



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

PEKAŘSKÉ PRÁCE



Obor vzdělání: **29-51-E/02 Potravinářské práce**

Č.j.: 894/2025

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	10
5	CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU	11
5.1	Identifikační údaje.....	11
5.2	Popis celkového pojetí vzdělávání.....	11
5.3	Rozvoj odborných kompetencí	12
5.4	Rozvoj klíčových kompetencí	12
5.5	Vybraná průřezová témata	13
5.6	Další aktivity uplatňované v rámci výuky i mimo vyučování.....	14
5.7	Organizace výuky	15
5.8	Způsob hodnocení žáků	17
5.9	Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků mimořádně nadaných	18
5.10	Individuální vzdělávací plán (IVP) žáka se speciálními vzdělávacími potřebami	19
5.11	Pravidla pro zapojení dalších subjektů	20
5.12	Zodpovědné osoby a jejich role v systému péče o žáky se speciálními vzdělávacími potřebami	21
5.13	Specifikace provádění podpůrných opatření	21
5.14	Zásady práce se žáky se speciálními vzdělávacími potřebami	23
5.15	Zabezpečení výuky žáků mimořádně nadaných.....	23
5.16	Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví a požární prevence.....	26
5.17	Prevence šikany a drogových závislostí	28
5.18	Podmínky pro přijímání ke vzdělávání.....	28
5.19	Způsob ukončení vzdělávání.....	29

5.20	Vazba kurikula odborného vzdělávání na Národní soustavu kvalifikací (NSK)	
	30	
6	UČEBNÍ PLÁN	31
6.1	Identifikační údaje.....	31
6.2	Rozvržení vyučovacích předmětů oboru Pekařské práce.....	31
6.3	Přehled využití týdnů v období září–červen školního roku.....	32
6.4	Srovnání počtu vyučovacích hodin za studium – soulad RVP a ŠVP.....	33
7	UČEBNÍ OSNOVY.....	35
7.1	Český jazyk a literatura	35
7.2	Občanská výchova	40
7.3	Matematika	47
7.4	Tělesná výchova.....	53
7.5	Informatika.....	59
7.6	Profesní příprava	63
7.7	Anglický jazyk.....	69
7.8	Odborný výcvik.....	74
7.9	Technologie.....	83
7.10	Suroviny a výživa.....	91
7.11	Zařízení závodu.....	98
8	MATERIÁLNÍ A PERSONÁLNÍ ZAJIŠTĚNÍ VÝUKY.....	103
8.1	Materiální podmínky	103
8.2	Personální podmínky.....	105
9	CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY PŘI REALIZACI ŠVP.....	106
10	TABULKA PRO ZAZNAMENÁVÁNÍ ZMĚN PROVEDENÝCH VE ŠKOLNÍM VZDĚLÁVACÍM PROGRAMU	109

1 ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název školy:	Odborné učiliště a Praktická škola, Mohelnice, Vodní 27
Adresa školy:	Vodní 27, 789 85 Mohelnice
Zřizovatel:	Olomoucký kraj, Jeremenkova 40a, 779 11 Olomouc
Název ŠVP:	Pekařské práce
Kód a název oboru vzdělání:	29-51-E/02 Potravinářské práce
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma vzdělávání:	2 roky v denní formě vzdělávání
Platnost ŠVP:	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:

Zaměření	Délka studia	Obor
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

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 ŠVP:	od 1. 9. 2025

4.2 Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolvent se uplatní v potravinářském průmyslu při vykonávání jednoduchých činností při výrobě potravinářských výrobků zejména při výrobě chleba, běžného pečiva, trvanlivého pečiva a cukrovinek. 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

Škola rozvíjí všechny odborné kompetence dané rámcovým vzdělávacím programem.
Absolvent se vyznačuje těmito kompetencemi:

- vykonává jednoduché práce při přípravě surovin pro pekařskou výrobu – skladuje, připravuje, váží a upravuje základní druhy surovin a pomocné látky používané při výrobě pekařských výrobků;
- obsluhuje jednoduché stroje a zařízení při přípravě jednotlivých polotovarů;
- vyrábí těsta a připravuje náplně a polevy;
- ručně i strojově tvaruje pekařské výrobky;
- peče a dohotovuje pekařské výrobky;
- posuzuje jakost polotovarů a pekařských výrobků;
- balí, označuje a expeduje pekařské výrobky;
- dodržuje podmínky skladování, způsoby uchovávání hotových výrobků v závislosti na jejich trvanlivosti.

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 2.

5 CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

5.1 Identifikační údaje

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 ŠVP:	od 1. 9. 2025

5.2 Popis celkového pojetí vzdělávání

Školní vzdělávací program je realizován v souladu s rámcově vzdělávacím programem pro obor vzdělání 29-51-E/02 Potravinářské práce vydaného Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy dne 1. 9. 2016 čj. 28603/2016, 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. Škola klade 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 teoretické 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	Komunikativní 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 a výživa	○	○	○					○
Zařízení závodu	○		○	○	○			○

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 atd.).

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 a výživa	○	○	○	○
Zařízení závodu	○	○		○

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 pekařské 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. i 2. ročníku střídá týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku. 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. Žáci tohoto oboru vzdělání jsou na výuku všeobecně vzdělávacích předmětů spojeni se žáky vzdělávajícími se podle školního vzdělávacího programu Práce ve stravování. Odborné předměty teoretického zaměření zahrnují: technologii, suroviny a výživu a zařízení závodu.

5.7.2 Popis organizace odborného výcviku

Odborný výcvik probíhá v 1. i 2. ročníku převážně na smluvních pracovištích pod dohledem instruktorů odborného výcviku, popřípadě učitele odborného výcviku. K výuce je také využívána odborná učebna, kde žáci pracují s učitelem odborného výcviku. V obou ročnících náleží žákům za práci v odborném výcviku odměna za produktivní činnost.

5.7.3 Exkurze

V rámci výuky jsou žákům poskytovány různé exkurze, které jim umožňují získat praktické zkušenosti a poznatky z oboru. Navštěvují provozovny pekařské výroby, kde se seznamují s procesem výroby, složením a správným zacházením s různými pekařskými výrobky. Dále mají možnost se seznámit s vybavením různých typů pekařských provozoven. Součástí výuky jsou také exkurze na veletrhy a výstavy zaměřené na potravinářský průmysl, kde si žáci rozšiřují znalosti o novinkách a trendech v oboru.

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. Ve školním roce jsou podle aktuálních podmínek školy a zájmu žáků pořádány sportovní kurzy. Pro žáky 1. ročníků je přednostně určen lyžařský výcvikový kurz a sportovně turistický kurz, který zahrnuje pěší turistiku, cykloturistiku a vodní turistiku v podobě vodáckého kurzu.

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 zvláštěnostem 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 pekařské 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 pekařské výrobě;
- aktivní přístup a zájem žáků o danou problematiku.

5.8.2 Hodnocení odborného výcviku

- kladen důraz na dovednosti spojené s pekařskou;
- schopnost využívat svých teoretických znalostí z odborných předmětů a přetvářet je na dovednosti;
- schopnost dodržovat technologické postupy a zásady pekařské 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 vyznamenan 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.

Naše škola využívá různá běžná podpůrná opatření pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami, která zahrnují různé 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. 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.

5.15.4 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 činnost,
- 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

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 tělesné výchovy s řádem sportovních zařízení (tělocvičen a hřiště);
- 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 náradím, 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 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;
- doporučením 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 dráždivé a alergizující látky, činnosti ve vysoce prašném prostředí;
- precitlivělostí 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 2.

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

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 ŠVP:	od 1. 9. 2025

6.2 Rozvržení vyučovacích předmětů oboru Pekařské práce

Kategorie a názvy vyučovacích předmětů	Zkratka	Počet týdenních vyučovacích hodin		
		1. ročník	2. ročník	Celkem
Povinné vyučovací předměty všeobecně vzdělávací				
Český jazyk a literatura	ČJL	1,5	1,5	3
Občanská výchova	OV	1,5	1,5	3
Matematika	M	1,5	1,5	3
Tělesná výchova	TV	2	2	4
Informatika	INF	1,5	1	2,5
Profesní příprava	PRP	0,5	1	1,5
Anglický jazyk	AJ	1	1	2
Povinné vyučovací předměty odborné				
Odborný výcvik	ODBV	15	17,5	32,5
Technologie	TECH	4	4	8
Suroviny a výživa	SUV	3	3	6
Zařízení závodu	ZAZ	1	1	2
Celková týdenní hodinová dotace		32,5	35	67,5

- 1) Vyučování je organizováno tak, že se v 1. a 2. ročníku střídá týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku.
- 2) Odborný výcvik probíhá na smluvních pracovištích školy pod vedením instruktorů za spolupráce s učitelem odborného výcviku.

6.3 Přehled využití týdnů v období září–červen školního roku

Činnost	Počet týdnů v ročníku	
	1. ročník	2. ročník
Vyučování dle rozpisu učiva	33	31
Lyžařský výcvikový kurz	1	0
Sportovně turistický výcvikový kurz	1	0
Závěrečná zkouška	0	1
Časová rezerva (opakování učiva, exkurze, výchovně-vzdělávací akce)	5	8
Celkem	40	40

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	1	32	Český jazyk a literatura	1+1	64	1
Občanský a vzdělávací základ	2	64	Občanská výchova	1,5+0,5	64	0,5
			Profesní příprava	0,5+1	48	1
Matematické vzdělávání	2	64	Matematika	2+1	96	1
Estetické vzdělávání	1	32	Český jazyk a literatura	1	32	-
Vzdělávání pro zdraví	2	64	Občanská výchova	0,5+0,5	32	0,5
			Tělesná výchova	1,5+2,5	128	2,5
Vzdělávání v digitálních technologiích	2	64	Informatika	2+0,5	80	0,5
Technická a technologická příprava	16	512	Odborný výcvik	12,5+1	432	1
			Technologie	1,5+0,5	64	0,5
			Suroviny a výživa	1+0,5	48	0,5
			Zařízení závodu	1	32	-
Pekařské práce	26	832	Odborný výcvik	16+3	608	3
			Technologie	5+1	192	1
			Suroviny a výživa	4+0,5	144	0,5
			Zařízení závodu	1	32	-
Disponibilní hodiny	12	384	Anglický jazyk	2	64	2
Celkem	64	2 048	Celkem	67,5	2160	15,5

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

Předmět: ČESKÝ JAZYK A LITERATURA (ČJL)	
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
1. Pojetí vyučovacího předmětu	
Obecný cíl: 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.	
Charakteristika učiva: 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.	
Postojové cíle: Výuka směřuje k tomu, aby žáci: <ul style="list-style-type: none">- pochopili, že dorozumívat se s lidmi je základní potřebou lidského života;- rozvíjeli výstižně a jazykově správně své vyjadřování;- vědomosti a dovednosti uměli prakticky využívat v písemném a ústním projevu;- na základě ukázek vybraných literárních děl si vytvořili čtenářské dovednosti;- byli tolerantní k estetickému cítění, vkusu a zájmu druhých lidí;- ctili a chránili materiální i kulturní hodnoty;- získali přehled o kulturním dění v regionu;- dovedli slušně vystupovat.	
Výukové strategie, metody a formy práce: Ve výuce jsou použity tyto skupiny výukových metod: <ul style="list-style-type: none">- klasické výukové metody: slovní (vyprávění, vysvětlování, přednáška, práce s textem, rozhovor) a metody dovednostně-praktické (vytváření dovedností při vyplňování dotazníků a formulářů);- aktivizující metody: diskusní a situační;- komplexní výukové metody: frontální a skupinová výuka, individuální a samostatná práce žáků, kritické myšlení, projektová a televizní výuka, výuka podporovaná počítačem.	
Hodnocení výsledků žáků: Při hodnocení se klade důraz na: <ul style="list-style-type: none">- 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"> - rozlišuje spisovný jazyk a jeho útvary; - řídí se zásadami správné výslovnosti; - dokáže pracovat se základními jazykovými příručkami; - rozpozná nejdůležitější způsoby obohacování slovní zásoby a zásady tvoření českých slov; - chápe význam přísloví a rčení, dokáže je interpretovat; - 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; - v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby; - dokáže rozpoznat ohebné a neohebné slovní druhy; - dokáže určit vzory a uplatňuje znalosti v praktických cvičeních; - využívá digitální technologie k vlastnímu vzdělávání a osobnímu rozvoji; - chrání digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí; 	<p>1 Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností</p> <ul style="list-style-type: none"> - národní jazyk a jeho útvary - jazykové příručky a jejich používání - slovní zásoba a její obohacování, tvoření slov (synonyma, homonyma, antonyma a jejich stylistické využití) - přísloví a rčení, jejich forma a význam - jazyková kultura (měkké, tvrdé, obojetné souhlásky, vyjmenovaná slova, psaní ú, ů, velká písmena) - tvarosloví a skladba (slova ohebná a neohebná, podstatná jména, přídavná jména, zájmena, číslovky)
<ul style="list-style-type: none"> - vhodně se prezentuje; - vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat); - vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně; - je schopen sestavit a přednést krátký, prostě sdělovací, administrativní a praktický projev; - zvládá jednoduchou grafickou úpravu textu; - dokáže odlišit přímou a nepřímou řeč; - dokáže výstižně vyjadřovat vlastní postoje a pocity; - 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; 	<p>2 Komunikační a slohová výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> - komunikační situace, komunikační strategie (pozdrav, omluva, blahopřání, zásady slušného chování) - projevy prostě sdělovací, administrativní, prakticky odborné, jejich základní znaky, postupy, prostředky (blahopřání, osobní dopisy, krátké informační útvary, osnova, vyprávění, popis osoby, popis věci, pracovní postup, grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů; projev)
<ul style="list-style-type: none"> - zjišťuje jednoduché informace z dostupných informačních zdrojů; 	<p>3 Práce s textem a získávání informací</p>

