
Střední škola Pohoda s.r.o., Na Vinici 2244, Litoměřice

**Střední škola Pohoda s.r.o.
ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM**

pro učební obor

RVP pro obor vzdělání:
29-51-E/01 Potravinářská výroba

Název školního vzdělávacího programu:

Cukrářské práce

Obsah

IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE	1
PROFIL ABSOLVENTA	2
CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU	8
UČEBNÍ PLÁN	16
TRANSFORMACE RVP DO ŠVP	18
UČEBNÍ OSNOVY	19
Učební osnova předmětu ČESKÝ JAZYK A LITERATURA	19
Učební osnova předmětu OBČANSKÁ VÝCHOVA	24
Učební osnova předmětu MATEMATIKA	31
Učební osnova předmětu TĚLESNÁ VÝCHOVA	35
Učební osnova předmětu PRÁCE S POČÍTAČEM	41
Učební osnova předmětu ZÁKLADY ANGLICKÉHO JAZYKA	46
Učební osnova předmětu ZÁKLADY POTRAVINÁŘSKÉ VÝROBY	50
Učební osnova předmětu POTRAVINY A VÝŽIVA	54
Učební osnova předmětu POTRAVINY PRO CUKRÁŘE	58
Učební osnova předmětu TECHNOLOGIE	60
Učební osnova předmětu ZAŘÍZENÍ ZÁVODŮ	66
Učební osnova předmětu ODBORNÉ KRESLENÍ	69
Učební osnova předmětu ODBORNÝ VÝCVIK	71
Na tvorbě ŠVP – Cukrářské práce spolupracovali:	75

ŠKOLNÍ VZDĚLÁVACÍ PROGRAM

IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název školy :	Střední škola Pohoda s.r.o.
Adresa :	Na vinici 2244, Litoměřice 41201
Zřizovatel :	Jaroslava Simonová, Škrétova 25, Litoměřice Mgr. Bc. Hana Simonová, Janáčkova 2241, Litoměřice
RVP pro obor vzdělání:	29-51-E/01 Potravinářská výroba
Název školního vzdělávacího programu:	Cukrářské práce
Stupeň poskytovaného vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3 roky, denní studium
Jméno ředitele:	Mgr. Bc. Hana Simonová
Kontakty:	tel. 416732728, fax. 416799334 e-mail: info@soupohoda.com www.soupohoda.com
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2011 počínaje 1. ročníkem

PROFIL ABSOLVENTA

Kód a název oboru vzdělání :	29-51-E/01 Potravinářská výroba
Název ŠVP :	Cukrářské práce
Dosažený stupeň vzdělání :	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia :	3 roky, denní studium
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2011 počínaje 1. ročníkem
Školní vzdělávací program je určen pro dívky i chlapce.	

Popis uplatnění absolventa v praxi:

Absolvent je připraven uplatnit se v potravinářském průmyslu při vykonávání jednoduchých činností při výrobě potravinářských výrobků zejména při výrobě cukrářských výrobků, jemného pečiva, trvanlivého pečiva, apod.

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.

Po absolvování závěrečných zkoušek se může ucházet o přijetí do učebního oboru Cukrář za zvýhodněných podmínek.

Výčet kompetencí absolventa:

1. Kompetence odborné:

Přijímá a skladuje suroviny, polotovary a hotové potravinářské výrobky, tzn. absolvent:

- provádí kvantitativní i kvalitativní přejímku surovin, pomocných látek, polotovarů a hotových výrobků
- orientuje se v jednotlivých druzích surovin, polotovarů a hotových výrobků, při skladování zohledňuje jejich vlastnosti, kvalitu a trvanlivost a skladuje je podle stanovených zásad
- vede jednoduché záznamy ve skladové evidenci

Zpracovává suroviny a polotovary na hotové potravinářské výrobky dle technologického postupu a s ohledem na bezpečnost potravin, tzn. absolvent:

- vybere vhodné suroviny a pomocné látky pro daný technologický postup
- připravuje, upravuje a zpracovává suroviny podle technologického postupu ručně nebo strojově na vybrané polotovary a výrobky
- dodržuje technologický postup a technologickou kázeň
- prokazuje manuální zručnost při ručním způsobu zpracování a úpravě surovin
- obsluhuje potravinářské stroje a zařízení při přípravě, úpravě a zpracování surovin a polotovarů a při manipulaci s hotovými výrobky; provádí jejich čištění a běžnou údržbu
- provádí senzorické hodnocení kvality surovin a hotových potravinářských výrobků
- balí, označuje, skladuje a expeduje hotové výrobky

Aplikuje hygienické požadavky v potravinářském provozu, tzn. absolvent:

- pochopil a respektuje nezbytnost dodržování hygieny a sanitace potravinářského provozu s cílem vyrábět bezpečné potraviny
- osvojil si zásady osobní hygieny a hygieny pracovního prostředí; provádí běžnou sanitaci potravinářského provozu
- likviduje odpady potravinářské výroby v souladu s ekologickými principy
- seznámil se s platnými právními předpisy v potravinářství

Dbá na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn. absolvent:

- chápe bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků)
- zná a dodržuje základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence
- osvojil si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpozná možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví
- zná systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, umí uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce)
- je vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snaží se poskytnout první pomoc

Usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn. absolvent:

- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku
- dodržuje stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti
- dbá na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňuje požadavky klienta (zákazníka, občana)

Jedná ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, tzn. absolvent:

- zná význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení
- zvažuje při plánování a posuzování určité činnosti (v pracovním procesu i v běžném životě) možné náklady, výnosy a zisk, vliv na životní prostředí, sociální dopady
- efektivně hospodaří s finančními prostředky
- nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí

2. Kompetence klíčové:

Kompetence k učení: Vzdělávání směřuje k tomu, aby byl absolvent schopen podle svých schopností a možností efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání:

- má pozitivní vztah k učení a vzdělávání
- ovládá adekvátní techniku učení, umí si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky
- ovládat práci s textem, umí vyhledávat a zpracovávat informace
- s porozuměním poslouchá mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizuje si poznámky
- využívá ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí
- sleduje a hodnotí pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímá hodnocení výsledků učení od jiných lidí

- zná možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání

Kompetence k řešení problémů: Vzdělávání směřuje k tomu, aby byl absolvent schopen podle svých schopností a možností samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy:

- porozumí zadání úkolu nebo rozpozná jádro problému, získá informace potřebné k řešení problému buď samostatně, nebo s vedením jiných lidí navrhne způsob řešení
- volí prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívá zkušeností a vědomostí nabytých dříve
- spolupracuje při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení)

Komunikativní kompetence: Vzdělávání směřuje k tomu, aby byl absolvent schopen podle svých schopností a možností vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních

i pracovních situací:

- vyjadřuje se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentuje při oficiálním jednání (např. při jednání se zaměstnavatelem, na úřadech apod.)
- formuluje své myšlenky srozumitelně
- naslouchá pozorně druhým, tzn., vyjadřuje se přiměřeně tématu diskuse
- zpracovává věcně správně a srozumitelně přiměřeně náročné texty na běžná i odborná témata, pracovní a jiné písemnosti (žádosti a podání na instituce, zaměstnavatelům apod., strukturovaný životopis, vyplňuje formuláře aj.)
- vyjadřuje se a vystupuje v souladu se zásadami kultury projevu a chování

Personální a sociální kompetence: Vzdělávání směřuje k tomu, aby byl absolvent připraven podle svých schopností a možností stanovovat si na základě poznání své osobnosti přiměřené cíle osobního rozvoje v oblasti zájmové i pracovní, pečovat o své zdraví, spolupracovat s ostatními a přispívat k utváření vhodných mezilidských vztahů:

- posuzuje reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích
- stanovuje si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek
- reaguje adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímá radu i kritiku
- ověřuje si získané poznatky, zvažuje názory, postoje a jednání jiných lidí
- má odpovědný vztah ke svému zdraví, pečuje o svůj fyzický i duševní rozvoj, je si vědom důsledků nezdravého životního stylu a závislostí
- adaptuje se na měnící se životní a pracovní podmínky a je připraven řešit své sociální i ekonomické záležitosti
- pracuje v týmu a podílí se na realizaci společných pracovních a jiných činností
- přijímá a odpovědně plní svěřené úkoly
- přispívá k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci
- je finančně gramotný

Občanské kompetence a kulturní povědomí: Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent uznával podle svých schopností a možností hodnoty a postoje podstatné pro život v

demokratické společnosti a dodržoval je, jedná v souladu s udržitelným rozvojem a podporuje hodnoty národní, evropské i světové kultury:

- jedná odpovědně a samostatně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu
- dodržuje zákony, respektuje práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) a oprostí se od nesnášenlivosti, xenofobie a diskriminace
- jedná v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívá k uplatňování hodnot demokracie
- uvědomuje si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupuje s aktivní tolerancí k identitě druhých
- zajímá se o politické a společenské dění u nás a ve světě
- chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje
- uznává hodnotu života, uvědomuje si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních
- uznává tradice a hodnoty svého národa, chápe jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu
- podporuje hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury

Kompetence k pracovnímu uplatnění: Vzdělávání směřuje k tomu, aby byl absolvent schopen podle svých schopností a možností využívat svých osobnostních a odborných předpokladů pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení:

