtvarné a tvůrčí dílny, ruční práce) ;
- environmentální výchova (přírodovědný kroužek).

Hlavním cílem mimoškolních aktivit je ukázat žákům cestu k smysluplnému trávení volného času.

## **5.7 Organizace výuky**

Organizace výuky se řídí platným rozvrhem vyučovacích hodin, celoročním plánem, provozním řádem školy a příslušnými právními předpisy. Vyučování je organizováno tak, že se v 1. a 2. ročníku střídá týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku. Ve 3. ročníku je teoretické vyučování zpravidla čtyři dny v měsíci. Vyučovací hodina teoretických předmětů trvá 45 minut, v odborném výcviku 60 minut.

### **5.7.1 Popis organizace teoretického vyučování**

Teoretické vyučování probíhá podle platného rozvrhu vyučovacích hodin převážně v prostorách školy. Teoretické vzdělávání zahrnuje předměty všeobecně vzdělávací a odborné. Všeobecně vzdělávací předměty rozšiřují a prohlubují vědomosti žáků ze základních škol praktických. Patří sem: český jazyk a literatura, občanská výchova, matematika, tělesná výchova, informatika, profesní příprava a anglický jazyk. Odborné předměty teoretického zaměření zahrnují: technologii, suroviny, odborné kreslení, zařízení závodu a hospodářské výpočty.

### **5.7.2 Popis organizace odborného výcviku**

Odborný výcvik probíhá v 1. a 2. ročníku převážně v prostorách školy v učebně odborného výcviku, která je vybavena zařízením cukrářského provozu. Při maximální kapacitě třídy, je možnost odborného výcviku na smluvních pracovištích již ve druhém ročníku. Ve 3. ročníku probíhá odborný výcvik převážně na smluvních pracovištích pod dozorem instruktorů odborného výcviku a v učebně odborného výcviku.

Ve 2. a 3. ročníku náleží žákům za práci v odborném výcviku odměna za produktivní činnost, v 1. ročníku až od prosince daného školního roku.

### **5.7.3 Exkurze**

Mezi aktivity uplatňované v rámci výuky patří exkurze:

- v provozovnách cukrářské výroby, kde se žáci seznamují se způsobem výroby, složením a správným zacházením s různým sortimentem cukrářských výrobků;
- na veletrhy a výstavy s potravinářským zaměřením.

### **5.7.4 Sportovní a jiné kurzy**

Na začátku školního roku je pro žáky prvních ročníků organizován třídní seznamovací pobyt, jehož cílem je navzájem se poznat a navázat přátelské vztahy mezi učiteli a žáky a mezi žáky navzájem.

V průběhu školního roku jsou pravidelně zařazovány sportovní dny, které vedou žáky nejenom k pohybovým činnostem a přispívají k výchově ke zdravému životnímu stylu, ale také se podílejí na vytváření pozitivního klimatu školy. Jeden ze sportovních dnů je věnován dopravní výchově a finále soutěže První pomoci žáků oboru Pečovatelské služby, kde si žáci ostatních oborů mohou prohlédnout praktické ukázky nácviku první pomoci.

V průběhu školního roku vybraní žáci reprezentují naši školu a účastní se sportovních soutěží a turnajů pro žáky OU pořádaných naší školou i jinými školami.

Podle aktuálních podmínek školy a zájmu žáků jsou ve školním roce pořádány tyto sportovní kurzy:

- lyžařský výcvikový kurz – přednostně pro žáky 1. ročníků;
- sportovně turistický kurz – přednostně pro žáky 2. ročníků; (pěší, cykloturistický a vodní turistika – vodácký kurz)

### **5.7.5 Další výchovně vzdělávací aktivity**

Každoročně v jarních měsících škola pořádá pod vedením koordinátora environmentální výchovy tzv. EKO den, který je zaměřen na vytváření hodnot a postojů u žáků ve vztahu k životnímu prostředí. Jeho hlavním cílem je, aby si žáci uvědomili vlastní odpovědnost za kvalitu životního prostředí a snažili se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů. V rámci EKO dne probíhají různé aktivity – přednášky,

besedy, videoprojekce nebo filmy, praktické činnosti zaměřené na ekologickou výchovu a další.

Škola každoročně organizuje soutěž Nejlepší třída, ve které jsou hodnoceny třídní kolektivy podle stanovených kritérií. Hlavním úkolem této soutěže je motivovat žáky k dosahování lepších výsledků ve vzdělávání a v chování, k nízké absenci a k vzájemné spolupráci žáků ve třídách.

## **5.8 Způsob hodnocení žáků**

Hodnocení žáků probíhá v souladu s platnou legislativou a pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků. Tato pravidla vycházejí z požadavků rámcových a školních vzdělávacích programů a obsahují zásady průběžného hodnocení a hodnocení výsledků vzdělávání na vysvědčení, kritéria stupňů prospěchu, podrobnosti o komisionálních zkouškách a průběh a způsob hodnocení ve vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu.

Při hodnocení učitel uplatňuje přiměřenou náročnost a pedagogický takt vůči žákům a přihlíží k individuálním zvláštnostem žáků. Kritéria hodnocení žáků v jednotlivých vyučovacích předmětech jsou uvedena v učebních osnovách těchto předmětů.

### **5.8.1 Hodnocení žáků v teoretickém vyučování**

- Kladen důraz na schopnost osvojit si technologické postupy a zásady cukrářské výroby;
- schopnost využívat svých praktických zkušeností z odborného výcviku a dávat je do souvislostí s probíranou látkou;
- schopnost odvozovat následky svého jednání při nedodržování zásad správného skladování a nakládání se surovinami;
- schopnost žáků popsat funkci a význam strojů a zařízení v cukrářské výrobě;
- dovednost žáků estetického ztvárnění zadaného úkolu na dané téma;
- schopnost aplikovat získané poznatky při řešení úloh praktického charakteru;
- schopnost samostatného logického myšlení;
- schopnost využití prostředků výpočetní techniky v hospodářských výpočtech;
- aktivní přístup a zájem žáků o danou problematiku.

### **5.8.2 Hodnocení odborného výcviku**

- kladen důraz na dovednost vyrobit cukrářské výrobky;
- schopnost využívat svých teoretických znalostí z odborných předmětů a přetvářet je na dovednosti;
- schopnost dodržovat technologické postupy a zásady cukrářské výroby;
- aktivní přístup k práci a zájem žáků o daný obor.

Za vzorné chování a plnění školních povinností a za aktivní účast na vzdělávacích aktivitách školy může být žák vyznamenán ústní nebo písemnou pochvalou.

### **5.8.3 Hodnocení klíčových kompetencí a průřezových témat**

Učitelé při hodnocení klíčových kompetencí využívají:

- sebehodnocení žáků, které je spojeno s rozvojem jejich sebevědomí a sebepojetí;
- kvalitní a pravidelné zpětné vazby, díky níž se žáci dozvědí, v čem tkví jejich silné stránky a v čem je třeba se zlepšit.

V hodnocení klíčových kompetencí se přihlíží k tomu, že si je žáci osvojují na úrovni odpovídající jejich individuálním předpokladům.

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

Zabezpečení výuky žáků se speciálními vzdělávacími potřebami se řídí platnou legislativou – školským zákonem a vyhláškou o vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných (v platném znění) a dalšími platnými předpisy. Žákem se speciálními vzdělávacími potřebami je žák, který k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění a užívání svých práv na rovnoprávném základě s ostatními potřebuje poskytnutí podpůrných opatření. Tito žáci mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření z výčtu uvedeného v § 16 školského zákona.

Vzdělávání v naší škole je obecně založeno na poznávání, respektování a rozvíjení individuálních potřeb, možností a zájmů žáků se speciálními vzdělávacími potřebami. Zajišťujeme, aby se každý žák prostřednictvím výuky přizpůsobené individuálním potřebám s využitím podpůrných opatření optimálně vyvíjel a dosahoval svého osobního maxima.

Odborná učiliště jsou typ školy zřízené pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami podle §16 odstavce 9 zákona č. 561/2004 Sb. Na odborná učiliště jsou přijímáni žáci

základních škol speciálních a žáci základních škol, u kterých školské poradenské zařízení shledá, že vzhledem k povaze speciálních vzdělávacích potřeb žáka nebo k průběhu a výsledkům dosavadního poskytování podpůrných opatření by samotná podpůrná opatření nepostačovala k naplňování jeho vzdělávacích možností a k uplatnění jeho práva na vzdělávání. Podmínkou pro zařazení je písemná žádost zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka, splnění podmínky zdravotní způsobilosti uchazečů o studium daného oboru a doporučení školského poradenského zařízení (ŠPZ), které stanoví stupeň a doporučí podpůrná opatření vzhledem ke specifickým vzdělávacím potřebám těchto žáků.

Doporučení školského poradenského zařízení má být v souladu se zájmem žáka. Doporučení vystavuje školské poradenské zařízení. Po jeho vystavení seznamuje s jeho obsahem společně se zprávou z vyšetření zákonného zástupce žáka nebo žáka zletilého. Vyšetření žáka i vystavení dokumentů je možné vždy jen s informovaným souhlasem rodiče nebo zletilého žáka. Doporučení je předáno škole a zde je následně projednáno, případně ještě upraveno se souhlasem všech participantů (škola, rodič, žák, ŠPZ) a s informovaným souhlasem rodiče či zletilého žáka podepsáno. Doporučení obsahuje popis vzdělávacích potřeb žáka, popis všech zvolených podpůrných opatření včetně individuálního vzdělávacího plánu, doporučení k poskytnutí asistenta pedagoga nebo dalších osob podporujících vzdělávání žáka, vymezení pomůcek atd. Jak bylo zmíněno výše, navržená a vzájemně odsouhlasená podpůrná opatření by se měla začít školou realizovat neprodleně, nejpozději do 4 měsíců ode dne jejich nastavení.

Výchovný a vzdělávací proces se na odborném učilišti přizpůsobuje úrovni psychofyzického vývoje žáků – používají se speciální výukové metody, postupy a formy. Je nezbytný vhodný výběr učiva a individuální přístup učitele, podmíněný výrazným snížením počtu žáků ve třídě. Důraz je kladen především na předávání praktických dovedností tak, aby žáci našli profesní uplatnění ve svém oboru. Se žáky pracují pedagogové se vzděláním ve speciální pedagogice.

Na naši školu přicházejí žáci nejméně s třetím stupněm poskytování podpůrných opatření, kteří již byli diagnostikováni v ŠPZ.

### **5.10 Individuální vzdělávací plán (IVP) žáka se speciálními vzdělávacími potřebami**

IVP zpracovává škola pro žáka na základě doporučení školského poradenského zařízení (ŠPZ) a žádosti zákonného zástupce či zletilého žáka. IVP vychází ze školního vzdělávacího programu (ŠVP). Naplňování IVP vyhodnocuje ŠPZ ve spolupráci se školou minimálně jednou ročně.

Při tvorbě individuálního vzdělávacího plánu pro žáka škola vychází z úpravy očekávaných výstupů z RVP pro daný obor. Tyto výstupy jsou vodítkem pro případné úpravy výstupů uvedených v ŠVP do individuálního vzdělávacího plánu pro žáka. Úpravy výstupů se provádějí na základě doporučení školského poradenského zařízení a žádosti zákonného zástupce žáka. Výstupy představují cílovou úroveň, kterou lze s využitím podpůrných opatření případně překročit. V souladu s platnou legislativou se výstupy minimální doporučené úrovně využijí v případě podpůrných opatření třetího stupně pouze u žáků s lehkým mentálním postižením.

IVP zpracovává škola (třídní učitel či vyučující konkrétního předmětu s pomocí výchovného poradce) na základě doporučení školského poradenského zařízení a žádosti zákonného zástupce žáka, nebo zletilého žáka, za jeho vypracování odpovídá ředitelka školy.

IVP obsahuje:

- údaje o skladbě druhů a stupňů podpůrných opatření poskytovaných v kombinaci s tímto plánem,
- informace o úpravách obsahu vzdělávání žáka, časovém a obsahovém rozvržení vzdělávání, úpravách metod a forem výuky a hodnocení žáka, případné úpravě výstupů ze vzdělávání žáka,
- jméno pedagogického pracovníka školského poradenského zařízení, se kterým škola spolupracuje při zajišťování speciálních vzdělávacích potřeb žáka.

IVP se zpracovává do 1 měsíce ode dne, kdy škola obdržela doporučení a žádost zákonného zástupce žáka nebo zletilého žáka, a je dle potřeb upravován a doplňován v průběhu celého školního roku. Výchovný poradce zajistí písemný informovaný souhlas zákonného zástupce žáka nebo zletilého žáka, bez kterého nemůže být IVP prováděn. Následně výchovný poradce předá informace o zahájení poskytování podpůrných opatření podle IVP zástupci ředitelky školy, který zajistí záznam do školní matriky. IVP je zpracováván ve spolupráci se školským poradenským zařízením.

Realizace IVP je průběžně hodnocena a dle potřeby konzultována na schůzkách s vyučujícími pedagogy, výchovným poradcem a zákonnými zástupci.

### **5.11 Pravidla pro zapojení dalších subjektů**

Při vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami naše škola spolupracuje s mnoha subjekty: PPP Šumperk, PPP a SPC Olomouc, SPC Hranice, PPP Ústí nad Orlicí, neziskovými organizacemi, OSPOD. Taktéž škola poskytuje odborné konzultace pro běžné školy a výchovné poradce. S ostatními subjekty škola bude spolupracovat v souladu s doporučením poradenského zařízení a dle typu speciálních vzdělávacích potřeb žáka. Pro vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami je stěžejní spolupráce se zákonnými zástupci žáků.

### **5.12 Zodpovědné osoby a jejich role v systému péče o žáky se speciálními vzdělávacími potřebami**

Školní poradenské pracoviště je v naší škole tvořeno ředitelkou školy, výchovným poradcem, který zároveň koordinuje jeho činnost, školním psychologem, školním metodikem prevence, kariérovým poradcem a školním sociálním pedagogem. Výchovný poradce je pedagogickým pracovníkem, který je pověřen spoluprací se školským poradenským zařízením. Poradenskou podporu těmto žákům, jejich zákonným zástupcům a pedagogům zajišťuje školní poradenské pracoviště spolu s třídními učiteli.

### **5.13 Specifikace provádění podpůrných opatření**

Při stanovení podpůrných opatření pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami škola vychází z doporučení školského poradenského zařízení a přiznaného stupně podpory v souladu s platnou legislativou.

Nejčastěji jsou školou aplikována tato podpůrná opatření: poradenská pomoc školy a pomoc ŠPZ, IVP, úprava organizace vzdělávání, úprava podmínek přijímání a ukončování vzdělávání, úprava výstupů ze vzdělávání, asistent pedagoga, případně další pedagogický pracovník – například psycholog, možnost uplatnění augmentativní a alternativní formy komunikace, úhrada speciálních učebnic, didaktických a kompenzačních pomůcek. Další popis možné podpory je uveden v právních předpisech, v přehledu podpůrných opatření.

Jako běžná podpůrná opatření pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou v naší škole využívány tyto přístupy:

#### **5.13.1 Metody výuky (pedagogické postupy)**

- individualizace výuky (zohledňování individuálních potřeb žáka, respektování pracovních specifik žáka, stylů učení, doplňující výklad nebo procvičování,
- princip multisenzorického přístupu, nastavení dílčích cílů tak, aby žák mohl prožívat úspěch, opakované vrácení se ke klíčovým pojmům a dovednostem aj.),
- metody a formy práce, které umožní častější kontrolu a poskytování zpětné vazby žákovi,
- důraz na logickou provázanost a smysluplnost vzdělávacího obsahu,
- respektování pracovního tempa žáků a poskytování dostatečného času k zvládnutí úkolů,
- podpora poznávacích procesů žáka (osvojování učiva, rozvoj myšlení, pozornosti, paměti),
- respektování míry nadání žáka a jeho specifika,
- orientace na rozvíjení informačně receptivních metod zaměřených na rozvoj vnímání, na práci s textem a obrazem,
- orientace na reproduktivní metody upevňující zapamatování, které vedou k osvojování vědomostí a dovedností pomocí opakování a procvičování,
- zadávání domácích úkolů zohledňuje možnosti žáka a podmínky, které má žák k jejich plnění,
- zohledňování sociálního statusu a vztahových sítí žáka a prostředí, ze kterých žák přichází do školy,
- intervence na podporu oslabených nebo nefunkčních dovedností a kompetencí žáka.

#### **5.13.2 Organizace výuky**

- střídání forem a činností během výuky,
- využívání skupinové výuky,
- postupný přechod k systému kooperativní výuky,
- v případě doporučení může být pro žáka vložena do vyučovací hodiny krátká přestávka,



- změna zasedacího pořádku či uspořádání třídy v rámci vyučovací jednotky a se zřetelem k charakteru výuky a potřebám žáků,
- nabídka volnočasových aktivit (ve škole) a podpora rozvoje zájmů žáka,
- organizační podpora mimoškolního vzdělávání,
- účast na odborných exkurzích.

### **5.13.3 Hodnocení žáka**

- využívání různých forem hodnocení žáka,
- hodnocení vychází ze zjištěných specifík žáka – přihlíží se k povaze postižení nebo znevýhodnění (např. speciální formy zkoušení – nahrazení písemného zkoušení ústním nebo naopak, individuální tempo u písemných zkoušek, nahrazení psaní dlouhých textů testy apod.),
- práce s kritérii hodnocení v závislosti na charakteru žákova problému, s důrazem na podporu rozvoje dovedností a vědomostí žáka,
- podpora autonomního hodnocení (sebehodnocení),
- zohlednění sociálního kontextu hodnocení, hodnocení směřuje nejen k vyhodnocení úspěšnosti žákova učení, ale také k posílení jeho motivace pro vzdělávání,
- z hodnocení jsou zřejmé konkrétní individuálně specifické podoby činnosti vyžadované po žákovi, jsou jasně a srozumitelně formulována hodnotící kritéria,
- formativní hodnocení směřuje ke zpětnovazební podpoře efektivního učení žáka a je pro něj informativní a korektivní,
- celkové hodnocení žáka se speciálními vzdělávacími potřebami zohledňuje jak omezení žáka, tak zejména jeho pokroky ve vzdělání.

### **5.14 Zásady práce se žáky se speciálními vzdělávacími potřebami**

- seznámení všech pedagogů, ale i spolužáků, s daným postižením žáka,
- respektování zvláštností a možností žáka,
- vysvětlení vyučujícím způsoby hodnocení žáka a možnosti úlev,
- vytvoření optimálního pracovního prostředí včetně vstřícné přátelské atmosféry,
- v případě dlouhodobé nemoci konzultace a vytvoření individuálního vzdělávacího plánu,
- kladení reálných cílů, postupné zvyšování nároků,

- podporování snahy, pochvala při sebemenším zlepšení výkonu, nedostatky neporovnávat s ostatními,
- navození příjemné a soustředěné atmosféry při práci,
- nutnost spolupráce s rodiči,
- vyhledávání činností, ve kterých může být žák úspěšný,
- dodržení častých přestávek, střídání pracovního tempa,
- důslednost.

Žákovi se zdravotním postižením může ředitelka školy prodloužit délku vzdělávání v daném oboru až o dva školní roky.

### **5.15 Zabezpečení výuky žáků mimořádně nadaných**

Nadaným žákem se rozumí jedinec, 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.

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

Postup při zajišťování výuky je obdobný jako u žáků se speciálními vzdělávacími potřebami. Tato skutečnost vychází z toho, že také žák mimořádně nadaný má speciální vzdělávací potřeby.

Na typu naší školy se nejčastěji setkáváme s nadáním v oblastech hudebních, výtvarných a pohybových.

#### **5.15.1 Popis pravidel a průběhu tvorby, realizace a vyhodnocení PLPP a IVP mimořádně nadaného žáka**

Pravidla vychází z platné legislativy. Při zjištění nadání a mimořádného nadání žáka informuje vyučující daného předmětu třídního učitele. Škola přijme opatření podporující a rozvíjející nadání žáka.

Pokud jsou daná opatření dostatečná, pedagogičtí pracovníci nadále pokračují v jejich realizaci a úpravách dle potřeb žáka.

V případě potřeby, škola spolupracuje se školským poradenským zařízením, které doporučí vzdělávání žáka dle individuálního vzdělávacího programu, zákonný zástupce nebo zletilý žák podá žádost o vzdělávání podle individuálního vzdělávacího

programu. Ředitelka školy žádost posoudí a v případě vyhovění žádosti zajistí zpracování IVP.

#### **5.15.2 Postup školy při tvorbě individuálního vzdělávacího plánu mimořádně nadaného žáka**

IVP obsahuje údaje o způsobu poskytování individuální pedagogické, speciálně pedagogické nebo psychologické péče mimořádně nadanému žákovi, vzdělávací model pro mimořádně nadaného žáka, údaje o potřebě úprav v obsahu vzdělávání žáka, časové a obsahové rozvržení učiva, volbu pedagogických postupů, způsobů zadávání a plnění úkolů, způsob hodnocení, úpravu zkoušek, seznam učebních pomůcek, učebnic a materiálů, personální zajištění, úpravu průběhu vyučování. Součástí IVP je termín vyhodnocení naplňování IVP a může též obsahovat i termín průběžného hodnocení IVP, je-li to účelné.

Vyhodnocení IVP obsahuje hodnocení účinnosti podpory a změny ve vzdělávání včetně návrhu pro další rozvoj žáka.

IVP mimořádně nadaného žáka sestavuje a je za něj zodpovědný třídní učitel ve spolupráci s učiteli vyučovacích předmětů, ve kterých se projevuje mimořádné nadání žáka, s výchovným poradcem a školským poradenským zařízením. IVP mimořádně nadaného žáka má písemnou podobu a při jeho sestavování spolupracuje třídní učitel s rodiči mimořádně nadaného žáka. Při sestavování IVP vycházíme z obsahu IVP stanoveného v platné legislativě. IVP je sestaven nejpozději do jednoho měsíce od obdržení doporučení školského poradenského zařízení. IVP může být zpracován i pro kratší období, než je školní rok. IVP může být doplňován a upravován v průběhu školního roku.

Výchovný poradce zajistí písemný informovaný souhlas zákonného zástupce žáka nebo zletilého žáka, bez kterého nemůže být IVP prováděn.

Výchovný poradce po podpisu IVP zákonným zástupcem žáka a získání písemného informovaného souhlasu zákonného zástupce žáka předá informace o zahájení poskytování podpůrných opatření podle IVP zástupci ředitelky školy, který zajistí záznam do školní matriky. IVP je zpracováván ve spolupráci se školským poradenským zařízením. Realizace IVP je průběžně hodnocena a dle potřeby konzultována na schůzkách s vyučujícími pedagogy, výchovným poradcem a zákonnými zástupci. Stejný postup platí, pokud zákonný zástupce žáka vyhledal pomoc školského poradenského zařízení i bez vyzvání školy.

### **5.15.3 Zodpovědné osoby a jejich role v systému péče o žáky se speciálními vzdělávacími potřebami – nadané a mimořádně nadané žáky**

Školní poradenské pracoviště je v naší škole tvořeno ředitelkou školy, výchovným poradcem, který zároveň koordinuje jeho činnost, školním psychologem, školním metodikem prevence, kariérovým poradcem a školním sociálním pedagogem. Výchovný poradce je pedagogickým pracovníkem, který je pověřen spoluprací se školským poradenským zařízením. Poradenskou podporu těmto žákům, jejich zákonným zástupcům a pedagogům zajišťuje školní poradenské pracoviště spolu s třídními učiteli.

### **5.15.4 Pravidla pro zapojení dalších subjektů do systému péče o nadané a mimořádně nadané žáky školy**

Při vzdělávání nadaných či mimořádně nadaných žáků naše škola spolupracuje s domovy dětí a mládeže, které nabízí různé volnočasové aktivity, samotná škola nabízí široký repertoár kroužků podporující a rozvíjející nadání výtvarné, pohybové a hudební. Pracovníci poskytují konzultace podle potřeby. Pedagogové naší školy se vzdělávají v této problematice v rámci jejich DVPP. Je využívána metodická podpora na portále rvp.cz, centrumnadani.cz a jiné.

### **5.15.5 Specifikace provádění podpůrných opatření a úprav vzdělávacího procesu nadaných a mimořádně nadaných žáků**

Metody výuky (pedagogické postupy)

- obohacení dílčích výstupů školního vzdělávacího programu nad rámec učiva vyučovacích předmětů,
- cílená podpora a rozvoj kreativity, hravosti, nápaditosti, objevování zákonitostí a vztahů,
- metody a formy práce umožňující vidět věci z různých úhlů,
- využívání individuální a skupinové projektové práce, stáže na odborných pracovištích na podporu rozvoje vědomostí a dovedností, včetně praktických dovedností nadaných žáků,
- povzbuzovat procesy objevování a vyhledávání dalších souvislostí a vazeb, které dané téma vzdělávání nabízí,

- pestrá a podnětná výuka, která umožňuje velkou aktivitu, samostatnost a činorodost,
- respektování pracovního tempa a zájmů žáka,
- napomáhání osobnostnímu rozvoji těchto žáků, zapojování do kolektivních činností, vedení k rovnému přístupu k méně nadaným spolužákům, k toleranci a ochotě pomáhat slabším.

#### Úprava obsahu vzdělávání

- obohacování učiva (dílčích výstupů) nad rámec školního vzdělávacího programu podle charakteru nadání žáka,
- příprava a účast na soutěžích.

#### Organizace výuky

- nabídka volitelných vyučovacích předmětů, nepovinných předmětů a zájmových aktivit,
- žáci se účastní olympiád, soutěží nejen školních, ale i regionálních nebo krajských,
- žáci jsou směřováni k zapojení se do zájmových aktivit organizovaných školou nebo dalšími organizacemi (DDM, ZUŠ, sportovní kluby).

### **5.16 Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví a požární prevence**

#### **5.16.1 Bezpečnost a ochrana zdraví a požární prevence**

Škola zajišťuje bezpečnost a ochranu zdraví žáků při všech činnostech přímo souvisejících s jejich vzděláváním a výchovou a při poskytování školských služeb. Postupy vedoucí k zabezpečení tohoto úkolu jsou uvedeny ve směrnici, která se týká zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví žáků. Na základě vyhledávání, posuzování a zhodnocování rizik spojených s činnostmi a prostředím škola přijímá opatření k prevenci rizik. Při stanovení konkrétních opatření bere v úvahu zejména možné ohrožení žáků při vzdělávání v jednotlivých předmětech, při přesunech žáků v rámci školního vzdělávání a při účasti žáků na různých akcích pořádaných školou. Škola zároveň přihlíží k základním fyziologickým potřebám žáků a vytváří podmínky pro jejich zdravý vývoj a pro předcházení vzniku sociálně patologických jevů.

Škola poskytuje žákům nezbytné informace k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví:

- na začátku školního roku jsou žáci seznámeni se školním řádem a řádně poučeni o zásadách bezpečného chování a ochraně zdraví ve škole a s protipožárními zásadami;

- v úvodních hodinách teoretického vyučování probíhá seznámení s řádem odborných učeben a v rámci předmětu Tělesné výchovy s řádem sportovních zařízení (tělocvičen a hřišť);
- v úvodních hodinách odborného výcviku probíhá proškolení žáků o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci a požární ochraně a seznámení s řádem učebny odborného výcviku;
- při přechodu na smluvní pracoviště jsou žáci seznámeni s bezpečností a ochranou zdraví při práci a požární ochranou na smluvním pracovišti, s provozním a organizačním řádem smluvního pracoviště;
- pokud žáci v odborném výcviku používají a obsluhují stroje a zařízení a pracují s nářadím, musí být předem proškoleni o bezpečnosti a seznámeni s jeho obsluhou a údržbou;
- před činnostmi prováděnými mimo budovu školy (exkurze, sportovní den....).

Škola vydává žákům osobní ochranné pracovní prostředky podle platné vnitřní směrnice a zajišťuje jejich údržbu. Veškerá proškolení žáků o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci a požární ochraně v rámci odborného výcviku a výdej osobních ochranných pracovních prostředků jsou zapsány v osobním listu bezpečnosti práce a osobním listu pro výdej osobních ochranných pracovních prostředků. O poučeních v teoretickém vyučování musí být proveden záznam do třídní knihy.

K zajištění bezpečnosti žáků ve škole přispívá vykonávání dohledu nad žáky. Dohled vykonávají pedagogičtí pracovníci školy dle platného rozvrhu dozorů i mimo školu, např. při praktickém vyučování, kurzech, exkurzích a jiných činnostech vyplývajících ze školních vzdělávacích programů. Tyto akce musí být vždy předem schváleny ředitelkou školy. Poměr mezi počtem žáků a počtem dozírajících osob na jednotlivé akce se řídí platnými právními předpisy.

Úrazy žáků se evidují v knize úrazů, o úrazu škola uvědomí zákonného zástupce žáka a podle jeho závažnosti zajistí doprovod žáka do zdravotnického zařízení. Konkrétní podmínky, kdy lze žáka uvolnit z vyučování, stanovuje školní řád.

Ve škole pracuje preventista BOZP a PO a školní zdravotníci. Žáci i zaměstnanci jsou seznámeni se zásadami poskytování první pomoci. Na chodbách školy je vyvěšený traumatologický plán, požární evakuační plán a požární poplachové směrnice.

Dodržování podmínek pro bezpečnost a ochranu zdraví žáků kontrolují průběžně zaměstnanci školy v rámci své působnosti a plnění úkolů v oblasti prevence rizik. Nejméně jednou ročně probíhá na škole prověrka bezpečnosti a ochrany zdraví

při práci, která zahrnuje kontrolu odborných učeben a tříd užívaných žáky, včetně jejich vybavení.

### **5.17 Prevence šikany a drogových závislostí**

Ve škole působí metodik prevence sociálně patologických jevů, k jehož standardním činnostem mimo jiné patří:

- koordinace tvorby a kontrola realizace preventivního programu školy;
- koordinace a participace na realizaci aktivit školy zaměřených na prevenci záškoláctví, závislostí, násilí, prekriminálního a kriminálního chování a dalších sociálně patologických jevů.