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

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

<ul style="list-style-type: none"> - je schopen se vhodně prezentovat a vyjádřit svůj postoj; - je schopen sestavit krátký, prostě sdělovací text; - zná pravidla pro psaní úředního dopisu; - ovládá sestavení vlastního životopisu, rozlišuje pojmy, fakta, strukturu; - je schopen vyplnit jednoduché formuláře; - chrání digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí; - 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; - hodnotí kriticky získaná data a informace, posuzuje jejich spolehlivost; - v digitálním prostředí respektuje pravidla chování a jedná eticky; 	<p>2 Komunikační a slohová výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> - komunikační situace, komunikační strategie (diskuse, projev) - projevy prostě sdělovací, administrativní, prakticky odborné (zpráva, oznámení, inzerát a odpověď na něj, úřední dopis, žádost, životopis, vyplňování formulářů)
<ul style="list-style-type: none"> - zjišťuje potřebné informace z různých informačních zdrojů; - ovládá techniky čtení a rozumí obsahu textu; - posuzuje význam digitálních technologií na kvalitu života jedince; - chápe příležitosti a rizika, snaží se rizika minimalizovat; 	<p>3 Práce s textem a získávání informací</p> <ul style="list-style-type: none"> - informatická výchova, noviny, časopisy a jiná periodika, využití internetu - získávání informací z odborného a administrativního textu - techniky čtení, orientace v textu a jeho rozbor
<ul style="list-style-type: none"> - rozliší konkrétní literární díla podle druhů a žánrů; - formuluje vlastní názory na umělecké dílo; - vyjádří své pocity z přečteného textu; - podle svých schopností volně reprodukuje text; - projevuje zájem o vlastní četbu; - získává informace z různých zdrojů v digitálním prostředí; - předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení, jedná eticky; 	<p>4 Práce s literárním textem</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury - práce s literárním textem (česká a světová literatura 2. poloviny dvacátého století) - další literatura dle zájmu žáků
<ul style="list-style-type: none"> - dovede rozpoznat vhodné společenské chování v dané situaci; - popíše rozdíly v kultuře bydlení, odívání. 	<p>5 Kultura</p> <ul style="list-style-type: none"> - společenská kultura, principy a normy kulturního chování - kultura bydlení, odívání

7.2 Občanská výchova

Předmět: OBČANSKÁ VÝCHOVA (OV)	
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	
1. Pojetí vyučovacího předmětu	
Obecný cíl: 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.	
Charakteristika učiva: Občanská výchova je všeobecně vzdělávacím předmětem, který pokrývá většinu vzdělávací oblasti Občanský vzdělávací základ 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"> - byli slušnými lidmi a informovanými aktivními občany svého demokratického státu; - jednali odpovědně a uvážlivě nejen ku vlastnímu prospěchu, ale též pro veřejný zájem a prospěch; - porozuměli společnosti a světu, kde žijí; - uvědomovali si vlastní identitu; - vyznali se v tom, jak působí výživa, životní prostředí, pohybové aktivity, jednostranné činnosti, pozitivní emoce, harmonické mezilidské vztahy a jiné vlivy na zdraví; - racionálně jednali v situacích osobního a veřejného ohrožení; - získávali a hodnotili informace z různých zdrojů a využívali je. 	
Postojové cíle: Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci: <ul style="list-style-type: none"> - jednali odpovědně a čestně; - jednali prosociálně – snažili se být užiteční ostatním lidem bez nároku na odměnu; - vážili si demokracie a svobody, preferovali demokratické hodnoty a přístupy před nedemokratickými; - respektovali lidská práva a chápali meze lidské svobody a tolerance; - přemýšleli o skutečnosti kolem sebe, tvořili si vlastní úsudek, nenechali sebou manipulovat; - uznávali, že lidský život je vysokou hodnotou, a proto je třeba si ho vážit a chránit jej; - na základě vlastní identity ctili identitu ostatních lidí; - zlepšovali a chránili životní prostředí, jednali ekologicky; - vážili si hodnot lidské práce, jednali hospodárně a odpovědně řešili své finanční záležitosti; - vážili si svého zdraví a cílevědomě je chránili; - byli motivováni k celoživotnímu vzdělávání. 	
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.

Žáci tohoto oboru vzdělání jsou na výuku všeobecně vzdělávacích předmětů spojeni se žáky vzdělávajícími se podle školního vzdělávacího programu Cukrářské práce, který má tříletou délku vzdělávání. V případě předmětu občanská výchova se toto spojení týká pouze jedné hodiny z celkem 1,5 hodin týdně. Tomuto spojení odpovídá i rozvržení učiva – ve spojených hodinách se probírá učivo tematických celků zařazených do příslušného ročníku u obou oborů a v samostatných hodinách učivo ostatních tematických celků.

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

1,5 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 jsou nebezpečné některé náboženské sekty 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. Chápe, pojem citlivé údaje a duševní vlastnictví ve spojení s pohybem v digitálním prostředí;

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"> - objasní na příkladech, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí; - vysvětlí stručně, co se myslí označením zdravý životní styl; - dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví a uvede, jak může kompenzovat jejich nežádoucí důsledky; - uvede hlavní zásady zdravé výživy a příklady jejích alternativních směrů; - objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví; - dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací; - dovede vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému; - dovede v konkrétních informacích poskytovaných médiu, včetně reklamy, rozpoznat způsoby ovlivňování a manipulace; - popíše úlohu státu a místní samosprávy při ochraně zdraví a života obyvatel; - vysvětlí práva a povinnosti mezi manželi; - dovede rozpoznat hrozící nebezpečí a racionálně reagovat v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí; - prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným; - zvažuje rizika a přínosy digitálních technologií a AI pro společnost a navrhuje řešení, jak může v běžném životě tato rizika eliminovat; - využívá digitální technologie za účelem získávání, uchovávání, vyhodnocování a sdílení dat při zkoumání vlivu životního prostředí na zdraví člověka; - předchází situacím, kdy digitální technologie negativně ovlivňují tělesné a duševní zdraví; - ovládá dg. aplikace pro kontaktování záchranné služby a poskytování první pomoci; - využívá dg. technologie a aplikace za účelem získávání, vyhodnocování a sdílení informací v situacích mimořádného ohrožení; - kriticky posuzuje, jak digitální technologie ovlivňují život jedince, zvažuje příležitosti a rizika a snaží se rizika minimalizovat; 	<p>2 Člověk a péče o zdraví</p> <ul style="list-style-type: none"> - činitelé ovlivňující zdraví: životní prostředí, životní styl, pracovní podmínky, pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování aj. - duševní zdraví a rozvoj osobnosti, sociální dovednosti, rizikové faktory poškozující zdraví - odpovědnost za zdraví své i druhých, péče o veřejné zdraví v ČR, zabezpečení v nemoci, práva a povinnosti v případě nemoci nebo úrazu - partnerské vztahy, lidská sexualita - prevence úrazů, nemocí a rizik ohrožujících zdraví - zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí - mimořádné události (živelní pohromy, havárie s únikem nebezpečných látek, radiační havárie, krizové situace aj.) - základní úkoly ochrany obyvatelstva (varování, evakuace) - první pomoc – úrazy a náhlé zdravotní příhody, poranění při hromadném zasažení obyvatel, stavy bezprostředně ohrožující život
<ul style="list-style-type: none"> - stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH 	<p>3 Člověk a hospodářství</p> <ul style="list-style-type: none"> - trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, stanovení ceny)

<p>a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa, období...;</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozpozná běžné cenové triky (cena bez DPH...) a klamavé nabídky; - vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na příjmy obyvatelstva, vklady a úvěry, dlouhodobé finanční plánování; - uvede příklady, jak se důsledkům inflace bránit; - dovede si zřídit peněžní účet a sleduje pohyb peněz na svém účtu; - používá nejběžnější platební nástroje, smění peníze za použití kursovního lístku; - 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; - vysvětlí, proč občané platí sociální a zdravotní pojištění; - získává data a informace z digitálních zdrojů, kriticky je hodnotí, posuzuje jejich spolehlivost; - pře předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení, jedná eticky; - chrání sebe a ostatní před možným nebezpečím v digitálním prostředí. 	<ul style="list-style-type: none"> - inflace - peníze – hotovostní a bezhotovostní platební styk (v tuzemské a zahraniční měně) - služby peněžních ústavů - pojištění (sociální, zdravotní a komerční)
---	--

2. ročník		1,5 hod/týden
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí; - popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena; - objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalizmem a jaké mají tyto jevy důsledky; - vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky; - uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu občan povinnosti; - uvede základní zásady a principy, na nichž je založena demokracie; 	<p>1 Člověk jako občan</p> <ul style="list-style-type: none"> - lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání, veřejný ochránce práv, práva dětí - svobodný přístup k informacím - média (tisk, televize, rozhlas, internet) a jejich funkce (média jako zdroj zábavy a poučení), kritický přístup k médiím - stát a jeho funkce - základní hodnoty a principy demokracie - české státní a národní symboly - ústava ČR a politický systém ČR, struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva - politika, politické strany, volby, volební právo 	

<ul style="list-style-type: none"> - uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje (sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost...); - popíše státní symboly; - uvede nejvýznamnější české politické strany; - popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran; - vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich lidé mají zúčastnit; - uvede příklady extremismu (na základě mediálního zpravodajství nebo pozorováním jednání lidí kolem sebe); - vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné; - uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti; - v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi a etikou) od špatného – nedemokratického jednání; - uvědomuje si, v souvislosti s lidskými právy, i svá práva při pohybu v digitálním prostředí stejně, jako práva ostatních. Chápe, pojem citlivé údaje a duševní vlastnictví ve spojení s pohybem v digitálním prostředí; - 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; - vyhledává a třídí informace potřebné k plnění samostatných prací, pracovních listů a vlastní tvorby; 	<ul style="list-style-type: none"> - politický radikalismus a extremismus (aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus) - občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití
<ul style="list-style-type: none"> - uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům; - popíše, čím se zabývají soudy, advokacie a notářství; - dovede z textu smlouvy (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění, půjčce) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva a jaké jsou důsledky neznalosti smlouvy, a to včetně jejích všeobecných podmínek; - na příkladu vysvětlí, jak uplatňovat práva spotřebitele; - dovede reklamovat koupené zboží nebo služby; 	<p>2 Člověk a právo</p> <ul style="list-style-type: none"> - právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy - soustava soudů v ČR, právnická povolání (notáři, advokáti, soudcové) - právo a mravní odpovědnost v běžném životě, vlastnictví, smlouvy, odpovědnost za škodu, práva spotřebitele - manželé a partneři, děti v rodině, domácí násilí - trestní právo: trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení (policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud)

<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému; - uvede, kdy má člověk trestní odpovědnost; - popíše, čím se zabývá policie, soudy a státní zastupitelství; - popíše postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...); - uplatňuje právní normy v digitálním prostředí při nákupu a reklamaci zboží v e-shopech; 	<ul style="list-style-type: none"> - kriminalita páchaná mladistvými, kriminalita páchaná na mladistvých a na dětech
<ul style="list-style-type: none"> - popíše vzájemné ovlivňování člověka a přírody; - hodnotí vliv člověka na složky životního prostředí; - charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie; - popíše způsoby nakládání s odpady; - uvede znečišťující látky v ovzduší; - uvede příklady chráněných území v ČR; - zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody; - vyhledává a třídí informace potřebné k plnění samostatných prací, pracovních listů a vlastní tvorbě; 	<p>3 Člověk a životní prostředí</p> <ul style="list-style-type: none"> - vztahy mezi člověkem a životním prostředím - přírodní zdroje energie a surovin, odpady - ochrana přírody a krajiny
<ul style="list-style-type: none"> - sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti; - rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje; - navrhne, jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem; - navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, vybere nejvýhodnější produkt pro investování volných finančních prostředků; - vybere nejvýhodnější úvěrový produkt s ohledem na své potřeby a zdůvodní svou volbu; - vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení; - posoudí výši úrokových sazeb a na příkladu ukáže rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN; - dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci; - získává data a informace z digitálních zdrojů, kriticky je hodnotí, posuzuje jejich spolehlivost - předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení, jedná eticky; 	<p>4 Člověk a hospodaření domácnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozpočet jednotlivce a domácnosti, řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů - pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům

<ul style="list-style-type: none"> - chrání sebe a ostatní před možným nebezpečím v digitálním prostředí; 	
<ul style="list-style-type: none"> - uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých (včetně lokalizace na mapě) ; - dovede najít ČR na mapě světa a Evropy; - podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy; - na příkladech z hospodářství, kulturní sféry nebo politiky popíše, čemu se říká globalizace; - uvede hlavní problémy dnešního světa (globální problémy) ; - lokalizuje na mapě aktuální ohniska napětí ve světě; - popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům; - na příkladu vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem. - získává data a informace z digitálních zdrojů, kriticky je hodnotí, posuzuje jejich spolehlivost; - využívá výhody digitálních map a mapových portálů a aplikací. 	<p>5 Česká republika, Evropa a svět</p> <ul style="list-style-type: none"> - současný svět – bohaté a chudé země, velmoci - ČR a její sousedé - globalizace, globální problémy, ohniska napětí v soudobém světě - ČR a evropská integrace - nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě

7.3 Matematika

Předmět: MATEMATIKA (M)	
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	
1. Pojetí vyučovacího předmětu	
<p>Obecný cíl: 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>Charakteristika učiva: 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 nakládání s financemi, tzn., že absolventi by měli: <ul style="list-style-type: none"> - provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy; - rozpoznat základní tvary předmětů a jejich vzájemnou polohu v rovině i prostoru; </p>	

- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích;
- efektivně numericky počítat;
- používat a převádět jednotky (zejména délky, hmotnosti, času, obsahu, objemu a měny);
- pracovat s informacemi kvantitativního charakteru získané z různých zdrojů (grafů, diagramů a tabulek).

Postojové cíle:

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci získali:

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

Výukové strategie, metody a formy práce:

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.

Hodnocení výsledků žáků:

Prověřování vědomostí a dovedností žáků, jejich hodnocení a klasifikace je součástí vyučování matematiky. Při hodnocení žáků se klade důraz především na:

- schopnost aplikovat získané poznatky při řešení úloh praktického charakteru;
- schopnost samostatného logického myšlení;
- aktivitu a snahu, se kterou žák přistupuje k zadané práci.

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 píšou 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.