- má odpovědný postoj k vlastní profesní budoucnosti, a tedy i vzdělávání
- uvědomuje si význam celoživotního učení a je připraven přizpůsobovat se měnícím se pracovním podmínkám
- má přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru
- má reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru a o požadavcích zaměstnavatelů na pracovníky a umí je srovnávat se svými představami a předpoklady
- umí získávat a vyhodnocovat informace o pracovních i vzdělávacích příležitostech, využívat poradenských a zprostředkovatelských služeb jak z oblasti světa práce, tak vzdělávání
- vhodně komunikuje s potenciálními zaměstnavateli
- zná obecná práva a povinnosti zaměstnavatelů a pracovníků

Matematické kompetence: Vzdělávání směřuje k tomu, aby byl absolvent schopen podle svých schopností a možností funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích:

- správně používá a převádí běžné jednotky
- používá pojmy kvantifikujícího charakteru
- čte různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.)
- provádí reálný odhad výsledku řešení dané úlohy
- rozpozná základní tvary předmětů a jejich vzájemnou polohu v rovině i prostoru
- aplikuje matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích

Kompetence využívat prostředky informačních a komunikačních technologií a pracovat s informacemi: Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent pracoval podle svých schopností a možností s osobním počítačem a jeho základním a aplikačním programovým vybavením, ale i s dalšími prostředky ICT a využíval adekvátní zdroje informací a efektivně pracoval s informacemi:

- pracuje s osobním počítačem a dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií
- pracuje s běžným základním a aplikačním programovým vybavením
- učí se používat nové aplikace
- komunikuje elektronickou poštou
- získává informace z otevřených zdrojů, zejména pak s využitím celosvětové sítě Internet
- pracuje s informacemi z různých zdrojů nesenými na různých médiích (tištěných, elektronických, audiovizuálních), a to i s využitím prostředků informačních komunikačních technologií
- uvědomuje si nutnost posuzovat rozdílnou věrohodnost různých informačních zdrojů a kriticky přistupuje k získaným informacím, je mediálně gramotný

Přehled uplatňování klíčových kompetencí

Klíčové kompetence	Kompetence k učení	Kompetence k řešení problémů	Komunikační kompetence	Personální a sociální kompetence	Občanské kompetence a kulturní povědomí	Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám	Matematické kompetence	Kompetence užívat prostředky ICT a pracovat s informacemi	Odborné kompetence
Předmět									
Český jazyk a literatura	X		X	X	X			X	
Občanská výchova	X		X	X	X	X		X	
Matematika	X	X					X	X	
Tělesná výchova			X	X	X				
Práce s počítačem	X	X	X			X	X	X	
Základy potravinářské výroby	X		X	X		X			X
Potraviny a výživa	X	X					X	X	X
Potraviny pro cukráře	X	X					X		X
Technologie	X	X					X	X	X
Zařízení závodů	X					X			X
Odborné kreslení							X		X
Základy anglického jazyka	X	X	X		X	X		X	
Odborný výcvik	X	X	X	X	X	X	X	X	X

Tabulka mezipředmětových vztahů

Předmět	Český jazyk a literatura	Občanská výchova	Matematika	Tělesná výchova	Práce s počítačem	Základy potravinářské výroby	Potraviny a výživa	Potraviny pro cukráře	Technologie	Zařízení závodů	Odborné kreslení	Základy anglického	Odborný výcvik
Český jazyk a literatura	-	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Občanská výchova	x	-											x
Matematika	x		-	x	x								x
Tělesná výchova	x			-									x
Práce s počítačem	x	x	x		-	x	x	x	x	x	x	x	
Základy potravinářské výroby	x		x		x	-	x	x					x
Potraviny a výživa	x		x		x	x	-	x					x
Potraviny pro cukráře	x		x		x	x	x	-					x
Technologie	x				x				-				x
Zařízení závodů	x				x				x	-	x		x
Odborné kreslení	x		x		x						-		x
Základy anglického jazyka	x				x							-	x
Odborný výcvik	x		x			x	x	x	x	x		x	-

CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Kód a název oboru vzdělání:	29-51-E/01 Potravinářská výroba
Název ŠVP:	Cukrářské práce
Dosažený stupeň vzdělání:	střední vzdělání s výučním listem
Délka a forma studia:	3 roky, denní studium
Platnost ŠVP:	od 1. 9. 2011 počínaje 1. ročníkem
Školní vzdělávací program je určen pro dívky i chlapce.	

Podmínky pro přijímání ke vzdělávání

- úspěšné ukončení základního vzdělání
- zdravotní způsobilost uchazeče - uchazeč nesmí trpět prognosticky závažnými onemocněními horních končetin (znemožňující jemnou motoriku), kůže, dýchacích cest a nekompenzovanými formami epilepsie (k posouzení zdravotního stavu je kompetentní pouze příslušný ošetřující lékař)

- splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro příslušný školní rok

Způsob ukončení vzdělávání

Vzdělání v tomto oboru se ukončuje závěrečnou zkouškou, která se skládá z písemné, praktické a ústní části. Škola částečně nebo zcela využívá jednotného zadání závěrečných zkoušek dle Národního ústavu pro vzdělávání.

Písemná zkouška – žák si vybírá jedno téma z obsahu pro písemnou zkoušku z jednotného zadání závěrečné zkoušky (JZZZ).

Praktická zkouška – je stanovena obsahem pro praktickou zkoušku z JZZZ.

Ústní zkouška – žák si losuje právě jedno téma z obsahu pro ústní zkoušku z JZZZ.

Konkrétní podoba závěrečné zkoušky je stanovena z rozhodnutí ředitele školy na základě doporučení předmětové komise pro daný školní rok. Ředitelka školy a členové předmětové komise se řídí doporučením JZZZ, které vychází ze vzdělávacích oblastí a okruhů – cukrářská výroba, technologická příprava a svět práce.

Žák může konat závěrečnou zkoušku, pokud úspěšně ukončil poslední ročník středního vzdělávání. Před zahájením ústní, popřípadě praktické zkoušky, se žáci nezúčastňují vyučování po dobu 5 vyučovacích dnů. Žák přestává být žákem školy dnem, který následuje po dni, kdy úspěšně vykonal závěrečnou zkoušku. Pokud závěrečnou zkoušku vykoná neúspěšně, nebo ji nekoná v řádném termínu, přestává být žákem 30. června roku, v němž měl vzdělávání řádně ukončit.

Dokladem o dosažení stupně vzdělání je Vysvědčení o závěrečné zkoušce a Výuční list.

Absolvent je připraven prohlubovat si specifické znalosti v oboru různými školeními a kurzy.

Úspěšné složení závěrečné zkoušky a získání Výučního listu umožňuje absolventovi ucházet se za zvýhodněných podmínek o studium oboru Cukrář.

Organizace výuky

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium. V jednom týdnu absolvují žáci 2 dny teoretickou výuku a 3 dny praktickou výuku. Škola zajišťuje teoretické i praktické vzdělávání.

Teoretická výuka probíhá v učebnách a odborných učebnách (počítačová učebna, učebna pro odborné předměty oboru Cukrářské práce). Je doplněna odbornými exkurzemi z oblastí

technologie, potravin a výživy a moderních technologií, návštěvou tematicky zaměřených výstav a podílem na organizaci společenských akcí školy i města.

Odborný výcvik probíhá na pracovištích školy a na smluvních pracovištích u fyzických i právnických osob. Smlouvy o výuce jsou uzavírány na jeden školní rok. Na pracovištích školy probíhá výuka pod vedením učitelů odborného výcviku, na smluvních pracovištích pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků firem. Kontrolou instruktorů jsou pověřeni učitelé odborného výcviku a zástupce ředitele pro odborný výcvik

Pojetí vzdělávacího programu

Závazné učivo školního vzdělávacího programu je realizováno podle RVP 29-51-E/01 Potravinářská výroba vydaného MŠMT dne 29. 5. 2008, č. j. 6 907/2008-23.

Učební obor je náročnější na manuální dovednosti žáků při uplatnění tvořivého a logického myšlení a estetického vnímání. Vyučující vedou žáky k trpělivé a soustavné práci a usilují o to, aby si žáci vytvořili kladný vztah ke zvolenému oboru a získali správné pracovní návyky.

Při sestavování obsahu vzdělávání je respektována snaha vybavit absolventa takovými dovednostmi, znalostmi a postoji, které mu umožní dobré uplatnění na trhu práce.

Důraz je kladen na spojení teorie s praxí, na větší univerzálnost pojetí výuky, na flexibilitu a kreativitu žáků, učitelů i vzdělávacích strategií.

Cílem vzdělávacího programu je poskytnout žákům určité množství všeobecných a odborných poznatků a dovedností pro práci cukráře. Všeobecně vzdělávací předměty rozšiřují a prohlubují všeobecné znalosti a dovednosti žáka a vytvářejí předpoklady pro odborné vzdělávání.

Obsah odborných předmětů je předmětně koordinován s odborným výcvikem. Cílem odborného výcviku je praktické osvojení dovedností a aplikace všeobecných a odborných dovedností. V teorii i praxi jsou žáci vedeni k hospodárnému zacházení se surovinami a k ekologickému chování, ke slušnému chování a k dodržování hygienických předpisů a předpisů bezpečnosti práce.

Metody a formy výuky

Volí je vyučující s ohledem na charakter předmětu, na konkrétní situaci v pedagogickém procesu, na vlastní zkušenosti a na možnosti školy. Uplatňují vhodnou motivaci, která stimuluje práci žáků, přičemž se opírá hlavně o zájem o zvolený obor. Aplikační příklady jsou rovněž vybírány s ohledem na zvolený obor.