Mezi aktivity uplatňované v rámci výuky patří přednášky pro žáky zaměřené na prevenci sociálně patologických jevů.

K prevenci šikany a drogových závislostí přispívá vyučovací předmět občanská výchova, do kterého byly zařazeny tematické celky Člověk a péče o zdraví a Člověk jako občan. Žák se dozví, kam se obrátit, když jsou jeho lidská práva ohrožena, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky, co se rozumí šikanou a jaké má tento jev důsledky. Učitel žákům objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví.

### **5.18 Podmínky pro přijímání ke vzdělávání**

Přijímání ke vzdělávání se řídí školským zákonem. Uchazeč bude ke studiu přijat na základě posouzení dalších skutečností osvědčujících vhodné schopnosti, vědomosti, zájmy uchazeče a splněním stanovených kritérií pro přijímací řízení:

- ukončení povinné školní docházky;
- podání řádně vyplněné přihlášky ke studiu;
- hodnocení ze základní školy;
- lékařský posudek o zdravotní způsobilosti ke vzdělávání uvedeného oboru;
- doporučení školního poradenského zařízení (SPC, PPP);
- přijímací zkouška – zkouška zručnosti.

Pokud počet přihlášek na daný obor nepřekročí kapacitu, může ředitelka školy uchazečům o studium prominout přijímací zkoušku.

Zdravotní způsobilost uchazečů o studium se řídí Nařízením vlády o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání. Ke studiu nemohou být přijati uchazeči s určitými zdravotními omezeními:

- prognosticky závažnými chronickými onemocněními kůže a spojivek včetně onemocnění alergických, pokud při praktickém vyučování nelze vyloučit styk s potravinami;
- prognosticky závažnými chronickými onemocněními dýchacích cest a plic včetně onemocnění alergických, pokud nelze při praktickém vyučování vyloučit dráždivě a alergizující látky, činnosti ve vysoce prašném prostředí;
- přecitlivělostí na alergizující látky používané v praktickém vyučování;
- prognosticky závažnými a nekompensovanými formami epilepsie a epileptických syndromů a kolapsovými stavy, týká se činností ve výškách, s motorovou mechanizací, s rotujícími stroji, nářadím nebo zařízením nebo činností, při kterých nelze vyloučit ohrožení zdraví.

### **5.19 Způsob ukončení vzdělávání**

Vzdělání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Závěrečná zkouška je vykonávána podle jednotného zadání závěrečných zkoušek (JZZZ). Skládá se z jednotlivých samostatně klasifikovaných zkoušek, které se konají v tomto pořadí: písemná zkouška, praktická zkouška z odborného výcviku a ústní zkouška. Obsah a organizace všech částí závěrečné zkoušky se řídí platnými pravidly pro jejich vykonání, která jsou každoročně součástí JZZZ. Termín závěrečné zkoušky stanovuje ředitelka školy.

Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list, Europass. Kvalifikační úroveň EQF 3.

### **5.20 Vazba kurikula odborného vzdělávání na Národní soustavu kvalifikací (NSK)**

Pro tento obor vzdělání neexistují v současné době v NSK žádné úplné profesní kvalifikace. Vzhledem k vývoji v NSK budou průběžně sledovány webové stránky NSK - <http://narodnikvalifikace.cz/>.



## **6 UČEBNÍ PLÁN**

### **6.1 Identifikační údaje**

<b>Název školy:</b>	Odborné učiliště a Praktická škola, Mohelnice, Vodní 27
<b>Adresa školy:</b>	Vodní 27, 789 85 Mohelnice
<b>Název ŠVP:</b>	Cukrářské práce
<b>Obor vzdělání:</b>	29-51-E/01 Potravinářská výroba
<b>Platnost ŠVP:</b>	od 1. 9. 2025

## 6.2 Rozvržení vyučovacích předmětů

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Zkratka	Počet týdenních vyučovacích hodin			
		1. ročník	2. ročník	3.ročník	Celkem
Povinné vyučovací předměty všeobecně vzdělávací					
Český jazyk a literatura	ČJL	1,5	1,5	-	3
Občanská výchova	OV	1	1	1	3
Matematika	M	1,5	1,5	-	3
Tělesná výchova	TV	2	2	1	5
Informatika	INF	1	1	1	3
Profesní příprava	PRP	-	1	0,5	1,5
Anglický jazyk	AJ	1	0,5	1	2,5
Povinné vyučovací předměty odborné					
Odborný výcvik	ODBV	15	15	28	58
Technologie	TECH	4	4	1,5	9,5
Suroviny	SU	2	2	1	5
Odborné kreslení	OK	1	1	-	2
Zařízení závodu	ZAZ	1	1	-	2
Hospodářské výpočty	HV	1	1	-	2
Celková týdenní hodinová dotace		<b>32</b>	<b>32,5</b>	<b>35</b>	<b>99,5</b>

- 1) Vyučování je organizováno tak, že se v 1. a 2. ročníku střídá týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku. Ve 3. ročníku je teoretické vyučování zpravidla čtyři dny v měsíci.

### **6.3 Přehled využití týdnů v období září–červen školního roku**

<b>Činnost</b>	<b>Počet týdnů v ročníku</b>		
	<b>1. ročník</b>	<b>2. ročník</b>	<b>3. ročník</b>
Vyučování dle rozpisu učiva	33	33	30
Lyžařský výcvikový kurz	1	0	0
Sportovně turistický výcvikový kurz	0	1	0
Závěrečná zkouška	0	0	1
Časová rezerva (opakování učiva, exkurze, výchovně-vzdělávací akce)	6	6	9
<b>Celkem</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>

#### 6.4 Srovnání počtu vyučovacích hodin za studium – soulad RVP a ŠVP

RVP			ŠVP			
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet		Vyučovací předmět	Minimální počet		Využití disponibilních hodin
	týdně	celkem		týdně	celkem	
Jazykové vzdělávání – český jazyk	2	64	Český jazyk a literatura	2	64	-
Občanský a vzdělávací základ	3	96	Občanská výchova	2	64	-
			Profesní příprava	1+0,5	48	0,5
Matematické vzdělávání	3	96	Matematika	3	96	-
Estetické vzdělávání	1	32	Český jazyk a literatura	1	32	-
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Občanská výchova	1	32	-
			Tělesná výchova	2+3	160	3
Vzdělávání v digitálních technologiích	3	96	Informatika	3	96	-
Technická a technologická příprava	24	768	Odborný výcvik	20,5	656	-
			Technologie	1,5	48	-
			Suroviny	1	32	-
			Zařízení závodu	1	32	-
Cukrářská výroba	38	1216	Odborný výcvik	25+12,5	1200	12,5
			Technologie	5+3	256	3
			Suroviny	4	128	-
			Odborné kreslení	2	64	-
			Zařízení závodu	1	32	-
			Hospodářské výpočty	1+1	64	1
Disponibilní hodiny	19	608	Anglický jazyk	2,5	80	2,5
<b>Celkem</b>	<b>96</b>	<b>3 072</b>	<b>Celkem</b>	<b>99,5</b>	<b>3184</b>	<b>22,5</b>

K dalšímu navýšení počtu hodin o 3,5 hodiny týdně došlo využitím rozdílu mezi minimálním a maximálním počtem týdenních vyučovacích hodin za celou dobu vzdělávání.

## 7 UČEBNÍ OSNOVY

### 7.1 Český jazyk a literatura

<b>Předmět: ČESKÝ JAZYK A LITERATURA (ČJL)</b>	
Název školy:	Odborné učiliště a Praktická škola, Mohelnice, Vodní 27
Adresa školy:	Vodní 27, 789 85 Mohelnice
Název ŠVP:	Cukrářské práce
Obor vzdělání:	29-51-E/01 Potravinářská výroba
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025
<b>1. Pojetí vyučovacího předmětu</b>	
<b>Obecný cíl:</b> Obecným cílem předmětu je rozvíjet komunikační dovednosti žáků, prohloubit jazykové znalosti, kultivovat jazykový projev žáků, začlenit jazykové návyky do mimoškolních souvislostí a rozvíjet čtenářskou gramotnost.	
<b>Charakteristika učiva:</b> Předmět obsahuje dvě vzdělávací oblasti: vzdělávání a komunikace v českém jazyce a estetické vzdělávání, proto jej tvoří dvě části – český jazyk a literatura, které se vzájemně podporují a doplňují. Tento předmět se vyučuje v 1. a 2. ročníku. Učivo v každém ročníku obsahuje tematické celky zaměřené na zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností, komunikaci a slohovou výchovu a na práci s textem a získávání informací.	
<b>Postojové cíle:</b> Výuka směřuje k tomu, aby žáci: <ul style="list-style-type: none"> <li>- pochopili, že dorozumívat se s lidmi je základní potřebou lidského života;</li> <li>- rozvíjeli výstižně a jazykově správně své vyjadřování;</li> <li>- vědomosti a dovednosti uměli prakticky využívat v písemném a ústním projevu;</li> <li>- na základě ukázek vybraných literárních děl si vytvořili čtenářské dovednosti;</li> <li>- byli tolerantní k estetickému cítění, vkusu a zájmu druhých lidí;</li> <li>- ctili a chránili materiální i kulturní hodnoty;</li> <li>- získali přehled o kulturním dění v regionu;</li> <li>- dovedli slušně vystupovat.</li> </ul>	
<b>Výukové strategie, metody a formy práce:</b> Ve výuce jsou použity tyto skupiny výukových metod: <ul style="list-style-type: none"> <li>- klasické výukové metody: slovní (vyprávění, vysvětlování, přednáška, práce s textem, rozhovor) a metody dovednostně-praktické (vytváření dovedností při vyplňování dotazníků a formulářů);</li> <li>- aktivizující metody: diskusní a situační;</li> <li>- komplexní výukové metody: frontální a skupinová výuka, individuální a samostatná práce žáků, kritické myšlení, projektová a televizní výuka, výuka podporovaná počítačem.</li> </ul>	

### **Hodnocení výsledků žáků:**

Při hodnocení se klade důraz na:

- výstižné a jazykově správné vyjadřování, rozlišování spisovného jazyka a obecné češtiny;
- úroveň čtenářské gramotnosti;
- uplatňování znalostí českého pravopisu, poznatků z tvarosloví a skladby;
- sestavení a přednesení prostě sdělovacího, administrativního a prakticky odborného textu;
- porozumění obsahu textu a zjišťování potřebných informací z dostupných informačních zdrojů;
- schopnost sebe prezentace a věcného, správného, jasného a srozumitelného vyjadřování.

Žák za každé pololetí napíše pololetní písemnou práci.

K prověřování výsledků se používá kvantitativní hodnocení (klasifikace/známky, výčet chyb, přidělení bodů) a slovní hodnocení (sloh). Součástí klasifikace je také soustavné prověřování výsledků práce a pozorování aktivity a snahy o sebevzdělávání žáků.

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

Předmět má zásadní význam pro rozvoj **komunikativní kompetence** – přispívá k správnému vyjadřování v projevech mluvených a psaných, vede ke kultivovanému projevu, rozvíjí schopnost prezentovat své myšlenky a názory, přispívá k umění zpracovávat věcně správně a srozumitelně různé texty a pracovní a jiné písemnosti.

Předmět také přispívá k rozvoji ostatních klíčových kompetencí:

- **kompetence k učení** – rozvíjí schopnost ovládat práci s textem a s porozuměním poslouchat mluvené projevy, podporuje možnosti dalšího vzdělávání žáků;
- kompetence k řešení problémů – přispívá k porozumění zadání úkolu a k vyhledávání informací potřebných k řešení problému;
- personální a sociální kompetence – podporuje schopnost pracovat v týmu a přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, vede k vzájemnému respektu, vytváří příležitosti pro relevantní komunikaci mezi žáky;
- **občanská kompetence a kulturní podvědomí** – napomáhá uvědomovat si vlastní kulturní identitu a hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury;
- kompetence k pracovnímu uplatnění – přispívá k odpovědnému postoji k vlastní profesní budoucnosti a vede k uvědomění si významu celoživotního vzdělávání, rozvíjí schopnost komunikace s potenciálním partnerem;
- **digitální kompetence** – podporují využívání digitálních technologií pro zkvalitnění výsledků práce.

### **V rámci předmětu jsou zohledněna všechna průřezová témata:**

- Občan v demokratické společnosti – zařazením vhodných výukových metod směřujících k rozvoji funkční gramotnosti žáků (čtení textu s porozuměním) a vytvořením pozitivní atmosféry ve třídě;
- Člověk a životní prostředí – rozvojem dovednosti vyjadřovat se a zdůvodňovat své názory při čtení odborného textu, zařazením literárních ukázek popisujících přírodní prostředí (např. Ota Pavel) rozvíjí schopnost esteticky a citově vnímat své okolí;
- Člověk a svět práce – písemnou i verbální sebe prezentací, při vstupu na trh práce (sestavení žádosti o zaměstnání, sestavení inzerátu, profesního životopisu, úředních dopisů);
- **Člověk a digitální svět** – při tvořivých činnostech a digitální tvorbě využít potenciál digitálních médií s uplatňováním estetického vnímání, průřezové téma je částečně realizováno i v předmětu Profesní příprava.

2. Rozpis učiva	
1. ročník	1,5 hod/týden
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu;</li> <li>- řídí se zásadami správné výslovnosti;</li> <li>- dokáže pracovat se základními jazykovými příručkami;</li> <li>- rozpozná nejdůležitější způsoby obohacování slovní zásoby a zásady tvoření českých slov;</li> <li>- chápe význam přísloví a rčení, dokáže je interpretovat;</li> <li>- v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu: zná vyjmenovaná slova a ovládá psaní i, y po obojetných souhláskách, píše správně velká písmena ve jménech, názvech a zkratkách;</li> <li>- v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby;</li> <li>- dokáže rozpoznat ohebné a neohebné slovní druhy;</li> <li>- dokáže určit vzory a uplatňuje znalosti v praktických cvičeních;</li> <li>- využívá digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji;</li> <li>- chrání digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí;</li> </ul>	<p><b>1 Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- národní jazyk a jeho útvary</li> <li>- jazykové příručky a jejich používání</li> <li>- slovní zásoba a její obohacování, tvoření slov (synonyma, homonyma, antonyma a jejich stylistické využití)</li> <li>- přísloví a rčení, jejich forma a význam</li> <li>- jazyková kultura (měkké, tvrdé, obojetné souhlásky, spodoba znělosti, vyjmenovaná slova, psaní ú, ů, velká písmena)</li> <li>- tvarosloví a skladba (slova ohebná a neohebná, podstatná jména, přídavná jména, zájmena, číslovky)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vhodně se prezentuje;</li> <li>- vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) ;</li> <li>- vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně;</li> <li>- je schopen sestavit a přednést krátký, prostě sdělovací, administrativní a praktický projev;</li> <li>- zvládá jednoduchou grafickou úpravu textu;</li> <li>- je schopen sestavit prakticky odborný text;</li> <li>- posoudí estetické a funkční normy při sestavení pracovního postupu;</li> <li>- dokáže odlišit přímou a nepřímou řeč;</li> <li>- dokáže výstižně vyjadřovat vlastní postoje a pocity;</li> <li>- využívá vhodné digitální technologie k naplnění svých potřeb. Vybavení a způsob jeho použití nastavuje a mění podle toho,</li> </ul>	<p><b>2 Komunikační a slohová výchova</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- komunikační situace, komunikační strategie (pozdrav, omluva, blahopřání, zásady slušného chování)</li> <li>- projevy prostě sdělovací, administrativní, prakticky odborné, jejich základní znaky, postupy, prostředky (blahopřání, osobní dopisy, krátké informační útvary, osnova, vyprávění, popis osoby, popis věci, pracovní postupu)</li> <li>- grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů; projev)</li> </ul>



jak se vyvíjí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby;	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zjišťuje jednoduché informace z dostupných informačních zdrojů;</li> <li>- ví, kde je místní knihovna a ví, co v ní může najít;</li> </ul>	<b>3 Práce s textem a získávání informací</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- informatická výchova, knihovny a jejich služby, noviny, časopis a jiná periodika, internet</li> <li>- techniky čtení, orientace v textu, jeho rozbor</li> <li>- získávání informací z textu (též odborného a administrativního)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozliší konkrétní díla podle druhů a žánrů;</li> <li>- čte s porozuměním literární text;</li> <li>- formuluje vlastní názory na umělecké dílo;</li> <li>- zdokonaluje se v plynulém a výrazovém čtení;</li> <li>- rozumí obsahu textu;</li> <li>- podle svých schopností volně reprodukuje text;</li> <li>- získává informace z různých zdrojů v digitálním prostředí;</li> <li>- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení, jedná eticky;</li> </ul>	<b>4 Práce s literárním textem</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury</li> <li>- četba a interpretace literárního textu (česká a světová literatura 1. poloviny dvacátého století, encyklopedie a další literatura dle zájmu žáků)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v kulturní nabídce v místě školy a bydliště;</li> <li>- uvědomuje si kulturní hodnoty v ČR;</li> <li>- popíše vhodné společenské chování v dané situaci;</li> <li>- posoudí estetické a funkční normy při sestavení pracovního postupu.</li> </ul>	<b>5 Kultura</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kulturní instituce v ČR a v regionu</li> <li>- ochrana a využívání kulturních hodnot</li> <li>- společenská kultura, principy a normy kulturního chování</li> <li>- estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě</li> </ul>

<b>2. ročník</b>		<b>1,5 hod/týden</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- má přehled o slovanských a světových jazycích;</li> <li>- v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu;</li> <li>- v písemném i ústním projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby;</li> <li>- používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie oboru;</li> <li>- rozliší větu jednoduchou a souvětí;</li> <li>- uvědomuje si vztah mezi základními větnými členy;</li> </ul>	<b>1 Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- evropské a světové jazyky</li> <li>- jazyková kultura (psaní slabik bě, pě, vě, mě; psaní předložek s, z; shoda podmětu s přísudkem; interpunkce ve větě jednoduché a v souvětí)</li> <li>- tvarosloví a skladba (slovesa, příslovce, slohové využití slovních druhů)</li> <li>- slovní zásoba a její rozvrstvení zvláště vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- chápe různé způsoby členění souvislého textu;</li> <li>- využívá digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji;</li> <li>- využívá digitální technologie k naplnění svých potřeb;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- skladba (věta jednoduchá a souvětí, základní skladební dvojice)</li> <li>- řeč přímá a nepřímá</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- je schopen se vhodně prezentovat a vyjádřit svůj postoj;</li> <li>- je schopen sestavit krátký, prostě sdělovací text;</li> <li>- zná pravidla pro psaní úředního dopisu;</li> <li>- ovládá sestavení vlastního životopisu, rozlišuje pojmy, fakta, strukturu;</li> <li>- je schopen vyplnit jednoduché formuláře;</li> <li>- chrání digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí;</li> <li>- využívá vhodné digitální technologie k naplnění svých potřeb. Vybavení a způsob jeho použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby;</li> <li>- hodnotí kriticky získaná data a informace, posuzuje jejich spolehlivost;</li> <li>- v digitálním prostředí respektuje pravidla chování a jedná eticky;</li> </ul>	<p><b>2 Komunikační a slohová výchova</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- komunikační situace, komunikační strategie (diskuse, projev)</li> <li>- projevy prostě sdělovací, administrativní, prakticky odborné (zpráva, oznámení, inzerát a odpověď na něj, úřední dopis, žádost o zaměstnání, životopis, vyplňování formulářů)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zjišťuje potřebné informace z různých informačních zdrojů;</li> <li>- ovládá techniky čtení a rozumí obsahu textu;</li> <li>- posuzuje význam digitálních technologií na kvalitu života jedince;</li> <li>- chápe příležitosti a rizika, snaží se rizika minimalizovat;</li> </ul>	<p><b>3 Práce s textem a získávání informací</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- informatická výchova, noviny, časopisy a jiná periodika, využití internetu</li> <li>- získávání informací z odborného a administrativního textu</li> <li>- techniky čtení, orientace v textu a jeho rozbor</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozliší konkrétní literární díla podle druhů a žánrů;</li> <li>- čte s porozuměním literární text, formuluje vlastní názory na umělecké dílo;</li> <li>- rozumí obsahu textu;</li> <li>- vyjádří své pocity z přečteného textu;</li> <li>- podle svých schopností volně reprodukuje text;</li> <li>- projevuje zájem o vlastní četbu;</li> <li>- získává informace z různých zdrojů v digitálním prostředí;</li> <li>- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení, jedná eticky;</li> </ul>	<p><b>4 Práce s literárním textem</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury</li> <li>- práce s literárním textem (česká a světová literatura 2. poloviny dvacátého století)</li> <li>- další literatura dle zájmu žáků</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede rozpoznat vhodné společenské chování v dané situaci;</li> <li>- popíše rozdíly v kultuře bydlení, odívání.</li> </ul>	<b>5 Kultura</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- společenská kultura, principy a normy kulturního chování</li> <li>- kultura bydlení, odívání</li> </ul>
---	---

## 7.2 Občanská výchova

<b>Předmět: OBČANSKÁ VÝCHOVA (OV)</b>	
Název školy:	Odborné učiliště a Praktická škola, Mohelnice, Vodní 27
Adresa školy:	Vodní 27, 789 85 Mohelnice
Název ŠVP:	Cukrářské práce
Obor vzdělání:	29-51-E/01 Potravinářská výroba
Platnost učební osnovy: od 1. 9. 2025	
<b>1. Pojetí vyučovacího předmětu</b>	
<b>Obecný cíl:</b> Cílem předmětu je vzdělávání a výchova člověka, který je schopen osvojit si žádoucí společenské chování a potřebné společenské znalosti, které jsou nezbytné pro jeho úspěšné zařazení do demokratické společnosti.	
<b>Charakteristika učiva:</b> Občanská výchova je všeobecně vzdělávacím předmětem, který pokrývá většinu vzdělávací oblasti občanského vzdělávacího základu a část vzdělávací oblasti vzdělávání pro zdraví, která se týká péče o zdraví. Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci: <ul style="list-style-type: none"> <li>- byli slušnými lidmi a informovanými aktivními občany svého demokratického státu;</li> <li>- jednali odpovědně a uvážlivě nejen ku vlastnímu prospěchu, ale též pro veřejný zájem a prospěch;</li> <li>- porozuměli společnosti a světu, kde žijí;</li> <li>- uvědomovali si vlastní identitu;</li> <li>- vyznali v tom, jak působí výživa, životní prostředí, pohybové aktivity, jednostranné činnosti, pozitivní emoce, harmonické mezilidské vztahy a jiné vlivy na zdraví;</li> <li>- racionálně jednali v situacích osobního a veřejného ohrožení;</li> <li>- získávali a hodnotili informace z různých zdrojů a využívali je.</li> </ul>	
<b>Postojové cíle:</b> Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci: <ul style="list-style-type: none"> <li>- jednali odpovědně a čestně;</li> <li>- jednali prosociálně – snažili se být užiteční ostatním lidem bez nároku na odměnu;</li> <li>- vážili si demokracie a svobody, preferovali demokratické hodnoty a přístupy před nedemokratickými;</li> <li>- respektovali lidská práva a chápali meze lidské svobody a tolerance;</li> <li>- přemýšleli o skutečnosti kolem sebe, tvořili si vlastní úsudek, nenechali sebou manipulovat;</li> <li>- uznávali, že lidský život je vysokou hodnotou, a proto je třeba si ho vážit a chránit jej;</li> <li>- na základě vlastní identity ctili identitu ostatních lidí;</li> <li>- zlepšovali a chránili životní prostředí, jednali ekologicky;</li> <li>- vážili si hodnot lidské práce, jednali hospodárně a odpovědně řešili své finanční záležitosti;</li> <li>- vážili si svého zdraví a cílevědomě je chránili;</li> <li>- byli motivováni k celoživotnímu vzdělávání.</li> </ul>	

### **Výukové strategie, metody a formy práce:**

V tomto předmětu jsou využívány následující výukové metody: metody slovní (vyprávění, vysvětlování, přednáška, rozhovor, práce s textem), metody názorně-demonstrační (práce s obrazem, vytváření dovedností, předvádění a pozorování), produkční metody (tvorba myšlenkových a obrázkových map), aktivizující metody (diskusní, situační a inscenační metody, didaktické hry), výuka dramatem, učení v životních situacích, televizní výuka a výuka podporovaná počítačem. Žáci jsou vedeni k samostatné práci při vyhledávání a třídění informací s použitím počítače.

Z výukových forem práce se používá individuální výuka s ohledem na individuální schopnosti jednotlivých žáků zejména při samostatné práci, frontální výuka s využitím didaktické techniky a dalších názorných pomůcek a skupinová výuka.

### **Hodnocení výsledků žáků:**

U žáků je hodnocen jejich ústní i písemný projev, jejich schopnost zpracovávat informace z různých zdrojů a schopnost prezentovat výsledky své práce (např. formou referátů) s ohledem na individuální zvláštnosti u jednotlivých žáků. Každé pololetí žáci vypracují pololetní práci.

Hodnocení se zaměřuje především na schopnosti využívat získaných vědomostí a dovedností, kterými by měl být vybaven člověk dnešní doby, v každodenním životě, zejména řešení otázek komunikace s jinými lidmi, s různými institucemi, při řešení praktických otázek svého politického a občanského rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení problémů osobního, právního a sociálního charakteru.

Klasifikace je výsledkem hodnocení žáka podle kritérií, která předepisují pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků.

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

Z obecného cíle a charakteristiky učiva vyplývá, že předmět je nezbytný k rozvoji těchto klíčových kompetencí: **občanské kompetence a kulturní povědomí, personální a sociální kompetence a komunikativní kompetence.**

Předmět také přispívá k rozvoji ostatních klíčových kompetencí:

- kompetence k učení – rozvíjí dovednost ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace;
- kompetence k řešení problémů – při řešení konkrétního úkol se žáci učí porozumět jeho zadání a samostatně nebo ve spolupráci s ostatními navrhnout způsoby jeho řešení a volit prostředky vhodné pro jeho splnění;
- kompetence k pracovnímu uplatnění – rozvíjí odpovědný postoj ke vzdělávání;
- matematické kompetence – práci s různými formami grafického znázornění statistických údajů;
- **digitální kompetence** – podporují komunikaci, sdílení informací v digitálním prostředí pro rozvoj mediální výchovy žáků prostřednictvím digitálních technologií.

V rámci předmětu jsou zohledněna všechna průřezová témata:

- **Občan v demokratické společnosti** – v souvislosti s rozvojem občanské a funkční gramotnosti, realizací mediální výchovy, zařazením vhodných výukových metod a celkovou atmosférou ve třídě při vyučování;
- **Člověk a svět práce** – v souvislosti s rozvojem finanční gramotnosti žáků;
- **Člověk a životní prostředí** – zařazením tematického celku člověk a životní prostředí a dalších souvisejících témat;

- **Člověk a digitální svět** – zapojením se do občanského života prostřednictvím digitálních technologií a služeb; využíváním vhodných technologií a jejich kombinací pro školní práci a k naplnění osobních potřeb.