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: **matematické kompetence a kompetence k řešení problémů.**

Předmět také přispívá k rozvoji ostatních klíčových kompetencí:

- kompetence k učení – rozvíjí schopnost vyhledávat a zpracovávat informace a 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, 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

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 pokynů, tak vnitřního prostředí – nevyužívá jiné aplikace než ty, které potřebuje ke své práci;

Tematické celky

1 Přirozená čísla

- čísla a číslice, 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

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

<p>se zařízením opatrně a dle pokynů, tak vnitřního prostředí – nevyužívá jiné aplikace, než ty, které potřebuje ke své práci;</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v jednotkách mezinárodní měrné soustavy; - převádí jednotky délky, hmotnosti, měny, obsahu a objemu, přičemž může využívat převodník jednotek a kalkulačku; - využívá kalkulačku pro co nejefektivnější výpočty; - používá digitální váhu při seznamování se s velikostí jednotek hmotnosti a s hmotností jednotek objemu různých látek; - využívá webové aplikace či programy MS Office při procvičování a ověřování nabytých znalostí; 	<p>5 Jednotky měření a jejich převádění</p> <ul style="list-style-type: none"> - jednotky mezinárodní měrové soustavy - jednotky délky a jejich převádění - jednotky hmotnosti a jejich převádění - jednotky obsahu a jejich převádění - jednotky objemu a jejich převádění - jednotky měny a jejich převádění
<ul style="list-style-type: none"> - určí počet procent, základ a procentovou část v zadání slovní úlohy; - vypočítá jedno procento z celku; - orientuje se ve vztahu: počet procent – desetinné číslo – zlomek - vypočítá procentovou část při daném základu a počtu procent; - vypočítá základ při dané procentové části a počtu procent; - vypočítá počet procent při daném základu a procentové části; - řeší praktické jednokrokové úlohy s využitím procentového počtu - řeší úlohy na jednoduché úrokování při vkladech a dluzích; - orientuje se v základních pojmech z finanční gramotnosti; - 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; - využívá kalkulačku pro co nejefektivnější výpočty; 	<p>6 Procentový počet</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní pojmy, výpočet 1 % z celku - výpočet procentové části při daném základu a počtu procent, slovní úlohy - výpočet základu při dané procentové části a počtu procent, slovní úlohy - výpočet počtu procent při daném základu a procentové části, slovní úlohy - jednoduché úrokování, vklady, dluhy - finanční gramotnost
<ul style="list-style-type: none"> - určí vzájemnou polohu bodu a přímky, dvou přímek a přímky a kružnice; - pozná pravý, ostrý a tupý úhel; 	<p>7 Planimetrie</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní pojmy z planimetrie - rovinné obrazce, vlastnosti, rozdělení,

<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - obvody rovinných obrazců, příklady z praxe - obsahy rovinných obrazců, příklady z praxe
---	--

2. ročník		1,5 hod/týden
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - vyjádří data pomocí poměru; - vysvětlí pojem: Postupný poměr; - změní 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; 	1 Poměr, měřítko <ul style="list-style-type: none"> - poměr, převrácený poměr, postupný poměr - dělení celku v daném poměru - změna v daném poměru - jednoduché slovní úlohy 	
<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	2 Výrazy <ul style="list-style-type: none"> - číselné výrazy - výrazy s proměnnou, dosazování čísel do výrazů s proměnnou, hodnota výrazu - úpravy výrazů 	
<ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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; 	3 Rovnice <ul style="list-style-type: none"> - rovnost, rovnice - řešení jednoduchých lineárních rovnic - jednoduché slovní úlohy řešené pomocí rovnic 	

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

7.4 Tělesná výchova

Předmět: TĚLESNÁ VÝCHOVA (TV)	
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/01 Potravinářská výroba
Platnost učební osnovy:	od 1. 9. 2025
1. Pojetí vyučovacího předmětu	
<p>Obecný cíl:</p> <p>Cílem předmětu je vedení žáků k pravidelnému provádění pohybových činností, ke kompenzování negativních vlivů způsobu života, působení na jejich vnitřní motivaci, všestrannou pohybovou kultivovanost.</p>	

Charakteristika učiva:

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) a sportovně turistický (pěší, cykloturistika, vodní turistika-vodácký kurz) přednostně pro žáky 1. ročníku.

Postojové cíle:

Výuka směřuje k tomu, aby si žáci:

- zařazovali pravidelné provádění pohybových aktivit do denního režimu a pociťovali radost a uspokojení z prováděné činnosti;
- jednali odpovědně a podle zásad fair play, využívali příležitosti k naplňování olympijských myšlenek;
- pojímali tělesnou zdatnost jako hodnoty potřebné ke kvalitnímu prožívání života;
- usilovali o pozitivní změny tělesného sebepečení;
- pochopily, že pohybové aktivity jsou jedním z prostředků k navazování sociálních kontaktů;
- dokázali kompenzovat nežádoucí důsledky pracovních podmínek na své zdraví.

Výukové strategie, metody a formy práce:

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

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

<ul style="list-style-type: none"> - provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni oslabení; - je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit; - vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení; 	Zdravotní tělesná výchova <ul style="list-style-type: none"> - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - pohybové aktivity, přiměřená gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika, pohyb v přírodě - kontraindikované pohybové aktivity
<ul style="list-style-type: none"> - zná, jak provést záchranu; - pociťuje radost a uspokojení z prováděné činnosti; 	Plavání (podle podmínek školy a zájmu žáků) <ul style="list-style-type: none"> - prvky zdravotního plavání - jeden plavecký způsob - určená vzdálenost plaveckým způsobem - dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího
<ul style="list-style-type: none"> - udrží rovnováhu; - ovládá jízdu vpřed, zastavení a zatáčení; 	Bruslení (podle podmínek školy a zájmu žáků) <ul style="list-style-type: none"> - základy techniky bruslení
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá jízdu po spádnicí; - zvládá oblouky; - ovládá běh střídavý a soupažný, klasický způsob nebo bruslení; - zná nebezpečí hor a ví, jak poskytnout první pomoc; 	Lyžařský výcvikový kurz – lyžování a další pohybové činnosti <ul style="list-style-type: none"> - základy sjezdového lyžování a snowboardingu (zatáčení, zastavování, sjíždění) - základy běžeckého lyžování - chování při pobytu v horském prostředí
<ul style="list-style-type: none"> - uvede zásady ekologického bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky; - dovede se chovat v terénu; - snaží se zjistit úroveň své pohyblivosti a tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji. - pociťuje radost a uspokojení z prováděné činnosti. 	Sportovně turistický výcvikový kurz – turistika a pohyb v přírodě, cykloturistika, vodní turistika (podle podmínek školy a zájmu žáků) <ul style="list-style-type: none"> - příprava turistické akce - orientace v terénu - pravidla bezpečnosti při jízdě na kole - technika jízdy na kole - technika pádlování a jízdy na plavidlech

2. ročník		2 hod/týdně
Výsledky vzdělávání a kompetence		Tematické celky
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat; - dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu; 		Teoretické poznatky <ul style="list-style-type: none"> - význam pohybu pro zdraví; prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti; technika a taktika; zásady sportovního tréninku - odborná terminologie, komunikace - výstroj, výzbroj; údržba

<ul style="list-style-type: none"> - dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem; - umí uplatňovat zásady sportovního tréninku; - dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je; - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky ve vybraných sportovních disciplínách; - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících; 	<ul style="list-style-type: none"> - hygiena a bezpečnost při pohybových činnostech; vhodné oblečení – cvičební úbor a obutí; záchrana a pomoc; zásady chování a jednání v různém prostředí; regenerace a kompenzace; relaxace - pravidla her, závodů a soutěží; - olympionismus - rozhodování - zdroje informací
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání; uplatňuje osvojené způsoby relaxace; - je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy; - je schopen sladit při cvičení pohyb s hudbou, provádí jednoduché pohybové vazby a hudebně pohybové cviky; - umí využívat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; - ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva; - dodržuje zásady fair play, rozlišuje nesporné jednání; - uvede zásady ekologického bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky; - dovede se chovat v terénu; - snaží se zjistit úroveň své pohyblivosti a tělesné zdatnosti a korigovat si pohybový režim ve shodě se zjištěnými údaji; 	<p>Pohybové dovednosti</p> <p>Tělesná cvičení</p> <ul style="list-style-type: none"> - pořadová, všeobecně rozvíjející, kondiční, koordinační, kompenzační, relaxační aj. jako součást všech tematických celků <p>Gymnastika a tance</p> <ul style="list-style-type: none"> - gymnastika: cvičení s náčiním, cvičení na náradí, přeskoky, akrobacie; šplh - rytmická gymnastika: cvičení bez náčiní a s náčiním; kondiční programy cvičení s hudbou - tance <p>Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - běhy (rychlý, vytrvalý) ; starty; skoky do výšky a do dálky; hody a vrh koulí <p>Pohybové hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - drobné (pro rozvoj rychlosti, pohyblivosti a spolupráce) - sportovní - netradiční <p>Úpoly</p> <ul style="list-style-type: none"> - základy sebeobran <p>Turistika a pohyb v přírodě, cykloturistika, vodní turistika (podle podmínek školy a zájmu žáků)</p> <ul style="list-style-type: none"> - orientace v terénu - orientační běh - pravidla bezpečnosti při jízdě na kole - technika jízdy na kole - technika pádlování a jízdy na plavidlech <p>Testování tělesné zdatnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - motorické testy <p>Další pohybové aktivity podle aktuálních podmínek školy a zájmu žáků:</p> <ul style="list-style-type: none"> - míčové hry apod.

<ul style="list-style-type: none"> - provádí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem ke konkrétnímu druhu a stupni oslabení; - je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit; - vyhýbá se činnostem, které jsou kontraindikací zdravotního oslabení; 	Zdravotní tělesná výchova <ul style="list-style-type: none"> - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - pohybové aktivity, přiměřená gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika, pohyb v přírodě - kontraindikované pohybové aktivity
<ul style="list-style-type: none"> - zná, jak provést záchranu; - pociťuje radost a uspokojení z prováděné činnosti; 	Plavání (podle podmínek školy a zájmu žáků) <ul style="list-style-type: none"> - prvky zdravotního plavání - jeden plavecký způsob - určená vzdálenost plaveckým způsobem - dopomoc unavenému plavci, záchrana tonoucího
<ul style="list-style-type: none"> - udrží rovnováhu; - ovládá jízdu vpřed, zastavení a zatáčení. 	Bruslení (podle podmínek školy a zájmu žáků) <ul style="list-style-type: none"> - základy techniky bruslení

7.5 Informatika

Předmět: INFORMATIKA (INF)	
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 Pekařské práce
Platnost učební osnovy: od 1. 9. 2025	
1. Pojetí vyučovacího předmětu	
Obecný cíl: Vést žáky ke schopnosti cílevědomě volit optimální postupy při řešení nejrůznějších životních situací, a to na základě jejich zkušenosti s řešením jednoduchých informatických problémů.	
Charakteristika učiva: 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.	
Postojové cíle: Vzdělávání a výchova vedou k tomu, aby žáci: <ul style="list-style-type: none"> - svým chováním v digitálním prostředí neohrožovali sebe, druhé, ani technologie samotné; - zaujímali otevřený i kritický postoj k digitálním technologiím a jejich smysluplnému a bezpečnému využití, - získali motivaci k celoživotnímu učení; 	

- nabyli důvěru ve vlastní schopnosti a preciznost při práci;
- získali sebejistotu a vytrvalost při řešení pro ně obtížného či složitého problému;
- jednali eticky, s ohleduplností a respektem k druhým při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí.

Výukové strategie, metody a formy práce:

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.

Hodnocení výsledků žáků:

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 závislosti (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.

V rámci předmětu jsou zohledněna tato průřezová témata:

- **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	1,5 hod/týden
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - respektuje pravidla práce na počítači a v učebně informatiky; - 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; 	1 Bezpečnost v digitálním prostředí <ul style="list-style-type: none"> - provozní řád učebny - bezpečné chování a nastavení prostředí (např. práce s hesly) - základní prvky ochrany (např. aktualizace software, antivir)
<ul style="list-style-type: none"> - pojmenuje jednotlivá digitální zařízení; - rozlišuje operační systém, předinstalované a další aplikace; - vysvětlí význam propojení digitálních zařízení v sítích, uvede příklady sítí a rozpozná způsob propojení digitálních zařízení do počítačové sítě; - rozpozná podezřelé chování digitálních zařízení a požádá o pomoc; - efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle; 	2 Digitální technologie <ul style="list-style-type: none"> - současná výpočetní zařízení, základní komponenty - vstupní a výstupní zařízení, periferie, porty - operační systém, jeho funkce a typy - typy počítačových sítí - aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti (např.: textový procesor, tabulkový procesor, software pro tvorbu prezentací, grafický software, software pro oblast 3D technologií)

<ul style="list-style-type: none"> - uvede příklady dat ve svém okolí a ve svém oboru; uvede příklady zdrojů dat a informací; vyslovuje odpovědi na základě dat; 	3 Data a informace <ul style="list-style-type: none"> - získávání, vyhledávání a ukládání dat obecně a v počítači - chyby v interpretacích dat
<ul style="list-style-type: none"> - rozliší data obrázku, textu, zvuku apod. dle přípony souboru a používá různé datové typy s ohledem na nároky na uložení a sdílení; - vlastními slovy popíše konkrétní problém, určí, co k němu již ví a jaké informace bude potřebovat k jeho řešení, k popisu používá grafické znázornění; 	4 Kódování a přenos dat <ul style="list-style-type: none"> - velikost souboru, bity a bajty - záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě
<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	5 Modelování <ul style="list-style-type: none"> - model jako zjednodušení reality (schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa)

2. ročník		1 hod/týden
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - respektuje pravidla práce na počítači a v učebně informatiky; - 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; 	1 Bezpečnost v digitálním prostředí <ul style="list-style-type: none"> - provozní řád učebny - sociometrické metody útoků na uživatele - základní prvky ochrany (např. aktualizace software, antivir) - digitální identita, elektronický podpis, eGovernment a státní informační systémy) - digitální stopa – vědomá a nevědomá, cookies a narušení soukromí při využívání technologií - sledování uživatele, algoritmy sociálních sítí a personalizace obsahu 	
<ul style="list-style-type: none"> - efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle; 	2 Digitální technologie <ul style="list-style-type: none"> - aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti (např.: textový procesor, tabulkový procesor, software pro tvorbu prezentací, grafický software, software pro oblast 3D technologií) 	
<ul style="list-style-type: none"> - přečte textový nebo symbolický zápis algoritmu a vysvětlí jeho jednotlivé kroky; - rozdělí problém ze svého oboru na jednotlivé části, navrhne a popíše kroky k jejich řešení; 	3 Vývoj, testování a provoz software Návrh programu <ul style="list-style-type: none"> - formulace úlohy, vstup, výstup, podmínky řešení; rozdělení problému na části, identifikace opakujících se vzorů a míst pro rozhodování 	