Důraz je kladen na podporu samostatné práce žáků, na jejich zodpovědnost za sebe i svoji práci, na schopnost spolupráce a sebehodnocení. Z metodických přístupů se nejčastěji uplatňují: výklad s návazností na předchozí znalosti, řízený rozhovor, řešení úkolů, týmová práce a práce s počítačem. Vlastní práce žáků se realizuje formou diskuze, písemné a ústní prezentace, referátů, praktických cvičení, soutěží a projektů.

Součástí teoretické výuky je i uplatňování názornosti, přispívající k lepšímu pochopení učiva. K tomu účelu slouží vzorky, audio, video, CD a DVD nahrávky, situační metody, projekty, exkurze a výstavy. Velký důraz je kladen na mezipředmětové vztahy, které rozšiřují klíčové kompetence žáka. Součástí výuky jsou besedy s odborníky, návštěvy výstav, odborné exkurze, soutěže, skupinové projekty a různé formy zapojení žáků do prezentačních akcí školy.

Odborný výcvik vede k využití a aplikaci teoretických poznatků v praxi, k rozšíření odborných znalostí a k získávání a zdokonalování odborných dovedností. Žák získává jistotu při provádění praktických činností, stává se odpovědným za kvalitu své práce a za vlastní podíl na práci kolektivu. Používané metody rozvíjí komunikační dovednosti, estetické cítění a upevňování pracovních návyků. Vlastní práce žáků se realizuje formou nácviku činností v

modelových i reálných situacích, účastí na přípravě a realizaci rautů, plesů, svateb a jiných společenských akcí.

Hodnocení žáků

Základem pro hodnocení prospěchu a chování je platná legislativa a klasifikační řád, který je součástí školního řádu.

Při hodnocení žáků je kladen důraz na:

- motivační, informativní a výchovnou funkci hodnocení
- sebehodnocení, sebe posuzování a kolektivní hodnocení
- kombinaci různých klasifikačních metod (známkování, slovní hodnocení, bodový systém)
- individuální přístup k žákům
- průběžnou pedagogickou diagnostiku a objektivizaci hodnocení
- výsledky v soutěžích odborných dovedností

Hodnocení teoretického vyučování

Provádí se ústní i písemnou formou. Kromě faktických znalostí se hodnotí i forma vyjadřování, případně grafická úprava. Dále se hodnotí samostatné domácí práce, referáty a aktivita žáků při vyučování.

Hodnocení odborného výcviku

Provádí se formou bodového systému obdobného tomu, který se používá při odborných soutěžích a závěrečných zkouškách. Hodnotí se individuálně kvalita jednotlivých pracovních úkonů.

Při hodnocení žáků je používáno slovní hodnocení a numerické hodnocení. Kritéria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu Střední školy Pohoda s.r.o. Hodnocení žáků vyplývá z dílčí klasifikace žáka během pololetí. Příslušný vyučující učitel předmětu využívá k hodnocení znalostí žáka různé druhy zkoušek - písemné práce vypracované jednotlivci i výsledky skupinové práce, praktické práce nebo ústní zkoušení, prezentace projektů aj., sleduje průběžně výkon žáka, jeho aktivity při vyučování a připravenost na vyučování.

Při klasifikaci je hodnocena ucelenost, přesnost a trvalost osvojení požadovaných poznatků, kvalita a rozsah získaných dovedností, schopnost uplatňovat osvojené poznatky a dovednosti, samostatnost při řešení teoretických a praktických úkolů, schopnost využívat a zobecňovat zkušenosti a poznatky získané při praktických činnostech, samostatnost a tvořivost.

V předmětech praktického zaměření se hodnotí také vztah k práci, k pracovnímu kolektivu a k praktickým činnostem, osvojení si praktických dovedností a návyků, využití získaných teoretických vědomostí v praktických činnostech, aktivita, samostatnost, tvořivost, iniciativa.

Součástí hodnocení žáků je i hodnocení chování a vystupování žáků a prezentování školy, výsledky žáků při soutěžích, výsledky skupinových projektů apod.

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami probíhá podle platné legislativy.

Žákem se speciálními vzdělávacími potřebami jsou osoby zdravotně postižené, zdravotně znevýhodněné nebo sociálně znevýhodněné (viz 561/2004 Sb. ve znění pozdějších předpisů).

Ve škole se vzdělávají žáci se specifickými poruchami učení (dyslexie, dysgrafie,...). Všichni žáci jsou integrováni do běžných tříd a jsou vzděláváni podle platného vzdělávacího programu.

Práce s žáky s poruchami učení a chování spočívá především ve volbě vhodných metod a forem učení, v respektování druhu poruchy při hodnocení, ve stanovení individuálního tempa a jiných podpůrných činností. Nejvhodnější přístup je konzultován s výchovným poradcem a případně s pedagogicko-psychologickou poradnou.

Práce s žáky se sociálním znevýhodněním spočívá především v jejich motivaci k učení a ve volbě vhodného výchovného postupu. V těchto případech je nutná těsná spolupráce výchovného poradce, třídních učitelů, případně rodičů a sociálních institucí. Žáci z Dětských domovů, z Domů na půl cesty, aj. azylových domů jsou od veškerých poplatků za vzdělávání osvobozeni.

Škola má též individuální přístup k aktuálním životním situacím některých žáků a snaží se jim, po dohodě se zřizovateli školy, umožnit řešit tíživé aktuální situace v jejich životě, které by jim mohly znemožnit dokončení studia.

Práce s žáky se zdravotním znevýhodněním nebo postižením spočívá především v jejich motivaci k učení a ve volbě vhodného výchovného postupu. V těchto případech je nutná těsná spolupráce rodičů a asistenta pedagoga (pokud žáka doprovází), výchovného poradce, třídních učitelů a sociálních institucí. Žáci z Dětských domovů, z Domů na půl cesty, aj. azylových domů jsou od veškerých poplatků za vzdělávání osvobozeni.

Škola má též individuální přístup k aktuálním životním situacím některých žáků a snaží se jim, po dohodě se zřizovateli školy, umožnit řešit tíživé aktuální situace v jejich životě, které by jim mohly znemožnit dokončení studia.

Vzdělávání mimořádně nadaných žáků

Žáci mimořádně nadaní pouze v některých oblastech jsou též integrováni do běžných tříd a jejich podpora spočívá v individuálním přístupu. Ve výuce těchto žáků jsou využívány náročnější metody a postupy, problémové a projektové vyučování, samostudium, práci s informačními a komunikačními technologiemi. Při skupinové výuce a týmové práci jsou žáci vhodně zapojováni především jako vedoucí (i jako členové). Učitel se snaží je vést k co nejlepším výkonům i v předmětech, na které nejsou orientováni.

Žákům mimořádně nadaným ve všech oblastech škola navrhne a umožní za daných podmínek (vykonání rozdílových zkoušek) přeřazení do vyššího ročníku bez absolvování předchozího ročníku.

Škola se též snaží si mimořádně nadané a schopné žáky udržet, a to zejména formou nabídky další spolupráce (nabídka pracovního místa dle oboru, ...). Během studia jsou tito žáci více zapojováni do projektů, soutěží a jiných akcí na různých úrovních konaných nejen ve škole, ale i mimo školu (např. s mezinárodní účastí, ...).

Ředitelka školy může na základě žádosti zákonných zástupců a souhlasu žáka povolit změnu oboru vzdělání.

Na základě výborných studijních úspěchů žáka je možné žádat o změnu učebního oboru E na učební obor H.

V rámci rozhodnutí o přestupu žáka zejména pokud přestoupí a dojde ke změně oboru vzdělání, ředitelka školy stanoví rozdílovou zkoušku a určí její obsah, rozsah, termín a kritéria jejího hodnocení.

Vzdělávání dospělých

Vzdělávání dospělých v tomto vyučovacím programu probíhá na základě individuálního studijního plánu stanoveného ředitelkou školy. Zde jsou řádně stanoveny konzultace a

termíny zkoušek. Zároveň jsou evidovány studijní výsledky žáka, na jejichž základě je poté vydáno příslušné vysvědčení. Po úspěšném ukončení závěrečných zkoušek je vydáno Vysvědčení o závěrečné zkoušce a Výuční list.

Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

Problematika bezpečnosti práce, hygieny a požární ochrany je nedílnou součástí celého vyučovacího procesu. Prolíná se všemi předměty, zejména praktickými včetně odborného výcviku, dále pak tělesnou a zdravotní výchovou, občanskou výchovou a ekonomikou.

Opatření k zajištění bezpečné práce vycházejí z platné legislativy. Škola má zpracovanou kompletní dokumentaci k vyhledávání a eliminaci rizik spojených zejména s praktickými cvičeními v teoretickém vyučování a s odborným výcvikem. Dále má škola zpracovanou Metodickou osnovu vstupního školení BOZP a PO, Směrnici pro zajištění BOZP, Požární řády a Požární poplachové směrnice. Samostatné provozní řády jsou vypracovány pro prostory, ve kterých probíhá odborný výcvik.

V teoretickém vyučování a v odborném výcviku jsou žáci poučeni vždy na začátku školního roku a průběžně dle potřeby. Poučení stvrzují svým podpisem do formuláře o školení BOZP a PO.