## 2. Rozpis učiva

**1. ročník**

**1 hod/týden**

### Výsledky vzdělávání a kompetence

### Tematické celky

**Žák:**

- popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z masových médií, jaké je rozvrstvení české společnosti z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení;
- vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu...) nebo jiné skupině;
- dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích;
- uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot;
- uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti;
- na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin;
- je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, v politice...);
- na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen);
- popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy;
- vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo a náboženská nesnášenlivost;
- vyhledává a třídí informace potřebné k plnění samostatných prací, pracovních listů a vlastní tvorbě;
- si uvědomuje, v souvislosti s lidskými právy, i svá práva při pohybu v digitálním prostředí stejně, jako práva ostatních;

### 1 Člověk v lidském společenství

- lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost, její vrstvy
- odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě
- sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti
- rasy, národy a národnosti; většina a menšiny ve společnosti – klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití, migrace v současném světě, migranti, azylanti
- postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti
- víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chápe, pojem citlivé údaje a duševní vlastnictví ve spojení s pohybem v digitálním prostředí;</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní na příkladech, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí;</li> <li>- vysvětlí stručně, co se myslí označením zdravý životní styl;</li> <li>- dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví a uvede, jak může kompenzovat jejich nežádoucí důsledky;</li> <li>- uvede hlavní zásady zdravé výživy a příklady jejích alternativních směrů;</li> <li>- objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví;</li> <li>- dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací;</li> <li>- dovede vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému;</li> <li>- dovede v konkrétních informacích poskytovaných médiu, včetně reklamy, rozpoznat způsoby ovlivňování a manipulace;</li> <li>- popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a života obyvatel;</li> <li>- vysvětlí práva a povinnosti mezi manželi;</li> <li>- dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a racionálně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí;</li> <li>- prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným.</li> <li>- zvažuje rizika a přínosy digitálních technologií a AI pro společnost a navrhuje řešení, jak může v běžném životě tato rizika eliminovat;</li> <li>- využívá digitální technologie za účelem získávání, uchovávání, vyhodnocování a sdílení dat při zkoumání vlivu životního prostředí na zdraví člověka;</li> <li>- předchází situacím, kdy digitální technologie negativně ovlivňují tělesné a duševní zdraví;</li> <li>- ovládá dg. aplikace pro kontaktování záchranné služby a poskytování první pomoci;</li> <li>- využívá dg. technologie a aplikace za účelem získávání, vyhodnocování a sdílení informací v situacích mimořádného ohrožení;</li> </ul>	<p><b>2 Člověk a péče o zdraví</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pracovní podmínky, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj.</li> <li>- duševní zdraví a rozvoj osobnosti, sociální dovednosti, rizikové faktory poškozující zdraví</li> <li>- odpovědnost za zdraví své i druhých, péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci, práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu</li> <li>- partnerské vztahy, lidská sexualita</li> <li>- prevence úrazů, nemocí a rizik ohrožujících zdraví</li> <li>- zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí</li> <li>- mimořádné události (živelné pohromy, havárie s únikem nebezpečných látek, radiační havárie, krizové situace aj.)</li> <li>- základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace)</li> <li>- první pomoc – úrazy a náhlé zdravotní příhody, poranění při hromadném zasažení obyvatel, stavy bezprostředně ohrožující život</li> </ul>

- kriticky posuzuje, jak digitální technologie ovlivňují život jedince, zvažuje příležitosti a rizika a snaží se rizika minimalizovat.	
--	--

2. ročník		1 hod/týden
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí;</li> <li>- popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena;</li> <li>- objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky;</li> <li>- vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky;</li> <li>- uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu občan povinnosti;</li> <li>- uvede základní zásady a principy, na nichž je založena demokracie;</li> <li>- uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost...);</li> <li>- popíše státní symboly;</li> <li>- uvede nejvýznamnější české politické strany;</li> <li>- popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran;</li> <li>- vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich lidé mají zúčastnit;</li> <li>- uvede příklady extremismu (na základě mediálního zpravodajství nebo pozorováním jednání lidí kolem sebe);</li> <li>- vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné;</li> <li>- uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti;</li> <li>- v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi a etikou) od špatného – nedemokratického jednání;</li> <li>- uvědomuje si, v souvislosti s lidskými právy, i svá práva při pohybu v digitálním prostředí stejně, jako práva ostatních;</li> </ul>	<p><b>1 Člověk jako občan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání, veřejný ochránce práv, práva dětí</li> <li>- svobodný přístup k informacím</li> <li>- média (tisk, televize, rozhlas, internet) a jejich funkce (média jako zdroj zábavy a poučení), kritický přístup k médiím</li> <li>- stát a jeho funkce</li> <li>- základní hodnoty a principy demokracie</li> <li>- české státní a národní symboly</li> <li>- ústava ČR a politický systém ČR, struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva</li> <li>- politika, politické strany, volby, volební právo</li> <li>- politický radikalismus a extremismus (aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus)</li> <li>- občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- chápe, pojem citlivé údaje a duševní vlastnictví ve spojení s pohybem v digitálním prostředí;</li> <li>- při používání chrání digitální zařízení tak, aby předešel jak poškození vnějšímu – zacházení se zařízením opatrně a dle pokynů, tak vnitřního prostředí – nevyužívá jiné aplikace než ty, které potřebuje ke své práci;</li> <li>- vyhledává a třídí informace potřebné k plnění samostatných prací, pracovních listů a vlastní tvorbě;</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost;</li> <li>- popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství;</li> <li>- dovede z textu smlouvy (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění, půjčky) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva a jaké jsou důsledky neznalosti smlouvy, a to včetně jejích všeobecných podmínek;</li> <li>- na příkladu vysvětlí, jak uplatňovat práva spotřebitele;</li> <li>- dovede reklamovat koupené zboží nebo služby;</li> <li>- vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému;</li> <li>- popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...);</li> <li>- uplatňuje právní normy v digitálním prostředí při nákupu a reklamaci zboží v e-shopech;</li> </ul>	<p><b>2 Člověk a právo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy</li> <li>- soustava soudů v ČR, právnická povolání (notáři, advokáti, soudcové)</li> <li>- právo a mravní odpovědnost v běžném životě, vlastnictví, smlouvy, odpovědnost za škodu, práva spotřebitele</li> <li>- manželé a partneři, děti v rodině, domácí násilí</li> <li>- trestní právo: trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud)</li> <li>- kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech; kriminalita páchaná mladistvými</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše vzájemné ovlivňování člověka a přírody;</li> <li>- hodnotí vliv člověka na složky životního prostředí;</li> <li>- charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie;</li> <li>- popíše způsoby nakládání s odpady;</li> <li>- uvede znečišťující látky v ovzduší;</li> <li>- uvede příklady chráněných území v ČR;</li> <li>- zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody.</li> </ul>	<p><b>3 Člověk a životní prostředí</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vztahy mezi člověkem a životním prostředím</li> <li>- přírodní zdroje energie a surovin, odpady</li> <li>- ochrana přírody a krajiny</li> </ul>



- vyhledává a třídí informace potřebné k plnění samostatných prací, pracovních listů a vlastní tvorbě.	
--	--

<b>3. ročník</b>		<b>1 hod/týden</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa, období...;</li> <li>- rozpozná běžné cenové triky (cena bez DPH...) a klamavé nabídky;</li> <li>- vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na příjmy obyvatelstva, vklady a úvěry, dlouhodobé finanční plánování;</li> <li>- uvede příklady, jak se důsledkům inflace bránit;</li> <li>- dovede si zřídit peněžní účet a sleduje pohyb peněz na svém účtu;</li> <li>- používá nejběžnější platební nástroje, smění peníze za použití kursovního lístku;</li> <li>- dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna), a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho vhodné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné;</li> <li>- vysvětlí, proč občané platí sociální a zdravotní pojištění;</li> <li>- sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti;</li> <li>- rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje;</li> <li>- navrhne, jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem;</li> <li>- navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, vybere nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků;</li> <li>- vybere nejvýhodnější úvěrový produkt s ohledem na své potřeby a zdůvodní svou volbu;</li> <li>- vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení;</li> <li>- posoudí výši úrokových sazeb a na příkladu ukáže rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN;</li> <li>- dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci;</li> <li>- získává informace z různých zdrojů v digitálním prostředí, tato data kriticky hodnotí</li> </ul>	<p><b>1 Člověk a hospodářství</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, stanovení ceny)</li> <li>- inflace</li> <li>- peníze – hotovostní a bezhotovostní platební styk (v tuzemské a zahraniční měně)</li> <li>- služby peněžních ústavů</li> <li>- pojištění (sociální, zdravotní a komerční)</li> <li>- rozpočet jednotlivce a domácnosti, řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů</li> <li>- pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům</li> </ul>	

a zpracovává jejich obsah do svého digitálního výstupu;	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě) ;</li> <li>- dovede najít na ČR na mapě světa a Evropy;</li> <li>- podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy;</li> <li>- na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace;</li> <li>- uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy) ;</li> <li>- lokalizuje na mapě aktuální ohniska napětí ve světě;</li> <li>- popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům;</li> <li>- na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem;</li> <li>- získává data a informace z digitálních zdrojů, kriticky je hodnotí, posuzuje jejich spolehlivost;</li> <li>- vytváří a upravuje digitální obsah v podobě prezentací, letáků a plakátů v aplikaci MS Word, MS Power point a Canva.</li> </ul>	<p><b>2 Česká republika, Evropa a svět</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- současný svět – bohaté a chudé země, velmoci</li> <li>- ČR a její sousedé</li> <li>- globalizace, globální problémy, ohniska napětí v soudobém světě</li> <li>- ČR a evropská integrace</li> <li>- nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě</li> </ul>

### 7.3 Matematika

<b>Předmět: MATEMATIKA (M)</b>	
Název školy:	Odborné učiliště a Praktická škola, Mohelnice, Vodní 27
Adresa školy:	Vodní 27, 789 85 Mohelnice
Název ŠVP:	Pekařské práce
Obor vzdělání:	29-51-E/02 Potravinářské práce
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025
<b>1. Pojetí vyučovacího předmětu</b>	
<p><b>Obecný cíl:</b> Cílem předmětu je vzdělávání a výchova člověka, který si dokáže poradit s matematickými úlohami praktického charakteru, se kterými se setká v běžném životě.</p>	
<p><b>Charakteristika učiva:</b> Předmět matematika pokrývá vzdělávací oblast Matematické vzdělávání. Učivo je rozděleno do dvou ročníků. V 1. ročníku jsou probírány tyto tematické celky: Přirozená čísla, Celá čísla, Zlomky, Desetinná čísla, Jednotky měření a jejich převádění, Procentový počet a Planimetrie. Ve 2. ročníku na ně navazují následující tematické celky: Poměr, Výrazy, Rovnice, Úměrnost a úměra, Grafy a diagramy a Stereometrie. Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích včetně efektivního</p>	

<p>nakládání s financemi, tzn., že absolventi by měli:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy;</li> <li>- rozpoznat základní tvary předmětů a jejich vzájemnou polohu v rovině i prostoru;</li> <li>- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích;</li> <li>- efektivně numericky počítat;</li> <li>- používat a převádět jednotky (zejména délky, hmotnosti, času, obsahu, objemu a měny) ;</li> <li>- pracovat s informacemi kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů (grafů, diagramů a tabulek).</li> </ul>
<p><b>Postojové cíle:</b> Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci získali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- schopnost sebekontroly, samostatného úsudku, vytrvalosti a přesnosti;</li> <li>- důvěru ve vlastní schopnosti;</li> <li>- motivaci k celoživotnímu vzdělávání.</li> </ul>
<p><b>Výukové strategie, metody a formy práce:</b> Mezi výukové metody typické pro daný předmět patří výklad, problémový výklad s ohledem na mentální úroveň žáků, vysvětlování, instruktáž (rýsování), práce s textem učebních úloh, práce s obrazem (grafy a diagramy), procvičování a samostatná a skupinová práce žáků. Výběrem vhodných výukových programů lze zařadit výuku podporovanou počítačem, tabletem i mobilním telefonem. V rámci motivace žáků lze použít vyprávění. Z výukových forem práce se používá individuální výuka s ohledem na individuální schopnosti jednotlivých žáků zejména při samostatné práci, frontální výuka a problémová výuka při výkladu nové učební látky, individualizovaná výuka, kdy každý žák při hromadné výuce postupuje dle svých schopností a individuálních možností, skupinová a kooperativní výuka zejména při procvičování učiva.</p>
<p><b>Hodnocení výsledků žáků:</b> Prověřování vědomostí a dovedností žáků, jejich hodnocení a klasifikace je součástí vyučování matematiky. Při hodnocení žáků se klade důraz především na:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- schopnost aplikovat získané poznatky při řešení úloh praktického charakteru;</li> <li>- schopnost samostatného logického myšlení;</li> <li>- aktivitu a snahu, se kterou žák přistupuje k zadané práci.</li> </ul> <p>K prověřování výsledků práce se používá soustavného pozorování žáků ve vyučování, obzvláště jejich snahy a aktivního se zapojení do výuky, ústních a písemných zkoušek a výsledků v různých digitálních programech a aplikacích. Každé pololetí žáci vypracují pololetní práci. Krátké kontrolní práce se píší zpravidla po každém probraném tématu. Další formou hodnocení je hodnocení výsledků jejich samostatné práce. Klasifikace je výsledkem hodnocení žáka podle kritérií, která předepisují pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků.</p>
<p><b>Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat:</b> Z obecného cíle a charakteristiky učiva vyplývá, že předmět je nezbytný k rozvoji těchto klíčových kompetencí: <b>matematické kompetence a kompetence k řešení problémů.</b> Předmět také přispívá k rozvoji ostatních klíčových kompetencí:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kompetence k učení – rozvíjí schopnost vyhledávat a zpracovávat informace a podporuje možnosti dalšího vzdělávání žáků;</li> <li>- komunikační kompetence – přispívá k rozvoji řeči žáků aktivním používáním základních termínů matematického jazyka;</li> </ul>

- **personální a sociální kompetence** – přispívá k rozvoji finanční gramotnosti žáků zařazením vhodných matematických úloh, volbou vhodných výukových metod také podporuje schopnost pracovat v týmu, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- kompetence k pracovnímu uplatnění – rozvíjí odpovědný postoj ke vzdělávání;
- **digitální kompetence** – využívá digitální technologie pro zkvalitnění výsledků své práce.

V rámci předmětu jsou zohledněna všechna průřezová témata:

- Občan v demokratické společnosti – zařazením vhodných výukových metod a celkovou atmosférou ve třídě při vyučování;
- Člověk a svět práce – v souvislosti s rozvojem finanční gramotnosti žáků zařazením slovních úloh (např. jednoduché úrokování) ;
- Člověk a životní prostředí – v souvislosti s porozuměním základním principům šetrného a odpovědného přístupu k ochraně životního prostředí zařazením slovních úloh (např. úspory energie) ;
- **Člověk a digitální svět** – práce s digitálními technologiemi při řešení běžných matematických situací.

## 2. Rozpis učiva

1. ročník

1,5 hod/týden

### Výsledky vzdělávání a kompetence

### Tematické celky

Žák:

- znázorní přirozené číslo na číselné ose;
- porovná velikost dvou přirozených čísel;
- zaokrouhlí přirozené číslo;
- písemně sčítá a odčítá přirozená čísla;
- písemně násobí přirozené číslo maximálně dvouciferným číslem;
- písemně dělí jednociferným dělitelem se zbytkem;
- určí druhou mocninu a odmocninu přirozeného čísla pomocí kalkulatoru;
- řeší slovní úlohy s přirozenými čísly;
- využívá webové aplikace či programy MS Office při procvičování a ověřování nabytých znalostí.
- sdílí prostřednictvím digitálních technologií své práce či jejich vyhodnocení;
- si při spouštění systému a přihlašování se do různých potřebných aplikací dokáže poradit s řešením technických problémů;
- pozměňuje obsah s cílem co nejlepšího výsledku;
- je schopen podpořit ostatní v rozvoji jejich digitálních kompetencí;
- při používání chrání digitální zařízení tak, aby předešel jak poškození vnějšímu – zacházení se zařízením opatrně a dle

### 1 Přirozená čísla

- čísla a čísllice, číselná osa, porovnávání přirozených čísel
- zaokrouhlování přirozených čísel
- početní operace s přirozenými čísly: sčítání, odčítání, násobení, dělení
- umocňování a odmocňování přirozených čísel, použití kalkulatoru
- řešení slovních úloh se zaměřením na praxi

<p>pokynů, tak vnitřního prostředí – nevyužívá jiné aplikace než ty, které potřebuje ke své práci;</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- znázorní celé číslo na číselné ose;</li> <li>- sčítá a odčítá celá čísla s menší absolutní hodnotou bez použití kalkulátoru (pomocí číselné osy či pomocí pravidel pro sčítání a odčítání celých čísel);</li> <li>- sčítá a odčítá desetinasobky a stonasobky čísel s menší absolutní hodnotou na příkladech s penězi;</li> <li>- sčítá a odčítá celá čísla s větší absolutní hodnotou, pomocí kalkulátoru;</li> <li>- řeší praktické úlohy na sčítání a odčítání celých čísel;</li> <li>- při násobení a dělení celých čísel uplatňuje pravidla pro vyhodnocení výsledného znaménka u těchto operací;</li> <li>- při používání chrání digitální zařízení tak, aby předešel jak poškození vnějšímu – zacházení se zařízením opatrně a dle pokynů, tak vnitřního prostředí – nevyužívá jiné aplikace než ty, které potřebuje ke své práci;</li> <li>- využívá webové aplikace či programy MS Office při procvičování a ověřování nabytých znalostí;</li> </ul>	<p><b>2 Celá čísla</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- číselná osa, porovnávání celých čísel</li> <li>- početní operace s celými čísly</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- přiřadí (určí) zlomek u části z celku vyjádřené pomocí rovinného geometrického útvaru;</li> <li>- převádí zlomek na smíšené číslo a naopak;</li> <li>- vypočítá část z celku vyjádřenou zlomkem;</li> <li>- násobí a dělí jednoduché zlomky</li> <li>- sčítá a odčítá zlomky a smíšená čísla se stejným jmenovatelem;</li> <li>- řeší jednoduché slovní úlohy se zlomky;</li> </ul>	<p><b>3 Zlomky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pojem zlomku jako části z celku</li> <li>- základní vlastnosti zlomků</li> <li>- výpočet části z celku, slovní úlohy</li> <li>- početní operace se zlomky</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- znázorní desetinné číslo na číselné ose;</li> <li>- porovná velikost dvou desetinných čísel</li> <li>- provádí aritmetické operace s desetinnými čísly s pomocí kalkulátoru,</li> <li>- zaokrouhlí desetinné číslo;</li> <li>- převádí zlomky na desetinná čísla a naopak;</li> <li>- řeší slovní úlohy s desetinnými čísly;</li> <li>- využívá webové aplikace či programy MS Office při procvičování a ověřování nabytých znalostí;</li> <li>- sdílí prostřednictvím digitálních technologií své práce či jejich vyhodnocení;</li> </ul>	<p><b>4 Desetinná čísla</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pojem desetinného čísla, číselná osa, porovnávání desetinných čísel</li> <li>- početní operace s desetinnými čísly: sčítání, odčítání, násobení, dělení</li> <li>- zaokrouhlování a odhady výsledků</li> <li>- zlomky a desetinná čísla, převádění, slovní úlohy</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- pozměňuje obsah s cílem co nejlepšího výsledku;</li> <li>- při používání chrání digitální zařízení tak, aby předešel jak poškození vnějšímu – zacházení se zařízením opatrně a dle pokynů, tak vnitřního prostředí – nevyužívá jiné aplikace než ty, které potřebuje ke své práci;</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v jednotkách mezinárodní měrné soustavy;</li> <li>- převádí jednotky délky, hmotnosti, měny, obsahu a objemu, přičemž může využívat převodník jednotek a kalkulačku;</li> <li>- využívá kalkulačku pro co nejefektivnější výpočty;</li> <li>- používá digitální váhu při seznamování se s velikostí jednotek hmotnosti a s hmotností jednotek objemu různých látek;</li> <li>- využívá webové aplikace či programy MS Office při procvičování a ověřování nabytých znalostí;</li> </ul>	<p><b>5 Jednotky měření a jejich převádění</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jednotky mezinárodní měrové soustavy</li> <li>- jednotky délky a jejich převádění</li> <li>- jednotky hmotnosti a jejich převádění</li> <li>- jednotky obsahu a jejich převádění</li> <li>- jednotky objemu a jejich převádění</li> <li>- jednotky měny a jejich převádění</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- určí počet procent, základ a procentovou část v zadání slovní úlohy;</li> <li>- vypočítá jedno procento z celku;</li> <li>- orientuje se ve vztahu: počet procent – desetinné číslo – zlomek</li> <li>- vypočítá procentovou část při daném základu a počtu procent;</li> <li>- vypočítá základ při dané procentové části a počtu procent;</li> <li>- vypočítá počet procent při daném základu a procentové části;</li> <li>- řeší praktické jednokrokové úlohy s využitím procentového počtu</li> <li>- řeší úlohy na jednoduché úrokování při vkladech a dluzích;</li> <li>- orientuje se v základních pojmech z finanční gramotnosti;</li> <li>- využívá webové aplikace či programy MS Office při procvičování a ověřování nabytých znalostí;</li> <li>- sdílí prostřednictvím digitálních technologií své práce či jejich vyhodnocení;</li> <li>- si při spouštění systému a přihlašování se do různých potřebných aplikací dokáže poradit s řešením technických problémů;</li> </ul>	<p><b>6 Procentový počet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní pojmy, výpočet 1 % z celku</li> <li>- výpočet procentové části při daném základu a počtu procent, slovní úlohy</li> <li>- výpočet základu při dané procentové části a počtu procent, slovní úlohy</li> <li>- výpočet počtu procent při daném základu a procentové části, slovní úlohy</li> <li>- jednoduché úrokování, vklady, dluhy</li> <li>- finanční gramotnost</li> </ul>

- využívá kalkulačku pro co nejefektivnější výpočty;	
- určí vzájemnou polohu bodu a přímky, dvou přímek a přímky a kružnice; - pozná pravý, ostrý a tupý úhel; - sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků z daných prvků; - vypočítá obvod a obsah trojúhelníku, rovnoběžníků, lichoběžníku a kruhu; - využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloh a problémů.	<b>7 Planimetrie</b> - základní pojmy z planimetrie - rovinné obrazce, vlastnosti, rozdělení, - obvody rovinných obrazců, příklady z praxe - obsahy rovinných obrazců, příklady z praxe

<b>2. ročník</b>		<b>1,5 hod/týden</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	
Žák: - vyjádří data pomocí poměru; - vysvětlí pojem: Postupný poměr; - změni hodnotu v daném poměru; - rozdělí celek v daném poměru; - řeší jednoduché slovní úlohy na dělení celku v daném poměru; - řeší jednoduché slovní úlohy na změnu v daném poměru;	<b>1 Poměr, měřítko</b> - poměr, převrácený poměr, postupný poměr - dělení celku v daném poměru - změna v daném poměru - jednoduché slovní úlohy	
- určí hodnotu číselného výrazu; - dosadí čísla do výrazu s proměnnou a spočítá hodnotu výrazu; - sčítá jednotlivé členy výrazů - násobí a dělí mezi sebou dva členy s proměnnou - využívá webové aplikace či programy MS Office při procvičování a ověřování nabytých znalostí; - při používání chrání digitální zařízení tak, aby předešel jak poškození vnějšímu – zacházení se zařízením opatrně a dle pokynů, tak vnitřního prostředí – nevyužívá jiné aplikace než ty, které potřebuje ke své práci;	<b>2 Výrazy</b> - číselné výrazy - výrazy s proměnnou, dosazování čísel do výrazů s proměnnou, hodnota výrazu - úpravy výrazů	
- řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé; - řeší jednoduché slovní úlohy pomocí rovnic; - využívá webové aplikace či programy MS Office při procvičování a ověřování nabytých znalostí;	<b>3 Rovnice</b> - rovnost, rovnice - řešení jednoduchých lineárních rovnic - jednoduché slovní úlohy řešené pomocí rovnic	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- sdílí prostřednictvím digitálních technologií své práce či jejich vyhodnocení;</li> <li>- si při spouštění systému a přihlašování se do různých potřebných aplikací dokáže poradit s řešením technických problémů;</li> <li>- pozměňuje obsah s cílem co nejlepšího výsledku;</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozliší graf přímé a nepřímé úměrnosti,</li> <li>- posoudí, kdy funkce roste nebo klesá;</li> <li>- určí, jestli jsou veličiny přímo nebo nepřímo úměrné;</li> <li>- vypočítá neznámý člen úměry pomocí trojčlenky;</li> <li>- řeší praktické slovní úlohy na úměru pomocí trojčlenky;</li> <li>- využívá webovou aplikaci GeoGebra nebo program MS Excel při tvorbě tabulek a grafů různých úměrností;</li> <li>- sdílí prostřednictvím digitálních technologií své práce;</li> <li>- je schopen podpořit ostatní v rozvoji jejich digitálních kompetencí;</li> </ul>	<p><b>4 Úměrnost, úměra</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- přímá a nepřímá úměrnost</li> <li>- úměra</li> <li>- trojčlenka</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se v různých druzích grafů a diagramů</li> <li>- vysvětlí a použije data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách;</li> <li>- využívá program MS Excel při tvorbě tabulek a grafů.</li> <li>- sdílí prostřednictvím digitálních technologií své práce;</li> <li>- pozměňuje obsah s cílem co nejlepšího výsledku;</li> </ul>	<p><b>5 Grafy a diagramy</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pojem grafu, čtení grafu</li> <li>- pojem diagramu a jeho druhy, čtení diagramů</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin;</li> <li>- rozlišuje základní geometrická tělesa;</li> <li>- určí povrch a objem krychle, kvádru a válce;</li> <li>- řeší praktické slovní úlohy na výpočet povrchů a objemů těchto těles.</li> <li>- využívá webové aplikace či programy MS Office při procvičování a ověřování nabytých znalostí;</li> </ul>	<p><b>6 Stereometrie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní pojmy ze stereometrie</li> <li>- základní geometrická tělesa, vlastnosti</li> <li>- výpočet povrchu těles, příklady z praxe</li> <li>- výpočet objemu těles, příklady z praxe</li> </ul>



## 7.4 Tělesná výchova

<b>Předmět: TĚLESNÁ VÝCHOVA (TV)</b>	
Název školy:	Odborné učiliště a Praktická škola, Mohelnice, Vodní 27
Adresa školy:	Vodní 27, 789 85 Mohelnice
Název ŠVP:	Cukrářské práce
Obor vzdělání:	29-51-E/01 Potravinářská výroba
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025
<b>1. Pojetí vyučovacího předmětu</b>	
<b>Obecný cíl:</b> Cílem předmětu je vedení žáků k pravidelnému provádění pohybových činností, ke kompenzování negativních vlivů způsobu života, působení na jejich vnitřní motivaci, všestrannou pohybovou kultivovanost.	
<b>Charakteristika učiva:</b> Předmět tělesná výchova zahrnuje z oblasti vzdělávání pro zdraví část tělesná výchova a zdravotní výchova. Obsah a náplň preferuje převážně základy sportovních her – košíková, odbíjená, kopaná, tenis, florbal, badminton, stolní tenis a dále kondiční posilování, úpoly, gymnastika a tance, aerobik, běh, plavání, cyklistika, testování. Součástí výuky jsou sportovní kurzy – lyžařský (sjezdové, běžecké disciplíny a snowboarding) v 1. ročníku a sportovně turistický (pěší, cykloturistika, vodní turistika-vodácký kurz) ve 2. ročníku.	
<b>Postojové cíle:</b> Výuka směřuje k tomu, aby si žáci: <ul style="list-style-type: none"> <li>- zařazovali pravidelné provádění pohybových aktivit do denního režimu a pociťovali radost a uspokojení z prováděné činnosti;</li> <li>- jednali odpovědně a podle zásad fair play, využívali příležitosti k naplňování olympijských myšlenek;</li> <li>- pojímali tělesnou zdatnost jako hodnoty potřebné ke kvalitnímu prožívání života;</li> <li>- usilovali o pozitivní změny tělesného sebepojetí;</li> <li>- pochopily, že pohybové aktivity jsou jedním z prostředků k navazování sociálních kontaktů;</li> <li>- dokázali kompenzovat nežádoucí důsledky pracovních podmínek na své zdraví.</li> </ul>	
<b>Výukové strategie, metody a formy práce:</b> Ve výuce jsou využívány metody s ohledem na mentální úroveň žáků. Jsou preferovány metody seznamování s novými pohybovými činnostmi (vysvětlení, ukázka, pokyny, dotazování, rozhovor, přednáška a pozorování), nácvik pohybových dovedností (rozhovor a pokyny, posouzení, odstraňování chyb), zdokonalování a upevňování pohybových dovedností, metoda pohybového úkolu, opakování, soutěžení a metoda diagnostická. Z výukových forem práce se používá skupinová (týmová) a individuální výuka s ohledem na individuální schopnosti jednotlivých žáků. K výuce jsou využívány sportoviště (malá a velká tělocvična, posilovna, školní hřiště), městská sportovní zařízení (plavecký bazén, tenisový areál) a přírodní části města a okolí. Současně s výukou tělesné výchovy je žákům nabízena možnost sportovního vyžití v rámci zájmové tělesné výchovy v odpoledních hodinách v zájmových kroužcích.	

**Hodnocení výsledků žáků:**

Rozhodující pro hodnocení je přístup žáků k předmětu, aktivita při jednotlivých činnostech a individuální změny dovednostní, výkonové a postojové.

Při hodnocení se klade důraz především na:

- dodržování základních hygienických návyků a zásad bezpečnosti;
- používání sportovního oblečení a obuvi;
- porozumění a provádění pohybových činností a sportovních her;
- jednání v duchu fair play.

Hodnocení vychází především z diagnostiky žáků, z poznání jejich předpokladů, aktuálních možností, zdravotního stavu a pohybových zájmů.

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

Předmět přispívá k rozvoji těchto kompetencí:

- kompetence k učení – žáci poznávají smysl a cíl sportovních aktivit, užívají názvosloví, organizují a řídí vlastní činnost;
- kompetence k řešení problémů – vnímají nejruznější problémové situace, plánují jejich řešení, kriticky myslí, činí uvážlivá rozhodnutí, obhajují je, uvědomují si zodpovědnost svých rozhodnutí;
- komunikativní kompetence – komunikují na odpovídající úrovni, osvojují si kultivovaný ústní projev, účinně se zapojují do diskuse, dodržují pravidla slušného chování;
- **personální a sociální kompetence** – žáci spolupracují ve skupině, podílejí se na vytváření týmu, umí poskytnout pomoc nebo o ni požádají;
- občanské kompetence – žáci respektují názory ostatních, formují si volní a osobnostní rysy, zodpovědně rozhodují, aktivně se zapojují do sportovních aktivit, rozhodují se v zájmu podpory a ochrany zdraví, hodnotí své výsledky a činnosti;
- kompetence k pracovnímu uplatnění – žáci jsou vedeni k efektivitě při organizování vlastní práce, spoluorganizují svůj pohybový režim, využívají znalostí a dovedností v běžné praxi, ovládají základní postupy první pomoci.

Aplikace průřezových témat:

- Občan v demokratické společnosti – žák je veden k tomu, aby na základě získaných schopností, dovedností a dosažených výsledků měl vhodnou míru sebevědomí a odpovědnosti;
- Člověk a svět práce – žák je veden k odpovědnému přístupu k vlastnímu tělu a zdraví, aby se pohybovým činnostem věnoval i ve svém volném čase;
- Člověk a životní prostředí – výuka je zaměřena především na péči o zdraví a bezpečnost při pohybové činnosti. Žáci si osvojují zásady bezpečného pobytu v různých přírodních prostředích a bez zásahů do ekologie (turistický výcvikový kurz) ;
- **Člověk a digitální svět** – žáci jsou vybavováni znalostmi a dovednostmi potřebnými k preventivní a aktivní péči o zdraví a k bezpečnému využívání digitálních technologií.