<ul style="list-style-type: none"> - rozpozná, že dva různé algoritmy mohou vyřešit stejný problém; upraví navržený postup pro obdobný problém; - ověří správnost jím upraveného postupu, otestuje program; rozpozná a opraví v něm chybu; - v blokově orientovaném programovacím jazyce sestaví program; používá opakování a větvení programu; 	<ul style="list-style-type: none"> - různé zápisy posloupnosti příkazů (algoritmu) k řešení problému z praxe, jednotlivé kroky a jejich návaznost <p>Základy tvorby programu</p> <ul style="list-style-type: none"> - návrh jednoduchého a přehledného programu - hledání chyb ve vlastním programu - autorství a licence programu
<ul style="list-style-type: none"> - rozliší data obrázku, textu, zvuku apod. dle přípony souboru a používá různé datové typy s ohledem na nároky na uložení a sdílení; - komunikuje pomocí digitálních technologií, pro komunikaci vybírá vhodnou technologii; 	<p>4 Kódování a přenos dat</p> <ul style="list-style-type: none"> - velikost souboru, bity a bajty - záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě
<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>5 Informační systémy</p> <ul style="list-style-type: none"> - informační systémy využívané v oboru <ul style="list-style-type: none"> – 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

Předmět: PROFESNÍ PŘÍPRAVA (PRP)	
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
1. Pojetí vyučovacího předmětu	
<p>Obecný cíl:</p> <p>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.</p>	
<p>Charakteristika učiva:</p> <p>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.</p>	

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:

- byli schopní podle svých schopností a možností využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě 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;

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 nácviku 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;
- **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	
1. ročník	0,5 hod/týden
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - určí rozdíly charakteristických znaků práce svého oboru od jiných oborů; - vysvětlí terminologii z oblasti světa práce; - popíše možnosti svého uplatnění v daném oboru vzdělání; - zhodnotí schopnosti, vlastnosti a dosavadní studijní výsledky; - objasní význam vzdělání a celoživotního učení pro úspěšnou pracovní kariéru; - s použitím počítače vyhledá a posuzuje informace o další profesní a vzdělávací dráze, o povoláních, o vzdělávací nabídce a nabídce zaměstnání; - získává data a informace z digitálních zdrojů, kriticky je hodnotí, posuzuje jejich spolehlivost; - předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení, jedná eticky; - chrání sebe a ostatní před možným nebezpečím v digitálním prostředí; - získává data a informace z digitálních zdrojů, kriticky je hodnotí, posuzuje jejich spolehlivost; 	<p>1 Hlavní oblasti světa práce</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristické znaky práce (pracovní činnosti, pracovní prostředky, pracoviště, mzda, pracovní doba, společenská prestiž) - možnosti uplatnění absolventa oboru vzdělávání, soustava školního vzdělávání v ČR - další profesní vzdělávání a kariéra, jejich vztah k zájmům, studijním výsledkům, schopnostem, vlastnostem a zdravotním předpokladům žáků - vyhledávání informací o další profesní a vzdělávací dráze, vyhledávání a posuzování informací o povoláních, o vzdělávací nabídce, o nabídce zaměstnání
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí, jak funguje nabídka a poptávka na trhu práce, jaké jsou všeobecné vývojové trendy a jaké požadavky kladou zaměstnavatelé na své zaměstnance; - s použitím počítače vyhledá a posuzuje informace o trhu práce; - orientuje se v hlavních institucích, v poradenských a zprostředkovatelských službách, v jejich přínosu, dokáže je vyhledat na internetu; - definuje specifika dlouhodobé nezaměstnanosti, objasní příčiny a uvede rizikové skupiny; - navrhne opatření ke snížení možnosti být nezaměstnaný; - dovede vyhledat nabídky zaměstnání a kontaktovat případné zaměstnavatele a úřad práce; 	<p>2 Hledání zaměstnání</p> <ul style="list-style-type: none"> - trh práce a jeho ukazatele, všeobecné vývojové trendy, požadavky zaměstnavatelů - vyhledávání a posuzování informací o trhu práce - podpora státu sféře zaměstnanosti –informační, poradenské a zprostředkovatelské služby v oblasti volby povolání, hledání zaměstnání a rekvalifikací – služby úřadů práce - nezaměstnanost, specifika dlouhodobé nezaměstnanosti, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace - umění písemné sebeprezentace na trhu práce – odpověď na inzerát, žádost o zaměstnání, průvodní dopis, profesní životopis, formuláře a dotazníky

<ul style="list-style-type: none"> - napíše odpověď na inzerát, žádost o zaměstnání, průvodní dopis, životopis a využívá při tom prostředky ICT; - vyplňuje formuláře a dotazníky; - prezentuje své pracovní dovednosti a zkušenosti; - prokáže znalosti z oblasti přijímacího pohovoru formou situačních a rolových her a nácvikem konkrétních situací. - vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků (pracovní inzerát, žádost o zaměstnání); - vylepšuje a zdokonaluje se s cílem vytvořit si vlastní CV, žádost o zaměstnání; - předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení, jedná eticky; - chrání sebe a ostatní před možným nebezpečím v digitálním prostředí; - získává data a informace z digitálních zdrojů, kriticky je hodnotí, posuzuje jejich spolehlivost. 	<ul style="list-style-type: none"> - umění verbální sebe prezentace na trhu práce – přijímací pohovor a výběrové řízení – nácvik konkrétních situací
---	---

2. ročník		1 hod/týden
Výsledky vzdělávání a kompetence		Tematické celky
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje nejčastější formy a popíše podstatu soukromého podnikání; - uvede klady a zápory soukromého podnikání oproti zaměstnaneckému poměru; - vyhledá na internetu základní legislativu související s podnikáním; - získává informace z různých zdrojů v digitálním prostředí, tato data kriticky hodnotí a zpracovává jejich obsah do svého digitálního výstupu; - sdílí prostřednictvím digitálních technologií své práce; 		1 Soukromé podnikání <ul style="list-style-type: none"> - podstata a nejčastější formy podnikání - rozdíly mezi podnikáním a zaměstnaneckým poměrem, výhody a rizika podnikání - legislativa související s podnikáním
<ul style="list-style-type: none"> - dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech; - uvede, jakým způsobem vzniká a jak se ukončuje pracovní poměr; - popíše, co má obsahovat pracovní smlouva; - dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám; - vyjmenuje práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele; 		2 Problematika pracovního práva <ul style="list-style-type: none"> - zákoník práce - vznik, změna a ukončení pracovního poměru - pracovní smlouva - práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele - druhy škod, předcházení škodám a odpovědnost za škodu - pracovní podmínky mladistvých a těhotných žen a matek

<ul style="list-style-type: none"> - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu; - vysvětlí, v čem se liší pracovní podmínky mladistvých a těhotných žen a matek; - definuje pracovní dobu, dovolenou a pracovní neschopnost; - dokáže překontrolovat výpočet mzdy; - vysvětlí, proč občané platí daně; - uvede klady a záporny zaměstnání v zahraničí a jeho rizika; - dovede vyhledat nabídky zaměstnání a kontaktovat případné zaměstnavatele a úřad práce; - pracuje s informačními médii při vyhledávání pracovních příležitostí a poučení v pracovněprávních příležitostech; - získává data a informace z digitálních zdrojů, kriticky je hodnotí, posuzuje jejich spolehlivost; - předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení, jedná eticky, chrání sebe a ostatní před možným nebezpečím v digitálním prostředí; 	<ul style="list-style-type: none"> - pracovní doba, dovolená, pracovní neschopnost - mzda (časová a úkolová), její složky a výpočet - daně, daňové přiznání - možnosti zaměstnání v zahraničí, jeho možná rizika – obchod s lidmi - práce s informačními médii při vyhledávání pracovních příležitostí a poučení v pracovněprávních záležitostech
<ul style="list-style-type: none"> - diagnostikuje si svou pozici a roli v týmu; - aktivně se účastní skupinové práce a týmových aktivit; - seznámí se s koučingem a zhodnotí jeho význam pro rozvoj své osobnosti; 	<p>3 Tým</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozice a role v týmu - týmová práce - koučování
<ul style="list-style-type: none"> - zlepšuje komunikační dovednosti; - aplikuje zásady slušné a asertivní komunikace; - aktivně využívá digitální technologie v komunikaci; - se orientuje v písemné i verbální sebeprezentaci formou digitálních technologií při vstupu na trh práce; - orientuje se v písemné i verbální sebeprezentaci při vstupu na trh práce; - při práci v digitálním prostředí 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; 	<p>4 Základy komunikace s potencionálními zaměstnavateli a spolupracovníky</p>

<ul style="list-style-type: none"> - vyhledává informace z oblasti světa práce a využívá je pro získání pracovních příležitostí, k dalšímu vzdělávání; - vyhledává informace z oblasti světa práce a využívá je pro získání pracovních příležitostí a dalšímu vzdělávání; 	5 Práce s informacemi
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje v nabídce pracovních míst v EU na portálu úřadu práce; - charakterizuje podmínky, úskalí práce v zahraničí; - shrne rizika práce v zahraničí; 	6 Práce v zahraničí <ul style="list-style-type: none"> - možnosti zaměstnání v zahraničí, jeho možná rizika - úřad práce – EURES - obchod s lidmi
<ul style="list-style-type: none"> - vyjádří vlastními slovy a popíše základní pojmy této problematiky; - zdůvodní potřebnost psychohygieny pro pracovníka a aktivně je aplikuje ve svém životě; - navrhne řešení a opatření při výskytu šikany na pracovišti; - konstruktivně řeší konflikty a vyhledává techniky pro zvládnutí stresových situací. 	7 Zátěžové a konfliktní situace související s pracovním uplatněním <ul style="list-style-type: none"> - konflikty, jejich zvládání a řešení - pracovní stres - mobbing a bossing - duševní zdraví a psychohygiena

7.7 Anglický jazyk

Předmět: ANGLICKÝ JAZYK (AJ)	
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	
1. Pojetí vyučovacího předmětu	
Obecný cíl: 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.	
Charakteristika učiva: 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.	

Postojové cíle:

Výuka daného předmětu vede k tomu, aby žáci:

- získané znalosti a dovednosti aplikovali v běžném životě;
- chápali a respektovali tradice, zvyky a odlišné kulturní hodnoty jiných národů a jazykových oblastí;
- 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;
 - **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	Tematické celky
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - rozumí jednoduchým pokynům, sdělením a společenským frázím; - čte jednoduché texty a nápisy; - vytvoří odpověď na otázku, má-li dostatek prostoru, a pokud je tázán na známou věc; - zapojí se do jednoduché konverzace, pokud se týká známých každodenních situací a témat; - dokáže si vyžádat informaci i předat jednoduchou informaci tazajícímu, pokud ten mluví pomalu a zřetelně; - využívá učebnicové abecední slovníčky a vytvoří jednoduchou odpověď na e-mail nebo vzkaz, vytvoří text blahopřání apod.; 	1 Řečové dovednosti <ul style="list-style-type: none"> - 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

- samostatně vyhledává a zpracovává informace z různých zdrojů v digitálním prostředí;	
- rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejbližší přirozené výslovnosti; - používá osvojenou slovní zásobu v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů; - uplatňuje v písemném projevu základní osvojené pravopisné normy; - používá základní gramatické prostředky a několik typů vět;	2 Jazykové prostředky - výslovnost (zvukové prostředky jazyka) - slovní zásoba a její tvoření - gramatika: 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 - gramatická podoba jazyka a pravopis
- dovede se vyjadřovat ústně o známých a dobře procvičených tématech; - vyžádá si objasnění neznámého výrazu; zopakování dotazu či sdělení, zpomalení tempa řeči; - zapojí se do krátké konverzace; - pracuje s vybranými internetovými aplikacemi, které jsou určeny pro studium cizího jazyka; - dodržuje zásady bezpečnosti při práci s online aplikacemi a zásad ochrany osobních údajů;	3 Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce - 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 10 aj. - komunikační situace: získávání a poskytování informací v oblasti osobních údajů
- prokazuje základní vědomosti o zemích dané jazykové oblasti; - při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice zemí daného jazyka;	4 Poznatky o zemích studovaného jazyka - vybrané poznatky všeobecného charakteru k poznání zemí příslušné jazykové oblasti, jejich kultury, tradice 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.	5 Základní slovní zásoba související s daným profesním oborem - základní zásoba z oboru

2. ročník		1 hod/týden
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	
Žák: - rozumí jednoduchým pokynům, sdělením a společenským frázím; - čte jednoduché texty a nápisy; - vytvoří odpověď na otázku, má-li dostatek prostoru, a pokud je tázán na známou věc;	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	

<ul style="list-style-type: none"> - zapojí se do jednoduché konverzace, pokud se týká známých každodenních situací a témat; - dokáže si vyžádat informaci i předat jednoduchou informaci tazajícím, pokud ten mluví pomalu a zřetelně; - využívá učebnicové abecední slovníčky a vytvoří jednoduchou odpověď na e-mail nebo vzkaz, vytvoří text blahopřání apod.; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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"> - rozlišuje základní zvukové prostředky daného jazyka, vyslovuje co nejbližše přirozené výslovnosti; - používá osvojenou slovní zásobu v rozsahu daných komunikačních situací a tematických okruhů; - uplatňuje v písemném projevu základní osvojené pravopisné normy; - používá základní gramatické prostředky a několik typů vět; 	<p>2 Jazykové prostředky</p> <ul style="list-style-type: none"> - výslovnost (zvukové prostředky jazyka) - slovní zásoba a její tvoření - gramatika čas přítomný, čas přítomný průběhový, množné číslo nepravidelných podstatných jmen, přivlastňovací zájmena - gramatická podoba jazyka a pravopis
<ul style="list-style-type: none"> - dovede se vyjadřovat ústně o známých a dobře procvičených tématech; - vyžádá si objasnění neznámého výrazu; zopakování dotazu či sdělení, zpomalení tempa řeči; - zapojí se do krátké konverzace; 	<p>3 Tematické okruhy, komunikační situace a jazykové funkce</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - komunikační situace: získávání a poskytování informací v oblasti osobní
<ul style="list-style-type: none"> - prokazuje základní vědomosti o zemích dané jazykové oblasti; - při komunikaci vhodně uplatňuje základní společenské zvyklosti a respektuje kulturní specifika a tradice zemí daného jazyka; 	<p>4 Poznatky o zemích studovaného jazyka</p> <ul style="list-style-type: none"> - vybrané poznatky všeobecného charakteru k poznání zemí příslušné jazykové oblasti, jejich kultury, tradic a společenských zvyklostí
<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>5 Základní slovní zásoba související s daným profesním oborem</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní zásoba z oboru