Do deníku evidence OV se zapisují i dílčí poučení, prováděná na začátku každého tematického celku. Jednotlivá smluvní pracoviště si v rámci svého provozu doškoluje žáky při příchodu.

Při školních aktivitách mimo prostory školy nebo mimo vyučování je stanoven dozor nad žáky, který seznámí žáky s programem a jeho riziky a poučí je o způsobech předcházení těmto rizikům prokazatelným způsobem. Mimoškolní aktivity se řídí Vnitřním metodickým pokynem k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví dětí, žáků a studentů Střední školy Pohoda s.r.o.

Organizační zabezpečení vzdělávání

Základním dokumentem, který zajišťuje jednotnost pedagogického působení je platný Školní řád. Jeho součástí je i Klasifikační řád. Školní řád obsahuje práva a povinnosti žáků a upravuje tak pravidla chování v teoretické výuce, odborném výcviku i v domově mládeže.

S obsahem Školního řádu se žáci seznamují vždy první den nového školního roku. Klasifikační řád uvádí kritéria pro hodnocení výsledků vzdělávání i chování a podmínky konání klasifikačních a opravných zkoušek.

Škola využívá informační portál „Škola on-line“. Zde najdou žáci, zákonní zástupci a pedagogičtí pracovníci informace a dokumenty potřebné ke studiu-výuce. Je to významný komunikační prostředek mezi školou-zákonnými zástupci žáků-žáky. Zapisuje se zde docházka, klasifikace a jiná aktuální sdělení. Generují se zde důležité pedagogické dokumenty, vysvědčení, atd.

Personální zabezpečení vzdělávání

Všechny všeobecně vzdělávací předměty se škola snaží obsazovat plně kvalifikovanými pracovníky. Učitelé všeobecných i odborných předmětů mající pouze střední vzdělání se snaží v rámci DVPP doplnit vysokoškolské vzdělání. K dalšímu odbornému rozvoji využívají učitelé semináře a školení pořádaná pedagogickými centry, případně profesními organizacemi.

Spolupráce se sociálními partnery

Podstatná část spolupráce se realizuje při zabezpečování odborného výcviku, který probíhá dvěma způsoby. Buď se jedná o skupinovou výuku na vlastních pracovištích pod vedením učitelů odborného výcviku, nebo jsou žáci rozmístěni jednotlivě na různých provozních pracovištích a jejich odborný výcvik probíhá pod vedením instruktorů z řad zkušených pracovníků firmy. Hlavním kritériem při rozmísťování žáků je místo jejich bydliště a dopravní dostupnost pracoviště. Komunikace se zúčastněnými firmami je na dobré úrovni. Instruktoři mají možnost kontaktu se školou prostřednictvím pověřeného pedagogického pracovníka, mohou se účastnit jednání pedagogické rady, závěrečných zkoušek a dalších akcí. Nespornou předností provozních pracovišť je možnost žáků poznat nové technologie a materiály. Pozitivní je také skutečnost, že v poslední době se nejen zvyšuje zájem zaměstnavatelů o absolventy, ale i ochota aktivně se podílet na přípravě žáků, případně žáky hmotně podporovat.

Mezi sociálními partnery, s nimiž škola udržuje kontakt, je Úřad práce v Litoměřicích. Ten je významným zdrojem informací o situaci na regionálním trhu práce a umožňuje tak škole orientovat se ve vývoji nabídky a poptávky v oboru. Společnou snahou je, aby absolventi neměli po ukončení studia problém získat zaměstnání v oboru, který vystudovali.

Škola úzce spolupracuje i s Hospodářskou komorou v Chomutově při náborových akcích.

Z profesních organizací škola spolupracuje s Asociací kuchařů a cukrářů, které nabízejí vzdělávací kurzy jak pedagogickým pracovníkům, tak žákům. Pod záštitou těchto organizací jsou pořádány také soutěže a přehlídky, kterých se účastní i naše škola, a ze kterých si přiváží různá ocenění.

Nezbytnou podmínkou úspěšné práce školy je aktivní spolupráce s rodičovskou veřejností. Ta se odehrává na bázi běžného kontaktu rodičů se školou formou individuálních schůzek, na bázi ovlivňování chodu školy účastí v Radě školy.

Škola dále využívá spolupráce s K-centrem, fond UNICEF a různými organizacemi pořádající dobročinné akce (viz. směrnice).

Materiální zabezpečení vzdělávání

Teoretické vyučování probíhá v hlavní budově školy Na Vinici 2244, Litoměřice. Jednotlivé předměty se vyučují v kmenových učebnách vybavených stabilně tabulí, PC a interaktivním dataprojektorem. Všem vyučujícím jsou k dispozici mobilní technické prostředky, např. televizory, videa, CD a DVD přehrávače, magnetofony, zpětný projektor a dataprojektor. Kapacita učeben je min. 12 a max. 34 žáků.

Z odborných učeben jsou v budově k dispozici: počítačové učebny, jazykové učebny a učebna pro odborné předměty oboru Cukrářské práce. Pro výuku tělesné výchovy je k dispozici smluvně zajištěná tělocvična.

Pro odborný výcvik má škola vlastní pracoviště, které je umístěno v budově Domova mládeže, Žižkova 2. Jedná se o plně vybavenou cukrárnu. Dále škola využívá smluvní pracoviště pro odborný výcvik, zejména cukrárny a pekárny v nejbližším okolí. Tato pracoviště jsou vždy sjednána na jeden školní rok.

Ve škole se vzdělávají žáci převážně z Ústeckého kraje. Pro ty, kteří nemohou denně dojíždět, je k dispozici Domov mládeže Žižkova 2, Litoměřice. Žáci jsou ubytováni ve čtyřlůžkových pokojích se sociálním zařízením na poschodí. Ve volném čase mohou využívat venkovní sportovní hřiště, společenskou místnost (televizor, video...), studovnu, počítačovou pracovnu a kuchyňku.

Způsoby začlenění průřezových témat

Průřezová témata jsou do výuky zařazena tak, aby si žák uvědomil vzájemnou souvislost a použitelnost znalostí a dovedností z různých vzdělávacích oblastí. Výrazně formují charakter žáků a jejich postoje. Jsou zařazována do všech ročníků s vazbou na konkrétní učivo.

Téma Občan v demokratické společnosti rozvíjí občanskou gramotnost, hodnotovou orientaci a sebevědomí žáka. Učí umění kompromisu, vztahu k materiálním i duchovním hodnotám a schopnosti odolávat myšlenkovým manipulacím. Klade důraz na vzájemné vztahy, úctu a empatii.

Zejména v prvním ročníku se zařazují témata k pochopení postavení člověka ve společnosti, formování postojů žáků, aby byli schopni vytvořit dobrý třídní kolektiv, dovedli se navzájem respektovat a pomáhat si - besedy o historii města a regionu, hry zaměřené na vzájemné poznávání se a stmelování kolektivu. Další oblastí je formování názorů mladých lidí a orientace na správné hodnoty života - besedy a přednášky o nebezpečí návykových látek, nebezpečí šikany, o pěstování zdravého životního stylu. Velký význam má jednotný přístup všech pedagogů k chování žáků. Žáci i pedagogové jsou si vědomi, že všichni vytváří image školy zvláště ve vztahu k veřejnosti. Do této oblasti spadá i vyhledávání problémových žáků, kteří narušují kolektiv a řešení těchto situací ve spolupráci s výchovným poradcem.

Téma Člověk a životní prostředí vytváří etické, estetické a citové vztahy k prostředí a ke zdraví, učí úctě k životu ve všech formách. Mapuje vztahy mezi prostředím a lidskými aktivitami na lokální, regionální a globální úrovni.

Toto téma se dobře začleňuje do odborného učiva, kde se klade důraz na pochopení závislosti člověka na přírodních surovinách, správném hospodaření s výrobky, na odpovědnosti člověka za zachování udržitelného rozvoje společnosti. Formou rozhovorů, besed si žáci uvědomují souvislost různých činností člověka s životním prostředím.

Téma Člověk a svět práce formuje znalosti a kompetence potřebné k optimálnímu využití osobnostních a odborných předpokladů pro výkon profese a kariérový postup. Formuje zodpovědnost za vlastní život, nutnost celoživotního vzdělávání jako reakci na změněné podmínky v profesi i v životě.

Seznamují se s náročností oboru, učitelé pěstují v žácích touhu po uplatnění a odborném růstu, učí je řešit problémové situace. Ve třetím ročníku jsou zařazeny exkurze na úřad práce a procvičovány dovednosti, které mohou žákům pomoci při hledání zaměstnání – sepsání žádosti o místo, sepsání životopisu, vyhledávání nabídek, nácvik rozhovorů a další.

Téma Informační a komunikační technologie připravuje žáky na život v „informační společnosti“, tj. takové, ve které se využívá digitálního zpracování, přenosu a uchovávání informací. Upozorňuje na vývoj a využití IKT v pracovních, občanských i soukromých aktivitách.

Výuka předmětu Práce s počítačem je rozložena do tří ročníků. Nejdříve je zařazeno ovládání základní softwaru a osvojení si dovedností při práci s internetem. V dalších ročnících jsou tyto dovednosti dále rozvíjeny a propojovány s dalšími předměty. V hodinách tak mohou žáci v rámci aplikací plnit úkoly zadané učiteli jiných předmětů. Podle kapacitních možností mohou odbornou učebnu využívat i učitelé jiných předmětů.