2. Rozpis učiva	
1. ročník	2 hod/týdně
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat;</li> <li>- dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu;</li> <li>- dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem;</li> <li>- umí uplatňovat zásady sportovního tréninku;</li> <li>- dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je;</li> <li>- dovede uplatňovat techniku a základy taktiky ve vybraných sportovních disciplínách;</li> <li>- uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících;</li> <li>- dokáže s využitím digitálních technologií vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a následně je interpretovat;</li> <li>- dodržuje zásady bezpečnosti při práci s digitálními technologiemi;</li> </ul>	<p><b>Teoretické poznatky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika; zásady sportovního tréninku</li> <li>- odborná terminologie, komunikace</li> <li>- výstroj, výzbroj; údržba</li> <li>- hygiena a bezpečnost při pohybových činnostech; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; záchrana a pomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí; regenerace a kompenzace; relaxace</li> <li>- pravidla her, závodů a soutěží; olympionismus</li> <li>- rozhodování</li> <li>- zdroje informací</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace;</li> <li>- je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy;</li> <li>- je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky;</li> <li>- umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;</li> <li>- ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva;</li> <li>- dodržuje zásady fair play, rozlišuje nesportovní jednání;</li> <li>- uvede zásady ekologického bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky;</li> <li>- dovede se chovat v terénu;</li> <li>- snaží se zjistit úroveň své pohyblivosti a tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji;</li> <li>- sleduje určené prvky pohybové činnosti a výkony a vyhodnotí je i s využitím digitálních technologií;</li> <li>- posoudí provedení osvojené pohybové činnosti a označí nedostatky s využitím digitálních technologií;</li> <li>- dodržuje zásady bezpečnosti při práci s digitálními technologiemi;</li> </ul>	<p><b>Pohybové dovednosti</b></p> <p><b>Tělesná cvičení</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pořadová, všeobecně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. jako součást všech tematických celků</li> </ul> <p><b>Gymnastika a tance</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na náradí, přeskoky, akrobacie; šplh</li> <li>- rytmická gymnastika: cvičení bez náčiní a s náčiním; kondiční programy cvičení s hudbou</li> <li>- tance</li> </ul> <p><b>Atletika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- běhy (rychlý, vytrvalý) ; starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí</li> </ul> <p><b>Pohybové hry</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- drobné (pro rozvoj rychlosti, pohyblivosti a spolupráce)</li> <li>- sportovní</li> <li>- netradiční</li> </ul> <p><b>Úpoly</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základy sebeobran</li> </ul> <p><b>Turistika a pohyb v přírodě, cykloturistika, vodní turistika</b> (podle podmínek školy a zájmu žáků)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- orientace v terénu</li> <li>- orientační běh</li> <li>- pravidla bezpečnosti při jízdě na kole</li> <li>- technika jízdy na kole</li> <li>- technika pádlování a jízdy na plavidlech</li> </ul> <p><b>Testování tělesné zdatnosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- motorické testy</li> </ul> <p><b>Další pohybové aktivity podle aktuálních podmínek školy a zájmu žáků:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>míčové hry apod.</i></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni oslabení;</li> <li>- je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit;</li> <li>- vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení</li> </ul>	<p><b>Zdravotní tělesná výchova</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení</li> <li>- pohybové aktivity, přiměřená gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika, pohyb v přírodě</li> <li>- kontraindikované pohybové aktivity</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná, jak provést záchranu;</li> <li>- pociťuje radost a uspokojení z prováděné činnosti;</li> </ul>	<b>Plavání</b> (podle podmínek školy a zájmu žáků) <ul style="list-style-type: none"> <li>- prvky zdravotního plavání</li> <li>- jeden plavecký způsob</li> <li>- určená vzdálenost plaveckým způsobem</li> <li>- pomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- udrží rovnováhu;</li> <li>- ovládá jízdu vpřed, zastavení a zatáčení;</li> </ul>	<b>Bruslení</b> (podle podmínek školy a zájmu žáků) <ul style="list-style-type: none"> <li>- základy techniky bruslení</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá jízdu po spádnicí;</li> <li>- zvládá oblouky;</li> <li>- ovládá běh střídavý a soupažný, klasický způsob nebo bruslení;</li> <li>- zná nebezpečí hor a ví, jak poskytnout první pomoc.</li> </ul>	<b>Lyžařský výcvikový kurz – lyžování a další pohybové činnosti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základy sjezdového lyžování a snowboardingu (zatáčení, zastavování, sjíždění)</li> <li>- základy běžeckého lyžování</li> <li>- chování při pobytu v horském prostředí</li> </ul>

2. ročník		2 hod/týdně
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat;</li> <li>- dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu;</li> <li>- dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem;</li> <li>- umí uplatňovat zásady sportovního tréninku;</li> <li>- dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je;</li> <li>- dovede uplatňovat techniku a základy taktiky ve vybraných sportovních disciplínách;</li> <li>- uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících;</li> </ul>	<b>Teoretické poznatky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika; zásady sportovního tréninku</li> <li>- odborná terminologie, komunikace</li> <li>- výstroj, výzbroj; údržba</li> <li>- hygiena a bezpečnost při pohybových činnostech; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; záchrana a pomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí; regenerace a kompenzace; relaxace</li> <li>- pravidla her, závodů a soutěží; olympionismus</li> <li>- rozhodování</li> <li>- zdroje informací</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace;</li> <li>- je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy;</li> </ul>	<b>Pohybové dovednosti</b> <b>Tělesná cvičení</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pořadová, všeobecně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. jako součást všech tematických celků</li> </ul> <b>Gymnastika a tance</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na náradí, přeskoky, akrobacie; šplh</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky;</li> <li>- umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;</li> <li>- ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva;</li> <li>- dodržuje zásady fair play, rozlišuje nesportovní jednání;</li> <li>- uvede zásady ekologického bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky;</li> <li>- dovede se chovat v terénu;</li> <li>- snaží se zjistit úroveň své pohyblivosti a tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rytmická gymnastika: cvičení bez náčiní a s náčiním; kondiční programy cvičení s hudbou</li> <li>- tance</li> </ul> <p><b>Atletika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- běhy (rychlý, vytrvalý) ; starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí</li> </ul> <p><b>Pohybové hry</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- drobné (pro rozvoj rychlosti, pohyblivosti a spolupráce)</li> <li>- sportovní</li> <li>- netradiční</li> </ul> <p><b>Úpoly</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základy sebeobrany</li> </ul> <p><b>Turistika a pohyb v přírodě, cykloturistika, vodní turistika</b> (podle podmínek školy a zájmu žáků)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- orientace v terénu</li> <li>- orientační běh</li> <li>- pravidla bezpečnosti při jízdě na kole</li> <li>- technika jízdy na kole</li> <li>- technika pádlování a jízdy na plavidlech</li> </ul> <p><b>Testování tělesné zdatnosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- motorické testy</li> </ul> <p><b>Další pohybové aktivity podle aktuálních podmínek školy a zájmu žáků:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- míčové hry apod.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni oslabení;</li> <li>- je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit;</li> <li>- vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení;</li> </ul>	<p><b>Zdravotní tělesná výchova</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení</li> <li>- pohybové aktivity, přiměřená gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika, pohyb v přírodě</li> <li>- kontraindikované pohybové aktivity</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná, jak provést záchranu;</li> <li>- pociťuje radost a uspokojení z prováděné činnosti;</li> </ul>	<p><b>Plavání</b> (podle podmínek školy a zájmu žáků)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prvky zdravotního plavání</li> <li>- jeden plavecký způsob</li> <li>- určená vzdálenost plaveckým způsobem</li> <li>- pomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede zásady ekologického bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky;</li> <li>- dovede se chovat v terénu;</li> <li>- snaží se zjistit úroveň své pohyblivosti a tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji;</li> <li>- pociťuje radost a uspokojení z prováděné činnosti;</li> </ul>	<b>Sportovně turistický výcvikový kurz</b> <b>- turistika a pohyb v přírodě, cykloturistika, vodní turistika</b> (podle podmínek školy a zájmu žáků) <ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava turistické akce</li> <li>- orientace v terénu</li> <li>- pravidla bezpečnosti při jízdě na kole</li> <li>- technika jízdy na kole</li> <li>- technika pádlování a jízdy na plavidlech</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- udrží rovnováhu;</li> <li>- ovládá jízdu vpřed, zastavení a zatáčení.</li> </ul>	<b>Bruslení</b> (podle podmínek školy a zájmu žáků) <ul style="list-style-type: none"> <li>- základy techniky bruslení</li> </ul>

<b>3. ročník</b>		<b>1 hod/týden</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>		<b>Tematické celky</b>
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat;</li> <li>- dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu;</li> <li>- dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem;</li> <li>- umí uplatňovat zásady sportovního tréninku;</li> <li>- dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je;</li> <li>- dovede uplatňovat techniku a základy taktiky ve vybraných sportovních disciplínách;</li> <li>- uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících;</li> </ul>		<b>Teoretické poznatky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika; zásady sportovního tréninku</li> <li>- odborná terminologie, komunikace</li> <li>- výstroj, výzbroj; údržba</li> <li>- hygiena a bezpečnost při pohybových činnostech; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; záchrana a pomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí; regenerace a kompenzace; relaxace</li> <li>- pravidla her, závodů a soutěží; olympionismus</li> <li>- rozhodování</li> <li>- zdroje informací</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace;</li> <li>- je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy;</li> <li>- je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky;</li> <li>- umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti;</li> </ul>		<b>Pohybové dovednosti</b> <b>Tělesná cvičení</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pořadová, všeobecně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. jako součást všech tematických celků</li> </ul> <b>Gymnastika a tance</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na náradí, přeskoky, akrobacie; šplh</li> <li>- rytmická gymnastika: cvičení bez náčiní a s náčiním; kondiční programy cvičení s hudbou</li> <li>- tance</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva;</li> <li>- dodržuje zásady fair play, rozlišuje nesportovní jednání;</li> <li>- uvede zásady ekologického bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky;</li> <li>- dovede se chovat v terénu;</li> <li>- snaží se zjistit úroveň své pohyblivosti a tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji;</li> </ul>	<p><b>Atletika</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- běhy (rychlý, vytrvalý) ; starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí</li> </ul> <p><b>Pohybové hry</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- drobné (pro rozvoj rychlosti, pohyblivosti a spolupráce)</li> <li>- sportovní</li> <li>- netradiční</li> </ul> <p><b>Úpoly</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základy sebeobrany</li> </ul> <p><b>Turistika a pohyb v přírodě, cykloturistika vodní turistika</b> (podle podmínek školy a zájmu žáků)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- orientace v terénu</li> <li>- orientační běh</li> <li>- pravidla bezpečnosti při jízdě na kole</li> <li>- technika jízdy na kole</li> <li>- technika pádlování a jízdy na plavidlech</li> </ul> <p><b>Testování tělesné zdatnosti</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- motorické testy</li> </ul> <p><b>Další pohybové aktivity podle aktuálních podmínek školy a zájmu žáků:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>míčové hry apod.</i></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni oslabení;</li> <li>- je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit;</li> <li>- vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení;</li> </ul>	<p><b>Zdravotní tělesná výchova</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení</li> <li>- pohybové aktivity, přiměřená gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika, pohyb v přírodě</li> <li>- kontraindikované pohybové aktivity</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- udrží rovnováhu;</li> <li>- ovládá jízdu vpřed, zastavení a zatáčení.</li> </ul>	<p><b>Bruslení</b> (podle podmínek školy a zájmu žáků)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základy techniky bruslení</li> </ul>



## 7.5 Informatika

<b>Předmět: INFORMATIKA (INF)</b>	
Název školy:	Odborné učiliště a Praktická škola, Mohelnice, Vodní 27
Adresa školy:	Vodní 27, 789 85 Mohelnice
Název ŠVP:	Cukrářské práce
Obor vzdělání:	29-51-E/01 Potravinářská výroba (Cukrářské práce)
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025
<b>1. Pojetí vyučovacího předmětu</b>	
<b>Obecný cíl:</b> Vést žáky ke schopnosti cílevědomě volit optimální postupy při řešení nejrůznějších životních situací, a to na základě jejich zkušenosti s řešením jednoduchých informatických problémů.	
<b>Charakteristika učiva:</b> Obsah vyučovacího předmětu vychází ze vzdělávací oblasti Informatické vzdělávání a zároveň je realizací průřezového tématu Člověk a digitální svět. Jedná se o předmět teoretický s aplikací praktických prvků, vedoucí k osvojení znalostí, dovedností a postojů v oblasti informatického vzdělávání. Výuka informatiky směřuje k naplňování digitálních kompetencí tím, že vede žáka k porozumění digitálních zařízení a informačních systémů. Digitální kompetence, ke kterým jsou žáci vedeni, jsou nezbytné pro zaměstnatelnost, osobní naplnění a zdraví, aktivní a odpovědné občanství i sociální začlenění každého žáka.	
<b>Postojové cíle:</b> Vzdělávání a výchova vedou k tomu, aby žáci: <ul style="list-style-type: none"> <li>- svým chováním v digitálním prostředí neohrožovali sebe, druhé, ani technologie samotné;</li> <li>- zaujímali otevřený i kritický postoj k digitálním technologiím a jejich smysluplnému a bezpečnému využití,</li> <li>- získali motivaci k celoživotnímu učení;</li> <li>- nabyli důvěry ve vlastní schopnosti a preciznost při práci;</li> <li>- získali sebejistotu a vytrvalost při řešení pro ně obtížného či složitého problému;</li> <li>- jednali eticky, s ohleduplností a respektem k druhým při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí.</li> </ul>	
<b>Výukové strategie, metody a formy práce:</b> Do stěžejních výukových metod a strategií pro tento předmět patří: metody slovní – vysvětlování, řízená diskuze a debata, výklad spojený s instruktáží nebo s prezentací v PowerPointu, práce s verbálním a ikonickým textem, praktické procvičení vyloženého učiva, projektová výuka, testy s použitím počítače, samostatná práce a vyhledávání informací. Formy práce: individuální, frontální, samostatná práce žáků, individuální přístup k žákům.	
<b>Hodnocení výsledků žáků:</b> Hodnocení výsledků a formy hodnocení budou v souladu s pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků, kde bude hodnoceno naplňování digitálních kompetencí, průřezového tématu a výsledků vzdělávání z oblastí souvisejících s danou problematikou. Žáci budou hodnoceni z ústního i písemného projevu a praktického cvičení. Při hodnocení se bude sledovat dodržení správných postupů práce s digitálními technologiemi, znalost používaných pojmů a jejich aplikace, samostatnost při řešení úloh. Dále se budou hodnotit pokroky žáka při práci s digitálními technologiemi vzhledem k jeho fyzickým a psychickým schopnostem. U žáka se bude podporovat a hodnotit vhodná	

prezentace svých názorů a zkušeností, aktivní přístup k výuce, zájem o danou problematiku a vzájemnou spolupráci.

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

V daném předmětu se rozvíjejí všechny klíčové kompetence, zejména pak digitální kompetence:

- **kompetence k učení** – osvojit si základní pojmy z oblasti informatického vzdělávání, využívat při učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí, ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace;
- kompetence k řešení problémů – porozumět zadání úkolů, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení;
- komunikativní kompetence – formulovat své myšlenky srozumitelně, osvojit si komunikaci prostřednictvím elektronické pošty a online komunikaci, vyjadřovat se v souladu se zásadami projevu;
- personální a sociální kompetence – odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích, ověřovat si získané poznatky, zvažovat názory jiných lidí, být si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí (dlouhé vysedávání u PC a hraní her), přijímat a odpovědně plnit úkoly;
- občanské kompetence a kulturní povědomí – jednat odpovědně a samostatně, dodržovat zákony, respektovat autorská práva, jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, chránit osobní údaje, chápat význam životního prostředí pro člověka (nebezpečný odpad) ;
- **kompetence k pracovnímu uplatnění** – mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, uvědomovat si význam celoživotního vzdělávání, umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních a vzdělávacích příležitostech, vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli;
- matematické kompetence – číst různé formy grafického ztvárnění (tabulky, grafy, schémata apod.) ;
- **digitální kompetence** – ovládat potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, získávat, posuzovat, spravovat a sdílet data, informace a digitální obsah v různých formátech, vytvářet, vylepšovat a propojovat digitální obsah v různých formátech, vyjadřovat se za pomoci digitálních prostředků, využívat digitální technologie, vyrovnávat se s proměnlivostí digitálních technologií, zvažovat rizika a přínosy, předcházet situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat.
- **Člověk a digitální svět** – hlavním cílem je vybavit žáky digitálními kompetencemi. Informatické vzdělávání vede žáky k hlubšímu porozumění principům, na kterých pracují digitální technologie, a k rozvoji informatického myšlení žáků, které uplatní při řešení i neinformatických problémů.
- Občan v demokratické společnosti – žáci jsou vedeni k tomu, aby se dovedli orientovat v různých mediálních obsazích, kriticky je hodnotit a optimálně využívat masová média pro své různé potřeby. Zároveň je podporována vlastní iniciativa, tvořivost a seberealizace;
- Člověk a životní prostředí – žáci jsou vedeni k osvojení si základních principů šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání – likvidace nebezpečných odpadů;
- **Člověk a svět práce** – znalost digitálních technologií umožňuje žákům lépe vyhledávat a posuzovat informace o pracovních příležitostech, o vzdělávací nabídce, a tím zvyšuje pravděpodobnost uplatnění absolventů na trhu práce, případně v dalším vzdělávání.

2. Rozpis učiva	
1. ročník	1 hod/týden
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- respektuje pravidla práce na počítači a v učebně informatiky;</li> <li>- uvědomuje si možná nebezpečí a chápe omezení nutná pro minimalizaci rizik při práci s digitálními technologiemi, dodržuje řád a pravidla stanovená pro práci s digitálními technologiemi, kde pracuje, respektuje bezpečnostní nastavení ve svých digitálních zařízeních;</li> </ul>	<b>1 Bezpečnost v digitálním prostředí</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- provozní řád učebny</li> <li>- bezpečné chování a nastavení prostředí (např. práce s hesly)</li> <li>- základní prvky ochrany (např. aktualizace software, antivir)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- pojmenuje jednotlivá digitální zařízení;</li> <li>- rozlišuje operační systém, předinstalované a další aplikace;</li> <li>- vysvětlí význam propojení digitálních zařízení v sítích, uvede příklady sítí a rozpozná způsob propojení digitálních zařízení do počítačové sítě;</li> <li>- rozpozná podezřelé chování digitálních zařízení a požádá o pomoc;</li> <li>- efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle;</li> </ul>	<b>2 Digitální technologie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- současná výpočetní zařízení, základní komponenty</li> <li>- vstupní a výstupní zařízení, periferie, porty</li> <li>- operační systém, jeho funkce a typy</li> <li>- typy počítačových sítí</li> <li>- aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti (např.: textový procesor, tabulkový procesor, software pro tvorbu prezentací, grafický software, software pro oblast 3D technologií)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede příklady dat ve svém okolí a ve svém oboru; uvede příklady zdrojů dat a informací; vyslovuje odpovědi na základě dat;</li> </ul>	<b>3 Data a informace</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- získávání, vyhledávání a ukládání dat obecně a v počítači</li> <li>- chyby v interpretacích dat</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozliší data obrázku, textu, zvuku apod. dle přípony souboru a používá různé datové typy s ohledem na nároky na uložení a sdílení;</li> <li>- vlastními slovy popíše konkrétní problém, určí, co k němu již ví a jaké informace bude potřebovat k jeho řešení, k popisu používá grafické znázornění;</li> </ul>	<b>4 Kódování a přenos dat</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- velikost souboru, bity a bajty</li> <li>- záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě</li> </ul>

2. ročník	1 hod/týden
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- respektuje pravidla práce na počítači a v učebně informatiky;</li> <li>- uvědomuje si možná nebezpečí a chápe omezení nutná pro minimalizaci rizik při práci s digitálními technologiemi, dodržuje řád</li> </ul>	<b>1 Bezpečnost v digitálním prostředí</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- provozní řád učebny</li> <li>- sociometrické metody útoků na uživatele</li> <li>- základní prvky ochrany (např. aktualizace software, antivir)</li> </ul>

a pravidla stanovená pro práci s digitálními technologiemi, kde pracuje, respektuje bezpečnostní nastavení ve svých digitálních zařízeních;	<ul style="list-style-type: none"> <li>- digitální identita, elektronický podpis, eGovernment a státní informační systémy)</li> <li>- digitální stopa – vědomá a nevědomá, cookies a narušení soukromí při využívání technologií</li> <li>- sledování uživatele, algoritmy sociálních sítí a personalizace obsahu</li> </ul>
- efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle;	<b>2 Digitální technologie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti (např.: textový procesor, tabulkový procesor, software pro tvorbu prezentací, grafický software, software pro oblast 3D technologií)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- přečte textový nebo symbolický zápis algoritmu a vysvětlí jeho jednotlivé kroky;</li> <li>- rozdělí problém ze svého oboru na jednotlivé části, navrhne a popíše kroky k jejich řešení;</li> <li>- rozpozná, že dva různé algoritmy mohou vyřešit stejný problém; upraví navržený postup pro obdobný problém;</li> <li>- ověří správnost jím upraveného postupu, otestuje program; rozpozná a opraví v něm chybu;</li> <li>- v blokově orientovaném programovacím jazyce sestaví program; používá opakování a větvení programu;</li> </ul>	<b>3 Vývoj, testování a provoz software</b> <b>Návrh programu</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- formulace úlohy, vstup, výstup, podmínky řešení; rozdělení problému na části, identifikace opakujících se vzorů a míst pro rozhodování</li> <li>- různé zápisy posloupnosti příkazů (algoritmu) k řešení problému z praxe, jednotlivé kroky a jejich návaznost</li> </ul> <b>Základy tvorby programu</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- návrh jednoduchého a přehledného programu</li> <li>- hledání chyb ve vlastním programu</li> <li>- autorství a licence programu</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozliší data obrázku, textu, zvuku apod. dle přípony souboru a používá různé datové typy s ohledem na nároky na uložení a sdílení;</li> <li>- komunikuje pomocí digitálních technologií, pro komunikaci vybírá vhodnou technologii.</li> </ul>	<b>4 Kódování a přenos dat</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- velikost souboru, bity a bajty</li> <li>- záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě</li> </ul>

3. ročník		1 hod/týden
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- respektuje pravidla práce na počítači a v učebně informatiky;</li> <li>- uvědomuje si možná nebezpečí a chápe omezení nutná pro minimalizaci rizik při práci s digitálními technologiemi, dodržuje řád a pravidla stanovená pro práci s digitálními technologiemi, kde pracuje, respektuje</li> </ul>	<b>1 Bezpečnost v digitálním prostředí</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- provozní řád učebny</li> <li>- sociometrické metody útoků na uživatele</li> <li>- základní prvky ochrany (např. aktualizace software, antivir)</li> <li>- digitální identita, elektronický podpis, eGovernment a státní informační systémy)</li> </ul>	

bezpečnostní nastavení ve svých digitálních zařízeních;	
- efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle;	<b>2 Digitální technologie</b> - aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti (např.: textový procesor, tabulkový procesor, software pro tvorbu prezentací, grafický software, software pro oblast 3D technologií)
- vlastními slovy popíše konkrétní problém, určí, co k němu již ví a jaké informace bude potřebovat k jeho řešení, k popisu používá grafické znázornění; - rozpozná různé metody, které reprezentují tutéž skutečnost, najde chybu v modelu a ve vlastním modelu chybu opraví.	<b>3 Modelování</b> - model jako zjednodušení reality (schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa)
- vysvětlí účel informačních systémů, které používá, a identifikuje jejich jednotlivé (systémové) prvky a vztahy mezi nimi; - určí svou uživatelskou roli v informačním systému, který používá, specifikuje svoje činnosti; - pro vymezený problém sestaví tabulku; - vyhledává, vkládá, upravuje data přes uživatelské rozhraní; řadí a filtruje (v jednoduchých případech) záznamy v tabulce; - identifikuje chyby v evidovaných datech a opraví je.	<b>4 Informační systémy</b> - informační systémy využívané v oboru – účel, jeho uživatelé a jejich oprávnění - tabulka, její struktura – vlastní data (záznamy) a jejich typy a popis (atributy) - řazení a filtrování dat při hledání odpovědí na položené otázky - postup tvorby tabulky pro vlastní potřebu a pro potřeby týmu - tvorba evidence dat

## 7.6 Profesní příprava

<b>Předmět: PROFESNÍ PŘÍPRAVA (PRP)</b>	
Název školy:	Odborné učiliště a Praktická škola, Mohelnice, Vodní 27
Adresa školy:	Vodní 27, 789 85 Mohelnice
Název ŠVP:	Cukrářské práce
Obor vzdělání:	29-51-E/01 Potravinářská výroba
Platnost učební osnovy: od 1. 9. 2025	
<b>1. Pojetí vyučovacího předmětu</b>	
<b>Obecný cíl:</b> Cílem předmětu je připravit žáka na úspěšné prosazení na trhu práce i v životě, kde uplatní nejen svůj odborný profil, ale též dokáže být konkurenceschopný, adaptabilní a flexibilní na trhu práce a chápe kvalitu jako významný nástroj dobrého jména pracoviště a organizace.	
<b>Charakteristika učiva:</b> V obsahu vyučovacího předmětu se plně realizuje průřezové téma Člověk a svět práce a část vzdělávací oblasti Občanského vzdělávacího základu, která se týká trhu práce. Jedná se o předmět teoretický s aplikací praktických prvků, vedoucí k osvojení znalostí, dovedností a postojů v oblasti světa práce.	

Obsah předmětu vede k naplňování kompetencí žáků směřujících k identifikaci a formulování vlastních priorit, k vhodnému způsobu práce s informacemi a jejich využití v rámci konkurenceschopnosti, k odpovědnému jednání při orientaci a vstupu na trh práce, k uvědomění si práv a povinností v souvislosti s pracovním právem.

**Postojové cíle:**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- chápali práci jako důležitou hodnotu v lidském životě a cenili si ji nejen pro finanční zabezpečení, ale též pro možnost osobního růstu;
- byli schopní podle svých schopností a možností využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce;
- zdravě se sebezpřezentovali a rozvíjeli zdravé sebevědomí při vstupu na trh práce;
- měli odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání;
- uvědomovali si význam celoživotního učení a byli připraveni přizpůsobovat se měnícím se pracovními podmínkám;
- uvědomovali si nebezpečí dlouhodobé nezaměstnanosti se ztrátou pracovních návyků, odborných znalostí a dovedností;

**Výukové strategie, metody a formy práce:**

V tomto předmětu jsou využívány následující výukové metody: metody slovní (vyprávění, vysvětlování, přednáška, rozhovor, práce s textem), metody názorně-demonstrační (práce s obrazem, vytváření dovedností, předvádění a pozorování), produkční metody (tvorba myšlenkových a obrázkových map), aktivizující metody (diskusní, situační a inscenační metody, didaktické hry), výuka dramatem, učení v životních situacích, televizní výuka a výuka podporovaná počítačem. Žáci jsou vedeni k samostatné práci při vyhledávání a třídění informací s použitím počítače.

Z výukových forem práce se používá individuální výuka s ohledem na individuální schopnosti jednotlivých žáků zejména při samostatné práci, frontální výuka s využitím didaktické techniky a dalších názorných pomůcek a skupinová výuka.

**Hodnocení výsledků žáků:**

Bude v souladu s pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků.

Při hodnocení se klade důraz na:

- změny postojů, osvojení si vhodných způsobů vzorců jednání;
- hloubku porozumění učivu a na schopnosti dané poznatky aplikovat v praxi;
- vhodnou prezentaci svých názorů a zkušeností;
- aktivní přístup k výuce a zájem o danou problematiku.

Při hodnocení se používají ve zřetelné převaze prvky pozitivní motivace podporující chuť dále se vzdělávat a zdokonalovat v dané oblasti.

K prověřování výsledků vzdělávání se používá soustavného pozorování žáků ve vyučování, ústních a písemných zkoušek a hodnocení samostatné práce. Každé pololetí žáci vypracují pololetní práci.

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

V daném předmětu se rozvíjí tyto klíčové kompetence:

- **kompetence k učení** – prostřednictvím praktických cvičení se u žáků rozvíjí schopnost využívat při učení různé informační zdroje včetně zkušeností svých i jiných lidí, sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení a přijímat hodnocení výsledků od jiných lidí, ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace, znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a v povolání;

- kompetence k řešení problémů – při nábízení praktických dovedností se žáci učí spolupracovat s jinými lidmi při řešení problémů (týmové řešení) ;
- **komunikativní kompetence** – předmět rozvíjí schopnost žáků formulovat své myšlenky srozumitelně, naslouchat druhým, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování, zpracovávat věcně, správně a srozumitelně písemnosti – strukturovaný životopis, žádosti a vyplňovat formuláře, vhodně se prezentovat při oficiálním jednání – jednání se zaměstnavatelem a dalšími institucemi na trhu práce;
- **personální a sociální kompetence** – prostřednictvím praktických cvičení se u žáků rozvíjí schopnost odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích, reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat kritiku a radu, pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly. Předmět přispívá k tomu, aby žák byl připraven adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a být připraven řešit své sociální a ekonomické záležitosti, posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, stanovovat si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek;
- **občanské kompetence a kulturní povědomí** – svým zaměřením předmět přispívá k uvědomění si odpovědnosti za vlastní život a spoluodpovědnosti při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních;
- **kompetence k pracovnímu uplatnění** – z charakteristiky předmětu vyplývá, že rozvíjí schopnost žáků mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, uvědomovat si význam celoživotního vzdělávání a být připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám, mít přehled o uplatnění na trhu práce a o pracovních podmínkách v daném oboru, mít přehled o reálných pracovních a platových podmínkách a požadavcích zaměstnavatelů a umět je srovnat se svými představami a předpoklady, umět získávat a vyhodnocovat informace o pracovních a vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb z oblasti světa práce i vzdělávání, vhodně komunikovat s potencionálními zaměstnavateli, znát obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků;
- matematické kompetence – zařazením příkladů na výpočet mzdy rozvíjí schopnost aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích a prací s grafickými informacemi rozvíjí schopnost číst různé formy grafického znázornění;
- **kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií** – předmět rozvíjí schopnost žáků získávat informace z ověřených zdrojů a uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů, pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením, běžně pracovat s osobním počítačem a dalšími prostředky ICT;
- **digitální kompetence** – využívat digitální technologie pro zkvalitnění výsledků práce; získávat a posuzovat data a informace; vytvářet digitální obsah v různých formátech; vyjadřovat se za pomoci digitálních prostředků pro osobní a pracovní život ve společnosti s dodržováním etických zásad v kontaktu s jinými lidmi a s různými institucemi.

V rámci předmětu jsou zohledněna tato průřezová témata:

- **Člověk a svět práce** – je v celém svém obsahu realizováno v tomto předmětu;
- Občan v demokratické společnosti – zařazením vhodných výukových metod a celkovou atmosférou ve třídě při vyučování, z charakteristiky předmětu vyplývá, že přispívá u žáků k rozvoji sebevědomí, sebeodpovědnosti, schopnosti morálního úsudku, dále se pokouší hledat kompromisní řešení a uvědomovat si materiální a duchovní hodnoty;

- **Člověk a digitální svět** – Žáci jsou vedeni k využívání digitálních prostředků pro osobní a pracovní život ve společnosti při kontaktu s jinými lidmi a s různými institucemi při řešení praktických otázek v oblasti pracovně právních vztahů aj.