7.8 Odborný výcvik

Předmět: ODBORNÝ VÝCVIK (ODBV)	
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
1. Pojetí vyučovacího předmětu	
<p>Obecný cíl:</p> <p>Cílem obsahového okruhu je poskytnout žákům soubor vědomostí a dovedností týkajících se přípravy a úpravy surovin a přídatných látek používaných v pekařské výrobě a jejich technologického zpracování klasickými i moderními způsoby. Žáci provádějí jednoduché technologické výpočty a základní operace, osvojují si technologické postupy při výrobě chleba a běžného pečiva, jemného pečiva a přípravy náplní, obsluhy jednoduchých strojů a zařízení v pekařské výrobě. Při ručním způsobu tvarování výrobků si žáci rozvíjejí svou zručnost a estetické citění. V průběhu přípravy je třeba klást důraz na hospodárné využívání surovin a energetických zdrojů, osvojení hygienických návyků a dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů při práci v pekařském provozu. Nedílnou součástí je praktická příprava žáků ve vhodných pracovních podmínkách, kde žáci získají potřebné praktické dovednosti v pekařské výrobě a zkušenosti, jak optimálně uchovávat suroviny a hotové výrobky s ohledem na jejich jakost a trvanlivost a jak nakládat s provozními odpady v souladu s ekologickými principy.</p>	
<p>Charakteristika učiva:</p> <p>Jedná se o předmět praktický, který úzce souvisí s teoretickou výukou. Při plnění odborného výcviku budou žáci rozděleni do skupin a splní všechny náležitosti v průběhu 1. a 2. ročníku, přestože nebudou v daném časovém úseku plnit stejný tematické celek. Odborný výcvik bude probíhat částečně v odborné učebně, ale převážně na smluvních pracovištích, kde žáci získají přehled o jednotlivých pracovních úsecích v pekařské výrobě:</p> <ul style="list-style-type: none"> - příprava surovin ke zpracování pšeničného pečiva (běžné a jemné druhy) ; - výroba a zrání kvasných stupňů; - výroba a zrání pšeničných těst; - zpracování pšeničných těst, pečení pšeničného pečiva; - výroba jemného pečiva; - příprava surovin k výrobě chleba; - výroba a vedení žitných kvasů; - výroba zrání a zpracování chlebového těsta; - pečení různých druhů chleba, hodnocení jakosti a vady chlebov; - příprava základních náplní a polev; - výroba perníků - balení, skladování, provozní evidence a expedice výrobků. 	
<p>Postojové cíle:</p> <p>Výuka vede žáky k tomu, aby:</p> <ul style="list-style-type: none"> - si náležitě osvojili základní pravidla bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci, hygieny a sanitace na pracovišti a zásady první pomoci; - znalosti a dovednosti získané v teoretickém vyučování aplikovali v praxi a tím si upevňovali správné pracovní postupy a návyky; 	

- usilovali o nejvyšší kvalitu své práce a znali význam, účel a užitečnost práce;
- dokázali pracovat v týmu a správně chápali svou roli v kolektivu;
- respektovali a dodržovali pokyny nadřízených a spolupracovníků;
- nakládali ekonomicky se surovinami, energií, odpady, vodou a jinými látkami s ohledem na životní prostředí.

Výukové strategie, metody a formy práce:

Výuka odborného výcviku probíhá převážně na smluvních pracovištích, kde žáci pracují pod dohledem instruktorů.

Do stěžejních výukových metod a strategií pro tento předmět patří: vysvětlování, předvádění a pozorování, instruktáž, napodobování, procvičování získaných dovedností, individuální a individualizovaná výuka, samostatná práce, skupinová práce, exkurze.

Při plánování a realizaci výuky se využívá mezipředmětových vazeb.

Výuka je organizovaná tak, aby žáci plynule přecházeli od jednoduchých prací ke složitějším a aby pracovali individuálně i týmově.

Hodnocení výsledků žáků:

Hodnocení výsledků probíhá v souladu s pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků. Žáci jsou pravidelně hodnoceni a klasifikováni instruktory na smluvních pracovištích, po dohodě s učitelem odborného výcviku.

Při hodnocení se klade důraz na vědomosti a dovednosti, samostatnost, aktivní přístup k práci, správné splnění zadaného úkolu, vytrvalost a přesnost, dovednost kontrolovat práci svou i jiných, schopnost využívat svých teoretických znalostí z odborných předmětů a přetvářet je na dovednosti

Přínos předmětu k rozvoji klíčových kompetencí a aplikaci průřezových témat:

Výuka předmětu přispívá k rozvoji těchto klíčových kompetencí:

- **kompetence k řešení problémů** – rozvíjí schopnost porozumět zadání úkolů, volit vhodné postupy pro jejich splnění, spolupracovat s jinými lidmi při řešení problémů a samostatně řešit běžné pracovní problémy;
- **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** – rozvíjí schopnost odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích, stanovovat si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek, reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku, pečovat o svůj fyzický i psychický rozvoj, adaptovat se na měnící se životní i pracovní podmínky, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a předcházení osobním konfliktům a diskriminaci;
- **občanské kompetence a kulturní povědomí** – žák se učí dodržovat zákony, které se týkají provozní činnosti pekařské 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;

- **digitální kompetence** – učí žáky 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 jeho 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 k tomu, aby při školní práci využívali vhodné digitální technologie, při používání digitálních technologií předcházeli 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
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - orientuje se na pracovišti odborného výcviku; - vysvětlí, co je obsahem odborného výcviku a objasní provázanost odborného výcviku na ostatní vyučovací předměty; - vyjmenuje a v praxi odlišuje jednotlivá odvětví potravinářského průmyslu; - uplatňuje platné právní předpisy v potravinářství; - 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; 	<p>1 Seznámení s organizací odborného výcviku a s náplní předmětu</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení pekařské výroby - význam a zásady pekařské výroby - právní předpisy v potravinářství - vliv pekařské výroby na životní prostředí

<ul style="list-style-type: none"> - nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí; - při plánování a posuzování pracovní činnosti zvažuje její možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí a sociální dopady; 	
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence; - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy; - 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. - předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým; 	<p>2 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost technických zařízení
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí pravidla správné výrobní a hygienické praxe; - dodržuje základní hygienické požadavky a předpisy; - provádí běžný úklid a sanitaci potravinářského provozu; 	<p>3 Hygiena a sanitace v potravinářském provozu</p> <ul style="list-style-type: none"> - hygienické předpisy v potravinářském provozu - zásady hygieny a sanitace provozu
<ul style="list-style-type: none"> - uvede základní druhy surovin a popíše jejich vlastnosti; - vyjmenuje zásady skladování různých druhů potravinářských surovin; - vede základní skladovou evidenci; - přijímá, třídí a uskládá suroviny s ohledem na jejich trvanlivost a objasní využitelnost v konkrétním potravinářském odvětví; - vysvětlí význam konzervování, popíše způsoby konzervace surovin; - provádí senzorické hodnocení surovin a vyjmenuje faktory ovlivňující jejich jakost; - vysvětlí způsoby přípravy surovin pro technologické zpracování; 	<p>4 Příprava surovin pro potravinářskou výrobu</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní druhy surovin - skladování - konzervace - příprava a úprava surovin - stroje a zařízení

<ul style="list-style-type: none"> - obsluhuje stroje a zařízení na přejímku, skladování a přípravu surovin, popíše jejich funkci; 	
<ul style="list-style-type: none"> - vykonává jednoduché operace ve výrobě v souladu s technologickým postupem; - dodržuje technologickou kázeň; - popíše funkci základního strojního vybavení pro danou výrobu; - obsluhuje jednoduché stroje a zařízení a provádí jejich běžnou údržbu; - provádí senzorické hodnocení kvality hotových výrobků, ověřuje trvanlivost; - 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; 	<p>5 Základy potravinářské výroby</p> <ul style="list-style-type: none"> - technologie výroby - stroje a zařízení - systém kontroly kritických bodů v potravinářské výrobě - hodnocení kvality produktů - nakládání s odpady
<ul style="list-style-type: none"> - vybere vhodné suroviny a pomocné látky pro daný technologický postup; - vykonává jednoduché operace ve výrobě v souladu s technologickým postupem; 	<p>6 Výroba běžných a ostatních druhů pečiva</p> <ul style="list-style-type: none"> - výroba běžných druhů pšeničného pečiva - výroba ostatních druhů pečiva (tmavé, vícezrnné, kukuřičné, sójové atd.)
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje technologický postup a technologickou kázeň; - obsluhuje jednoduché stroje a zařízení v pekařské výrobě; - zpracovává nebo pomáhá při zpracování jednotlivých druhů těst pro výrobu běžného pečiva a ostatních druhů pečiva; - tvaruje a připravuje k pečení základní sortiment pekařských výrobků; - dohotovuje výrobky dle obvyklých zvyklostí; - hodnotí senzoricky polotovary a hotové výrobky; - získává a vyhledává ze zdrojů v digitálním prostředí technologické postupy, strategie a způsoby a posuzuje jejich spolehlivost (tabulky – excel, word, telefon); 	
<ul style="list-style-type: none"> - připravuje, upravuje a zpracovává suroviny podle technologického postupu ručně nebo strojově na vybrané polotovary a výrobky; - prokazuje zručnost při ručním zpracování a úpravě surovin; - obsluhuje potravinářské stroje a zařízení při přípravě, úpravě a zpracování surovin a polotovarů a při manipulaci s hotovými výrobky; 	<p>7 Výroba jemného pečiva a perníků</p> <ul style="list-style-type: none"> - výroba jemného pečiva - příprava základních náplní a polev - výroba perníků

<ul style="list-style-type: none"> - pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává základní druhy těst podle receptury a technologického postupu; - připravuje a používá základní druhy náplní, případně polev podle technologického postupu pro pekařskou výrobu; - vybere a upraví suroviny pro výrobu perníkových těst; - zpracovává perníkovou těsta; - tvaruje a peče jemné a perníkové pečivo; - dohotovuje výrobky dle obvyklých zvyklostí (případně podle svého návrhu); 	
<ul style="list-style-type: none"> - vybere a upraví suroviny pro výrobu chleba; - připraví chlebový kvas; - dle technologického postupu zadělá chlebové těsto; - dodržuje technologický postup, zná podmínky pro mísení, zrání a kynutí těsta; - obsluhuje technické zařízení (kynárna); - zná parametry pro pečení jednotlivých druhů chleba; 	<p>8 Výroba chleba</p> <ul style="list-style-type: none"> - založení a vedení chlebového kvasu - výroba konzumního chleba - výroba speciálních druhů chleba (vícezrnné a celozrnné chleby, žitné chleby)
<ul style="list-style-type: none"> - popíše způsoby, zásady a podmínky uchovávání a skladování potravinářských výrobků; - volí vhodné obalové materiály podle druhu výrobků, skladuje balené výrobky; - obsluhuje jednodušší stroje a zařízení pro balení, označování a expedici výrobků; - připravuje výrobky k expedici a zaznamenává jejich množství; - získává a vyhledává ze zdrojů v digitálním prostředí technologické postupy, strategie a způsoby a posuzuje jejich spolehlivost (tabulky – excel, word, telefon); 	<p>9 Uchovávání, skladování, balení, označování a expedice potravinářských výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> - skladování výrobků - balení výrobků, obalové materiály - stroje a zařízení - provozní evidence
<ul style="list-style-type: none"> - uvede, jaké zásady a předpisy je třeba dodržovat při prodeji potravinářských výrobků; - vykonává běžné činnosti při prodeji potravinářských výrobků; - vede jednoduchou evidenci. 	<p>10 Prodej potravinářských výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> - prodej výrobků - evidence v prodejně

2. ročník		17,5 hod/týden
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - orientuje se na pracovišti odborného výcviku; - vysvětlí, co je obsahem odborného výcviku a objasní provázanost odborného výcviku na ostatní vyučovací předměty; - vyjmenuje a v praxi odlišuje jednotlivá odvětví potravinářského průmyslu; - uplatňuje platné právní předpisy v potravinářství; - 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 (standarty) 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; - při plánování a posuzování pracovní činnosti zvažuje její možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí a sociální dopady; 	<p>1 Seznámení s organizací odborného výcviku a s náplní předmětu</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení pekařské výroby - význam a zásady pekařské výroby - právní předpisy v potravinářství - vliv pekařské výroby na životní prostředí 	
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence; - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy; - 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; - předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním 	<p>2 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost technických zařízení 	

prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým;	
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí pravidla správné výrobní a hygienické praxe; - dodržuje základní hygienické požadavky a předpisy; - provádí běžný úklid a sanitaci potravinářského provozu; 	3 Hygiena a sanitace v potravinářském provozu <ul style="list-style-type: none"> - hygienické předpisy v potravinářském provozu - zásady hygieny a sanitace provozu
<ul style="list-style-type: none"> - uvede základní druhy surovin a popíše jejich vlastnosti; - vyjmenuje zásady skladování různých druhů potravinářských surovin; - vede základní skladovou evidenci; - přijímá, třídí a uskládňuje suroviny s ohledem na jejich trvanlivost a objasní využitelnost v konkrétním potravinářském odvětví; - vysvětlí význam konzervování, popíše způsoby konzervace surovin; - provádí senzorické hodnocení surovin a vyjmenuje faktory ovlivňující jejich jakost; - vysvětlí způsoby přípravy surovin pro technologické zpracování; - obsluhuje stroje a zařízení na přejímku, skladování a přípravu surovin, popíše jejich funkci; 	4 Příprava surovin pro potravinářskou výrobu <ul style="list-style-type: none"> - základní druhy surovin - skladování - konzervace - příprava a úprava surovin - stroje a zařízení
<ul style="list-style-type: none"> - vykonává jednoduché operace ve výrobě v souladu s technologickým postupem; - dodržuje technologickou kázeň; - popíše funkci základního strojního vybavení pro danou výrobu; - obsluhuje jednoduché stroje a zařízení a provádí jejich běžnou údržbu; - provádí senzorické hodnocení kvality hotových výrobků, ověřuje trvanlivost; - 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; 	5 Základy potravinářské výroby <ul style="list-style-type: none"> - technologie výroby - stroje a zařízení - systém kontroly kritických bodů v potravinářské výrobě - hodnocení kvality produktů - nakládání s odpady
<ul style="list-style-type: none"> - vybere vhodné suroviny a pomocné látky pro daný technologický postup pro běžné, ostatní nebo listová těsta; - vykonává jednoduché operace ve výrobě v souladu s technologickým postupem; 	6 Výroba běžných a ostatních druhů pečiva <ul style="list-style-type: none"> - výroba běžných druhů pšeničného pečiva - výroba ostatních druhů pečiva (tmavé, vícezrnné, kukuřičné, sójové atd.)