Přehled uplatnění průřezových témat

K kontinuální uplatnění
P participiální uplatnění

Předmět	Občan v demokratické společnosti	Člověk a životní prostředí	Člověk a svět práce	Informační a komunikační technologie
<i>Český jazyk a literatura</i>	P		P	P
<i>Občanská výchova</i>	K	K	K	P
<i>Matematika</i>	P		P	P
<i>Tělesná výchova</i>	P	P	P	
<i>Práce s počítačem</i>	P	P	K	K
<i>Základy potravinář. výroby</i>		P	P	P
<i>Potraviny a výživa</i>		P		P
<i>Potraviny pro cukráře</i>		P		
<i>Technologie</i>		P		P
<i>Zařízení závodů</i>		P	P	
<i>Odborné kreslení</i>				P
<i>Základy anglického jazyka</i>	P		P	P
<i>Odborný výcvik</i>	P	P	P	P

UČEBNÍ PLÁN

Kód a název oboru vzdělání: 29-51-E/01 Potravinářská výroba
 Název ŠVP: Cukrářské práce
 Dosažený stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
 Délka a forma studia: 3 roky, denní studium
 Platnost ŠVP: 1. 9. 2011
 Školní vzdělávací program je určen pro dívky i chlapce.

<u>Kategorie a názvy vyučovacích předmětů</u>	<u>Počet týdenních vyučovacích hodin</u>			
	1. ročník	2. ročník	3. ročník	Celkem /celkem za studium
A. Základní vyučovací předměty	6	6	6	18/594
Český jazyk a literatura	1	1	1	3/99
Občanská výchova	1	1	1	3/99
Matematika	1	1	1	3/99
Tělesná výchova	2	2	2	6/198
Práce s počítačem	1	1	1	3/99
B. Předměty specializace	6	6	6	18/594
Základy potravinářské výroby	1	1	1	3/99
Potraviny a výživa	2	1	1	4/132
Potraviny pro cukráře	0	1	0	1/33
Technologie	2	2	2	6/198
Zařízení závodů	1	0	0	1/33
Odborné kreslení	0	1	1	2/66
Základy anglického jazyka	0	0	1	1/33
Celkem hodiny ve škole	12	12	12	36/1188
Odborný výcvik	18	21	21	60/1980
Celkem	30	33	33	96/3168

Přehled využití týdnů ve školním roce

Činnost	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučování dle rozpisu učiva	33	33	33
Lyžařsko-turistický kurz (ad. 1)	1	-	-
Cyklistický kurz (ad. 1)	-	1	-
Dny týdnu Pohody (ad. 2)	1	1	1
Časová rezerva	5	5	6
Celkem týdnů	40	40	40

Ad. 1. Každý školní rok bude pořádán lyžařsko-turistický kurz a cyklistický kurz. Kurzy jsou navrženy do prvního a druhého ročníku. Vzhledem k sociálním podmínkám našich studentů budou tyto kurzy nepovinné a v případě neobsazenosti plánovanými ročníky budou doplněny žáky z jiných tříd, případně oborů.

Ad. 2. V průběhu každého školního roku budou pořádány dny týdnu Pohody. Jedná se o pět výchovně vzdělávacích dnů a účastní se jich žáci celé školy:

	Název „Dnu Pohody“	Předpokládaný měsíc konání
1.	ekologický den	září
2.	den sociálně-patologických jevů	listopad
3.	kulturně-státní den	únor
4.	den zdraví a bezpečnosti	květen
5.	sportovně-odborný den	červen

V těchto „dnech“ je kladen především důraz na aplikaci teoretických znalostí do praktického života z oblastí: výchovy ke zdraví, ekologie, společenských věd a všech průřezových témat.

Organizací jednotlivých dnů jsou pověřováni konkrétní pedagogičtí pracovníci, kteří vypracují harmonogram činností, úkolů, testů a delegují kolegy ke spolupráci a k pomoci s organizací.

TRANSFORMACE RVP DO ŠVP

Kód a název oboru vzdělání: 29-51-E/01 Potravinářská výroba
 Název ŠVP: Cukrářské práce
 Dosažený stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
 Délka a forma studia: 3 roky, denní studium
 Platnost ŠVP: od 1. 9. 2011
 Školní vzdělávací program je určen pro dívky i chlapce.

Škola:	Střední škola Pohoda s.r.o., Na Vinici 2244, 412 01 Litoměřice			
Kód a název RVP:	29-51-E/01 Potravinářská výroba			
Název ŠVP:	Cukrářské práce			
RVP	ŠVP			
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Min. počet týdenních vyučovacích hodin celkem	Vyučovací předmět	Počet týdenních vyučovacích hodin celkem	Využití disponibilních hodin
Jazykové vzdělávání: Český jazyk	2	Český jazyk a literatura	2	
Občanský vzdělávací základ	3	Občanská výchova	3	
Matematické vzdělávání	3	Matematika	3	
Estetické vzdělávání	1	Český jazyk a literatura	1	
Vzdělávání pro zdraví	3	Tělesná výchova	3	+3
Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích	3	Práce s počítačem	3	
<i>Společný obsahový okruh</i>				
Technická a technologická příprava	24	Odborný výcvik Základy potravinářské výroby Zařízení závodů Potraviny a výživa	18 3 1 2	
<i>Profilové obsahové okruhy</i>				
Cukrářská výroba	38	Odborné kreslení Technologie Potraviny a výživa Potraviny pro cukráře Odborný výcvik	2 6 2 1 27	
Disponibilní hodiny	19	Základy anglického jazyka Odborný výcvik Tělesná výchova	1 15 3	1 15 3
Celkem	96	Celkem	96	

UČEBNÍ OSNOVY

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ČESKÝ JAZYK A LITERATURA

Název vyučovacího předmětu:	ČESKÝ JAZYK A LITERATURA
Název školy:	Střední škola Pohoda s.r.o. Na Vinici 2244
Název školního vzdělávacího programu:	Cukrářské práce
Forma vzdělání:	denní
Celkový počet vyučovacích hodin za studium:	99
Platnost:	od 1. 9. 2011

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	<p>Cílem předmětu je naučit žáky v souladu s jazykovými, komunikačními a společenskými normami řešit základní životní a pracovní situace, vyjadřovat své myšlenky, zážitky, názory a postoje, vyhledávat informace důležité pro osobní i profesní rozvoj, používat je a předávat.</p> <p>Učivo rozvíjí vědomosti a dovednosti žáků získané na základní škole s ohledem na společenské a profesní zaměření žáků.</p> <p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:</p> <ul style="list-style-type: none"> -chápali funkci spisovného mateřského jazyka, poznali základní jazykové normy a kategorie (s ohledem na výuku cizích jazyků), chápali rozdíl mezi spisovným a nespisovným vyjadřováním, dokázali rozeznat, kdy je vhodné či nevhodné použít určitého znaku z obou oblastí -rozvíjeli svou slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti -chápali význam umění pro člověka, znali cenu kulturních památek a vážili si jich -uměli využívat poznatků z teorie literatury k hlubšímu porozumění uměleckým textům a dovedli vyjádřit vlastní zážitek z poznatých uměleckých děl, dokázali být tolerantní k názoru druhých -pracovali samostatně i v týmu, rozvíjeli své vyjadřovací dovednosti a schopnosti -porozuměli odbornému i uměleckému textu a interpretovali jej -rozvíjeli své čtenářské dovednosti a dovedli umělecký text interpretovat, využívat poznatků z literární historie a teorie literatury.
Charakteristika učiva:	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP -Vzdělávání a komunikace v českém jazyce a Estetické vzdělávání. Učivo je rozvrženo do tří oblastí.</p> <p>Oblast mluvnice navazuje na znalosti ze základní školy o základech pravopisu, prohlubuje je a upevňuje, rozvíjí slovní zásobu a vyjadřovací schopnosti žáků, aby pochopili rozdíl mezi spisovnou a nespisovnou formou. Rozvíjí vědomosti a dovednosti z učiva o větě jednoduché a souvětí. Žáci pracují s jazykovými příručkami, Pravidly českého pravopisu.</p> <p>Oblast slohu se věnuje sestavení jednoduchého vypravování, osobního a úředního dopisu, žádosti jednoduchého popisu, životopisu. Zdokonalování kultury osobního projevu, správnému, srozumitelnému, jasnému a věcnému vyjadřování a jeho použití v běžných životních situacích, zdokonalování komunikativních dovedností. Žáci si prohlubují kulturnost vyjadřování a</p>

	<p>vystupování.</p> <p>Oblast literatury je zaměřena na rozlišování základních literárních druhů a žánrů na základě četby ukázek, upevňování znalostí o významných dílech naší i světové literatury od nejstarších dob do současnosti.</p> <p>Výuka českého jazyka a literatury využívá znalostí ze základní školy a mezipředmětově se doplňuje s předměty Občanská výchova, cizí jazyk, Práce s počítačem, odborné předměty.</p>
Metody a formy výuky:	<p>Dialog, přednáška, výklad, beseda, řízený rozhovor, samostatná a skupinová práce, doplňování, testy, frontální opakování, motivace. Vyhledávání informací v odborných publikacích, učebnicích, na internetu.</p> <p>Četba a interpretace konkrétních ukázek z literárních děl, referáty o přečtených knihách či zhlédnutých filmech, návštěva místní knihovny a muzeí, filmových a divadelních představení, prohlubování čtenářských dovedností.</p>
Hodnocení žáků:	<p>Numerické, slovní, jednotlivců a skupin, diktáty, doplňovací cvičení, domácí úkoly, samostatné práce, referáty, slohová cvičení, slohové práce 1x ročně, vyhledávání informací v textu.</p> <p>Kriteria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu SŠ Pohoda s.r.o.</p>
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	<p><u>Klíčové kompetence</u></p> <p><u>Kompetence k učení</u></p> <p><u>Komunikativní kompetence</u></p> <p>Personální a sociální kompetence</p> <p><u>Občanské kompetence kulturní povědomí</u></p> <p>Kompetence užívat prostředky ICT a pracovat s informacemi</p> <p><u>Průřezová témata</u></p> <p>Občan v demokratické společnosti</p> <p>Člověk a svět práce</p> <p>Informační a komunikační technologie</p>