## 2. Rozpis učiva

2. ročník

1 hod/týden

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- určí (identifikuje) rozdíly charakteristických znaků práce svého oboru od jiných oborů;</li> <li>- vysvětlí terminologii z oblasti světa práce;</li> <li>- popíše možnosti svého uplatnění v daném oboru vzdělání;</li> <li>- zhodnotí schopnosti, vlastnosti a dosavadní studijní výsledky;</li> <li>- objasní význam vzdělání a celoživotního učení pro úspěšnou pracovní kariéru;</li> <li>- s použitím počítače vyhledá a posuzuje informace o další profesní a vzdělávací dráze, o povoláních, o vzdělávací nabídce a nabídce zaměstnání;</li> <li>- získává data a informace z digitálních zdrojů, kriticky je hodnotí, posuzuje jejich spolehlivost;</li> <li>- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení, jedná eticky;</li> </ul>	<p><b>1 Hlavní oblasti světa práce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristické znaky práce (pracovní činnosti, pracovní prostředky, pracoviště, mzda, pracovní doba, společenská prestiž)</li> <li>- možnosti uplatnění absolventa oboru vzdělávání, soustava školního vzdělávání v ČR</li> <li>- další profesní vzdělávání a kariéra, jejich vztah k zájmům, studijním výsledkům, schopnostem, vlastnostem a zdravotním předpokladům žáků</li> <li>- vyhledávání informací o další profesní a vzdělávací dráze, vyhledávání a posuzování informací o povoláních, o vzdělávací nabídce, o nabídce zaměstnání</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí, jak funguje nabídka a poptávka na trhu práce, posuzuje informace o trhu práce;</li> <li>- objasní, jaké jsou všeobecné vývojové trendy a jaké požadavky kladou zaměstnavatelé na své zaměstnance;</li> <li>- orientuje se v hlavních institucích, v poradenských a zprostředkovatelských službách, vysvětlí jejich přínos;</li> <li>- popíše různé způsoby hledání zaměstnání (internetové portály, inzeráty, noviny);</li> <li>- s použitím počítače dovede na internetu vyhledat nabídky zaměstnání, dovede vyhledat kontakty na úřady práce;</li> <li>- definuje specifika dlouhodobé nezaměstnanosti, objasní příčiny a uvede rizikové skupiny;</li> <li>- navrhne opatření ke snížení možnosti být nezaměstnaný;</li> </ul>	<p><b>2 Hledání zaměstnání</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- trh práce a jeho ukazatelé, všeobecné vývojové trendy, požadavky zaměstnavatelů</li> <li>- vyhledávání a posuzování informací o trhu práce</li> <li>- podpora státu sféře zaměstnanosti – informační, poradenské a zprostředkovatelské služby v oblasti volby povolání,</li> <li>- hledání zaměstnání a rekvalifikací – služby úřadů práce</li> <li>- nezaměstnanost, specifika dlouhodobé nezaměstnanosti, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace</li> <li>- umění písemné sebe prezentace na trhu práce – odpověď na inzerát, žádost o zaměstnání, průvodní dopis, profesní životopis, formuláře a dotazníky</li> </ul>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede vyhledat nabídky zaměstnání a kontaktovat případné zaměstnavatele a úřad práce;</li> <li>- vysvětlí pojem rekvalifikace, specifikuje možnost dalšího profesního rozvoje,</li> <li>- napíše odpověď na inzerát, žádost o zaměstnání, průvodní dopis, životopis a využívá při tom prostředky ICT;</li> <li>- dovede vyplnit formuláře a dotazníky;</li> <li>- prezentuje své pracovní dovednosti a zkušenosti;</li> <li>- prokáže znalosti z oblasti přijímacího pohovoru formou situačních a rolových her a nácvikem konkrétních situací;</li> <li>- vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků (pracovní inzerát, žádost o zaměstnání);</li> <li>- vylepšuje a zdokonaluje se s cílem vytvořit si vlastní CV, žádost o zaměstnání;</li> <li>- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení, jedná eticky;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- umění verbální sebe prezentace na trhu práce – přijímací pohovor a výběrové řízení, nácvik konkrétních situací</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje nejčastější formy a popíše podstatu soukromého podnikání;</li> <li>- uvede klady a zápory soukromého podnikání oproti zaměstnaneckému poměru;</li> <li>- vyhledá na internetu základní legislativu související s podnikáním;</li> <li>- vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění;</li> <li>- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení, jedná eticky;</li> <li>- chrání sebe a ostatní před možným nebezpečím v digitálním prostředí.</li> </ul>	<p><b>3 Soukromé podnikání</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- podstata a nejčastější formy podnikání</li> <li>- rozdíly mezi podnikáním a zaměstnaneckým poměrem, výhody a rizika podnikání</li> <li>- legislativa související s podnikáním</li> <li>- daně, daňové přiznání</li> </ul>

3. ročník	0,5 hod/týden
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech;</li> <li>- uvede, jakým způsobem vzniká a jak se ukončuje pracovní poměr;</li> <li>- popíše, co má obsahovat pracovní smlouva;</li> <li>- dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám;</li> <li>- vyjmenuje práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele;</li> </ul>	<p><b>1 Problematika pracovního práva</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- zákoník práce</li> <li>- vznik, změna a ukončení pracovního poměru</li> <li>- pracovní smlouva</li> <li>- práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele</li> <li>- druhy škod, předcházení škodám a odpovědnost za škodu</li> <li>- pracovní podmínky mladistvých a těhotných žen a matek</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu;</li> <li>- vysvětlí, v čem se liší pracovní podmínky mladistvých a těhotných žen a matek;</li> <li>- definuje pracovní dobu, dovolenou a pracovní neschopnost;</li> <li>- dokáže překontrolovat výpočet mzdy;</li> <li>- vysvětlí, proč občané platí daně;</li> <li>- uvede klady a zápory zaměstnání v zahraničí a jeho rizika;</li> <li>- dovede vyhledat nabídky zaměstnání a kontaktovat případné zaměstnavatele a úřad práce;</li> <li>- získává data a informace z digitálních zdrojů, kriticky je hodnotí, posuzuje jejich spolehlivost;</li> <li>- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení, jedná eticky.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pracovní doba, dovolená, pracovní neschopnost</li> <li>- mzda (časová a úkolová), její složky a výpočet</li> <li>- daně, daňové přiznání</li> <li>- možnosti zaměstnání v zahraničí, jeho možná rizika – obchod s lidmi</li> <li>- práce s informačními médii při vyhledávání pracovních příležitostí a poučení v pracovněprávních záležitostech</li> </ul>
---	--

## 7.7 Anglický jazyk

<b>Předmět: ANGLICKÝ JAZYK (AJ)</b>	
Název školy:	Odborné učiliště a Praktická škola, Mohelnice, Vodní 27
Adresa školy:	Vodní 27, 789 85 Mohelnice
Název ŠVP:	Cukrářské práce
Obor vzdělání:	29-51-E/01 Potravinářská výroba
Platnost učební osnovy: od 1. 9. 2025	
<b>1. Pojetí vyučovacího předmětu</b>	
<b>Obecný cíl:</b> Cílem předmětu je poskytnout žákům teoretické vědomosti, praktické dovednosti potřebné k osvojení si základů komunikace v cizím jazyce s využitím pro každodenní život, taktéž umožnit žákům lepší začlenění do multikulturní společnosti, vést žáky ke zlepšení uplatnění na trhu práce i ve společnosti díky rozvoji komunikačních dovedností v cizím jazyce.	
<b>Charakteristika učiva:</b> Jedná se o předmět teoretický. Vychází ze vzdělávací oblasti Vzdělávání a komunikace v cizím jazyce. Obsah předmětu vede k seznámení a osvojení si základní komunikace v každodenních situacích: k základnímu osvojení si základní řečové dovednosti, porozumění jednoduchým sdělením a nápisům, využívání možnosti přístupu k informačním zdrojům, rozšíření obrazu o světě, co se týká různých tradic, kultur, zeměpisných informací, podporuje rozvoj komunikačních dovedností a motivuje žáka k uplatnění základní terminologie související s jeho povoláním a praktickými řečovými dovednostmi.	
<b>Postojové cíle:</b> Výuka daného předmětu vede k tomu, aby žáci: <ul style="list-style-type: none"> <li>- získané znalosti a dovednosti aplikovali v běžném životě;</li> <li>- chápali a respektovali tradice, zvyky a odlišné kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí;</li> </ul>	

- podporovali vzájemné vztahy s občany z cizích zemí a kultur;
- získali pocit uspokojení z uplatnění získaných řečových dovedností;
- chtěli si prohlubovat znalost cizího jazyka i v dalším celoživotním vzdělávání.

**Výukové strategie, metody a formy práce:**

Do stěžejních výukových metod a strategií pro tento předmět patří: řízený rozhovor, poslech zvukových nahrávek, napodobování, výklad, vysvětlování, vyprávění, práce s příběhem, využívání různých forem slovníků, gramatických přehledů, práce s verbálním a ikonickým textem, řízená diskuse, inscenační, rolové a didaktické hry – pexeso, domino, zdramatizované písničky, říkadla, křížovky, doplňovačky..., televizní výuka, výuka s projektovými prvky, samostatná práce a vyhledávání informací, výuka s využitím ICT a výukových programů včetně využívání vhodných jazykových portálů.

Formy práce: individuální, skupinová, frontální, samostatná práce žáků, individuální přístup k žákům založený na partnerském vztahu.

**Hodnocení výsledků žáků:**

Hodnocení výsledků a formy hodnocení jsou v souladu s pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků.

Při hodnocení se klade důraz na hloubku porozumění učivu a na schopnosti dané poznatky aplikovat v praxi. Dále se hodnotí pokroky žáka v učení vzhledem k jeho fyzickým a psychickým schopnostem. U žáka se podporuje a hodnotí samostatnost, aktivní přístup k výuce, zájem o danou problematiku a vzájemnou spolupráci.

Při hodnocení se používají ve zřetelné převaze prvky pozitivní motivace podporující chuť dále se vzdělávat a zdokonalovat v předmětu. Součástí hodnocení je soustavné prověřování výsledků práce a pozorování žáků ve vyučování při ústních i písemných zkouškách, které se provádí průběžně nebo po každém probraném tématu.

Součástí klasifikace je vypracování pololetní práce v rozsahu jedné vyučovací hodiny.

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

V daném předmětu se rozvíjí tyto klíčové kompetence:

- kompetence k učení – mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání, s porozuměním poslouchat mluvené projevy a využívat při učení různé informační zdroje a zkušenosti, sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení a přijímat hodnocení výsledků od jiných lidí, ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace, znát možnosti dalšího vzdělávání;
- kompetence k řešení problémů – porozumět zadání úkolů, volit vhodné pomůcky a postupy pro splnění aktivit, spolupracovat s jinými lidmi při řešení problémů;
- **komunikativní kompetence** – formulovat své myšlenky srozumitelně, naslouchat druhým, vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- personální a sociální kompetence – odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích, ověřovat si získané poznatky, stanovovat si cíle a priority, přijímat kritiku a radu, pečovat o svůj fyzický i psychický rozvoj, pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci;
- občanské kompetence a kulturní povědomí – uvědomovat si multikulturní soužití, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých, zajímat se o společenské a politické dění u nás i ve světě, podporovat a respektovat hodnoty a tradice místní, národní, evropské i světové kultury;

- **kompetence k pracovnímu uplatnění** – mít odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, uvědomovat si význam celoživotního vzdělávání, mít přehled o uplatnění na trhu práce a o pracovních podmínkách v daném oboru;
  - **kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií** – získávat a pracovat s informacemi z ověřených zdrojů a uvědomovat si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů, využívat celosvětové sítě Internet, pracovat s běžným základním a aplikačním programovým vybavením, komunikovat elektronickou poštou.
  - **digitální kompetence** – využívat digitální technologie a komunikaci, sdílet informace v digitálním prostředí vč. nástrojů aplikací a služeb pro rozvoj cizího jazyka.
- V daném předmětu jsou též začleněna a aplikována průřezová témata. Způsob realizace průřezových témat je formou integrace do vzdělávacího obsahu vyučovacího předmětu, popř. formou besed s lidmi z anglosaských zemí, návštěvou kulturních akcí související s danou tematikou a kulturou anglosaských zemí, prací s cizojazyčnými webovými stránkami.
- **Občan v demokratické společnosti** – žáci jsou vedeni k uvědomění si a ctění materiálních a duchovních hodnot své země i respektování odlišných hodnot v souvislosti s životem v jiných zemích. Průřezové téma je realizováno užíváním aktivizujících metod a forem práce ve výuce, setkáním s lidmi z anglosaských zemí;
  - **Člověk a svět práce** – hlavním cílem začlenění daného průřezového tématu do předmětu spočívá ve vybavení žáka znalostmi, kompetencemi, které mu pomohou využít své osobnostní a odborné předpoklady pro úspěšné uplatnění na trhu práce a pro budování profesní kariéry. Aplikace průřezového tématu je realizována vhodnými strategiemi a neustálou podporou k celoživotnímu vzdělávání, vyhledávání pracovních příležitostí v rámci EU;
  - **Člověk a digitální svět** – žáci jsou vedeni ke schopnosti komunikovat prostřednictvím digitálních technologií.

## 2. Rozpis učiva

1. ročník

1 hod/týden

### Výsledky vzdělávání a kompetence

Žák:

- rozumí jednoduchým pokynům, sdělením a společenským frázím;
- čte jednoduché texty a nápisy;
- vytvoří odpověď na otázku, má-li dostatek prostoru, a pokud je tážán na známou věc;
- zapojí se do jednoduché konverzace, pokud se týká známých každodenních situací a témat;
- dokáže si vyžádat informaci i předat jednoduchou informaci tážajícím, pokud ten mluví pomalu a zřetelně;
- využívá učebnicové abecední slovníčky a vytvoří jednoduchou odpověď na e-mail nebo vzkaz, vytvoří text blahopřání apod.;

### Tematické celky

#### 1 Řečové dovednosti

- receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogových projevů
- receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s jednoduchým textem
- produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky
- produktivní řečová dovednost písemná – zpracování textu v podobě poznámek, osnovy, zprávy apod.
- interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností
- interakce ústní
- interakce písemná

<ul style="list-style-type: none"> <li>- samostatně vyhledává a zpracovává informace z různých zdrojů v digitálním prostředí;</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejbližší přirozené výslovnosti;</li> <li>- používá osvojenou slovní zásobu v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů;</li> <li>- uplatňuje v písemném projevu základní osvojené pravopisné normy;</li> <li>- používá základní gramatické prostředky a několik typů vět;</li> </ul>	<b>2 Jazykové prostředky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výslovnost (zvukové prostředky jazyka)</li> <li>- slovní zásoba a její tvoření</li> <li>- gramatika (tvarosloví a větná skladba): osobní zájmena, sloveso to be a to have got (věta oznamovací kladná a záporná, věta tázací a tázací zájmena), neurčitý člen, množné číslo pravidelných podstatných jmen</li> <li>- gramatická podoba jazyka a pravopis</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede se vyjadřovat ústně o známých a dobře procvičených tématech;</li> <li>- vyžádá si objasnění neznámého výrazu; zopakování dotazu či sdělení, zpomalení tempa řeči;</li> <li>- zapojí se do krátké konverzace;</li> <li>- pracuje s vybranými internetovými aplikacemi, které jsou určeny pro studium cizího jazyka;</li> <li>- dodržuje zásady bezpečnosti při práci s online aplikacemi a zásad ochrany osobních údajů;</li> </ul>	<b>3 Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tematické okruhy: pozdravy, osobní údaje, dům a domov, jídlo a nápoje, dopravní prostředky, povolání, zvířata, školní potřeby, barvy, dny v týdnu, měsíce, roční období, čísla do 10 aj.</li> <li>- komunikační situace: získávání a poskytování informací v oblasti osobních údajů</li> <li>- jazykové funkce: jednoduché společenské obraty k zahájení a ukončení komunikace; pozdrav, představení se, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu nebo nesouhlasu, zformulování omluvy apod.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- prokazuje základní vědomosti o zemích dané jazykové oblasti;</li> <li>- při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice zemí daného jazyka;</li> </ul>	<b>4 Poznatky o zemích studovaného jazyka</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vybrané poznatky všeobecného charakteru k poznání zemí příslušné jazykové oblasti, jejich kultury, tradic a společenských zvyklostí</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- prokazuje základní znalost terminologie ze studovaného oboru;</li> <li>- stručně a jednoduše se vyjadřuje o svém budoucím povolání;</li> <li>- vyhledá stránky s nabídkou pracovních příležitostí v rámci EU a jeho oboru.</li> </ul>	<b>5 Základní slovní zásoba související s daným profesním oborem</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní zásoba z oboru</li> </ul>

2. ročník		0,5 hod/týden
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí jednoduchým pokynům, sdělením a společenským frázím;</li> <li>- čte jednoduché texty a nápisy;</li> </ul>	<b>1 Řečové dovednosti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogových projevů</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- vytvoří odpověď na otázku, má-li dostatek prostoru, a pokud je tázán na známou věc;</li> <li>- zapojí se do jednoduché konverzace, pokud se týká známých každodenních situací a témat;</li> <li>- dokáže si vyžádat informaci i předat jednoduchou informaci tazajícímu, pokud ten mluví pomalu a zřetelně;</li> <li>- využívá učebnicové abecední slovníčky a vytvoří jednoduchou odpověď na e-mail nebo vzkaz, vytvoří text blahopřání apod.;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s jednoduchým textem</li> <li>- produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky</li> <li>- produktivní řečová dovednost písemná – zpracování textu v podobě poznámek, osnovy, zprávy apod.</li> <li>- interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností</li> <li>- interakce ústní</li> <li>- interakce písemná</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejbližše přirozené výslovnosti;</li> <li>- používá osvojenou slovní zásobu v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů;</li> <li>- uplatňuje v písemném projevu základní osvojené pravopisné normy;</li> <li>- používá základní gramatické prostředky a několik typů vět;</li> </ul>	<p><b>2 Jazykové prostředky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výslovnost (zvukové prostředky jazyka)</li> <li>- slovní zásoba a její tvoření</li> <li>- gramatika čas přítomný, čas přítomný průběhový, množné číslo nepravidelných podstatných jmen, přivlastňovací zájmena</li> <li>- gramatická podoba jazyka a pravopis</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dovede se vyjadřovat ústně o známých a dobře procvičených tématech;</li> <li>- vyžádá si objasnění neznámého výrazu; zopakování dotazu či sdělení, zpomalení tempa řeči;</li> <li>- zapojí se do krátké konverzace;</li> </ul>	<p><b>3 Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tematické okruhy: pozdravy, osobní údaje, dům a domov, volný čas, zábava a záliby, jídlo a nápoje, dopravní prostředky, povolání, zvířata, školní potřeby, barvy, dny v týdnu, měsíce, roční období, čísla do 100, lidské tělo, oblečení, státy, ovoce a zelenina aj.</li> <li>- komunikační situace: získávání a poskytování informací v oblasti osobní</li> <li>- jazykové funkce: jednoduché společenské obraty k zahájení a ukončení komunikace; pozdrav, představení se, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu nebo nesouhlasu, zformulování omluvy apod.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- prokazuje základní vědomosti o zemích dané jazykové oblasti;</li> <li>- při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice zemí daného jazyka;</li> </ul>	<p><b>4 Poznátky o zemích studovaného jazyka</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vybrané poznatky všeobecného charakteru k poznání zemí příslušné jazykové oblasti, jejich kultury, tradic a společenských zvyklostí</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- prokazuje základní znalost terminologie ze studovaného oboru;</li> <li>- stručně a jednoduše se vyjadřuje o svém budoucím povolání;</li> </ul>	<p><b>5 Základní slovní zásoba související s daným profesním oborem</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní zásoba z oboru</li> </ul>

- vyhledá stránky s nabídkou pracovních příležitostí v rámci EU a jeho oboru.	
---	--

3. ročník		1 hod/týden
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozumí jednoduchým pokynům, sdělením a společenským frázím;</li> <li>- čte jednoduché texty a nápisy;</li> <li>- vytvoří odpověď na otázku, má-li dostatek prostoru, a pokud je tázán na známou věc;</li> <li>- zapojí se do jednoduché konverzace, pokud se týká známých každodenních situací a témat;</li> <li>- dokáže si vyžádat informaci i předat jednoduchou informaci tazajícímu, pokud ten mluví pomalu a zřetelně;</li> <li>- využívá učebnicové abecední slovníčky a vytvoří jednoduchou odpověď na e-mail nebo vzkaz, vytvoří text blahopřání apod.;</li> </ul>	<b>1 Řečové dovednosti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- receptivní řečová dovednost sluchová = poslech s porozuměním monologických i dialogových projevů</li> <li>- receptivní řečová dovednost zraková = čtení a práce s jednoduchým textem</li> <li>- produktivní řečová dovednost ústní = mluvení zaměřené situačně i tematicky</li> <li>- produktivní řečová dovednost písemná – zpracování textu v podobě poznámek, osnovy, zprávy apod.</li> <li>- interaktivní řečové dovednosti = střídání receptivních a produktivních činností</li> <li>- interakce ústní</li> <li>- interakce písemná</li> </ul>	
	<b>2 Jazykové prostředky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výslovnost (zvukové prostředky jazyka)</li> <li>- slovní zásoba a její tvoření</li> <li>- gramatika (tvarosloví a větná skladba), (čas budoucí a čas minulý, would you like, modální sloveso can)</li> <li>- gramatická podoba jazyka a pravopis</li> </ul>	
	<b>3 Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tematické okruhy: osobní údaje, zábava a záliby, služby, nakupování, vzdělání, péče o zdraví jídlo a nápoje, čísla do 1000, státy, ovoce a zelenina, jídlo a pití, omezeně práce a zaměstnání aj.</li> <li>- komunikační situace: získávání a poskytování informací v oblasti osobní, např. nakupování jízdenek a vstupenek, zboží, občerstvení, objednávka jídla v rychlém občerstvení, sjednání schůzky, informování se na služby, objednávka služby, dotazy v informačním středisku a na ulici v neznámém městě, vzkaz, blahopřání apod.</li> </ul>	

	- jazykové funkce: jednoduché společenské obraty k zahájení a ukončení komunikace; pozdrav, představení se, prosba, žádost, poděkování, vyjádření souhlasu nebo nesouhlasu, zformulování omluvy apod.
- prokazuje základní vědomosti o zemích dané jazykové oblasti; - při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice zemí daného jazyka;	<b>4 Poznatky o zemích studovaného jazyka</b> - vybrané poznatky všeobecného charakteru k poznání zemí příslušné jazykové oblasti, jejich kultury, tradic a společenských zvyklostí
- prokazuje základní znalost terminologie ze studovaného oboru; - stručně a jednoduše se vyjadřuje o svém budoucím povolání; - vyhledá stránky s nabídkou pracovních příležitostí v rámci EU a jeho oboru.	<b>5 Základní slovní zásoba související s daným profesním oborem</b> - základní zásoba z oboru - orientace na webových stránkách nabízejících práci v zahraničí

## 7.8 Odborný výcvik

<b>Předmět: ODBORNÝ VÝCVIK (ODBV)</b>	
Název školy:	Odborné učiliště a Praktická škola, Mohelnice, Vodní 27
Adresa školy:	Vodní 27, 789 85 Mohelnice
Název ŠVP:	Cukrářské práce
Obor vzdělání:	29-51-E/01 Potravinářská výroba
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025
<b>1. Pojetí vyučovacího předmětu</b>	
<b>Obecný cíl:</b> Cílem předmětu je získání zručnosti žáků v cukrářské výrobě, dovednost obsluhovat výrobní zařízení, provádět základní provozní výpočty, posuzovat kvalitu produktů a dodržovat zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, požární ochrany a hygieny na pracovišti.	
<b>Charakteristika učiva:</b> Jedná se o předmět praktický, v němž žáci uplatňují a propojují vědomosti získané v předmětech technologie, suroviny, zařízení závodu, hospodářské výpočty a odborné kreslení. Vychází ze společného obsahového okruhu technická a technologická příprava a profilového obsahového okruhu Cukrářská výroba. Jeho úkolem je poskytnout žákům dovednosti v přípravě a úpravě surovin, přípravě cukrářských náplní, polev, těst a hmot a jejich zpracování na hotové výrobky. Praktické dovednosti získané v tomto předmětu jsou spolu s učivem předmětu technologie a suroviny klíčové pro zvládnutí závěrečné zkoušky a získání výučního listu.	
<b>Postojové cíle:</b> Výuka směřuje k tomu, aby žáci byli schopni: - znalosti a dovednosti získané v teoretickém vyučování aplikovat v praxi a tím si upevňovat správné pracovní postupy a návyky; - hospodárně zacházet s veškerými surovinami a energetickými zdroji i ekologicky nakládat s odpady; - dodržovat zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny a sanitace na pracovišti a zásady první pomoci;	



- odpovědně a svědomitě přistupovat k práci v rámci kolektivu;
- respektovat a dodržovat pokyny nadřízených a spolupracovníků;
- zdokonalovat se ve svém oboru.

**Výukové strategie, metody a formy práce:**

Mezi výukové metody využitelné v tomto předmětu patří především metody dovednostně-praktické (napodobování, manipulování, vytváření dovedností a produkční metody), dále metody názorně-demonstrační (instruktáž, předvádění a pozorování) a metody slovní (vysvětlování, práce s textem a rozhovor). Učitel se při nacvičování dovedností daného tematického celku opírá o teoretické znalosti žáků. V průběhu roku jsou v rámci odborného výcviku uskutečňovány odborné exkurze do výrobních podniků a návštěvy veletrhů. Z výukových forem práce se používá frontální výuka, individuální výuka s ohledem na individuální schopnosti jednotlivých žáků zejména při samostatné práci a skupinová výuka při spolupráci na zadaném úkolu.

**Hodnocení výsledků žáků:**

Je v souladu s pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků.

Při hodnocení se klade důraz především na:

- dovednost vyrobit cukrářské výrobky;
- schopnost využívat svých teoretických znalostí z odborných předmětů a přetvářet je na dovednosti;
- schopnost dodržovat technologické postupy a zásady cukrářské výroby;
- aktivní přístup k práci a zájem žáků o daný obor.

K prověřování výsledků vzdělávání se používá soustavného pozorování žáků ve vyučování, ústních a písemných zkoušek a hodnocení výsledků jejich samostatné nebo kolektivní práce. Každé pololetí žáci vykonají pololetní zkoušky.

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

**V daném předmětu se rozvíjí zejména tyto klíčové kompetence:**

- **kompetence k řešení problémů** – rozvíjí schopnost používat vhodné prostředky a způsoby při řešení pracovních problémů při týmové práci;
- **komunikativní kompetence** – zvyšuje schopnost vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých pracovních situacích a podporuje vyjadřování a vystupování žáků v souladu se zásadami kultury projevu a chování;
- **personální a sociální kompetence** – učitel je svým výchovným působením naplňuje v plném rozsahu-rozvíjí schopnost žáků odhadovat důsledky svého jednání a chování v pracovních situacích, pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly a přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci;
- **občanské kompetence a kulturní povědomí** – žák se učí dodržovat zákony, které se týkají provozní činnosti cukrářské výroby, jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, chápat význam životního prostředí a jednat v duchu udržitelného rozvoje;
- **kompetence k pracovnímu uplatnění** – poskytuje žákům znalost práv a povinností zaměstnavatelů a pracovníků a vede je k odpovědnému postoji k vlastní profesní budoucnosti, žáci získají představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a naučí se je srovnávat se svými představami a předpoklady;

- **matematické kompetence** – rozvíjí schopnost žáků správně používat a převádět běžné jednotky, používat pojmy kvantifikujícího charakteru a aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů z oboru.
- **digitální kompetence** – využívat digitální technologie pro usnadnění práce s cílem zefektivnit, zjednodušit pracovní postupy a zkvalitnit výsledky své práce s ohledem na situace ohrožující tělesné a duševní zdraví žáka i ostatních při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí.

**V rámci předmětu jsou zohledněna tato průřezová témata:**

- **Občan v demokratické společnosti** – celkovou atmosférou ve výuce odborného výcviku;
- **Člověk a životní prostředí** – zařazením témat a dodržováním zásad souvisejících s principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v daném oboru (např. nakládání s odpady) ;
- **Člověk a svět práce** – Žáci se prakticky seznámí se základními aspekty pracovního poměru a učí se hodnotit jednotlivé faktory charakterizující obsah práce a srovnávat tyto faktory se svými předpoklady. Žáci jsou vedeni k tomu, aby aktivně vyhledávali nové informace ze svého oboru, využívali získané poznatky, pěstovali kladný vztah k oboru, uvědomovali si zodpovědnost za vlastní život, vzdělávání a profesní kariéru.
- **Člověk a digitální svět** – Žáci jsou vedeni tak, aby při školní práci využívali vhodné digitální technologie, při používání digitálních technologií předcházeli situacím, jež ohrožující tělesné i duševní zdraví; vybírali vhodnou technologii a ukládali informace tak, aby je mohli opětovně najít, použít, případně upravit.