<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje technologický postup a technologickou kázeň; - obsluhuje jednoduché stroje a zařízení v pekařské výrobě; - zpracovává nebo pomáhá při zpracování jednotlivých druhů těst pro výrobu běžného pečiva a ostatních druhů pečiva; - tvaruje a připravuje k pečení základní sortiment pekařských výrobků; - dohotovuje výrobky dle obvyklých zvyklostí; - hodnotí senzoricky polotovary a hotové výrobky; - získává a vyhledává ze zdrojů v digitálním prostředí technologické postupy, strategie a způsoby a posuzuje jejich spolehlivost (tabulky – excel, word, telefon); 	<ul style="list-style-type: none"> - výroba druhů listových těst - nekynuté (octové) - kynuté (plundrové, croissantové)
<ul style="list-style-type: none"> - připravuje, upravuje a zpracovává suroviny podle technologického postupu ručně nebo strojově na vybrané polotovary a výrobky; - prokazuje zručnost při ručním zpracování a úpravě surovin; - obsluhuje potravinářské stroje a zařízení při přípravě, úpravě a zpracování surovin a polotovarů a při manipulaci s hotovými výrobky; - pomáhá při výrobě nebo vyrábí a zpracovává základní druhy těst podle receptury a technologického postupu; - připravuje a používá základní druhy náplní, případně polev podle technologického postupu pro pekařskou výrobu; - vybere a upraví suroviny pro výrobu perníkových těst; - zpracovává perníkovou těsta; - tvaruje a peče jemné a perníkové pečivo; - dohotovuje výrobky dle obvyklých zvyklostí (případně podle svého návrhu); 	<p>7 Výroba jemného pečiva a perníků</p> <ul style="list-style-type: none"> - výroba jemného pečiva - příprava základních náplní a polev - výroba perníků
<ul style="list-style-type: none"> - vybere a upraví suroviny pro výrobu chleba; - připraví chlebový kvas; - dle technologického postupu zadělá chlebové těsto; - dodržuje technologický postup, zná podmínky pro mísení, zrání a kynutí těsta; - obsluhuje technické zařízení (kynárna); - zná parametry pro pečení jednotlivých druhů chleba; 	<p>8 Výroba chleba</p> <ul style="list-style-type: none"> - založení a vedení chlebového kvasu - výroba konzumního chleba - výroba speciálních druhů chleba (vícezrnné a celozrnné chleby, žitné chleby)

<ul style="list-style-type: none"> - popíše způsoby, zásady a podmínky uchovávání a skladování potravinářských výrobků; - volí vhodné obalové materiály podle druhu výrobků, skladuje balené výrobky; - obsluhuje jednodušší stroje a zařízení pro balení, označování a expedici výrobků; - připravuje výrobky k expedici a zaznamenává jejich množství; - získává a vyhledává ze zdrojů v digitálním prostředí informace o skladové evidenci, zjištěné poznatky kriticky hodnotí; 	<p>9 Uchovávání, skladování, balení, označování a expedice potravinářských výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> - skladování výrobků - balení výrobků, obalové materiály - stroje a zařízení - provozní evidence
<ul style="list-style-type: none"> - uvede, jaké zásady a předpisy je třeba dodržovat při prodeji potravinářských výrobků; - vykonává běžné činnosti při prodeji potravinářských výrobků; - vede jednoduchou evidenci; - vyhodnocuje význam digitálních technologií pro lepší kvalitu práce. 	<p>10 Prodej potravinářských výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> - prodej výrobků - evidence v prodejně

7.9 Technologie

Předmět: TECHNOLOGIE (TECH)	
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	
1. Pojetí vyučovacího předmětu:	
<p>Obecný cíl:</p> <p>Obsahový okruh poskytuje žákům soubor poznatků o základních surovinách, polotovarech a přídatných látkách používaných v potravinářské výrobě. Zabývá se jejich složením, vlastnostmi a použitím. Žáci získají základní vědomosti o zpracování surovin ve vybraných odvětvích potravinářské výroby, o technologických postupech při ruční a průmyslové výrobě. Získají přehled o různých způsobech zpracování jednotlivých druhů surovin, osvojí si základní techniky a technologické postupy při přejímce, přípravě, úpravě a zpracování surovin, při hodnocení jakosti surovin, polotovarů a hotových výrobků, balení, skladování a expedici. Důraz se klade na dodržování hygienických požadavků, předpisů bezpečnosti práce a požární prevence, na efektivní využívání surovin a energie a ochranu životního prostředí. S propojeností na praktické vzdělávání.</p>	
<p>Charakteristika učiva:</p> <p>Jedná se o předmět teoretický, který úzce souvisí s předmětem odborný výcvik a navazuje na předměty suroviny a výživa a zařízení závodu. Vychází ze vzdělávací oblasti Technická a technologická příprava a profilujícího obsahového okruhu Pekařská výroba. Obsahuje tematické celky zaměřené na konkrétní technologické postupy, procesy při výrobě chleba</p>	

a pečiva, kontrolu jakosti surovin, polotovarů a hotových výrobků. Žáci získávají teoretické poznatky o principech technologického zpracování surovin na pekařské výrobky a o technologických postupech při rukodělné a strojně průmyslové pekařské výrobě. Zabývá se technologickými postupy přípravy a charakteristickými vlastnostmi jednotlivých druhů těst a finálních výrobků, vzniklými vadami, jejich příčinami a možnostmi jejich předcházení. Poskytuje žákům potřebné množství vědomostí souvisejících s technologickými procesy při úpravě a přípravě surovin, samotné přípravě těst, odležení, kynutí, pečení i finální úpravě a dohotovování výrobků, o rozdílném uchovávání jednotlivých druhů výrobků. Žáci se naučí základní technologické postupy používané v pekařské výrobě – seznamují s výrobou běžného pšeničného pečiva a chleba i s výrobou speciálních pekařských a základních cukrářských výrobků, s jejich balením a expedicí.

Postojové cíle:

Výuka daného předmětu vede k tomu, aby žáci:

- získané znalosti a dovednosti aplikovali v praxi, a tím si upevňovali správné pracovní postupy;
- aplikovali technologické vědomosti při získávání praktických dovedností v odborném výcviku;
- podporovali vzájemné vztahy v kolektivu a učili se vzájemné spolupráci, toleranci, vhodnému vyjádření svých názorů a vzájemnému respektu;
- chtěli si prohlubovat vzdělání a zdokonalovat se v daném oboru;
- získali důvěru ve vlastní schopnosti.

Výukové strategie, metody a formy práce:

Do stěžejních výukových metod a strategií pro tento předmět patří: výklad, problémový výklad, vysvětlování, vyprávění, výklad spojený s instruktáží nebo s prezentací v PowerPoint, výuka podporovaná počítačem, televizní výuka, samostatná práce a vyhledávání informací, návštěva pracovišť souvisejících s danou tematikou.

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

Hodnocení výsledků žáků:

Hodnocení výsledků a formy hodnocení budou v souladu s pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků, kde bude hodnoceno naplňování klíčových a odborných kompetencí a výsledků vzdělávání.

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

Při hodnocení jsou používány 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 jsou prováděny 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 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** – rozvíjí schopnost používat 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, 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
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - popíše vývoj pekařské výroby; - vysvětlí společenský význam pekařské výroby a rozdělení pekařské výroby; - uvede druhy pekařských výrobků; - rozezná typy potravinářských těst; - uvede rozdíly mezi kynutím a kvašením a zná konkrétní kvasné stupně; 	1 Úvod do technologie <ul style="list-style-type: none"> - vývoj potravinářské výroby - historie pekařského oboru - rozdělení pekařské výroby - typy těst - kynutí, kvašení
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí pravidla správné výrobní a hygienické praxe; - dodržuje základní hygienické požadavky a předpisy; - provádí běžný úklid a sanitaci potravinářského provozu; 	2 Hygiena a sanitace v potravinářském provozu, hygienické předpisy v potravinářském provozu <ul style="list-style-type: none"> - zásady hygieny a sanitace provozu
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence; - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy; 	3 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence <ul style="list-style-type: none"> - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost technických zařízení

<ul style="list-style-type: none"> - 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; - předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví; 	
<ul style="list-style-type: none"> - vykonává jednoduché operace ve výrobě v souladu s technologickým postupem; - dodržuje technologickou kázeň; - popíše přípravu pracoviště pro danou technologickou operaci; - vysvětlí výrobu a zrání kvasných stupňů; - popíše přímé (rozkvašení, záraz) a nepřímé (omládek, poliš) vedení těst; - popíše funkci základního strojního vybavení pro danou výrobu a navrhne taková řešení prostřednictvím digitálních technologií, která mohou usnadnit nebo zefektivnit práci; - definuje zásady pro obsluhu: jednoduché stroje a zařízení a popíše způsoby pro jejich běžnou údržbu; - provádí senzorické hodnocení kvality hotových výrobků, ověřuje trvanlivost; - 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; - dokáže poradit s vyřešením technických problémů při nastavování pekařského technického zařízení; 	<p>4 Základy potravinářské výroby</p> <ul style="list-style-type: none"> - technologie výroby - příprava a zrání těst, jejich rozdělení - příprava pracoviště - stroje a zařízení - systém kontroly kritických bodů v potravinářské výrobě - hodnocení kvality produktů - nakládání s odpady
<ul style="list-style-type: none"> - zná základní druhy náplní, případně polev; - popíše výrobu běžných druhů náplní a vysvětlí jejich význam a skladování; 	<p>5 Náplně využívané v pekařské výrobě</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy náplní - příprava a skladování náplní
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí dělení těsta a překynutí; - provádí jednoduché technologické výpočty; - popíše dělení a tvarování běžného pečiva; - zdůvodní ruční a strojní tvarování běžného pečiva; - charakterizuje výrobu rohlíků a bulek; - popíše výrobu hvězdiček, bulek, žemlí, housek a vek; - vysvětlí kynutí vytvarovaných výrobků; - zdůvodní odsazování nakynutých výrobků; 	<p>6 Zpracování a pečení pšeničných těst</p> <ul style="list-style-type: none"> - dělení (způsoby, druhy) - tvarování (tvary pečiva) - plnění a zdobení - kynutí - odsazování nakynutých výrobků - příprava výrobků před pečením - způsoby pečení - příprava pecí k pečení, - teplotní křivka - sázení a manipulace při pečení pečiva

<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje strojení pečiva – vložení a sypání, vyjmenuje suroviny na sypání, popíše nařezávání povrchu výrobku; - uvede výrobu ostatních druhů pečiva (tmavé, vícezrnné, kukuřičné, sójové atd.); - vysvětlí postupy při pečení; - vyjmenuje nejpoužívanější typy pecí, uvede postup při přípravě pecí k pečení a rozpozná, kdy je třeba vlastní digitální kompetence zdokonalit nebo aktualizovat; - charakterizuje změny, které probíhají během pečení pečiva; - vyjmenuje zásady při sázení a manipulaci při pečení; - uvede teploty průběhu pečení běžného a jemného pečiva; - pomocí digitálních aplikací vypočítá propek a výtěžnost pečiva; 	<ul style="list-style-type: none"> - správná doba pečení - výpočet ztráty pečení
<ul style="list-style-type: none"> - uvede druhy pekařských výrobků běžného druhu; - vysvětlí definici běžných druhů; - charakterizuje základní rozdělení běžných druhů, podle tvaru, podle použité tekutiny; - popíše a zvolí vhodný způsob pro vedení (výrobu) pšeničných těst; 	<p>7 Výroba běžných druhů pšeničného pečiva</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika běžných druhů pečiva - rozdělení běžného pečiva - základní suroviny pro výrobu - způsoby vedení (výroby)
<ul style="list-style-type: none"> - uvede význam speciálního pečiva; - vysvětlí trvanlivost pečiva a čím je dána; - zvolí vhodné suroviny pro výrobu speciálních druhů; - vyjmenuje druhy pečiva, které se řadí do speciálních druhů; - určí, které pekařské výrobky z jiné pekařské výroby řadíme do speciálních druhů. 	<p>8 Výroba ostatních druhů pečiva</p> <ul style="list-style-type: none"> - definice speciálních druhů pečiva - suroviny pro výrobu speciálního pečiva - tmavé, vícezrnné, kukuřičné, sójové a bezlepkové pečivo aj.
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje základní definici chleba; - objasní základní rozdělení dle mouky, tvaru, způsobu kvašení; - vyjmenuje základní suroviny pro výrobu chleba a blíže specifikuje jejich význam pro chleba; - uvede složení mouky a význam jednotlivých složek při výrobě chleba; - vysvětlí rozdíl mezi žitnou a pšeničnou moukou; - popíše přípravu mouky před zpracováním; - charakterizuje vlastnosti vody, vypočítá teplotu vody k odlití; 	<p>9 Výroba chleba</p> <ul style="list-style-type: none"> - definice chleba - základní rozdělení chleba - suroviny pro výrobu chleba a jejich význam - příprava mouky - příprava ostatních surovin - speciální druhy chlebů

- objasní význam soli, ví, jak se dávkuje, umí připravit solanku;	
- vysvětlí výrobu a vedení žitných kvasů; - popíše třístupňové vedení kvasů; - charakterizuje kvas I., II. a III. stupně; - uvede, jak se dělí kvas;	10 Výroba a vedení žitných kvasů - příprava základu - kvasné stupně - dělení kvasů
- objasní kynutí těstových kusů; - popíše ruční a strojní dělení a tvarování;	11 Zpracování těsta na výrobu chleba - kynutí - dělení a tvarování
- vysvětlí význam vložení chleba; - uvede způsoby značení chleba; - charakterizuje pečení chleba; - zná technologické zásady při pečení chleba; - ovládá potřebnou sadu digitálních aplikací pro správné nastavení technologicky - technického zařízení (pece);	12 Pečení chleba - úpravy před pečením (vložení, značení) - pečení (teplotní křivka) - třídění
- uvede příklady běžných druhů chleba; - vyjmenuje speciální druhy chleba; - popíše význam celozrnných druhů pro výživu; - navrhne suroviny pro výrobu bezlepkového chleba; - vytváří a upravuje digitální obsah v různých formátech (prezentace);	13 Druhy chleba - běžné druhy chleba - speciální druhy chleba
- charakterizuje metody používané při hodnocení pekařských výrobků (běžné a jemné druhy, chleba); - popíše vady pekařských výrobků (běžné a jemné druhy, chleba) a možnosti prevence; - objasní způsoby prodlužování životnosti pekařských výrobků; - hodnotí senzoricky polotovary a výrobky.	14 Hodnocení a vady výrobků - význam a způsoby hodnocení jakosti pekařských výrobků - vady pekařských výrobků - nemoci pekařských výrobků - způsoby prodlužování životnosti pekařských výrobků