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**1. ročník**

Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence	Tematický celek (obsah učiva)
<ul style="list-style-type: none"> -rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu -řídí se zásadami správné výslovnosti -v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu -v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby -používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie 	Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností <ul style="list-style-type: none"> -národní jazyk a jeho útvary -evropské a světové jazyky
<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 prakticky odborný projev 	Komunikační a slohová výchova <ul style="list-style-type: none"> -komunikační situace, komunikační strategie
<ul style="list-style-type: none"> -zajišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů -rozumí obsahu textu ví, kde jí místní knihovna a co v ní může najít 	Práce s textem a získávání informací <ul style="list-style-type: none"> -informatická výchova, knihovny a jejich služby, noviny, časopisy a jiná periodika, internet
<ul style="list-style-type: none"> -rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů -čte s porozuměním literární text 	Práce s literárním textem <ul style="list-style-type: none"> -základní literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury -čtení a interpretace literárního textu
<ul style="list-style-type: none"> -orientuje se v kulturní nabídce v místě školy a bydliště -popíše vhodné společenské chování v dané situaci 	Kultura <ul style="list-style-type: none"> -kulturní instituce v ČR a v regionu -estetické a funkční normy při tvorbě a výrobě předmětů používaných v běžném životě
Celkem	33. hod.

2. ročník

Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence	Tematický celek (obsah učiva)
<ul style="list-style-type: none"> -rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu -řídí se zásadami správné výslovnosti -v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu -v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby 	Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností <ul style="list-style-type: none"> -jazyková kultura -obohacování slovní zásoby a tvoření slov

-používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie	
-vhodně se prezentuje -vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) -vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně -je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev	Komunikační a slohová výchova -projevy prostě sdělovací, administrativní prakticky odborné, jejich základní znaky, postupy a prostředky (osobní dopisy, krátké informační útvary, osnova, životopis, inzerát a odpověď na něj, vyprávění, popis osoby, věci)
-zajišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů -rozumí obsahu textu ví, kde jí místní knihovna a co v ní může najít.	Práce s textem a získávání informací -techniky čtení, orientace v textu, jeho rozbor
-rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů -čte s porozuměním literární text	Práce s literárním textem -základní literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury -četba a interpretace literárního textu
-orientuje se v kulturní nabídce v místě školy a bydliště -popíše vhodné společenské chování v dané situaci	Kultura -společenská kultura, principy a normy kulturního chování -kultura bydlení, odívání
Celkem	33 hod.

3. ročník

Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence	Tematický celek (obsah učiva)
-rozlišuje spisovný jazyk a obecnou češtinu -řídí se zásadami správné výslovnosti -v písemném projevu uplatňuje znalosti českého pravopisu -v písemném i mluveném projevu využívá poznatků z tvarosloví a skladby -používá adekvátní slovní zásoby včetně příslušné odborné terminologie	Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností -slovní zásoba a její rozvrstvení zvláště vzhledem k příslušnému oboru vzdělávání, terminologie -tvarosloví a skladba
-vhodně se prezentuje -vyjadřuje postoje neutrální, pozitivní (pochválit) i negativní (kritizovat, polemizovat) -vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně -je schopen sestavit a přednést krátký prostě sdělovací, administrativní a prakticky odborný projev	Komunikační a slohová výchova -grafická a formální úprava jednotlivých písemných projevů
-zajišťuje jednoduché potřebné informace z dostupných informačních zdrojů -rozumí obsahu textu -ví, kde jí místní knihovna a co v ní může najít	Práce s textem a získávání informací -získávání informací z textu (též odborného a administrativního)
-rozliší konkrétní literární díla podle základních	Práce s literárním textem

druhů a žánrů -čte s porozuměním literární text	-základní literární druhy a žánry ve vybraných dílech národní a světové literatury -četba a interpretace literárního textu
-orientuje se v kulturní nabídce v místě školy a bydliště -popíše vhodné společenské chování v dané situaci	Kultura -ochrana a využívání kulturních hodnot
Celkem	33 hod.

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU OBČANSKÁ VÝCHOVA

Název vyučovacího předmětu:	OBČANSKÁ VÝCHOVA
Název školy:	Střední škola Pohoda s.r.o. Na Vinici 2244
Název školního vzdělávacího programu:	Cukrářské práce
Forma vzdělání:	denní
Celkový počet vyučovacích hodin za studium:	99
Platnost:	od 1. 9. 2011

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	<p>Obecným cílem této vzdělávací oblasti v odborném školství je připravit žáky na aktivní občanský život v demokratické společnosti. Výchova k demokratickému občanství směřuje především k pozitivnímu ovlivňování hodnotové orientace žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými aktivními občany svého demokratického státu, aby jednali odpovědně a uvážlivě nejen k vlastnímu prospěchu, ale též pro veřejný zájem a prospěch. Žáci se učí porozumět společnosti a světu, kde žijí, uvědomovat si vlastní identitu / tj. totožnost – tzn. Kdo jsou z hlediska národa, území, náboženství, s jakým vzorem nebo partou mladých lidí se oni sami ztotožňují, jaký mají, nebo chtějí mít životní styl/ a nenechat se manipulovat.</p>
Charakteristika učiva:	<p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby v poznávací oblasti žáci dovedli:</p> <ul style="list-style-type: none"> - využívat svých vědomostí a dovedností v praktickém životě: ve styku s jinými lidmi a s různými institucemi, při řešení praktických otázek svého politického a občanského rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení svých problémů osobního, právního a sociálního charakteru <p>Vzdělávání v občanském základu usiluje o formování a posilování těchto pozitivních citů, postojů, preferencí a hodnot:</p> <ul style="list-style-type: none"> - jednat odpovědně a žít čestně -jednat pro sociálně, tj. jako eticky /morálně/ vyzrálý člověk – snažit se být užitečný jinému člověku, skupině lidí nebo nějakému dobrému cíli a neočekávat za to žádnou odměnu -projevovat občanskou aktivitu, vážit si demokracie a svobody, preferovat demokratické hodnoty a přístupy před nedemokratickými, vystupovat zejména proti korupci, kriminalitě, jednat v souladu s humanitou a vlastenectvím, s občanskými ctnostmi, respektovat lidská práva, chápat meze lidské svobody a tolerance, jednat odpovědně a solidárně -přemýšlet o skutečnosti kolem sebe, tvořit si vlastní úsudek, nenechat se manipulovat -uznávat, že lidský život je vysokou hodnotou, a proto je třeba si ho vážit a chránit jej -na základě vlastní identity ctít identitu jiných lidí, považovat je za stejně hodnotné, jako sebe sama – tedy oprostít se ve vztahu k jiným lidem od předsudků, netolerantního jednání a nesnášenlivosti -zlepšovat a chránit životní prostředí, jednat ekologicky -vážit si hodnot lidské práce, jednat hospodárně, odpovědně řešit své

	finanční záležitosti, neničit majetek, ale pečovat o něj, snažit se zanechat po sobě něco pozitivního pro vlastní blízké lidi i pro širší komunitu.
Metody a formy výuky:	Základem výuky je výklad a řízená diskuse žáků k probíranému tématu. Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a vyjadřování vlastních názorů v diskusích. Jsou používány demonstrační metody a pomůcky – výukové videoprogramy, žáci pracují samostatně i ve skupinách s učebnicí a dalšími učebními texty. Součástí výuky jsou besedy s různými hosty, exkurze, návštěvy výstav, návštěvy stánků institucí.
Hodnocení žáků:	Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok, a to slovně i numericky. Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu Střední školy Pohoda s.r.o. Základem hodnocení je správné používání osvojených pojmů při argumentaci a samostatných vystoupeních. Ústní zkoušení z probraného učiva, na konci každého tématického celku didaktický test. Příprava a prezentace krátké zprávy (aktuality). Součástí hodnocení je i hodnocení aktivního přístupu a vystupování v diskusích, besedách, při návštěvách různých institucí. Nedílnou součástí je hodnocení jednání a chování žáků v souladu s osvojovanými principy a zásadami společenského chování a mezilidských vztahů. Hodnocena je práce jednotlivců i skupinové práce. Hodnotí se i přístup k plnění studijních povinností.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Důraz se klade nikoliv na sumu teoretických poznatků, ale na přípravu na praktický život. Tento kurikulární rámec má výrazně výchovný charakter/etická výchova/. V poznatkové oblasti by měl vést k lepšímu porozumění mnohotvárnosti dnešního světa, k porozumění nárokům, které na lidi život v současné době klade, a také k získání potřebných klíčových kompetencí. Rozsah faktografie, hloubku dovedností a rozvoj kompetencí stanoví individuálně učitel, a to podle reálných možností svých žáků. Významnou úlohu má rozvíjení finanční a mediální gramotnosti žáků jako důležitých kompetencí, kterými by měl být vybaven člověk dnešní doby. Finanční gramotností se rozumí schopnost člověka řešit své sociální a finanční záležitosti. Jde o soubor vědomostí, dovedností a postojů, které vytvářejí předpoklad pro tuto schopnost finančně se zabezpečit. Např. odpovědně spravovat osobní a rodinný rozpočet, využívat různé spořicí, úvěrové a pojišťovací produkty, promyšleně investovat volné finanční prostředky. Mediální gramotností se rozumí schopnost kriticky přistupovat k masovým médiím/ televize, rozhlas, tisk, internet/ a vybírat si z jejich nabídky užitečné a kvalitní produkty pro své potřeby – pro poučení a zábavu. <u>Klíčové kompetence</u> <u>Kompetence k učení</u> <u>Komunikativní kompetence</u> Personální a sociální kompetence Občanské kompetence kulturní povědomí <u>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</u> Kompetence užívat prostředky ICT a pracovat s informacemi <u>Průřezová témata</u> Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí

	Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie
--	---

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**1. ročník**

Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence	Tematický celek (obsah učiva)
<p>-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</p> <p>-dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích, uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot</p> <p>-uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti</p> <p>-sestaví rozpočet jednotlivce a domácnosti, rozliší pravidelné a nepravidelné příjmy a výdaje, navrhne jak řešit schodkový rozpočet a jak naložit s přebytkovým rozpočtem</p> <p>-navrhne způsoby, jak využít volné finanční prostředky, vybere nejvýhodnější úvěrový produkt s ohledem na své potřeby a zdůvodní svou volbu, vysvětlí, jak se vyvarovat předlužení, posoudí výši úrokové sazby a na příkladu ukáže rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN/ roční procentní sazba nákladů/</p> <p>-na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníky některé z menšin</p> <p>-je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti/ např. v médiích, v reklamě, v politice,.../</p> <p>-na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti/ rovnosti mužů a žen/</p> <p>-popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy</p> <p>-vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty a náboženská nesnášenlivost</p>	<p>Člověk v lidském společenství</p> <p>-lidská společnost a společenské skupiny, současná česká společnost, její vrstvy</p> <p>-odpovědnost, slušnost, optimismus a dobrý vztah k lidem jako základ demokratického soužití v rodině i v širší komunitě</p> <p>-sociální nerovnost a chudoba v současné společnosti</p> <p>-rozpočet jednotlivce a domácnosti, řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů</p> <p>-rasy, národa a národnosti, většina a menšiny ve společnosti – klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití, migrace v současném světě, migranti, azylanti</p> <p>-postavení mužů a žen v rodině a ve společnosti</p> <p>-víra a ateismus, náboženství a církve, náboženská hnutí a sekty, náboženský fundamentalismus</p>
<p>-uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena</p> <p>-uvede příklady jednání, které demokracii ohrožuje/ sobectví, korupce, kriminalita, násilí, neodpovědnost,.../</p>	<p>Člověk jako občan</p> <p>-lidská práva, jejich obhajování a možné zneužívání, veřejný ochránce práv, práva dětí</p> <p>-svobodný přístup k informacím, média /tisk, televize, rozhlas,</p>

<p>-vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích přijímat kriticky</p> <p>-uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má ke svému státu občan povinnosti</p> <p>-uvede nejvýznamnější české politické strany, vysvětlí, proč se uskutečňují svobodné volby a proč se jich mají lidé zúčastnit, popíše, podle čeho se může občan orientovat, když zvažuje nabídku politických stran</p> <p>-uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorování jednání lidí kolem sebe, vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné</p> <p>-uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti</p> <p>-uvede základní zásady a principy, na nich je založena demokracie</p> <p>-v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání / tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi a etikou/, od špatného – nedemokratického jednání</p> <p>-objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky</p>	<p>internet/funkce médií, kritický přístup k médiím, média jako zdroj zábavy a poučení</p> <p>-stát a jeho funkce, ústava a politický systém ČR, struktura veřejné správy, obecní a krajská samospráva</p> <p>-politika, politické strany, volby, právo volit</p> <p>-politický radikalismus a extremismus, aktuální česká extremistická scéna a její symbolika, mládež a extremismus</p> <p>-občanská společnost, občanské ctnosti potřebné pro demokracii a multikulturní soužití</p> <p>-základní hodnoty a principy demokracie</p>
Celkem	33 hod.

2. ročník

Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence	Tematický celek (obsah učiva)
<p>-popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství</p> <p>-uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost</p> <p>-dovede reklamovat koupené zboží nebo služby</p> <p>-dovede z textu smlouvy / např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění, půjčky/ zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva a jaké jsou důsledky neznalosti smlouvy a to včetně jejích všeobecných podmínek</p> <p>-na příkladu vysvětlí, jak uplatňovat práva spotřebitele</p> <p>-vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi, dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému</p> <p>-popíše postupy vhodného jednání, stane – li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání/ šikana, lichva, násilí, vydírání.../</p>	<p>Člověk a právo</p> <p>-právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy</p> <p>-soustava soudů v ČR, právnická povolání / notáři, advokáti, soudcové/</p> <p>-právo a mravní odpovědnost v běžném životě, vlastnictví, smlouvy, odpovědnost za škodu, práva spotřebitele</p> <p>-manželé a partneři, děti v rodině, domácí násilí</p> <p>-trestní právo, trestní odpovědnost, tresty a ochranná opatření, orgány činné v trestním řízení / policie, státní zastupitelství, vyšetřovatel, soud/</p> <p>-kriminalita páchaná na mladistvých</p>

	a na dětech, kriminalita páchaná mladistvými
-stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa, období,... -rozpozná běžné cenové triky / cena bez DPH,.../ a klamavé nabídky -dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti -popíše, co má obsahovat pracovní smlouva, -dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovně právních záležitostech -dovede si zřídit peněžní účet a sleduje pohyb peněz na svém účtu, používá nejběžnější platební nástroje, směnění peníze za použití kurzovního lístku -vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na příjmy obyvatelstva, vklady a úvěry, dlouhodobé finanční plánování a uvede příklady, jak se důsledkům inflace bránit -dovede zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav/ banka, pojišťovna/ a na základě zjištěných informací posoudit, zda konkrétní služby jsou pro něho vhodné, nebo nutné a výhodné -dovede si zkontrolovat, zda jeho mzda a pracovní zařazení odpovídají pracovní smlouvě a jiným písemně dohodnutým podmínkám -vysvětlí, proč občané platí daně, sociální a zdravotní pojištění -dovede vyhledat pomoc, ocitne – li se v tíživé sociální situaci	Člověk a hospodářství -trh a jeho fungování /zboží, nabídka, poptávka, stanovení ceny/ -hledání zaměstnání, služby úřadů práce -nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace -vznik, změna a ukončení pracovního poměru -povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele -druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu -peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk / v tuzemské a zahraniční měně/ -inflace -pojištění/ sociální, zdravotní a komerční/ -mzda časová a úkolová -daně, daňové přiznání -služby peněžních ústavů -pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům
Celkem	33 hod.

3. ročník

Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence	Tematický celek (obsah učiva)
-dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy -popíše státní symboly -uvede příklady velmocí, zemí vyspělých, rozvojových a zemí velmi chudých / včetně lokalizace na mapě/ - 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	Česká republika, Evropa a svět -současný svět: bohaté a chudé země, velmoci, ohniska napětí v soudobém světě -ČR a její sousedé -české státní a národní symboly -globalizace -globální problémy -ČR a evropská integrace -nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě

z členství v EU plynou našim občanům -na příkladu /z médií nebo z jiných zdrojů/ vysvětlí, jakých metod používají teroristé a za jakým účelem	
Celkem	33 hod.

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU MATEMATIKA

Název vyučovacího předmětu:	MATEMATIKA
Název školy:	Střední škola Pohoda s.r.o. Na Vinici 2244
Název školního vzdělávacího programu:	Cukrářské práce
Forma vzdělání:	denní
Celkový počet vyučovacích hodin za studium:	99
Platnost:	od 1. 9. 2011

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Obecným cílem Matematiky je výchova přemýšlivého člověka, který získá pozitivní postoj k matematickému vzdělávání, který bude umět používat matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v osobním životě, budoucím zaměstnání, volném čase apod.), a především člověka, který získá motivaci k celoživotnímu vzdělávání.
Charakteristika učiva:	<p>Žáci si osvojují dovednosti matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě.</p> <p>Žáci jsou vedeni k využívání různých zdrojů informací, které jsou stěžejní pro výkon povolání (odborná literatura, internet), dále k dovednosti orientovat se v matematickém textu, porozumět zadání matematické úlohy, kriticky vyhodnotit informace získané z grafů, tabulek a diagramů. Směřování výuky v oblasti citů, postojů, hodnot a preferencí</p> <p>Vyučování matematice rozvíjí porozumění kvantitativním i prostorovým vztahům, numerické vlastnosti, podílí se na rozvoji logického myšlení a formuje žádoucí vlastnosti jako je vytrvalost, důslednost, houževnatost, kritičnost, sebedůvěru, samostatnost a odpovědnost plnit úkoly.</p>
Metody a formy výuky:	Při výuce matematiky je většinou volena metoda výkladu nebo řízeného rozhovoru spojená s názorným vyučováním pomocí didaktické techniky a modelů. Z dalších metod je využívána skupinová práce žáků. V případě potřeby žáka je volen individuální přístup.
Hodnocení žáků:	<p>-pololetní písemná práce v rozsahu 1 vyučovací hodiny a její následný rozbor v tomtéž rozsahu</p> <p>-krátké učitelské testy úzce zaměřené k učivu</p> <p>-ústní zkoušení</p> <p>-důraz při klasifikaci bude kladen na:</p> <ul style="list-style-type: none"> • numerické aplikace • dovednosti řešit problémy • dovednosti využívat informační technologie a pracovat s informacemi • aktivitu žáků
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	<p>Klíčové kompetence</p> <p><u>Kompetence k učení</u></p> <p><u>Kompetence k řešení problémů</u></p> <p><u>Matematické kompetence</u></p> <p>Kompetence užívat prostředky ICT a pracovat s informacemi</p> <p>Průřezová témata</p> <p>Občan v demokratické společnosti</p> <p>Člověk a svět práce</p>