## 2. Rozpis učiva

**1. ročník**

**15 hod/týden**

### Výsledky vzdělávání a kompetence

### Tematické celky

**Žák:**

- orientuje se na pracovišti odborného výcviku;
- vysvětlí, co je obsahem odborného výcviku a objasní provázanost odborného výcviku na ostatní vyučovací předměty;
- vysvětlí význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení;
- na příkladu vysvětlí, jak kvalita ovlivňuje konkurenceschopnost a dobré jméno podniku;
- dodržuje stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti ODBV;
- dbá na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků (zboží) a služeb;
- zohledňuje požadavky zákazníka;
- nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí;

### 1 Úvod do odborného výcviku

- organizační uspořádání pracoviště ODBV
- obsah a vazba ODBV na ostatní vyučovací předměty
- význam a zásady činností v cukrářské výrobě
- vliv cukrářské výroby na životní prostředí

<ul style="list-style-type: none"> <li>- při plánování a posuzování pracovní činnosti zvažuje její možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí a sociální dopady;</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- chápe bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků a zákazníků;</li> <li>- zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;</li> <li>- dodržuje zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti, rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví;</li> <li>- popíše systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče);</li> <li>- vysvětlí, jak zaměstnanec uplatňuje nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce;</li> <li>- popíše zásady poskytování první pomoci; při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními předpisy;</li> <li>- předchází situacím ohrožujícím tělesné i duševní zdraví při používání digitálních technologií;</li> </ul>	<p><b>2 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární ochrana</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bezpečnost a ochrana zdraví při práci a hygiena práce</li> <li>- pracovněprávní problematika BOZP</li> <li>- druhy ohrožení při práci</li> <li>- způsoby ochrany zaměstnanců</li> <li>- bezpečnost technických zřízení</li> <li>- první pomoc</li> <li>- požární ochrana</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- chápe a respektuje nezbytnost dodržování hygieny a sanitace potravinářského provozu s cílem vyrábět bezpečné potraviny;</li> <li>- je seznámen s platnými právními předpisy v potravinářství;</li> <li>- dodržuje základní hygienické požadavky a předpisy;</li> <li>- dodržuje zásady osobní hygieny a hygieny pracovního prostředí;</li> <li>- provádí běžný úklid a sanitaci potravinářského provozu;</li> <li>- dodržuje základní pravidla nakládání s odpady v potravinářské výrobě;</li> <li>- likviduje odpady potravinářské výroby v souladu s ekologickými principy;</li> </ul>	<p><b>3 Hygiena a sanitace v potravinářském provozu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hygienické předpisy v potravinářském provozu</li> <li>- zásady hygieny a sanitace provozu</li> <li>- osobní hygiena</li> <li>- nakládání s odpady</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- připravuje pracoviště na danou technologickou operaci;</li> <li>- obsluhuje a nastavuje jednoduché digitální stroje a zařízení v cukrářské výrobě a provádí jejich čištění a běžnou údržbu;</li> </ul>	<p><b>4 Příprava pracoviště na provoz</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava pracoviště</li> <li>- stroje a zařízení v cukrářské výrobě</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- vede základní skladovou evidenci – vede jednoduché záznamy ve skladové evidenci;</li> <li>- provádí kvantitativní i kvalitativní přejímku surovin, pomocných látek, polotovarů a hotových výrobků;</li> <li>- orientuje se v jednotlivých druzích surovin, polotovarů a hotových výrobků, při skladování zohledňuje jejich vlastnosti, kvalitu a trvanlivost a skladuje je podle stanovených zásad;</li> <li>- přijímá, třídí a uskladňuje suroviny s ohledem na jejich trvanlivost;</li> <li>- provádí senzorické hodnocení kvality surovin;</li> <li>- obsluhuje stroje a zařízení na přejímku, skladování a přípravu surovin;</li> <li>- získává, posuzuje a spravuje data z digitálního prostředí;</li> </ul>	<p><b>5 Příprava surovin pro cukrářskou výrobu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- skladování</li> <li>- příprava a úprava surovin</li> <li>- stroje a zařízení</li> <li>- normování</li> <li>- digitální zařízení v cukrářském provozu</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- připravuje a využívá základní cukerné rozvary;</li> <li>- připravuje a využívá základní cukerné hmoty;</li> <li>- ovládá digitální teploměry pro přípravu rozvarů, nahřívání čokolády;</li> </ul>	<p><b>6 Cukerné rozvary a hmoty</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- úprava cukru vařením na různé teploty</li> <li>- cukerné hmoty</li> <li>- teploměry</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá a aplikuje běžné zdobící techniky, např. sáčkem;</li> <li>- vyrábí a používá ozdoby z různých druhů surovin;</li> <li>- získává a vyhledává ze zdrojů digitálního prostředí obrázky, volí postupy k výrobě ozdob;</li> </ul>	<p><b>7 Výroba ozdob</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cvičné práce z hmot na stříkání</li> <li>- příprava ozdob z různých surovin</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vykonává jednoduché operace ve výrobě v souladu s technologickým postupem;</li> <li>- dodržuje technologický postup a technologickou kázeň;</li> <li>- obsluhuje jednoduché stroje a zařízení v cukrářské výrobě;</li> <li>- provádí jednoduché technologické výpočty;</li> <li>- provede příjem, přípravu a úpravu surovin a pomocných látek pro dané technologické zpracování v dostatečném množství;</li> <li>- vybere vhodné suroviny a pomocné látky pro daný technologický postup;</li> <li>- připravuje, upravuje a zpracovává suroviny podle technologického postupu ručně nebo strojově na vybrané polotovary a výrobky;</li> <li>- prokazuje zručnost při ručním zpracování a úpravě surovin;</li> </ul>	<p><b>8 Výroba cukrářských výrobků</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výroba běžných druhů cukrářských výrobků</li> <li>- výroba jemného cukrářského pečiva</li> <li>- hodnocení kvality výrobků a vady výrobků</li> <li>- výrobky z: <ul style="list-style-type: none"> <li>- medového těsta</li> <li>- pevných těst</li> <li>- pálené hmoty</li> <li>- listového těsta</li> <li>- lehké šlehané hmoty</li> <li>- nahřívané šlehané hmoty</li> <li>- jádrových hmot</li> </ul> </li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- obsluhuje potravinářské stroje a zařízení při přípravě, úpravě a zpracování surovin a polotovarů a při manipulaci s hotovými výrobky;</li> <li>- pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává základní druhy těst a hmot podle receptury a technologického postupu;</li> <li>- připravuje a využívá základní druhy náplní a polev pro cukrářskou výrobu;</li> <li>- tvaruje a peče cukrářské výrobky;</li> <li>- dohotovuje a zdobí výrobky dle obvyklých zvyklostí (případně podle svého návrhu);</li> <li>- hodnotí senzoricky kvalitu polotovarů a hotových výrobků, popíše vady výrobků a možnosti prevence;</li> <li>- provádí senzorické hodnocení kvality hotových výrobků, ověřuje trvanlivost;</li> <li>- ovládá a nastavuje digitální zařízení vhodná k výrobě cukrářských výrobků;</li> <li>- získává, vyhledává, posuzuje informace ze zdrojů digitálního prostředí, volí postupy k výrobě;</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- volí vhodné podmínky pro skladování cukrářských výrobků;</li> <li>- uchovává výrobky s ohledem na jejich jakost a trvanlivost;</li> <li>- označuje cukrářské výrobky v souladu s platnými předpisy;</li> <li>- volí vhodné obalové materiály podle druhu výrobků, balí a skladuje balené výrobky;</li> <li>- obsluhuje jednodušší stroje a zařízení pro balení, označování a expedici výrobků;</li> <li>- eviduje nebo pomáhá při evidenci surovin a výrobků v cukrářském provozu;</li> <li>- připravuje výrobky k expedici a zaznamenává jejich množství;</li> </ul>	<p><b>9 Balení a expedice cukrářských výrobků</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- skladování výrobků</li> <li>- balení výrobků</li> <li>- stroje a zařízení</li> <li>- evidence výrobků</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vykonává běžné činnosti při prodeji potravinářských výrobků;</li> <li>- eviduje nebo pomáhá při evidenci surovin a výrobků v prodejně;</li> <li>- efektivně hospodaří s finančními prostředky;</li> <li>- vede jednoduchou evidenci.</li> </ul>	<p><b>10 Prodej potravinářských výrobků</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- prodej výrobků</li> <li>- evidence v prodejně</li> </ul>

2. ročník	15 hod/týden
Výsledky vzdělávání	Tematické celky
<p><b>Žák:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- orientuje se na pracovišti odborného výcviku;</li> <li>- vysvětlí, co je obsahem odborného výcviku a objasní provázanost odborného výcviku na ostatní vyučovací předměty;</li> <li>- vysvětlí význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení;</li> <li>- na příkladu vysvětlí, jak kvalita ovlivňuje konkurenceschopnost a dobré jméno podniku;</li> <li>- dodržuje stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti ODBV;</li> <li>- dbá na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků (zboží) a služeb;</li> <li>- zohledňuje požadavky zákazníka;</li> <li>- nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí;</li> <li>- při plánování a posuzování pracovní činnosti zvažuje její možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí a sociální dopady;</li> </ul>	<p><b>1 Úvod do odborného výcviku</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- organizační uspořádání pracoviště ODBV</li> <li>- obsah a vazba ODBV na ostatní vyučovací předměty</li> <li>- význam a zásady činností v cukrářské výrobě</li> <li>- vliv cukrářské výroby na životní prostředí</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- chápe bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků a zákazníků;</li> <li>- zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;</li> <li>- dodržuje zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti, rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví;</li> <li>- popíše zásady poskytování první pomoci;</li> <li>- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními předpisy;</li> <li>- předchází situacím ohrožujícím tělesné i duševní zdraví při používání digitálních technologií;</li> </ul>	<p><b>2 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární ochrana</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bezpečnost a ochrana zdraví při práci a hygiena práce</li> <li>- bezpečnost technických zřízení</li> <li>- první pomoc</li> <li>- požární ochrana</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- chápe a respektuje nezbytnost dodržování hygieny a sanitace potravinářského provozu s cílem vyrábět bezpečné potraviny;</li> </ul>	<p><b>3 Hygiena a sanitace v potravinářském provozu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hygienické předpisy v potravinářském provozu</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- je seznámen s platnými právními předpisy v potravinářství;</li> <li>- dodržuje základní hygienické požadavky a předpisy;</li> <li>- dodržuje zásady osobní hygieny a hygieny pracovního prostředí;</li> <li>- provádí běžný úklid a sanitaci potravinářského provozu;</li> <li>- dodržuje základní pravidla nakládání s odpady v potravinářské výrobě;</li> <li>- likviduje odpady potravinářské výroby v souladu s ekologickými principy;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- zásady hygieny a sanitace provozu</li> <li>- osobní hygiena</li> <li>- nakládání s odpady</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vykonává jednoduché operace ve výrobě v souladu s technologickým postupem;</li> <li>- dodržuje technologický postup a technologickou kázeň;</li> <li>- obsluhuje jednoduché stroje a zařízení v cukrářské výrobě;</li> <li>- provádí jednoduché technologické výpočty;</li> <li>- provede příjem, přípravu a úpravu surovin a pomocných látek pro dané technologické zpracování v dostatečném množství;</li> <li>- vybere vhodné suroviny a pomocné látky pro daný technologický postup;</li> <li>- připravuje, upravuje a zpracovává suroviny podle technologického postupu ručně nebo strojově na vybrané polotovary a výrobky;</li> <li>- prokazuje zručnost při ručním zpracování a úpravě surovin;</li> <li>- obsluhuje potravinářské stroje a zařízení při přípravě, úpravě a zpracování surovin a polotovarů a při manipulaci s hotovými výrobky;</li> <li>- pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává základní druhy těst a hmot podle receptury a technologického postupu;</li> <li>- připravuje a využívá základní druhy náplní a polev pro cukrářskou výrobu;</li> <li>- tvaruje a peče cukrářské výrobky;</li> <li>- dohotovuje a zdobí výrobky dle obvyklých zvyklostí (případně podle svého návrhu);</li> <li>- připraví běžný moučník podle technologického postupu;</li> <li>- charakterizuje základní druhy zmrzlin a způsoby uchovávání;</li> <li>- vysvětlí odlišnost Dia výrobků od běžných cukrářských výrobků, uvede příklady;</li> </ul>	<p><b>4 Výroba cukrářských výrobků</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výroba běžných druhů cukrářských výrobků</li> <li>- výroba jemného cukrářského pečiva</li> <li>- hodnocení kvality výrobků a vady výrobků</li> <li>- výrobky z: <ul style="list-style-type: none"> <li>- listového těsta</li> <li>- lehké šlehané hmoty</li> <li>- medového těsta</li> <li>- pevných těst</li> <li>- šlehaných hmot s RP</li> <li>- nahříváných šlehaných hmot</li> <li>- těžkých šlehaných hmot</li> <li>- zvláštních šlehaných hmot</li> <li>- třených hmot</li> <li>- jádrových hmot</li> <li>- DIA výrobky</li> <li>- kynutého těsta</li> <li>- výroba restauračních moučníků</li> </ul> </li> <li>- výroba zmrzliny</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- hodnotí senzoricky kvalitu polotovarů a hotových výrobků, popíše vady výrobků a možnosti prevence;</li> <li>- provádí senzorické hodnocení kvality hotových výrobků, ověřuje trvanlivost;</li> <li>- ovládá a nastavuje digitální zařízení vhodná k výrobě cukrářských výrobků;</li> <li>- získává, vyhledává, posuzuje informace ze zdrojů digitálního prostředí, volí postupy k výrobě;</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyrábí a používá ozdoby z různých druhů surovin;</li> <li>- získává a vyhledává ze zdrojů digitálního prostředí obrázky, volí postupy k výrobě ozdob;</li> </ul>	<b>5 Výroba ozdob</b> - příprava ozdob z různých surovin

3. ročník		28 hod/týden
Výsledky vzdělávání	Tematické celky	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chápe bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své spolupracovníků a zákazníků;</li> <li>- zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;</li> <li>- dodržuje zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti, rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví;</li> <li>- popíše systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče);</li> <li>- vysvětlí, jak zaměstnanec uplatňuje nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce;</li> <li>- popíše zásady poskytování první pomoci;</li> <li>- při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními předpisy;</li> <li>- předchází situacím ohrožujícím tělesné i duševní zdraví při používání digitálních technologií;</li> </ul>	<b>1 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární ochrana</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bezpečnost a ochrana zdraví při práci a hygiena práce</li> <li>- pracovněprávní problematika BOZP</li> <li>- druhy ohrožení při práci</li> <li>- způsoby ochrany zaměstnanců</li> <li>- bezpečnost technických zřízení</li> <li>- první pomoc</li> <li>- požární ochrana</li> </ul>	



<ul style="list-style-type: none"> <li>- chápe a respektuje nezbytnost dodržování hygieny a sanitace potravinářského provozu s cílem vyrábět bezpečné potraviny;</li> <li>- je seznámen s platnými právními předpisy v potravinářství;</li> <li>- dodržuje základní hygienické požadavky a předpisy;</li> <li>- dodržuje zásady osobní hygieny a hygieny pracovního prostředí;</li> <li>- provádí běžný úklid a sanitaci potravinářského provozu;</li> <li>- dodržuje základní pravidla nakládání s odpady v potravinářské výrobě;</li> <li>- likviduje odpady potravinářské výroby v souladu s ekologickými principy;</li> </ul>	<p><b>2 Hygiena a sanitace v potravinářském provozu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hygienické předpisy v potravinářském provozu</li> <li>- zásady hygieny a sanitace provozu</li> <li>- osobní hygiena</li> <li>- nakládání s odpady</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- připravuje pracoviště na danou technologickou operaci;</li> <li>- obsluhuje a nastavuje jednoduché digitální stroje a zařízení v cukrářské výrobě a provádí jejich čištění a běžnou údržbu;</li> </ul>	<p><b>3 Příprava pracoviště na provoz</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- příprava pracoviště</li> <li>- stroje a zařízení v cukrářské výrobě</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vede základní skladovou evidenci – vede jednoduché záznamy ve skladové evidenci;</li> <li>- provádí kvantitativní i kvalitativní přejímku surovin, pomocných látek, polotovarů a hotových výrobků;</li> <li>- orientuje se v jednotlivých druzích surovin, polotovarů a hotových výrobků, při skladování zohledňuje jejich vlastnosti, kvalitu a trvanlivost a skladuje je podle stanovených zásad;</li> <li>- přijímá, třídí a uskládá suroviny s ohledem na jejich trvanlivost;</li> <li>- provádí senzorické hodnocení kvality surovin;</li> <li>- obsluhuje stroje a zařízení na přejímku, skladování a přípravu surovin;</li> <li>- získává, posuzuje a spravuje data z digitálního prostředí;</li> </ul>	<p><b>4 Příprava surovin pro cukrářskou výrobu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- skladování</li> <li>- příprava a úprava surovin</li> <li>- stroje a zařízení</li> <li>- normování</li> <li>- digitální zařízení v cukrářském provozu</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vykonává jednoduché operace ve výrobě v souladu s technologickým postupem;</li> <li>- dodržuje technologický postup a technologickou kázeň;</li> <li>- obsluhuje jednoduché stroje a zařízení v cukrářské výrobě;</li> <li>- provádí jednoduché technologické výpočty;</li> <li>- provede příjem, přípravu a úpravu surovin a pomocných látek pro dané technologické zpracování v dostatečném množství;</li> </ul>	<p><b>5 Výroba cukrářských výrobků</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výroba běžných druhů cukrářských výrobků</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"><li>- vybere vhodné suroviny a pomocné látky pro daný technologický postup;</li><li>- připravuje, upravuje a zpracovává suroviny podle technologického postupu ručně nebo strojově na vybrané polotovary a výrobky;</li><li>- prokazuje zručnost při ručním zpracování a úpravě surovin;</li><li>- obsluhuje potravinářské stroje a zařízení při přípravě, úpravě a zpracování surovin a polotovarů a při manipulaci s hotovými výrobky;</li><li>- pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává základní druhy těst a hmot podle receptury a technologického postupu;</li><li>- připravuje a využívá základní a nové druhy náplní a polev pro cukrářskou výrobu;</li><li>- tvaruje a peče cukrářské výrobky;</li><li>- dohotovuje a zdobí výrobky dle obvyklých zvyklostí (případně podle svého návrhu);</li><li>- využívá nové technologie při přípravě cukrářských výrobků;</li><li>- provádí senzorické hodnocení kvality hotových výrobků, ověřuje trvanlivost;</li><li>- ovládá a nastavuje digitální zařízení vhodná k výrobě cukrářských výrobků;</li><li>- získává, vyhledává, posuzuje informace ze zdrojů digitálního prostředí, volí postupy k výrobě;</li></ul>	
---	--

## 7.9 Technologie

<b>Předmět: TECHNOLOGIE (TECH)</b>	
Název školy:	Odborné učiliště a Praktická škola, Mohelnice, Vodní 27
Adresa školy:	Vodní 27, 789 85 Mohelnice
Název ŠVP:	Cukrářské práce
Obor vzdělání:	29-51-E/01 Potravinářská výroba
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025
<b>1. Pojetí vyučovacího předmětu</b>	
<b>Obsahový cíl:</b> Cílem předmětu je poskytnout žákům vědomosti související s technologickými procesy při výrobě i dohotovování cukrářských výrobků včetně jejich uchovávání v závislosti na druhu výrobku a naučit je aplikovat tyto vědomosti při získávání dovedností v odborném výcviku.	
<b>Charakteristika učiva:</b> Jedná se o předmět teoretický, který úzce souvisí s odborným výcvikem, v němž žáci propojují vědomosti získané v odborných předmětech suroviny, zařízení závodu, hospodářské výpočty a odborné kreslení. Vychází ze společného obsahového okruhu Technická a technologická příprava a profilového obsahového okruhu Cukrářská výroba. Jeho úkolem je poskytnout žákům znalosti o přípravě a úpravě surovin, přípravě cukrářských náplní, polev, těst a hmot a jejich zpracování na hotové výrobky. Zabývá se také charakteristickými vlastnostmi jednotlivých výrobků, vzniklými vadami a jejich příčinami, možnostmi jejich předcházení, eventuálně odstraňování. Učivo tohoto předmětu je spolu s učivem odborného předmětu suroviny a praktickými dovednostmi klíčové pro zvládnutí závěrečné zkoušky a získání výučního listu.	
<b>Postojové cíle:</b> Výuka směřuje k tomu, aby žáci byli schopni: <ul style="list-style-type: none"> <li>- jednat v souladu se zásadami bezpečnosti a ochrany zdraví při práci;</li> <li>- správně a hospodárně zacházet se surovinami, polotovary a hotovými výrobky;</li> <li>- dodržovat technologické postupy a hygienické požadavky;</li> <li>- prohlubovat vzdělání a zdokonalovat se ve svém oboru;</li> <li>- pracovat odpovědně a dbát na šetrné hospodaření se svěřenými hodnotami, energiemi a odpady.</li> </ul>	
<b>Výukové strategie, metody a formy práce:</b> Mezi výukové metody využitelné v tomto předmětu především patří: metody slovní (výklad, vysvětlování, přednáška, práce s textem a rozhovor) a metody názorně-demonstrační (předvádění a pozorování, práce s obrazem). Učitel se při výkladu nové učební látky opírá o praktické zkušenosti žáků. Vhodným doplňkem výuky je zařazení informací z novinových článků, katalogů, odborných časopisů, knih a internetu, které upozorňují na nové druhy a inovace v sortimentu zboží. Výuku lze obohatit odbornými exkurzemi do výrobních podniků a návštěvy veletrhů. Z výukových forem práce se používá frontální výuka při výkladu nové učební látky, individuální výuka s ohledem na individuální schopnosti jednotlivých žáků zejména při samostatné práci a skupinová výuka při spolupráci na zadaném úkolu.	

### **Hodnocení výsledků žáků:**

Bude v souladu s pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků.

Při hodnocení se klade důraz především na:

- schopnost využívat svých praktických zkušeností z odborného výcviku;
- schopnost osvojit si technologické postupy a zásady cukrářské výroby;
- zpracování vlastních technologických postupů žáků na dané téma formou samostatné práce;
- aktivní přístup a zájem žáků o danou problematiku.

K prověřování výsledků vzdělávání se používá soustavného pozorování žáků ve vyučování, ústních a písemných zkoušek a hodnocení výsledků jejich samostatné nebo kolektivní práce.

Každé pololetí žáci vypracují pololetní práci.

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

V daném předmětu se rozvíjí zejména tyto klíčové kompetence:

- kompetence k učení – učitel zařazováním nových poznatků, které se týkají vývojových změn v daném oboru, učí žáky poznávat možnosti dalšího vzdělávání v oboru a v povolání;
- kompetence k řešení problémů – rozvíjí schopnost používat vhodné prostředky a způsoby při řešení problémů, které se týkají provozních činností;
- komunikativní kompetence – zvyšuje schopnost zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné odborné texty;
- kompetence k pracovnímu uplatnění – poskytuje žákům znalost práv a povinností zaměstnavatelů a pracovníků a vede je k odpovědnému postoji k vlastní profesní budoucnosti;
- **digitální kompetence** – využívat digitální technologie pro zefektivnění pracovních postupů a zkvalitnění výsledků práce, ovládat potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb s využitím ve školním, pracovním a veřejném životě.

V rámci předmětu jsou zohledněna tato průřezová témata:

- **Občan v demokratické společnosti** – zařazením vhodných výukových metod a celkovou atmosférou ve třídě při vyučování;
- **Člověk a životní prostředí** – zařazením témat souvisejících s principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v daném oboru (např. nakládání s odpady v provozní jednotce);
- **Člověk a svět práce** – žáci jsou vedeni, k tomu, aby se orientovali ve světě práce. Vyhledávali aktivně nové informace ze svého oboru, využívali získané poznatky, pěstovali kladný vztah k oboru, uvědomovali si zodpovědnost za vlastní život, vzdělávání a profesní kariéru;
- **Člověk a digitální svět** – žáci jsou vedeni tak, aby využívali vhodné technologie a jejich kombinace pro školní práce a k naplnění svých potřeb, vytvářeli jednoduchý digitální obsah v základních digitálních formátech a kombinovali je s využitím vhodných digitálních technologií. Získané informace ukládali pro následné další použití a také předcházeli situacím ohrožujícím tělesné i duševní zdraví.

2. Rozpis učiva	
1. ročník	4 hod/týden
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky
<b>Žák:</b> - je seznámen s významnými mezníky v historii cukrářské výroby; - vysvětlí pravidla správné výrobní a hygienické praxe; - dodržuje základní hygienické požadavky a předpisy;	<b>1 Úvod do technologie</b> - historie cukrářské výroby
- uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci a ví, jak poskytnout první pomoc; - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu; - získává data v digitálním prostředí a posuzuje rozdíly mezi povinnostmi zaměstnance a povinnostmi zaměstnavatele;	<b>2 Hygiena a sanitace v potravinářském provozu</b> - hygienické předpisy v potravinářském průmyslu - zásady hygieny a sanitace provozu
- vysvětlí způsoby přípravy surovin pro technologické zpracování; - vysvětlí význam opatření týkající se kritických bodů ve výrobě a sleduje systém kontroly kritických bodů, např. systém HACCP; - dodržuje základní pravidla nakládání s odpady v potravinářské výrobě;	<b>3 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci</b> - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost technických zařízení
- zvolí správné pomůcky a suroviny k přípravě cukerných rozvarů; - uvede příklady ručních zkoušek; - popíše výrobní postup cukerných hmot;	<b>4 Základy potravinářské výroby</b> - příprava a úprava surovin - technologie výroby - systém kontroly kritických bodů v potravinářské výrobě - hodnocení kvality produktů - nakládání s odpady
- charakterizuje a rozdělí náplně; - uvede suroviny pro přípravu jednotlivých náplní; - popíše výrobní postup náplní; - volí výrobky pro použití náplní;	<b>5 Cukerné roztoky</b> - příprava cukerných roztoků - cukerné hmoty
- rozdělí polevy a charakterizuje jejich význam; - popíše způsoby úpravy polev před použitím; - uvede příklady výrobků pro použití polev;	<b>6 Náplně</b> - charakteristika a rozdělení náplní - náplně trvanlivé - náplně trvanlivější - náplně méně trvanlivé - náplně pro rychlou spotřebu - náplně na pečení
	<b>7 Polevy</b> - význam polev - cukrové polevy - máčecí čokoládové polevy - želé polevy

<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozliší druhy pevných tukových těst;</li> <li>- volí suroviny pro technologický postup výroby pevných tukových těst;</li> <li>- objasní způsob úpravy surovin pro pevná tuková těsta;</li> <li>- vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů těst;</li> <li>- uvede výrobní postupy výrobků z pevných tukových těst, zvolí vhodné náplně a polevy;</li> <li>- navrhuje v digitálním prostředí správné technologické postupy;</li> </ul>	<b>8 Pevná těsta</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- druhy pevných tukových těst</li> <li>- výběr a úprava surovin</li> <li>- linecké těsto</li> <li>- vaflové těsto</li> <li>- křehké těsto</li> <li>- slané a sýrové těsto</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní způsob úpravy surovin;</li> <li>- volí suroviny pro technologický postup výroby;</li> <li>- vysvětlí postupy výroby;</li> <li>- uvede výrobní postupy výrobků;</li> </ul>	<b>9 Třené linecké těsto</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výběr a úprava surovin</li> <li>- technologické postupy</li> <li>- výrobky z třeného lineckého těsta</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje čajové a pařížské pečivo;</li> <li>- rozdělí pařížské a čajové pečivo podle druhů;</li> <li>- volí těsta pro výrobu, postup tvarování a dohotovení jednotlivých druhů čajového a pařížského pečiva;</li> </ul>	<b>10 Čajové a pařížské pečivo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- čajové pečivo</li> <li>- pařížské pečivo</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje pálenou hmotu;</li> <li>- vybere suroviny pro přípravu pálené hmoty;</li> <li>- objasní způsob úpravy surovin pro pálenou hmotu;</li> <li>- popíše postup výroby pálené hmoty tradičním způsobem;</li> <li>- objasní způsob přípravy pálené hmoty bez vaření;</li> <li>- popíše tvarování a pečení pálené hmoty;</li> <li>- charakterizuje vady výrobků z pálené hmoty;</li> <li>- uvede výrobní postupy výrobků z pálené hmoty, zvolí vhodné náplně a polevy;</li> <li>- vytváří a upravuje v digitálním prostředí obsah při tvorbě prezentace výrobků z pálené hmoty;</li> </ul>	<b>11 Pálená hmota</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výběr a úprava surovin</li> <li>- příprava pálené hmoty</li> <li>- výrobky z pálené hmoty</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje medové těsto;</li> <li>- vybere suroviny na přípravu medového těsta;</li> <li>- objasní způsob úpravy surovin před použitím;</li> <li>- zdůvodní použití a význam invertního cukru do medových těst;</li> <li>- popíše výrobní postup invertního cukru;</li> <li>- vysvětlí výrobní postup medového těsta;</li> <li>- popíše odležení, úpravu, tvarování a pečení medového těsta;</li> <li>- charakterizuje vady korpusů z medového těsta;</li> <li>- uvede výrobky z medového těsta a jejich dohotovení;</li> </ul>	<b>12 Medové těsto</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výběr a úprava surovin</li> <li>- příprava medového těsta</li> <li>- výrobky z medového těsta</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje listové těsto;</li> <li>- vybere suroviny pro přípravu listového těsta;</li> <li>- objasní způsob úpravy surovin na listové těsto;</li> <li>- vysvětlí postup výroby listového těsta;</li> <li>- popíše tvarování, pečení a vady výrobků z listového těsta;</li> <li>- uvede výrobní postupy výrobků listového těsta, zvolí vhodné náplně a polevy.</li> </ul>	<b>13 Listové těsto</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výběr a úprava surovin</li> <li>- příprava listového těsta</li> <li>- výrobky z listového těsta</li> </ul>
--	---