2. ročník		4 hod/týden
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	
Žák: - vyjmenuje suroviny pro výrobu jemného pečiva a vysvětlí jejich vliv na kvalitu hotových výrobků; - vysvětlí pravidla přípravy těst, jejich zpracování a dohotovení; - charakterizuje tvarování ruční a strojové; - popíše tvarování vánoček; - vysvětlí výrobu mazanců; - vyjmenuje způsoby tvarování koláčů, popíše tlačené, vázané, krájené a svatební koláče; - popíše tvarování šátečků a závinů;	1 Výroba jemného pečiva - příprava surovin a jejich vliv na jakost výrobků - příprava těst jednotlivých druhů jemného pečiva - tvarování – ruční a strojové - plnění a zdobené výrobků - kynutí vytvarovaných výrobků - příprava před pečením - pečení jemného pečiva	

<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí pojem plnění, zdobení výrobků: drobenka, posypka (žmolenka); - popíše kynutí vytvarovaných výrobků; - charakterizuje pojem mašlování, sypání, nastříhování; - objasní tepelný režim pečení jemného pečiva; - ovládá potřebnou sadu digitálních aplikací pro správné nastavení technologicky <ul style="list-style-type: none"> - technického zařízení (pece); - zdůvodní význam chladnutí jemného pečiva; 	
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje výrobu listového těsta uveďte z jakých dvou složek se skládá; - popíše a rozdělí listové těsto a uveďte výrobky; - vysvětlí význam rozvalování těsta a objasní pečení octového, plundrového a croissantového těsta; - vytváří a upravuje digitální obsah v různých formátech (prezentace); - určí, které těsto je svou strukturou a skladbou surovin v receptuře vhodné pro konečnou úpravu; - odliší podmínky pro zrání, kynutí, pečení výrobků z listových těst; - ovládá potřebnou sadu digitálních aplikací pro správné nastavení technologicky-technického zařízení (pece); 	<p>2 Výroba listových těst</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní pojmy a charakteristika - vodánek, tukánek - rozdělení listového těsta - nekynuté (octové) - kynuté (plundrové, croissantové) - suroviny pro výrobu listového těsta - výroba listového těsta - výrobky - listového těsta – polotovar (chlazené, mražené)
<ul style="list-style-type: none"> - definuje základní charakteristiku perníkových těst; - zvolí správné suroviny pro výrobu; - vysvětlí význam kypřidel pro perníkové těsto; - objasní způsob výroby perníkového těsta a uveďte výrobky; - rozdělí typy perníkových těst, případně výrobků; - vysvětlí co je glazura a bílková poleva; - popíše podmínky pro pečení; 	<p>3 Výroba perníků</p> <ul style="list-style-type: none"> - historie perníkářství - rozdělení perníků (tlačený, lité) - základní suroviny pro výrobu perníků - význam a vliv jednotlivých surovin - fáze výroby perníkových těst - tvarování - pečení - dohotovení - konečné výrobky

<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje suroviny používané pro výrobu těstovin; - popíše jednotlivé druhy těstovin; - vysvětlí technologický postup přípravy těst na výrobu těstovin; - zná vlastnosti a druhy obalů včetně požadavků na ně kladených; - charakterizuje přepravní a skladovací podmínky zabalených těstovin; - uvede technologii hnětení, lisování a tvarování těstovin; - vysvětlí postupy předsoušení a sušení těstovin; 	<p>4 Výroba těstovin</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam těstovin pro výživu - rozdělení těstovin - jednotlivé druhy těstovin - suroviny pro výrobu (tvrdá x měkká mouka) - princip výroby - tvarování, sušení - skladování a trvanlivost těstovin - vady a škůdci těstovin
<ul style="list-style-type: none"> - zdůvodní použití extrudovaných výrobků; - objasní princip výroby extrudovaných výrobků; - uvede druhy extrudovaných výrobků a jejich význam pro výživu; 	<p>5 Extrudované výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - suroviny na výrobu - princip výroby extrudovaných výrobků - druhy extrudovaných výrobků - (instantní nudle, mouky, aj.) - význam pro výživu
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje druhy všech skladů v potravinářské výrobě; - rozezná, kde se jaká surovina, polotovar či výrobek aj., bude uchovávat; - objasní význam obalu pro výrobek; - vyjmenuje druhy obalů a způsoby uzavírání výrobku do obalu; - vysvětlí význam označování balených výrobků; - charakterizuje štítek (etiketa), vč. stručného obsahu na štítku; - popíše způsoby, zásady a podmínky uchovávání a skladování potravinářských výrobků; - uvede zásady pro přepravu pekařských výrobků; 	<p>6 Uchovávání, skladování, balení, označování a expedice výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> - způsoby balení - způsoby správného skladování - doprava a manipulace s výrobky
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje doklady pro provozní (skladovou) evidenci; - popíše význam použití dokladů skladové evidence; - rozdělí vady zboží; - zná zásady reklamace; - uvede, jaké zásady a předpisy je třeba dodržovat při prodeji potravinářských výrobků. - chápe význam digitálních technologií pro lepší kvalitu práce. 	<p>7 Provozní evidence</p> <ul style="list-style-type: none"> - evidence zásob a surovin - vady zboží – reklamace - prodej výrobků
	<p>8 Souhrnné opakování k závěrečným zkouškám</p>

7.10 Suroviny a výživa

Předmět: SUROVINY A VÝŽIVA (SUV)	
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	
1. Pojetí vyučovacího předmětu:	
Obecný cíl: Poskytnout žákům soubor poznatků o základních surovinách, pomocných látkách a přísadách používaných v pekařské výrobě, o jejich původu, složení, vlastnostech a jejich použití, o zásadách správného ošetřování a skladování potravin.	
Charakteristika učiva: Jedná se o předmět teoretický úzce související s předmětem technologie a odborný výcvik, kde žáci získané vědomosti využívají při výběru vhodných surovin pro daný výrobek a zvolenou technologii jeho výroby, dále při senzorickém hodnocení a určování optimálních podmínek skladování surovin. Vychází ze společného obsahového okruhu Technická a technologická příprava a profilového obsahového okruhu Pekařská výroba. Obsahuje tematické celky, které souvisí s fyziologií výživy, hygienickými předpisy, nejdůležitějším surovinami používanými v pekařské výrobě a jejich významem pro technologii výroby. Seznamuje žáky také s novými druhy surovin včetně surovin důležitých pro zdravou výživu, jejich složením a technologickým významem.	
Postojové cíle: Výuka směřuje k tomu, aby žáci byli schopni: <ul style="list-style-type: none"> - správně a hospodárně zacházet se surovinami při jejich skladování a technologickém zpracování na pekařské výrobky s ohledem na jejich jakost; - prohlubovat vzdělání a zdokonalovat se ve svém oboru; - pracovat odpovědně a dbát na šetrné hospodaření se svěřenými hodnotami, energiemi a odpady. 	
Výukové strategie, metody a formy práce: 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 pekařské 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:

Hodnocení výsledků a formy hodnocení jsou v souladu s pravidly pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků, kde bude hodnoceno naplňování klíčových a odborných kompetencí a výsledků vzdělávání.

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, vhodná prezentace svých názorů a zkušeností, 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 jsou prováděny 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 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** – rozvíjí schopnost 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 pekařské 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 směřováni k tomu, 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

3 hod/týden

Výsledky vzdělávání a kompetence

Tematické celky

Žák:

- vyjmenuje a charakterizuje jednotlivá odvětví potravinářského průmyslu;
- uvede platné právní předpisy v potravinářství;
- zdůvodní požadavky na hygienu v potravinářském provozu;

1 Potravinářský průmysl, rozdělení

- odvětví
- právní předpisy
- hygiena potravin
- skladování potravin
- alimentární nákazy

<ul style="list-style-type: none"> - objasní některé příklady hygienických předpisů pro práci s potravinami; - vlastními slovy vyjádří dopad za porušení hygienických předpisů v potravinářství; - vysvětlí možnost vzniku nákazy z potravin, její nebezpečí a prevenci; - vyjmenuje některé alimentární nákazy; - popíše, jak předcházet nákazám a otravám z potravin; - uvede příklady cizorodých látek v potravinách, způsoby kontaminace a vliv na zdraví člověka; 	
<ul style="list-style-type: none"> - popíše rozdělení poživatin, objasní význam a rozdíl mezi potravinami, pochutinami a nápoji; - uvede příklady potravin rostlinného a živočišného původu; - rozdělí a charakterizuje pochutiny, jejich vlastnosti a význam; - popíše složení potravin, vyjmenuje jednotlivé živiny, jejich charakteristické vlastnosti, význam a funkci; - uvede příklady cizorodých látek v potravinách, způsoby kontaminace a vliv na zdraví člověka; - vysvětlí pojem výživová hodnota potravin a rozdíl mezi biologickou a energetickou hodnotou potravin; - orientuje se v energetických hodnotách potravin; - popíše schéma trávicí soustavy, způsob mechanického a chemického trávení, - charakterizuje funkci enzymů a uvede příklady; - charakterizuje jednotlivé druhy výživy, vysvětlí význam správné výživy a důsledek nesprávných stravovacích návyků; - na příkladu objasní význam léčebné výživy, druhy diet; - vysvětlí možnost vzniku nákazy z potravin, její nebezpečí a prevenci; 	<p>2 Potraviny a výživa</p> <ul style="list-style-type: none"> - poživatiny - živiny - cizorodé látky, kontaminanty - výživové hodnoty potravin - trávicí soustava - druhy výživy, léčebná výživa - alimentární nákazy
<ul style="list-style-type: none"> - popíše schéma trávicí soustavy, způsob mechanického a chemického trávení, charakterizuje funkci enzymů a uvede příklady; 	<p>3 Fyziologie výživy</p> <ul style="list-style-type: none"> - trávicí soustava - druhy výživy, léčebná výživa

<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje jednotlivé druhy výživy, vysvětlí význam správné výživy a důsledek nesprávných stravovacích návyků; - na příkladu objasní význam léčebné výživy, druhy diet; - vysvětlí možnost vzniku nákazy z potravin, její nebezpečí a prevenci; 	
<ul style="list-style-type: none"> - uvede základní druhy surovin a popíše jejich vlastnosti; - objasní využitelnost surovin v pekařské výrobě; - vyjmenuje faktory surovin ovlivňující jejich jakost; - charakterizuje jakostní normy; - vyjmenuje metody zjišťování jakosti potravin a blíže vysvětlí jednotlivé způsoby zjišťování jakosti; - obecně popíše příčiny znehodnocování potravin; - uvede způsoby hodnocení surovin, provede senzorické hodnocení a popíše vady surovin; - objasní příčiny znehodnocování potravin působením tepla, světla, vlhkosti, vzdušného kyslíku a biologických vlivů; - vysvětlí termíny: záruční lhůta a uvede postup, jak ji zjistit; - popíše přejímání a ošetřování surovin do skladu, kvantitativní a kvalitativní přejímku, charakterizuje suché a chladné sklady; - vyjmenuje zásady skladování různých druhů potravinářských surovin; - vysvětlí význam konzervování; - popíše způsoby konzervace surovin; 	<p>4 Příprava surovin pro potravinářskou výrobu</p> <ul style="list-style-type: none"> - základní druhy surovin - skladování - konzervace - příprava a úprava surovin
<ul style="list-style-type: none"> - uvede způsoby hodnocení surovin, provede senzorické hodnocení a popíše vady surovin; - charakterizuje obiloviny a popíše význam z hlediska výživy; - vyjmenuje a rozliší jednotlivé druhy obilovin, uvede jejich vlastnosti a použití; - uvede podmínky skladování obilovin; - vyjmenuje způsoby předcházení škůdců obilovin; 	<p>5 Suroviny používané v pekařské výrobě obiloviny</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakteristika obilovin a význam z hlediska výživy - druhy obilovin, jejich využití v pekařské výrobě - skladování, jakost a vady obilí

<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje mouku a vysvětlí význam v pekárenské výrobě; - vysvětlí princip výroby mouky; - vyjmenuje a rozliší jednotlivé druhy mouky; - uvede složení a vlastnosti mouky; - charakterizuje posuzování kvality mouky podle barvy, vůně, chuti, zrnitosti, vlhkosti, pečivosti a vaznosti; 	6 Mouka, mlýnské výrobky <ul style="list-style-type: none"> - charakteristické vlastnosti mouky a její význam v pekařské výrobě - druhy mouky, chemické složení - hodnocení jakosti mouky, pekařské vlastnosti mouky
<ul style="list-style-type: none"> - uvede zásady skladování mouky; - objasní změny probíhající při skladování a zrání mouky; - popíše, jak mohou vzniknout vady mouky; - vysvětlí, jak předcházet při skladování mouky nežádoucím změnám a živočišným škůdcům, vyjmenuje živočišné škůdce mouky; 	7 Skladování a vady mouky <ul style="list-style-type: none"> - způsoby skladování mouky - vliv skladování na jakost mouky - vady mouky a možnosti ochrany - živočišní škůdci
<ul style="list-style-type: none"> - rozliší jednotlivé druhy luštěnin; - popíše složení a charakterizuje vlastnosti luštěnin; - charakterizuje zásady skladování a ví, jak předcházet škůdcům; - vysvětlí, jak předcházet při skladování obilovin a luštěnin nežádoucím změnám; 	8 Luštěniny <ul style="list-style-type: none"> - druhy luštěnin, chemické složení, význam z hlediska výživy - skladování luštěnin, vady a využití - vady obilí a luštěnin vzniklé nesprávným skladováním
<ul style="list-style-type: none"> - popíše výrobu droždí; - uvede složení a vlastnosti droždí, objasní vliv droždí na jakost kynutých těst a výrobků; - objasní základy skladování droždí; - vyjmenuje chemické kypřicí prostředky a uvede jejich použití; - vysvětlí podstatu fyzikálního kypření těst a uvede jeho použití; - navrhne vhodný druh kypření podle typu těsta a výrobku; 	9 Kypřicí prostředky – význam a rozdělení kypřících prostředků, princip kypření <ul style="list-style-type: none"> - princip výroby droždí a jeho vliv na jakost pekařských výrobků - chemické kypřicí prostředky - amonium, jedlá soda, potaš - mechanické kypřicí prostředky
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí princip výroby tuků; - navrhne vhodný tuk pro určitý výrobek; - vysvětlí způsoby úpravy tuků pro pekařskou výrobu; - charakterizuje upravované tuky; - popíše způsoby skladování tuků; - vysvětlí význam emulgátorů v těstech; 	10 Tuky <ul style="list-style-type: none"> - princip výroby rostlinných a živočišných tuků a jejich využití - vliv a význam tuků při technologickém zpracování na pekařské výrobky - průmyslově vyráběné tuky, jejich využití při výrobě pekařských výrobků - skladování tuků, žluknutí - emulgátory, vliv emulgátorů na technologické procesy a jakost pekařských výrobků