<b>2. ročník</b>		<b>4 hod/týden</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje koloidní roztoky;</li> <li>- popíše princip vzniku pěny;</li> <li>- uvede vlivy působící na šlehatelnost koloidních roztoků;</li> </ul>	<b>1 Koloidní roztoky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakteristika koloidního roztoku</li> <li>- pěna</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje a rozdělí šlehané hmoty;</li> <li>- vybere suroviny pro přípravu šlehaných hmot;</li> <li>- objasní způsob úpravy surovin pro šlehané hmoty;</li> <li>- vysvětlí postup výroby šlehaných hmot;</li> <li>- popíše tvarování, pečení a vady jednotlivých šlehaných hmot;</li> <li>- uvede výrobní postupy výrobků ze šlehaných hmot, zvolí vhodné náplně a polevy;</li> <li>- dokáže v digitálním prostředí vytvořit seznam vlastní cukrárny z výrobků ze šlehaných hmot;</li> </ul>	<b>2 Šlehané hmoty</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výběr a úprava surovin</li> <li>- lehká šlehaná hmota</li> <li>- nahřívaná šlehaná hmota</li> <li>- šlehaná hmota s použitím rychlošlehacího přípravku a moučných směsí</li> <li>- těžké šlehané hmoty</li> <li>- zvláštní druhy šlehaných hmot</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje třené hmoty;</li> <li>- vybere suroviny pro přípravu třených hmot;</li> <li>- objasní způsob úpravy surovin na třené hmoty;</li> <li>- vysvětlí postup výroby třených hmot;</li> <li>- popíše tvarování, pečení a vady třených hmot;</li> <li>- uvede výrobní postupy výrobků z třených hmot, zvolí vhodné náplně a polevy;</li> </ul>	<b>3 Třené hmoty</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výběr a úprava surovin</li> <li>- příprava třené hmoty</li> <li>- výrobky z třených hmot</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje jádrové hmoty;</li> <li>- vybere suroviny pro přípravu jádrových hmot;</li> <li>- objasní způsob úpravy surovin na jádrové hmoty;</li> <li>- vysvětlí postup výroby jádrových hmot;</li> <li>- popíše tvarování, pečení a vady jádrových hmot;</li> <li>- uvede výrobní postupy výrobků z jádrových hmot, zvolí vhodné náplně a polevy;</li> </ul>	<b>4 Jádrové hmoty</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výběr a úprava surovin</li> <li>- příprava jádrové hmoty</li> <li>- výrobky z jádrových hmot</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje a rozdělí šlehačkové náplně;</li> <li>- vyjmenuje podmínky pro ušlehání smetany;</li> <li>- popíše výrobní postup smetanových náplní;</li> <li>- charakterizuje vady smetanových náplní a jejich příčiny;</li> <li>- uvede smetanové výrobky a popíše jejich výrobu;</li> </ul>	<b>5 Smetanové výrobky a náplně</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- smetanové náplně</li> <li>- smetanové výrobky</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje a rozdělí ozdoby;</li> <li>- vyjmenuje pomůcky na modelování;</li> <li>- vybere suroviny na přípravu modelovací hmoty;</li> <li>- objasní úpravu surovin na modelovací hmotu;</li> <li>- vysvětlí postup výroby modelovací hmoty;</li> <li>- popíše druhy a výrobu ozdob a jejich využití;</li> <li>- navrhuje vlastní ozdobu v digitálním prostředí;</li> </ul>	<b>6 Ozdoby</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam a rozdělení ozdob</li> <li>- pomůcky potřebné k modelování</li> <li>- příprava modelovacích hmot</li> <li>- druhy ozdob</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje kynuté těsto;</li> <li>- vybere suroviny pro přípravu kynutého těsta;</li> <li>- objasní způsob úpravy surovin na kynuté těsto;</li> <li>- vysvětlí postup výroby kynutého těsta;</li> <li>- popíše tvarování, pečení a vady výrobků z kynutého těsta;</li> <li>- uvede výrobní postupy výrobků kynutého těsta;</li> <li>- vysvětlí výrobní postup plundrového těsta a výrobků u plundrového těsta;</li> </ul>	<b>7 Kynuté těsto</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výběr a úprava surovin</li> <li>- příprava kynutého těsta</li> <li>- výrobky z kynutého těsta</li> <li>- kynuté těsto listové – plundrové</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje způsoby přípravy restauračních moučníků;</li> <li>- charakterizuje restaurační moučníky;</li> <li>- uvede druhy tepelných úprav restauračních moučníků;</li> <li>- zařadí restaurační moučníky podle způsobu úpravy;</li> <li>- popíše technologické postupy restauračních moučníků;</li> <li>- buduje vlastní seznam restauračních moučníků a využitím digitálního programu.</li> </ul>	<b>8 Restauriční moučníky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- technologické postupy</li> <li>- druhy moučníků</li> </ul>

<b>3. ročník</b>		<b>1,5 hod/týden</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje základní druhy zmrzlin a způsoby uchovávání;</li> <li>- vybere suroviny na přípravu zmrzlin;</li> <li>- objasní úpravu surovin před použitím;</li> <li>- popíše výrobu zmrzlin;</li> </ul>	<b>1 Zmrzliny</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výběr a úprava surovin</li> <li>- druhy zmrzlin a jejich výroba</li> <li>- zmrzlinové speciality</li> </ul>	



<ul style="list-style-type: none"> <li>- zná předpisy pro výrobu zmrzliny;</li> <li>- uvede vady zmrzlin a jejich příčiny;</li> <li>- objasní prevenci vzniku alimentárních nákaz u zmrzlin;</li> <li>- vyjmenuje a popíše zmrzlinové speciality;</li> <li>- získává a posuzuje správnost výběru surovin pro výrobu zmrzlin v digitálním prostředí;</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vysvětlí odlišnost Dia výrobků od běžných cukrářských výrobků, uvede příklady;</li> <li>- zdůvodní použití dietních výrobků;</li> <li>- uvede druhy diet a jejich charakteristiku;</li> <li>- vyjmenuje druhy moučníků vhodných pro jednotlivé druhy diet;</li> <li>- popíše technologické postupy Dia výrobků;</li> <li>- popíše technologický postup bezlepkového výrobku;</li> <li>- vyhledává data a informace v digitálním prostředí pro určení rozdílů v dietním stravování;</li> </ul>	<b>2 Dietní výrobky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dia výrobky</li> <li>- bezlepkové výrobky</li> <li>- žlučnicková dieta</li> <li>- redukční dieta</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje oplatky a historii jejich výroby;</li> <li>- vybere suroviny pro přípravu oplatek;</li> <li>- objasní způsob úpravy surovin na oplatky;</li> <li>- rozdělí oplatky podle druhů a tvarů;</li> <li>- vysvětlí výrobu hnědých oplatek a bílých oplatek;</li> </ul>	<b>3 Oplatky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výběr a úprava surovin</li> <li>- druhy a výroba oplatek</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje a rozdělí speciální výrobky;</li> <li>- opíše výrobní postupy výrobků charakteru orientálních cukrovinek;</li> <li>- uvede výrobky a výrobní postup jemných smetanových výrobků;</li> <li>- vyjmenuje drobné nepečené modelované výrobky a jejich výrobní postup;</li> </ul>	<b>4 Speciální výrobky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výrobky charakteru orientálních cukrovinek</li> <li>- jemné smetanové výrobky</li> <li>- drobné nepečené modelované výrobky</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše vady výrobků a možnosti prevence;</li> <li>- objasní prevenci vzniku alimentárních nákaz u vybraných cukrářských výrobků a zmrzlin;</li> <li>- ví, které výrobky nesmí dát do prodeje;</li> <li>- uvede povolené odchylky hmotnosti u výrobků;</li> <li>- vyjmenuje základní zásady členění výrobků podle charakteru výroby a trvanlivosti;</li> </ul>	<b>5 Hodnocení jakosti cukrářských výrobků</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- způsoby hodnocení cukrářských výrobků</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- objasní význam obalu pro výrobek;</li> <li>- vyjmenuje druhy obalů;</li> <li>- popíše způsoby, zásady a podmínky uchovávání a skladování potravinářských výrobků;</li> <li>- uvede zásady pro přepravu cukrářských výrobků;</li> </ul>	<b>6 Balení, skladování a přeprava</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- způsoby balení</li> <li>- způsoby správného skladování</li> <li>- doprava a manipulace s výrobky</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje doklady pro skladovou evidenci;</li> <li>- popíše význam použití dokladů skladové evidence;</li> <li>- rozdělí vady zboží;</li> <li>- zná zásady reklamace;</li> <li>- uvede, jaké zásady a předpisy je třeba dodržovat při prodeji potravinářských výrobků.</li> </ul>	<b>7 Způsoby evidence ve skladu a prodej potravinářských výrobků</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- evidence zásob a surovin</li> <li>- vady zboží – reklamace</li> <li>- prodej výrobků</li> </ul>
--	---

## 7.10 Suroviny

<b>Předmět: SUROVINY (SU)</b>	
Název školy:	Odborné učiliště a Praktická škola, Mohelnice, Vodní 27
Adresa školy:	Vodní 27, 789 85 Mohelnice
Název ŠVP:	Cukrářské práce
Obor vzdělání:	29-51-E/01 Potravinářská výroba
Platnost učební osnovy: od 1. 9. 2025	
<b>1. Pojetí vyučovacího předmětu</b>	
<b>Obecný cíl:</b> Cílem předmětu je poskytnout žákům poznatky, které mohou využít v praxi při smyslovém hodnocení či hodnocení kvalitativních znaků surovin nebo při určování a dodržování vhodných podmínek skladování surovin.	
<b>Charakteristika učiva:</b> Jedná se o teoretický předmět úzce související s předmětem technologie a s odborným výcvikem, jenž žákům poskytuje přehledné vědomosti o základních surovinách a pomocných látkách používaných v cukrářské výrobě, jejich složení, vlastnostech a původu, jejich získávání, možnostech optimálního skladování s ohledem na jejich dobu trvanlivosti a použití, včetně způsobů hodnocení jakosti.	
<b>Postojové cíle:</b> Výuka směřuje k tomu, aby žáci byli schopni: <ul style="list-style-type: none"> <li>- správně a hospodárně zacházet se surovinami při jejich skladování a technologickém zpracování na cukrářské výrobky s ohledem na jejich jakost;</li> <li>- prohlubovat vzdělání a zdokonalovat se ve svém oboru;</li> <li>- pracovat odpovědně a dbát na šetné hospodaření se svěřenými hodnotami, energiemi a odpady.</li> </ul>	
<b>Výukové strategie, metody a formy práce:</b> Mezi výukové metody využitelné v tomto předmětu především patří: metody slovní (vyprávění, vysvětlování, přednáška, práce s textem a rozhovor) a metody názorně-demonstrační (ukázky vzorků surovin a výrobků, různých nákresů a schémat). Učitel se při výkladu nové učební látky opírá o praktické zkušenosti samotných žáků s danými surovinami. Vhodným doplňkem výuky je zařazení informací z novinových článků, katalogů a odborných časopisů a internetu, které upozorňují na nové suroviny, směsi, přísady a zušlechťující přípravky v cukrářské výrobě. Výuku lze obohatit odbornými exkurzemi do výrobních a obchodních podniků a návštěvy veletrhů. Z výukových forem práce se používá frontální výuka při výkladu nové učební látky, individuální výuka s ohledem na individuální schopnosti jednotlivých žáků zejména při samostatné práci a skupinová výuka při spolupráci na zadaném úkolu.	

### Hodnocení výsledků žáků:

Bude v souladu s pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků.

Při hodnocení se klade důraz především na:

- schopnost využívat svých praktických zkušeností z odborného výcviku a technologie a dávat je do souvislostí s probíranou látkou;
- schopnost odvozovat následky při nedodržování zásad správného skladování a nakládání se surovinami;
- aktivní přístup a zájem žáků o danou problematiku.

K prověřování výsledků vzdělávání se používá soustavného pozorování žáků ve vyučování, ústních a písemných zkoušek a hodnocení výsledků jejich samostatné nebo kolektivní práce. Každé pololetí žáci vypracují pololetní práci.

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

V daném předmětu se rozvíjí zejména tyto klíčové kompetence:

- kompetence k učení – učitel zařazováním nových poznatků v daném oboru učí žáky poznávat možnosti dalšího vzdělávání v oboru a v povolání;
- kompetence k řešení problémů – rozvíjí schopnost používat vhodné prostředky a způsoby při řešení pracovních problémů;
- komunikativní kompetence – zvyšuje schopnost zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné odborné texty;
- **digitální kompetence** – vytvářet, vylepšovat a propojovat digitální obsah v různých formátech, získané informace sdílet a posuzovat pro konkrétní situaci a účel.

V rámci předmětu jsou zohledněna tato průřezová témata:

- Občan v demokratické společnosti – zařazením aktivizujících výukových metod a dobrou přátelskou atmosférou ve třídě při vyučování;
- Člověk a životní prostředí – zařazením témat souvisejících s principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v daném oboru (např. nakládání s odpady při cukrářské výrobě) ;
- Člověk a svět práce – žák je veden k tomu, aby aktivně vyhledával informace ze svého oboru, aplikoval získané poznatky, pěstoval kladný vztah k oboru, uvědomoval si zodpovědnost za vlastní život, vzdělání a profesní kariéru.
- **Člověk a digitální svět** – žáci jsou vedeni tak, aby při školní práci využívali vhodné digitální technologie, ukládali si zajímavé odkazy pro další použití a také předcházeli situacím ohrožujícím tělesné i duševní zdraví.

## 2. Rozpis učiva

1. ročník

2 hod/týden

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky
Žák:	<b>1 Potravinářský průmysl</b>
- vyjmenuje a charakterizuje jednotlivá odvětví potravinářského průmyslu;	- odvětví
- uvede platné právní předpisy v potravinářství;	- právní předpisy
- popíše rozdělení potravin, objasní význam a rozdíl mezi potravinami, pochutinami a nápoji;	<b>2 Potraviny a výživa</b>
	- potraviny, rozdělení potravin – potraviny, pochutiny a nápoje

<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede příklady potravin rostlinného a živočišného původu;</li> <li>- popíše složení potravin, vyjmenuje jednotlivé živiny, jejich charakteristické vlastnosti, význam a funkci;</li> <li>- vysvětlí pojem výživová hodnota potravin a rozdíl mezi biologickou a energetickou hodnotou potravin;</li> <li>- vyhledá energetickou hodnotu potravin v tabulkách;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- živiny, složení a vlastnosti poživatin – bílkoviny, tuky, sacharidy, minerální látky, vitamíny, voda</li> <li>- výživové hodnoty potravin – biologická a energetická hodnota potravin</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše schéma trávicí soustavy, způsob mechanického a chemického trávení, charakterizuje funkci enzymů a uvede příklady;</li> <li>- charakterizuje jednotlivé druhy výživy, vysvětlí význam správné výživy a důsledek nesprávných stravovacích návyků;</li> <li>- na příkladu objasní význam léčebné výživy, druhy diet;</li> </ul>	<p><b>3 Metabolismus živin</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- látky potřebné pro výživu organismu</li> <li>- trávicí soustava, fyziologie trávení</li> <li>- druhy výživy, léčebná výživa</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede základní druhy surovin a popíše jejich vlastnosti;</li> <li>- objasní využitelnost surovin v cukrářské výrobě;</li> <li>- vyjmenuje faktory ovlivňující jakost surovin;</li> <li>- uvede příklady cizorodých látek v potravinách, způsoby kontaminace, a vliv na zdraví člověka;</li> <li>- vysvětlí možnost vzniku nákazy z potravin, její nebezpečí a prevenci;</li> <li>- vyjmenuje zásady skladování různých druhů potravinářských surovin;</li> <li>- vysvětlí význam konzervování, popíše způsoby konzervace surovin;</li> <li>- vysvětlí způsoby přípravy surovin pro technologické zpracování;</li> </ul>	<p><b>4 Příprava surovin pro potravinářskou výrobu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní druhy surovin, jakost surovin</li> <li>- cizorodé látky a kontaminanty</li> <li>- alimentární nákazy</li> <li>- skladování</li> <li>- konzervace</li> <li>- příprava a úprava surovin</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše vlastnosti surovin, způsoby skladování, význam a využití surovin rostlinného a živočišného původu;</li> <li>- u vybraných surovin popíše způsoby úpravy;</li> <li>- vysvětlí princip výroby cukru, mouky, škrobu;</li> <li>- uvede způsoby hodnocení surovin, provede senzorické hodnocení a popíše vady;</li> <li>- rozliší druhy sladidel, mouky, škrobu a vajec;</li> <li>- uvede příklady použití jednotlivých druhů surovin v cukrářské výrobě.</li> </ul>	<p><b>5 Suroviny v cukrářské výrobě</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sladidla přírodní a umělá</li> <li>- obiloviny, mouka</li> <li>- škroby</li> <li>- vejce</li> </ul>

<b>2. ročník</b>		<b>2 hod/týden</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- popíše vlastnosti surovin, způsoby skladování, význam a využití surovin rostlinného a živočišného původu;</li> <li>- u vybraných surovin popíše způsoby úpravy;</li> <li>- vysvětlí princip výroby sýrů, tuků, ovocných výrobků, čokolády;</li> <li>- uvede způsoby hodnocení surovin, provede senzorické hodnocení a popíše vady;</li> <li>- rozliší druhy mléka a mléčných výrobků, tuků, ovoce a výrobků z ovoce, jádrovin, čokolád;</li> <li>- rozdělí a charakterizuje pochutiny, jejich vlastnosti a význam;</li> <li>- uvede příklady použití jednotlivých druhů surovin v cukrářské výrobě;</li> </ul>	<b>1 Suroviny v cukrářské výrobě</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mléko a mléčné výrobky</li> <li>- tuky</li> <li>- ovoce a výrobky z ovoce</li> <li>- jádroviny</li> <li>- kakao, čokoláda</li> <li>- pochutiny</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozliší a charakterizuje druhy želírovacích prostředků;</li> <li>- popíše vlastnosti a použití želírovacích prostředků;</li> <li>- rozliší a charakterizuje druhy kypřících prostředků a rozdílů ve způsobu kypření.</li> </ul>	<b>2 Želírovací prostředky a kypřící látky v cukrářské výrobě</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- želírovací prostředky</li> <li>- kypřící látky</li> </ul>	

<b>3. ročník</b>		<b>1 hod/týden</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charakterizuje druhy nových surovin, uvede významné zástupce a jejich použití v cukrářské výrobě;</li> <li>- vysvětlí využití surovinových směsí a přípravků, uvede jejich výhody;</li> <li>- zdůvodní použití nových druhů surovin s ohledem na technologický postup;</li> <li>- vysvětlí funkci a použití emulgátorů, stabilizátorů a rychlošlehacích přípravků v cukrářské výrobě;</li> <li>- uvede příklady cukrářských výrobků s použitím potravinářského barviva;</li> <li>- popíše význam obalů a charakterizuje druhy obalů používané zejména v cukrářské výrobě.</li> </ul>	<b>1 Nové druhy surovin v cukrářské výrobě</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rychlošlehací přípravky</li> <li>- surovinové směsi a přípravky</li> <li>- stabilizátory</li> <li>- emulgátory</li> <li>- chemické látky</li> <li>- potravinářská barviva</li> <li>- obalové materiály</li> </ul>	
	<b>2 Opakování učiva k závěrečným zkouškám</b>	

## 7.11 Odborné kreslení

<b>Předmět: ODBORNÉ KRESLENÍ (OK)</b>	
Název školy:	Odborné učiliště a Praktická škola, Mohelnice, Vodní 27
Adresa školy:	Vodní 27, 789 85 Mohelnice
Název ŠVP:	Cukrářské práce
Obor vzdělání:	29-51-E/01 Potravinářská výroba
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025
<b>1. Pojetí vyučovacího předmětu</b>	
<b>Obecný cíl:</b> Cílem předmětu je rozvíjet tvůrčí kreativitu žáků, smysl pro harmonii barev a estetické cítění, které je nutné při tvorbě a dohotovování cukrářských výrobků.	
<b>Charakteristika učiva:</b> Jedná se o předmět teoretický s mnoha praktickými prvky, který má vazbu na odborný výcvik, ale také na předměty technologie a suroviny. Vychází z profilového obsahového okruhu Cukrářská výroba. Učivo je rozděleno do dvou ročníků. V 1. ročníku jsou probírány tyto tematické celky: Návuk jednotahových linií, Návuk písma. Ve 2. ročníku na ně navazují tematické celky Dělení plochy a Zdobení. Úkolem předmětu je naučit žáky kreslířské dovednosti potřebné ke ztvárnění a znázornění vlastních návrhů cukrářských výrobků včetně jejich konečné úpravy a zdobení.	
<b>Postojové cíle:</b> Vzdělávání žáků směřuje k rozvoji: <ul style="list-style-type: none"> <li>- estetického cítění nejen při tvorbě a dohotovování cukrářských výrobků, ale i při péči o pracovní prostředí;</li> <li>- samostatné tvořivosti při rozvoji kreslířských dovedností potřebných ke ztvárnění a znázornění vlastních návrhů cukrářských výrobků;</li> <li>- dalších schopností: důslednosti, přesnosti, trpělivosti, odpovědnosti a dobré organizaci práce.</li> </ul>	
<b>Výukové strategie, metody a formy práce:</b> Ve výuce se uplatňují názorně-demonstrační metody při seznamování žáků s novou učební látkou, na které navazují metody dovednostně-praktické při vytváření kreslířských dovedností žáků. Jsou využívány výkresy, fotografie, názorné pomůcky a audiovizuální technika. Součástí výuky je praktický návuk zdobení různými technikami a materiály. Výuku lze obohatit odbornými exkurzemi na výstavy cukrářských výrobků, prezentace výrobků z cukrářských soutěží a návštěvy veletrhů. Z výukových forem práce se používá frontální výuka při výkladu nové učební látky, ale především individuální výuka s ohledem na individuální schopnosti jednotlivých žáků zejména při samostatné práci.	
<b>Hodnocení výsledků žáků:</b> Bude v souladu s pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků. Při hodnocení se klade důraz především na: <ul style="list-style-type: none"> <li>- dovednost žáků vytvořit výkres na dané téma;</li> <li>- estetické ztvárnění zadaného úkolu;</li> <li>- plnění domácích úkolů a samostatných prací;</li> <li>- aktivní přístup žáků.</li> </ul>	

K prověřování výsledků vzdělávání se používá hodnocení výsledků jejich samostatné práce, soustavného pozorování žáků ve vyučování. Každé pololetí žáci vypracují pololetní práci – koláž.

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

V daném předmětu se rozvíjí zejména tyto klíčové kompetence:

- kompetence k učení – prostřednictvím nácviku písma se u žáků rozvíjí schopnost práce s textem, předmět také rozvíjí schopnost vyhledávat a zpracovávat informace pro inspiraci při vlastní tvorbě;
- kompetence k řešení problémů – zadávání samostatných úkolů, hledání jejich řešení a rozbor úkolu rozvíjí schopnost žáků navrhnout způsoby řešení, volit prostředky a způsoby vhodné pro jejich splnění a využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve;
- komunikativní kompetence a kompetence personální a sociální – žáci jsou podporováni podle svých schopností a možností se vyjadřovat k zadaným úkolům v odborném kreslení, obhajovat svou práci před kolektivem a diskutovat s ostatními žáky o jiných způsobech zdobení;
- matematické kompetence – prostřednictvím praktického nácviku se u žáků rozvíjí schopnost umět rozpoznávat základní tvary předmětů a prostorová představivost žáků;
- **digitální kompetence** – žáci vytváří a vylepšují tradiční formát kreativní tvorby za pomoci digitálních prostředků.

V rámci předmětu jsou zohledněna tato průřezová témata:

- Občan v demokratické společnosti – zařazením vhodných výukových metod a celkovou atmosférou ve třídě při vyučování;
- Člověk a životní prostředí – v souvislosti s rozvojem estetického vnímání.
- **Člověk a digitální svět** – tvorbou jednoduchých obsahů v základních digitálních formátech a jejich kombinacemi.

## 2. Rozpis učiva

**1. ročník**

**1 hod/týden**

Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ovládá jednotahové linie, kombinace rovných a oblých linií;</li> <li>- využívá cit pro harmonii barev a estetické ztvárnění a zdobení cukrářských výrobků;</li> </ul>	<b>1 Nácvik jednotahových linií</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nácvik jednotahových linií</li> <li>- sestavování ozdobných linek a pásků s různými motivy</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- osvojí si písmo hůlkové, psací a řezané;</li> <li>- využívá různých typů písma v souladu s navrženou kompozicí;</li> <li>- je schopen v digitálním prostředí vyhledat různé druhy písma;</li> <li>- vyhledává data a získává data v digitálním prostředí a dokáže navrhnout vlastní druh písma;</li> </ul>	<b>2 Nácvik písma</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nácvik hůlkového písma</li> <li>- nácvik psacího písma</li> <li>- nácvik řezaného písma</li> </ul>

<b>2. ročník</b>		<b>1 hod/týden</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	
<b>Žák:</b> - dovede symetricky a asymetricky rozdělit plochy kulaté, čtvercové a obdélníkové; - sestaví písmo do uvedených ploch; - navrhuje ztvárnění výrobků podle zadání, vlastních nákresů, rozvíjí vlastní kreativitu;	<b>1 Dělení plochy</b> - dělení plochy kruhové - dělení plochy čtvercové, obdélníkové - skladba písma do jednotlivých ploch	
- ovládá a aplikuje běžné zdobící techniky, např. tužkou, sáčkem, štětcem; - stylizuje vhodnou ozdobu k danému tématu; - navrhuje vlastní zdobení okrajů dortů v digitálním prostředí; - vylepšuje vlastní návrhy stylizační kresby v digitálním prostředí;	<b>2 Zdobení</b> - technika zdobení okrajů výrobků - stylizační ozdoba - figurální kresba	

## 7.12 Zařízení závodu

<b>Předmět: ZAŘÍZENÍ ZÁVODU (ZAZ)</b>	
Název školy:	Odborné učiliště a Praktická škola, Mohelnice, Vodní 27
Adresa školy:	Vodní 27, 789 85 Mohelnice
Název ŠVP:	Cukrářské práce
Obor vzdělání:	29-51-E/01 Potravinářská výroba
Platnost učební osnovy: od 1. 9. 2025	
<b>1. Pojetí vyučovacího předmětu</b>	
<b>Obecný cíl:</b> Cílem předmětu je poskytnout žákům poznatky z oblasti speciálních strojů a zařízení používaných v cukrářské výrobě a získání základních znalostí o principech funkce těchto strojů a výrobních zařízení.	
<b>Charakteristika učiva:</b> Jedná se o teoretický předmět úzce související s předmětem technologie a s odborným výcvikem, v němž žáci získávají celkový přehled o základním vybavení cukrářských provozoven. Vychází z oblastí Technická a technologická příprava a profilujícího obsahového okruhu Cukrářská výroba. Učivo je rozděleno do dvou ročníků. V 1. ročníku jsou probírány tyto tematické celky: Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, Stroje a zařízení pro skladování, dopravu a úpravu surovin, Stroje pro přípravu těst a hmot, Stroje na zpracování těst a hmot. Ve 2. ročníku na ně navazují následující tematické celky: Stroje na zpracování korpusů a hotových výrobků, Zařízení na tepelnou úpravu, Chladicí zařízení a stroje na výrobu zmrzlin, Komplexně mechanizované výrobní linky.	
<b>Postojové cíle:</b> Výuka směřuje k tomu, aby žáci byli schopni: <ul style="list-style-type: none"> <li>- vážit si technického vybavení provozovny cukrářské výroby – žáci se učí vidět ve strojích a zařízeních významné pomocníky, které jim usnadňují zvládnutí náročné manuální práce, a tím výrazně spoří čas;</li> </ul>	



- dodržovat zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci se stroji a zařízením v cukrářské výrobě.

**Výukové strategie, metody a formy práce:**

Výuka je vedena formou výkladu s návazností na znalosti žáků, jsou využívány výkresy, fotografie, názorné pomůcky, ukázky a videoukázky strojního zařízení. Ve výuce se také uplatňuje forma řízeného rozhovoru, skupinová práce a práce s informacemi. Výuku lze obohatit odbornými exkurzemi do výrobních a obchodních podniků a návštěvy veletrhů. Z výukových forem práce se používá frontální výuka při výkladu nové učební látky, individuální výuka s ohledem na individuální schopnosti jednotlivých žáků zejména při samostatné práci a skupinová výuka při spolupráci na zadaném úkolu.

**Hodnocení výsledků žáků:**

Bude v souladu s pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků.

Při hodnocení se klade důraz především na:

- schopnost žáků popsat funkci a význam strojů a zařízení v cukrářské výrobě;
- schopnost využívat svých praktických zkušeností z práce se stroji a zařízením při odborném výcviku a dávat je do souvislostí s probíranou látkou;
- aktivní přístup a zájem žáků o probírané učivo.

K prověřování výsledků vzdělávání se používá hodnocení výsledků jejich samostatné nebo kolektivní práce, soustavného pozorování žáků ve vyučování, ústních a písemných zkoušek. Každé pololetí žáci vypracují pololetní práci.

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

V daném předmětu se rozvíjí zejména tyto klíčové kompetence:

- kompetence k učení – zařazením vhodných výukových metod a forem práce předmět přispívá k rozvoji pozitivního vztahu k učení a vzdělávání, u žáků rozvíjí schopnost pracovat s textem, vyhledávat a zpracovávat informace;
- komunikativní kompetence – žáky učí formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle, účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své postoje a názory;
- personální a sociální kompetence – zařazením skupinové práce schopnost pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností, žáci se učí přijímat radu i kritiku a adekvátně reagovat;
- občanské kompetence a kulturní povědomí – napomáhá u žáků rozvíjet schopnost jednat v duchu udržitelného rozvoje a uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních;
- **digitální kompetence** – rozvíjí u žáků schopnost využívat nástrojů z oblasti aplikací a služeb digitálního prostředí při učení a pro usnadnění práce.

V rámci předmětu jsou zohledněna tato průřezová témata:

- Občan v demokratické společnosti a Člověk a životní prostředí – žáci jsou vedeni k tomu, aby si vážili materiálních a duchovních hodnot, dobrého životního prostředí a snažili se je chránit a zachovat pro budoucí generace.
- **Člověk a digitální svět** – žáci jsou vedeni k tomu, aby odlišovali vlastní a cizí digitální obsah při školní práci v digitálním prostředí k naplnění stanovených cílů. Prováděli základní změny obsahu, který vytvořil někdo jiný, s cílem přizpůsobit ho novým účelům.

2. Rozpis učiva	
1. ročník	1 hod/týden
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- uvede obecné předpisy a pracovní postupy, které musí dodržovat při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení;</li> <li>- uvede příklady bezpečnostních rizik;</li> <li>- je schopen v digitálním prostředí vyhledat ošetření lehkých zranění;</li> </ul>	<b>1 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bezpečnost a ochrana zdraví při práci u strojů a zařízení v cukrářských provozech</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje stroje a zařízení používané pro skladování, dopravu a úpravu surovin a popíše jejich funkci a využití v cukrářské výrobě;</li> <li>- uvede zásady práce s tímto strojním vybavením z hlediska bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a příklady bezpečnostních rizik;</li> </ul>	<b>2 Stroje a zařízení pro skladování, dopravu a úpravu surovin</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mechanická dopravní zařízení</li> <li>- zařízení skladů</li> <li>- váhy</li> <li>- prosévací stroje a zařízení</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje stroje používané pro přípravu těst hmot a popíše jejich funkci a využití v cukrářské výrobě;</li> <li>- uvede zásady práce s tímto strojním vybavením z hlediska bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a příklady bezpečnostních rizik;</li> <li>- rozpozná rozdíly mezi jednotlivými stroji a částmi strojů v digitálním prostředí;</li> </ul>	<b>3 Stroje pro přípravu těst a hmot</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- šlehací stroje</li> <li>- přídatná zařízení ke šlehacím strojům</li> <li>- mísící a hnětací stroje</li> <li>- mixéry</li> <li>- třecí stroje</li> <li>- tabulovací stroje</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje stroje používané na zpracování těst a hmot a popíše jejich funkci a využití v cukrářské výrobě;</li> <li>- uvede zásady práce s tímto strojním vybavením z hlediska bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a příklady bezpečnostních rizik.</li> </ul>	<b>4 Stroje na zpracování těst a hmot</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dělicí a ztužovací stroje</li> <li>- tvarovací strunový stroj</li> <li>- stříkací stroj</li> <li>- roztírač plátů</li> <li>- plnicí stroje</li> <li>- dávkovací stroje a zařízení</li> </ul>

2. ročník	1 hod/týden
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje stroje používané na zpracování korpusů a hotových výrobků a popíše jejich funkci a využití v cukrářské výrobě;</li> <li>- uvede zásady práce s tímto strojním vybavením z hlediska bezpečnosti a ochrany</li> </ul>	<b>1 Stroje na zpracování korpusů a hotových výrobků</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozkrajovač korpusů</li> <li>- máčecí stroje a zařízení</li> <li>- stroje na konečnou úpravu výrobků</li> <li>- balicí stroje a zařízení</li> </ul>

<p>zdraví při práci a příklady bezpečnostních rizik;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rozpozná rozdíly mezi stroji v digitálním prostředí;</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje zařízení používané na tepelnou úpravu cukrářských výrobků a popíše jejich funkci a využití v cukrářské výrobě;</li> <li>- uvede zásady práce s tímto zařízením z hlediska bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a příklady bezpečnostních rizik;</li> </ul>	<p><b>2 Zařízení na tepelnou úpravu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- varná zařízení</li> <li>- smažicí zařízení</li> <li>- pečicí zařízení</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje chladicí zařízení a stroje používané na výrobu zmrzlin a popíše jejich funkci a využití v cukrářské výrobě;</li> <li>- uvede zásady práce s tímto strojním vybavením z hlediska bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a příklady bezpečnostních rizik;</li> </ul>	<p><b>3 Chladicí zařízení a stroje na výrobu zmrzlin</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- princip a druhy chlazení a mrazení</li> <li>- chladicí a mrazicí zařízení</li> <li>- zařízení na výrobu zmrzlin a mražených krémů</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje zařízení pro úpravu vzduchu a popíše jejich funkci, význam a využití v cukrářské výrobě;</li> <li>- uvede zásady práce s tímto zařízením z hlediska bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a příklady bezpečnostních rizik;</li> </ul>	<p><b>4 Zařízení pro úpravu vzduchu</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- význam klimatizace</li> <li>- zařízení pro úpravu vzduchu</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje druhy komplexně mechanizovaných výrobních linek a popíše jejich funkci a využití v cukrářské výrobě;</li> <li>- uvede zásady práce s tímto zařízením z hlediska bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a příklady bezpečnostních rizik;</li> <li>- vytváří a upravuje návrh vlastní výrobní linky v digitálním prostředí.</li> </ul>	<p><b>5 Komplexně mechanizované výrobní linky</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výrobní linky na pevné těsto</li> <li>- výrobní linky na listové těsto</li> <li>- výrobní linky na medové těsto</li> <li>- výrobní linky na šlehané hmoty</li> <li>- výrobní linky na jemné kynuté pečivo</li> </ul>

### 7.13 Hospodářské výpočty

<b>Předmět: HOSPODÁŘSKÉ VÝPOČTY (HV)</b>	
Název školy:	Odborné učiliště a Praktická škola, Mohelnice, Vodní 27
Adresa školy:	Vodní 27, 789 85 Mohelnice
Název ŠVP:	Cukrářské práce
Obor vzdělání:	29-51-E/01 Potravinářská výroba
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025
<b>1. Pojetí vyučovacího předmětu</b>	
<p><b>Obecný cíl:</b></p> <p>Cílem předmětu je vzdělávání a výchova člověka, který dokáže aplikovat získané matematické znalosti na praktické příklady z cukrářské výroby.</p>	
<p><b>Charakteristika učiva:</b></p> <p>Učivo předmětu vychází ze vzdělávací oblasti odborného vzdělávání a navazuje, prohlubuje a upevňuje učivo vzdělávací oblasti Matematického vzdělávání. Zaměřuje se především</p>	

na získávání početních návyků žáků při řešení úloh z cukrářské praxe. Učivo je rozděleno do dvou ročníků. V 1. ročníku jsou probírány tyto tematické celky: Charakteristika hospodářských výpočtů, Získávání početní jistoty a hbitosti, Početní úkony s měrnými jednotkami, Přepočty surovinových norem a Procentový počet. Ve 2. ročníku na ně navazují následující tematické celky: Upevňování učiva, Výpočet energetické hodnoty, Výpočet výtěžnosti a Tvorba cen.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:

- provádět početní operace s dostatečnou přesností, jistotou a pohotovostí;
- používat, převádět a počítat s měrnými a peněžními jednotkami;
- používat vhodné pracovní postupy při řešení výpočtů praktických úloh.

**Postojové cíle:**

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci získali:

- schopnost sebekontroly, samostatného úsudku, vytrvalosti a přesnosti;
- důvěru ve vlastní schopnosti využitelné ve svém povolání;
- motivaci k celoživotnímu vzdělávání.

**Výukové strategie, metody a formy práce:**

Mezi výukové metody využitelné pro daný předmět patří zejména vysvětlování, procvičování a samostatná práce žáků. Učitel vede žáky k samostatné práci s textem učebních úloh, k jejich samostatnému řešení, odhadování výsledků a k provádění kontroly výsledků výpočtů. Z výukových forem práce se používá individualizovaná výuka s ohledem na individuální schopnosti jednotlivých žáků zejména při samostatné práci, frontální výuka při výkladu nové učební látky a skupinová výuka zejména při procvičování učiva.

**Hodnocení výsledků žáků:**

Prověřování vědomostí a dovedností žáků, jejich hodnocení a klasifikace je součástí vyučování hospodářských výpočtů.

Při hodnocení žáků se klade důraz především na:

- schopnost aplikovat získané poznatky při řešení úloh praktického charakteru;
- schopnost samostatného logického myšlení;
- schopnost využití prostředků výpočetní techniky v hospodářských výpočtech;
- aktivitu a snahu, se kterou žák přistupuje k zadané práci.

Klasifikace je výsledkem hodnocení žáka podle kritérií, které předepisují pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání. Hodnocení výsledků je průběžné, komplexní a přesvědčivé.

K prověřování výsledků práce se používá soustavného pozorování žáků ve vyučování, ústních a písemných zkoušek. Pravidelně se hodnotí výsledky samostatné a skupinové práce žáků.

Každé pololetí žáci vypracují pololetní práci.

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

Z obecného cíle a charakteristiky učiva vyplývá, že předmět kromě odborných kompetencí rozvíjí především tyto klíčové kompetence: **matematické kompetence a kompetence k řešení problémů.**

Předmět také přispívá k rozvoji ostatních klíčových kompetencí:

- kompetence k učení – podporuje možnosti dalšího vzdělávání žáků;
- komunikativní kompetence – přispívá k rozvoji řeči žáků aktivním používáním základních termínů matematického jazyka;
- personální a sociální kompetence – přispívá k rozvoji finanční gramotnosti žáků zařazením vhodných matematických úloh, volbou vhodných výukových metod také podporuje schopnost pracovat v týmu a přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;

- kompetence k pracovnímu uplatnění – rozvíjí odpovědný postoj ke vzdělávání;
- **digitální kompetence** – podporuje využívání digitálních technologií pro zkvalitnění výsledků práce.

V rámci předmětu jsou zohledněna všechna průřezová témata:

- Občan v demokratické společnosti – zařazením vhodných výukových metod a celkovou atmosférou ve třídě při vyučování;
- Člověk a svět práce – v souvislosti s rozvojem finanční gramotnosti žáků zařazením slovních úloh;
- Člověk a životní prostředí – v souvislosti s porozuměním základním principům šetrného a odpovědného přístupu k ochraně životního prostředí zařazením slovních úloh.
- **Člověk a digitální svět** – rozvíjí schopnost vhodně využívat digitální technologie při řešení běžných matematických situací.

## 2. Rozpis učiva

### 1. ročník

1 hod/týden

#### Výsledky vzdělávání a kompetence

#### Tematické celky

Žák:

- dodržuje zásady hospodářských výpočtů;
- vhodně používá prostředky výpočetní techniky v hospodářských výpočtech;

#### 1 Charakteristika hospodářských výpočtů

- zásady hospodářských výpočtů
- prostředky výpočetní techniky v hospodářských výpočtech

- provádí základní aritmetické operace s přirozenými a desetinnými čísly z paměti, písemně nebo s kalkulačkou;
- zaokrouhlí přirozené a desetinné číslo;
- vypočítá aritmetický průměr;
- využívá zmechanizované početní postupy;
- využívá webové aplikace či programy MS Office (Excel) při procvičování a ověřování nabytých znalostí;
- sdílí prostřednictvím digitálních technologií své práce či jejich vyhodnocení;
- si při spouštění systému a přihlašování se do různých potřebných aplikací dokáže poradit s řešením technických problémů.
- pozměňuje obsah s cílem co nejlepšího výsledku;
- je schopen podpořit ostatní v rozvoji jejich digitálních kompetencí;
- při používání chrání digitální zařízení tak, aby předešel jak poškození vnějšímu – zacházení se zařízením opatrně a dle pokynů, tak vnitřního prostředí – nevyužívá jiné aplikace než ty, které potřebuje ke své práci;

#### 2 Získávání početní jistoty a hbitosti

- základní početní úkony s přirozenými a desetinnými čísly
- zaokrouhlování čísel
- aritmetický průměr
- zmechanizované početní postupy

<ul style="list-style-type: none"> <li>- vyjmenuje jednotky délky, hmotnosti, objemu a množství;</li> <li>- převádí jednotky délky, hmotnosti, objemu a množství;</li> <li>- provádí aritmetické operace s měrnými jednotkami;</li> <li>- řeší slovní úlohy obsahující tyto jednotky;</li> <li>- využívá webové aplikace či programy MS Office (Excel) při procvičování a ověřování nabytých znalostí;</li> <li>- využívá kalkulačku pro co nejefektivnější výpočty;</li> <li>- Využívá digitální váhu při seznamování se s velikostí jednotek hmotnosti a s hmotností jednotek objemu různých látek;</li> </ul>	<p><b>3 Početní úkony s měrnými jednotkami</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jednotky délky, hmotnosti, objemu a množství</li> <li>- převádění měrných jednotek</li> <li>- základní početní úkony s měrnými jednotkami</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- provádí jednoduché technologické výpočty;</li> <li>- přepočítá množství surovin na požadované množství výrobků;</li> <li>- správně vyplní údaje na skladových dokladech;</li> <li>- využívá webové aplikace či programy MS Office (Excel) při přepočítání surovinových norem pro různé receptury;</li> <li>- sdílí prostřednictvím digitálních technologií své práce;</li> <li>- si při spouštění systému a přihlašování se do různých potřebných aplikací dokáže poradit s řešením technických problémů;</li> <li>- účelně tvoří tabulku pro přepočet surovinových norem v MS Excel tabulkovém editoru tak, aby co nejlépe vyhovovala využití v praxi;</li> <li>- sdílí prostřednictvím digitálních technologií své práce;</li> <li>- navrhuje možné způsoby, jak využít digitální technologie pro svou budoucí praxi;</li> </ul>	<p><b>4 Přepočty surovinových norem</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výpočty pro výrobu cukrářských výrobků</li> <li>- výpočty pro výdej skladových surovin</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- určí počet procent, základ a procentovou část v zadání slovní úlohy;</li> <li>- vypočítá jedno procento z celku;</li> <li>- řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu.</li> </ul>	<p><b>5 Procentový počet</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- základní pojmy</li> <li>- výpočty procentového počtu</li> </ul>

<b>2. ročník</b>		<b>1 hod/týden</b>
<b>Výsledky vzdělávání a kompetence</b>	<b>Tematické celky</b>	
<b>Žák:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- provádí základní aritmetické operace s přirozenými a desetinnými čísly;</li> <li>- převádí měrné jednotky;</li> <li>- provádí jednoduché technologické výpočty;</li> <li>- řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu;</li> </ul>	<b>1 Upevňování učiva</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- získávání početní jistoty a hbitosti</li> <li>- početní úkony s měrnými jednotkami</li> <li>- přepočty surovinových norem</li> <li>- procentový počet</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vypočítá jedlý podíl potraviny;</li> <li>- vypočítá energetickou hodnotu potraviny;</li> <li>- využívá webovou aplikaci „Kalorické tabulky“ a MS Excel tabulkový editor při počítání výživových hodnot svých výrobků;</li> <li>- sdílí prostřednictvím digitálních technologií své práce;</li> <li>- si při spouštění systému a přihlašování se do různých potřebných aplikací dokáže poradit s řešením technických problémů;</li> <li>- účelně tvoří tabulku pro výpočet výživových hodnot v MS Excel tabulkovém editoru tak, aby co nejlépe vyhovovala využití v praxi;</li> <li>- sdílí prostřednictvím digitálních technologií své práce;</li> <li>- navrhuje možné způsoby, jak využít digitální technologie pro svou budoucí praxi;</li> <li>- je schopen podpořit ostatní v rozvoji jejich digitálních kompetencí;</li> </ul>	<b>2 Výpočet energetické hodnoty</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- výpočet jedlého podílu</li> <li>- výpočet energetické hodnoty</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- na příkladu vysvětlí pojem výtěžnost potraviny;</li> <li>- řeší praktické úlohy na výtěžnost surovin;</li> </ul>	<b>3 Výpočet výtěžnosti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pojem výtěžnost</li> <li>- výpočet procenta výtěžnosti</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- vypočítá nákupní cenu suroviny;</li> <li>- vypočítá kalkulační cenu daného cukrářského výrobku;</li> <li>- vypočítá prodejní cenu daného cukrářského výrobku;</li> <li>- využívá webové aplikace či programy MS Office (Excel, Word) při tvorbě cen různých výrobků a porovnává je s jinými;</li> <li>- si při spouštění systému a přihlašování se do různých potřebných aplikací dokáže poradit s řešením technických problémů;</li> <li>- je schopen podpořit ostatní v rozvoji jejich digitálních kompetencí;</li> <li>- při používání chrání digitální zařízení tak, aby předešel jak poškození vnějšímu</li> </ul>	<b>4 Tvorba cen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cenový systém, kalkulační cena, daň z přidané hodnoty</li> <li>- výpočet prodejní ceny cukrářských výrobků</li> </ul>	

<p>– zacházení se zařízením opatrně a dle pokynů, tak vnitřního prostředí – nevyužívá jiné aplikace než ty, které potřebuje ke své práci.</p>	
---	--



## 8 MATERIÁLNÍ A PERSONÁLNÍ ZAJIŠTĚNÍ VÝUKY

Škola vytváří optimální podmínky pro uskutečňování školního vzdělávacího programu na základě stanovených obecných požadavků platných právních norem a také na základě konkrétních požadavků vyplývajících z cílů a obsahu vzdělávání daného oboru.

### 8.1 Materiální podmínky

Škola pro daný obor vzdělávání poskytuje tyto základní materiální podmínky:

Učebnu teoretické výuky, která je vybavena estetickým a funkčním zařízením, jež podporuje efektivní a pohodlné vzdělávání. Učebna disponuje výškově nastavitelnými lavicemi a židlemi, závěsnou školní tabulí, notebookem s připojením na internet a dataprojektorem. Pro lepší prezentaci a komunikaci jsou k dispozici reproduktory a laserové ukazovátko. Učebna je dále vybavena nástěnkami a úložnými prostory pro učitele, umyvadlem a klimatizací, což zajišťuje komfortní a příjemné prostředí pro všechny žáky.

Počítačovou učebnu, určenou pro výuku informačních a komunikačních technologií, která je vybavena devatenácti počítači – osmnáct je určeno pro žáky a jeden je učitelský. Všechny stanice jsou zapojené do vysokorychlostní lokální sítě s připojením k internetu. Softwarové vybavení zahrnuje kancelářský balík Office s provázáním na Office 365, prohlížečem webových stránek a výukovými programy podporujícími vzdělávání v různých předmětech. Součástí učebny je moderní 3D tiskárna, která umožňuje žákům tvořit fyzické modely a učit se principy 3D modelování, technického designu i prototypování. Žáci si tak mohou prakticky vyzkoušet práci s 3D objekty, což rozvíjí jejich kreativitu i technické dovednosti. Další pomůckou je osm interaktivních robotů iRobot Root, které slouží k výuce programování. Tyto roboty umožňují žákům osvojit si základy algoritmizace, logického myšlení a robotiky hravou a intuitivní formou. Jsou vhodné jak pro začátečníky, kteří se učí základní příkazy pomocí vizuálního blokového programování, tak pro pokročilé žáky, kteří s nimi mohou pracovat v jazycích Python nebo Swift. Dále je učebna vybavena dataprojektorem, tiskárnou, skenerem, reproduktory, závěsnou školní tabulí, nástěnnými výukovými obrazy, úložnými prostory a klimatizací, což zajišťuje komfortní a moderní vzdělávací prostředí;

Učebnu odborného výcviku, která je vybavena moderními a specializovanými zařízeními, jež umožňují efektivní a kvalitní výuku. Učebna zahrnuje cukrářské pece, kynárnu, šoker, kutr, výrobník na cukrovou vatu a chladničky na suroviny, na polotovary, na hotové výrobky a na vejce. Pracovní prostředí je doplněno nerezovými a dřevěnými pracovními stoly, vyvalovacím strojem, univerzálními šlehacími stroji a ručními šlehacími stroji. Dále je zde temperační zařízení, digitální váhy, mikrovlnné trouby, varná konvice a elektrický sporák. Pro usnadnění práce jsou k dispozici nerezový vozík, nerezový stojan na plechy a další nezbytné nádoby a pomůcky pro výrobu běžných cukrářských výrobků. Učebna je také vybavena úklidovými pomůckami, moderním mycím úsekem, balícím materiálem, úložnými prostory, umyvadlem a klimatizací, což zajišťuje komfortní a hygienické prostředí pro všechny studenty.

Zařízení pro tělovýchovné aktivity pronajaté od základní školy zahrnuje tělocvičnu, posilovnu a venkovní sportoviště, která poskytují zázemí pro širokou škálu sportovních činností. Sportovní vybavení, které je plně v našem vlastnictví, umožňuje všestranný pohybový rozvoj a pokrývá široké spektrum sportovních disciplín. K dispozici je rozsáhlé atletické vybavení a pomůcky pro lehkou atletiku. Pro míčové sporty je k dispozici velké množství míčů na basketbal, volejbal, fotbal, házenou, florbal a softbal. Dále máme florbalové hokejky a kompletní florbalové brankářské vybavení, včetně brankářských rukavic, dresů a chráničů. Součástí inventáře je také 14 jízdnic kol s přílbami, kompletní lyžařská výbava pro sjezdové i běžecké lyžování, včetně lyží, bot a holí. Pro outdoorové aktivity využíváme vybavení na frisbee, brännball a orientační běh. Dále máme pomůcky pro rekreační a zážitkové sporty, jako jsou badmintonové sady, tenisové a badmintonové rakety. Toto široké materiální zázemí umožňuje realizaci pestrých tělovýchovných aktivit v průběhu celého roku, jak ve vnitřních prostorách, tak v přírodním prostředí.

Ředitelnu, kanceláře a kabinety pro přípravnou práci učitelů vybavené odpovídajícím pracovním a úložným nábytkem na učební pomůcky potřebné pro výuku v jednotlivých oblastech vzdělávání, kabinet s učitelskou knihovnou (učebnice a odborné knihy), kopírkou a školním telefonem. Sklady pro uložení materiálů, učebních a jiných pomůcek.

Další prostory a jejich vybavení nezbytné pro jiné vzdělávací či podpůrné aktivity (školní knihovna), osobní hygienu a odpočinek žáků (WC, sprchy, odpočinkové koutky na chodbách, automat na nápoje), prostory pro stravování (jídlena patřící základní

škole), odkládání oděvu a obuvi (zamykatelné skříňky na obuv v přízemí a šatní skříňky na ostatní věci v patře školy). Ředitelna, kancelář a sklad v pravé části budovy jsou vybaveny klimatizací.

Škola má zpracovaný plán na postupné zlepšování a obnovu svého materiálního vybavení.

## **8.2 Personální podmínky**

Pedagogický sbor je tvořen ředitelkou školy, zástupkyní ředitelky, třídními i netřídními učiteli a vychovateli domova mládeže. Podporu pedagogickému sboru zajišťují asistenti pedagoga. V rámci školního poradenského pracoviště ve škole působí výchovný poradce, metodik prevence, kariérový poradce, školní psycholog a sociální pedagog.

Vedení školy se snaží zajišťovat výuku plně kvalifikovanými pedagogickými pracovníky se speciálně pedagogickým vzděláním, které je pro práci na odborném učilišti nezbytné. Předpoklady pro výkon činnosti pedagogických pracovníků upravuje zákon o pedagogických pracovnících.

Soulad vzdělávacích a výchovných činností pedagogických pracovníků s cíli vzdělávání kontroluje ředitelka školy, která odpovídá za odbornou a pedagogickou úroveň vzdělávání a za to, že škola poskytuje vzdělávání dané školním vzdělávacím programem. Ředitelka školy také vytváří podmínky pro výkon inspekční činnosti České školní inspekce a přijímá následná opatření.

Pedagogičtí pracovníci mají po dobu výkonu své pedagogické činnosti povinnost dalšího vzdělávání, kterým si obnovují, upevňují a doplňují, případně zvyšují kvalifikaci. Další vzdělávání pedagogických pracovníků organizuje ředitelka školy podle plánu dalšího vzdělávání, při jehož sestavování přihlíží ke studijním zájmům pedagogického pracovníka, možnostem, potřebám a rozpočtu školy.

## **9 CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY PŘI REALIZACI ŠVP**

Škola si uvědomuje, že bez vzájemné spolupráce s okolním sociálním a pracovním prostředím nemůže existovat, proto se snaží o navazování nových funkčních vazeb a o rozšiřování a prohlubování stávajících forem spolupráce.

Mezi nejužší sociální partnery školy patří:

Základní škola Mohelnice, Vodní 27, jejíž prostory naše škola pronajímá ke své činnosti. Umístění odborného učiliště v budově základní školy můžeme chápat jako speciální druh integrace, která vyžaduje porozumění a vstřícnost na obou stranách. Pedagogičtí pracovníci spolupracují při sestavování rozvrhů v zařízeních pro tělovýchovné aktivity, při vykonávání dozorů ve společných prostorách školy a při společně organizovaných akcích.

Střední průmyslová škola elektrotechniky a informatiky Mohelnice, Olomoucká 41, která vlastní Domov mládeže, v němž se nachází Internát naší školy, kde jsou ubytováni žáci, kteří mají problémy s každodenním dojížděním do školy. Vychovatelé Internátu se pravidelně účastní jednání pedagogické rady a informují o chování žáků pedagogické pracovníky školy.

Základní sociální partneři školy jsou:

Základní školy, v nichž se vzdělávají žáci se zájmem o studium daného oboru naší školy. S těmito školami a zejména s jejich výchovnými poradci spolupracujeme při nábořech žáků. Přednostně jsou oslovovány základní školy speciální, které vzdělávají žáky se speciálními vzdělávacími potřebami. Pedagogičtí pracovníci na třídních schůzkách informují rodiče o poslání naší školy a nabízených učebních oborech. Žáci a jejich zákonní zástupci jsou pozváni na dny otevřených dveří, kde mohou získat více informací a seznámit se s prostředím školy.

Zákonní zástupci žáků, se kterými navazujeme spolupráci na nábořech žáků a prezentacích škol. Je s nimi prokonzultována vhodnost zvoleného oboru vzhledem ke speciálním vzdělávacím potřebám jejich dítěte. Zákonní zástupci jsou zváni do školy v den probíhajícího přijímacího řízení a první den zahájení školní docházky žáka. Zde jsou seznámeni s vedením školy, třídními učiteli, výchovným poradcem, metodikem prevence sociálně patologických jevů, dále s funkcí školské rady a organizací školního roku. Zákonní zástupci žáků se dvakrát ročně účastní třídních

schůzek. V průběhu celého školního roku mají možnost konzultovat výsledky vzdělávání a chování jejich dítěte s pedagogickými pracovníky školy. V rámci sebehodnocení školy jsou zákonní zástupci žáků osloveni formou anonymních písemných dotazníků. Zákonní zástupci nezletilých žáků a zletilí žáci mají právo volit svého zástupce do školské rady a podílet se tak na správě školy. Se zákonnými zástupci žáků vzdělávajících se podle individuálních vzdělávacích plánů škola navazuje užší spolupráci, která tkví v účasti na sestavování, úpravách a vyhodnocování individuálního vzdělávacího plánu.

Potencionální zaměstnavatelé, se kterými škola spolupracuje na dvou úrovních:

Při odborných exkurzích žáků u zaměstnavatelů typických pro příslušnou oblast uplatnění absolventů jsou získávány informace, ze kterých škola sestavuje pravidelně aktualizovaný seznam potencionálních zaměstnavatelů žáků daného oboru vzdělání. Tento seznam obsahuje kontakt na zaměstnavatele, možné pracovní zařazení absolventa naší školy a požadavky zaměstnavatele na jeho odborné kompetence. Tyto požadavky byly pro školu klíčové při sestavování školního vzdělávacího programu daného oboru. Seznam potencionálních zaměstnavatelů je žákům plně k dispozici.

Při zajišťování odborného výcviku žáků v provozovnách cukrářské výroby na základě sepsané smlouvy o obsahu, rozsahu a podmínkách praktického vyučování. Jedná se o individuální umístění žáků na různých pracovištích pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků smluvního pracoviště. Instruktoři mají možnost kontaktu se školou prostřednictvím pověřeného pedagogického pracovníka, mohou se účastnit jednání pedagogické rady a z jejich řad je vybrán zástupce, který se účastní závěrečných zkoušek daného oboru v pozici odborníka z praxe. Realizace odborného výcviku na smluvních pracovištích poskytuje žákům řadu výhod, z nichž k nejdůležitějším patří možnost seznámit se reálným pracovním prostředím a poznat moderní technologie.

K našim klíčovým partnerům, kteří se podílejí na realizaci odborného výcviku v tomto oboru, patří:

- Mohelnice – cukrárna Hanák,
- Globus ČR – hypermarket Olomouc,
- Cukrářská výroba U Lišky Bystroušky.

Absolventi naší školy, od kterých škola získává zpětnou vazbu. Absolventi jsou po dobu dvou let od ukončení vzdělávání pravidelně kontaktováni svými bývalými

třídními učiteli, kteří se snaží mapovat jejich uplatnitelnost v oboru i mimo něj, případně jejich další pokračování ve studiu.

Regionální úřady práce jsou významným zdrojem informací o uplatnitelnosti absolventů školy a situaci na regionálním trhu práce. Umožňují škole přizpůsobovat nabídku učebních oborů poptávce zaměstnavatelů po absolventech daných učebních oborů. Snahou školy je vychovávat a vzdělávat absolventy, kteří budou maximálně splňovat požadavky zaměstnavatelů na odbornou kvalifikaci, a tak nebudou mít problém získat zaměstnání v oboru, který vystudovali. Na základě této spolupráce je škola každoročně zařazena do aktualizovaného Sborníku oborů vzdělávání středních škol a vyšších odborných škol Olomouckého kraje. S pracovišti státní sociální podpory úřadů práce škola spolupracuje také při plnění programu Podpora sociálně znevýhodněných romských žáků středních škol a při řešení jednotlivých případů sociálně znevýhodněných žáků naší školy. Na úřad práce se škola obrací i v případech obsazování nových pracovní míst.

Školská poradenská zařízení, která zjišťují speciální vzdělávací potřeby žáků naší školy. Jedná se o pedagogicko-psychologické poradny a speciálně pedagogická centra. Tato zařízení spolupracují se školou při speciálně pedagogické diagnostice žáků, zajišťují pomoc při integraci žáků a při zpracování návrhů individuálních vzdělávacích plánů žáků, dále poskytují konzultace pedagogickým pracovníkům a metodické vedení práce výchovných poradců a metodiků prevence.

Odbory sociálních věcí městských úřadů, Poradna pro zdraví Šumperk, K-centrum Krédo Šumperk, P-centrum Olomouc, nízkoprahové zařízení pro děti a mládež NITKA, Policie ČR, Nízkoprahový klub pro děti a mládež Rachot, Společnost Podané ruce – s těmito institucemi škola spolupracuje při řešení konkrétních případů týkajících se žáků naší školy a při organizování odborných přednášek pro žáky a individuálních konzultacích pro jejich zákonné zástupce.

**10 TABULKA PRO ZAZNAMENÁVÁNÍ ZMĚN PROVEDENÝCH  
VE ŠKOLNÍM VZDĚLÁVACÍM PROGRAMU**

<b>Platnost změny od</b>	<b>Část školního vzdělávacího programu, které se změna týká</b>	<b>Schválení (podpis) ředitelky</b>