<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje přírodní sladidla; - vysvětlí princip výroby cukru; - vyjmenuje druhy cukru a uvede možnosti užití; - vysvětlí význam a vlastnosti medu a popíše jeho složení a druhy; - popíše skladování a vady medu; - uvede druhy sladidel, jejich význam pro zdraví a vysvětlí jejich použití při výrobě Dia pečiva; 	<p>11 Sladidla</p> <ul style="list-style-type: none"> - přírodní sladidla – charakteristika, rozdělení a vlastnosti - rozdělení sacharidů, princip výroby řepného cukru - druhy konzumního cukru a jejich použití - význam, vlastnosti, složení a druhy medu - skladování a vady medu, použití - umělá sladidla – význam, charakteristika a druhy
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje význam a vliv mléka z hlediska výživy člověka; - vyjmenuje druhy mléka a objasní význam jednotlivých složek mléka ve výživě; - popíše způsoby úpravy mléka a mléčných výrobků (smetana, tvaroh) a zásady skladování; - uvede vady mléka a faktory ovlivňující jeho jakost; - vysvětlí princip výroby sýrů; - navrhne vhodný mléčný výrobek pro výrobu daného pečiva. 	<p>12 Mléko a mléčné výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - mléko – charakteristika a význam z hlediska výživy, vliv na jakost výrobků - druhy a chemické složení mléka - úprava, ošetření a skladování mléka - vady mléka a faktory ovlivňující jakost mléka - mléčné výrobky – druhy používané v pekařské výrobě, princip výroby, skladování

2. ročník	3 hod/týden
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - popíše chemické složení vajec; - uvede jakostní znaky vajec a způsoby zjišťování jejich jakosti; - dodržuje skladování čerstvých vajec a dobu trvanlivosti; - objasní význam dodržování hygieny při skladování a práci s vejci; - vyjmenuje a vysvětlí konzervování vajec; - vysvětlí princip výroby sušených vajec; - vysvětlí význam nakládání a konzervování vajec, sušení, chlazení a mrazení; - charakterizuje význam chlazení a mrazení vajec; - navrhne, jak předcházet nežádoucím změnám; - zdůvodní hygienické podmínky při zpracování vajec; 	<p>1 Vejce</p> <ul style="list-style-type: none"> - chemické složení vajec - jakostní znaky vajec, způsoby zjišťování jakosti - skladování čerstvých vajec a dobu trvanlivosti - způsoby uchovávání vajec a jejich využití v pekařské výrobě - nakládání, konzervace, sušení, chlazení a mrazení vajec - vady vajec, nákazy z vajec, způsoby zamezení šíření infekce

<ul style="list-style-type: none"> - dokáže zařadit jednotlivé ovoce do jednotlivých skupin; - objasní význam ovoce ve výživě; - popíše význam a způsoby konzervace ovoce; - vysvětlí princip výroby ovocných výrobků; - navrhne vhodný druh ovoce podle typu výrobku; 	2 Ovoce a ovocné výrobky <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení, charakteristika, význam a druhy ovoce používané v pekařské výrobě - způsoby konzervace ovoce - výrobky z ovoce – využití v pekařské výrobě
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje jednotlivé druhy jaderovin; - popíše chemické složení jaderovin; - vybere vhodný druh jaderovin na přípravu náplně nebo zdobení výrobku; - uvede podmínky skladování; - popíše význam, použití, způsoby úpravy a přípravy máku; 	3 Jaderoviny, olejní <ul style="list-style-type: none"> - druhy a význam jaderovin, složení, vlastnosti a úprava - skladování a způsoby využití v pekařské výrobě - mák – význam, použití, úprava a příprava
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam pochutin a vyjmenuje jejich rozdělení; - popíše jednotlivé skupiny koření; - objasní význam koření v pekařských výrobcích; - zvolí vhodné koření pro určitý druh těsta, náplně a výrobku; 	4 Pochutiny <ul style="list-style-type: none"> - význam a rozdělení pochutin - koření a povzbudivé látky – druhy používané v pekařské výrobě
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí princip výroby soli, uvědomuje si její zásady skladování; - vyjmenuje a popíše druhy soli; - popíše význam soli ve výživě člověka; 	5 Sůl <ul style="list-style-type: none"> - princip výroby soli, způsoby skladování - druhy soli - význam ve výživě a z hlediska technologie
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje druhy nových surovin; - uvede významné zástupce a jejich použití v pekařské výrobě ve vztahu k technologickému postupu; - uvede rozdíly mezi jednotlivými druhy zlepšujících přípravků; - vysvětlí funkci emulgátorů, stabilizátorů a význam dalších přípravků používaných v pekařské výrobě; - objasní význam zušlechťujících přípravků a extrudovaných výrobků a vyjmenuje konkrétní druhy; 	6 Nové druhy surovin v pekařské výrobě <ul style="list-style-type: none"> - zlepšující přípravky - enzymatické preparáty - kypřicí látky - stabilizátory - emulgátory
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje přídatné látky; - objasní význam a využití potravinářských barviv v pekařské, respektive cukrářské výrobě; 	7 Potravinářská barviva <ul style="list-style-type: none"> - dělení a využití v pekařské, resp. cukrářské výrobě
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje běžně používané vonné a chuťové látky; - vysvětlí význam, druhy a jejich využití v pekařské výrobě; 	8 Chuťové a vonné látky <ul style="list-style-type: none"> - význam, druhy a jejich využití v pekařské výrobě

<ul style="list-style-type: none"> - objasní význam obalových materiálů, vyjmenuje a popíše jejich druhy; - popíše význam a druhy obalů pro pekařské výrobky. 	9 Obalové materiály <ul style="list-style-type: none"> - význam, druhy a využití obalových materiálů, nové způsoby balení - využití obalových materiálů zejména při balení pekařských výrobků
	10 Souhrnné opakování k závěrečným zkouškám

7.11 Zařízení závodu

Předmět: ZAŘÍZENÍ ZÁVODU (ZAZ)	
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	
1. Pojetí vyučovacího předmětu:	
Obecný cíl: Cílem předmětu je získání základních znalostí o principech funkce strojů a výrobních zařízení používaných v pekařské výrobě a celkový přehled o základním vybavení pekařských provozoven.	
Charakteristika učiva: Jedná se o předmět teoretický. Učivo tohoto předmětu úzce souvisí s výukou předmětu technologie a odborný výcvik. Obsahuje tematické celky, které vedou žáky k získání znalostí o správné obsluze, čištění, základní údržbě strojů, zařízení a strojních linek a jejich využití v pekařském provozu. Klade se důraz na bezpečnost práce a na hospodárné zacházení i využití strojních technologií.	
Postojové cíle: Výuka daného předmětu vede k tomu, aby žáci: <ul style="list-style-type: none"> - získané znalosti a dovednosti aplikovali v praxi, a tím si upevňovali správné pracovní postupy; - podporovali vzájemné vztahy v kolektivu a učili se vzájemné spolupráci, toleranci, vhodnému vyjádření svých názorů a vzájemnému respektu; - chtěli si prohlubovat vzdělání a zdokonalovat se v daném oboru; - získali důvěru ve vlastní schopnosti. 	
Výukové strategie, metody a formy práce: Do stěžejních výukových metod a strategií pro tento předmět patří: výklad, problémový výklad, vysvětlování, vyprávění, výklad spojený s instruktáží nebo s prezentací v PowerPointu, předvádění a pozorování, televizní výuka, samostatná práce a vyhledávání informací, návštěva pracovišť související s danou tematikou. 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 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, vhodná prezentace svých názorů a zkušeností, 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 jsou prováděny 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 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 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 tak, 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
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým; 	<p>1 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci hygiena práce, požární prevence</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost technických zařízení
<ul style="list-style-type: none"> - popíše funkci strojů a zařízení na přejímku, skladování a přípravu surovin; - rozliší princip a popíše použití pásového, šnekového, spirálového, vibračního a spádového dopravního zařízení; - objasní způsoby ukládání balených surovin; - charakterizuje konstrukci a základní funkce síla; - popíše princip pneumatické dopravy; - vysvětlí pojem paletizace; - vysvětlí princip vážících zařízení; - vyjmenuje druhy vah; - objasní princip a výhody elektronických vah; 	<p>2 Stroje a zařízení pro skladování, dopravu a úpravu surovin</p> <ul style="list-style-type: none"> - mechanická dopravní zařízení - zařízení skladů - síla, zásobníky, pneumatická doprava, paletizace - váhy - prosévací stroje a zařízení
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje možnosti dopravy tekutých hmot; - charakterizuje čerpadla, zásobníky na tekuté suroviny, směšovače na vodu a temperovací zařízení; 	<p>3 Doprava tekutých hmot</p> <ul style="list-style-type: none"> - čerpadla, zásobníky na tekuté suroviny, směšovače na vodu, temperovací zařízení na vodu
<ul style="list-style-type: none"> - popíše zařízení k výrobě kvasů; - vysvětlí princip a použití různých druhů šlehacích strojů; - rozdělí mísící stroje podle pohybu mísidla; - popíše hnětací stroje a charakterizuje je podle různých druhů pohybu mísidel; - zvolí vhodný typ hnětacího stroje podle druhu těsta; - charakterizuje kontinuální a polokontinuální výrobníky těst; - běžně a samozřejmě využívá vhodné technologie a jejich kombinace k naplnění potřeb pekařské výroby; 	<p>4 Stroje na zpracování těst a hmot</p> <ul style="list-style-type: none"> - šlehací stroje - přídatná zařízení ke šlehacím strojům - mísící a hnětací stroje - mixéry - třecí stroje - tabulovací stroje

<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje typy a uvede rozdíly předkynárny a kynárny; - popíše boxové, komorové, pásové a závěsové kynárny. 	5 Předkynárny a kynárny <ul style="list-style-type: none"> - rozdělení předkynáren a kynáren - druhy jednotlivých kynáren
--	--

2. ročník		1 hod/týden
Výsledky vzdělávání a kompetence	Tematické celky	
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje pece používané v našich pekárnách; - rozdělí pece podle způsobu činnosti; - popíše periodické a kontinuální pece a jejich funkci; - navrhuje a upravuje stávající digitální nastavení v technických zařízeních (pekařské pece); 	1 Pece <ul style="list-style-type: none"> - odsazovací zařízení pecí - druhy pecí, způsoby vytápění pecí 	
<ul style="list-style-type: none"> - rozdělí smažicí zařízení; - popíše periodické a kontinuální smažicí zařízení a jejich funkci; 	2 Smažicí zařízení, linky na smažené výrobky	
<ul style="list-style-type: none"> - popíše polévací a máčecí zařízení v menší a větší provozovně a jejich funkci; 	3 Polévací zařízení, máčecí stroje	
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí ruční a strojové mazání a čištění plechů; - popíše jejich funkci; 	4 Doplnková zařízení pro čištění plechů, vymašťování forem a mytí	
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje dělicí stroje a zařízení; - vysvětlí princip výroby u tvarovacího stroje vylupovače a vyvalovače; - rozdělí chlebové předkynárny a kynárny; - objasní pojem vlašic a značicích zařízení; - popíše jejich funkci; 	5 Kontinuální linky na výrobu žitných kvasů a těst – jednotlivé stroje <ul style="list-style-type: none"> - dělicí stroje a zařízení - tvarovací stroje na chlebová těsta - chlebové předkynárny a kynárny - vlašic a značicích zařízení 	
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje pece používané při pečení chleba; - popíše jejich funkci; - navrhuje a upravuje stávající digitální nastavení v technických zařízeních (pekařské pece); 	6 Pece na chleba	
<ul style="list-style-type: none"> - popíše složení a funkci těstářenského lisu; - charakterizuje kontinuální a periodické sušárny; - popíše zařízení na předsušení a sušení těstovin; 	7 Stroje na výrobu těstovin <ul style="list-style-type: none"> - lisy - matrice na tvarování - předsušárny a sušárny těstovin 	
<ul style="list-style-type: none"> - vyjmenuje balicí stroje poloautomatické a automatické; - u automatických balicích strojů kriticky vyhodnotí přínos pro práci s ohledem na digitální prostředí; 	8 Balicí stroje	

<ul style="list-style-type: none">- popíše stroje na balení kusových a sypkých materiálů;- uvede používané obalové materiály a zná jejich použití pro různé balicí stroje- popíše jejich funkci.	
	9 Souhrnné opakování k závěrečným zkouškám

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, dataprojektorem a projekčním plátnem. Pro lepší prezentaci a komunikaci jsou k dispozici reproduktory a laserové ukazovátko. Učebna je dále vybavena nástěnkami, úložnými prostory pro učitele a umyvadlem, což zajišťuje komfortní a příjemné prostředí pro všechny žáky.

Učebnu odborného výcviku, která byla v roce 2022 plně zrekonstruována, je vybavena moderními a specializovanými zařízeními, která umožňují efektivní a kvalitní výuku. Učebna zahrnuje konvektomat (univerzální pec), dva elektrické dvouplotýnkové sporáky a jeden čtyřplotýnkový, mikrovlnnou troubu a dvě kuchyňské linky s nerezovými dřezy. Dále se zde nachází popkornovač a výrobek na cukrovou vatu. Pracovní prostředí je doplněno mobilními pracovními stoly, nerezovým stolem, úložnými skříňkami, chladničkou a myčkou. Pro přípravu jídel a stolování jsou k dispozici potřebné vybavení, jídelní stoly a židle. Učebna je dále vybavena umyvadly, moderním mycím úsekem, balícím materiálem, úložnými prostory, mobilní tabulí a klimatizací. V jídelní části se nachází televizor a video. V případě potřeby škola využívá také kuchyňku základní školy, která vybaveností odpovídá této učebně.

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 hrou 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.

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 prostorech, 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 (jídlna ZŠ), 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 školy 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 dohledu nad žáky 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 jejich výchovnými poradci spolupracujeme při nábořích 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 nábořích 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 pekařské 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 s reálným pracovním prostředím a poznat moderní technologie. Pozitivní je skutečnost, že v poslední době roste zájem zaměstnavatelů o naše absolventy, ale i ochota aktivně se podílet na jejich přípravě.

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

- Globus Olomouc;
- Olomouc Penam;
- Šumperk – Pod Poštou; Pekařství hypermarketu Albert

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 pracovních 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 konzultací pro jejich zákonné zástupce.

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

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