	Informační a komunikační technologie
--	--------------------------------------

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**1. ročník**

Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence	Tematický celek (obsah učiva)
<ul style="list-style-type: none"> -provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly -používá různé zápisy racionálního čísla -provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly -zaokrouhlí desetinné číslo -znázorní reálné číslo na číselné ose -používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu 	Operace s reálnými čísly <ul style="list-style-type: none"> -přirozená a celá čísla -racionální čísla -reálná čísla
<ul style="list-style-type: none"> -určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru 	Mocniny a odmocniny
<ul style="list-style-type: none"> -používá pojem zlomek -převádí zlomek na deset. číslo a naopak -provádí výpočty zlomku z celku, ze zlomku 	Zlomky a desetinná čísla
<ul style="list-style-type: none"> - rozezná jednotky délky, obsahu, objemu 	Jednotky- převody
<ul style="list-style-type: none"> -rozděluje čísla v poměru -přímá a nepřímá úměra -používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu 	Poměr a trojčlenka
<ul style="list-style-type: none"> -využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloh a problémů -sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků z daných prvků -určí obvod a obsah – zákl. rov. útvarů -určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímků a kružnice 	Planimetrie <ul style="list-style-type: none"> -základní pojmy -trojúhelník -mnohoúhelníky -kružnice a kruh
Celkem	33 hod.

2. ročník

Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence	Tematický celek (obsah učiva)
<ul style="list-style-type: none"> -provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly -používá různé zápisy racionálního čísla -provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly -zaokrouhlí desetinné číslo -znázorní reálné číslo na číselné ose -určí druhou mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru 	Operace s reálnými čísly- opakování 1. ročníku <ul style="list-style-type: none"> -přirozená a celá čísla -racionální čísla -reálná čísla -mocniny a odmocniny

-používá trojčlenku a řeší praktické úlohy s využitím procentového počtu	
-využívá polohové a metrické vlastnosti základních rovinných útvarů při řešení úloh a problémů -sestrojí trojúhelník, různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků z daných prvků -určí obvod a obsah -určí obvod a obsah kruhu, vzájemnou polohu přímky a kružnice	Planimetrie – opakování 1. ročník -základní pojmy -trojúhelník -mnohoúhelníky -kružnice a kruh
-provádí výpočty PČ přes jedno procento -provádí výpočty základu a počtu procent -rozlišuje jednotlivé vyjádření ve slovních úlohách - jednoduché úrokování	Procento a procentová část
-určí hodnotu výrazu -upravuje jednoduché výrazy	Výrazy a jejich úpravy -výrazy s proměnnými, mnohočlen -základní početní úkony s výrazy
-určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin -rozlišuje základní tělesa a určí povrch a objem krychle, kvádra a válce	Výpočet povrchů a objemů těles -základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru -tělesa
-vysvětlí a použije data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách	Práce s daty
Celkem	33 hod.

3. ročník

Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence	Tematický celek (obsah učiva)
-používá trojčlenku při řešení slovních úloh -využívá znalostí procentového výpočtu přes jedno procento ve slovních úlohách -používá znalosti výpočtu obvodu a obsahu běžných rovinných útvarů	Opakování a prohlubování znalostí 2. ročníku -trojčlenka -procenta -rovinné útvary
-určí vzájemnou polohu bodů, přímek a rovin -rozlišuje základní tělesa -určí povrch a objem krychle, kvádra a válce	Výpočet povrchů a objemů těles – opakování 2. ročníku -základní polohové a metrické vlastnosti v prostoru -tělesa
-řeší jednoduché lineární rovnice o jedné neznámé	Řešení lineárních rovnic -lineární rovnice o jedné neznámé
-rozliší graf přímé a nepřímé úměrnosti, posoudí, kdy funkce roste nebo klesá	Funkce
-vysvětlí a použije data vyjádřená v diagramech, grafech a tabulkách	Práce s daty
Celkem	33 hod.

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU TĚLESNÁ VÝCHOVA

Název vyučovacího předmětu:	TĚLESNÁ VÝCHOVA
Název školy:	Střední škola Pohoda s.r.o. Na Vinici 2244
Název školního vzdělávacího programu:	Cukrářské práce
Forma vzdělání:	denní
Celkový počet vyučovacích hodin za studium:	198
Platnost:	od 1. 9. 2011

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Výuka Tělesné výchovy ve škole je základním programem pro upevňování dříve nabytých pohybových dovedností a osvojování nových. Umožňuje žákům uvědomělou kultivaci pohybového projevu. A na základě teoretických poznatků a vlastních pohybových zkušeností také rozvoj zdravotně orientované zdatnosti. Cílem výuky je získat kladný vztah ke zdravému způsobu života a pocit radosti z provádění tělesné činnosti. Vychovávat a směřovat žáky k celoživotnímu provádění pohybových aktivit a rozvoji pozitivních vlastností osobnosti. Vypěstovat v nich chuť vyhledávat příležitosti ke zdravotně vhodným aktivitám, získané vědomosti i účinnost osvojených pohybových činností ověřovat a tím průběžně pečovat o svou tělesnou zdatnost. Naučit je začleňovat pohybové aktivity do svého denního režimu jako zcela přirozenou a nezbytnou součást zdravého životního stylu moderního člověka.
Charakteristika učiva:	<p>Tělesná výchova má činnostní a aplikační charakter, a proto je propojována s ostatními předměty. Řadu informací, dovedností a návyků souvisejících obecně se zdravým životním stylem žák získává i v jiných předmětech. V tělesné výchově (a v dalších formách pohybových aktivit v režimu dne) jsou pak získané poznatky spojovány s konkrétními pohybovými činnostmi a žák si ověřuje jejich platnost. Opačně jsou dovednosti a návyky z tělesné výchovy přenášeny do denního režimu žáků ve škole, ale i mimo ni. V rámci sportovní činnosti se žák učí řešit stresové a konfliktní situace.</p> <p>Obsahem výuky tělesné výchovy je teoretická a praktická průprava a nácvik vybraných atletických disciplín, sportovních a pohybových her, sportovní gymnastiky, průpravná, kondiční, kompenzační a relaxační cvičení.</p>
Metody a formy výuky:	Vzdělávání v tělesné výchově zdůrazňuje roli žáka jako aktivního činitele. Respektuje výrazné pohybové a výkonnostní rozdíly dané vývojovými a pohlavními odlišnostmi, dosavadními pohybovými zkušenostmi a zájmy žáků. Umožňuje diferencovat žáky nejen podle pohlaví, ale i podle jejich výkonnosti a zájmu v rámci třídy či skupiny. Učivo je členěno do ročníků, je ponechán relativně volný výběr podle konkrétní úrovně žáků, jejich rozvojových a zdravotních potřeb a zájmů, podmínek školy, povětrnostních podmínek apod. Tělesná výchova je prováděna ve specifických podmínkách výchovného zařízení a přírody. Důraz je kladen na bezpečnost žáků, hygienickou nezávadnost prostředí, estetičnost a účelnost.

Hodnocení žáků:	Hodnocení a klasifikace žáků je chápána jako součást výchovného působení vytváření vztahu k tělesné výchově a sportu jako celoživotní potřebě. Žák je hodnocen za svůj výkon, za změnu ve vlastním výkonu nebo dovednosti, či snahu o tuto změnu, za zvládnutí konkrétního dílčího úkolu, za zájem o tělesnou výchovu a sport, za aktivitu a vztah k pohybu, za snahu prakticky využívat osvojené pohybové činnosti v denním režimu.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence <u>Komunikativní kompetence</u> <u>Personální a sociální kompetence</u> Občanské kompetence a kulturní povědomí Průřezová témata Občan v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence	Tematický celek (obsah učiva)	1. ročník	2. ročník	3. ročník
<ul style="list-style-type: none"> -objasní na příkladech, jak životní prostředí ovlivňuje zdraví lidí -vysvětlí, 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 	Zdraví <ul style="list-style-type: none"> -činitelé ovlivňující zdraví -význam pohybu pro zdraví -duševní zdraví a rozvoj osobnosti -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 	2	2	2
<ul style="list-style-type: none"> -popíše integrovaný záchranný systém ČR -zná zásady chování v situacích osobního ohrožení a za mimořádných událostí -chápe potřebu solidarity a pomoci druhým za mimořádných událostí 	Zásady jednání v situacích osobního ohrožení a za mimořádn. událostí <ul style="list-style-type: none"> -integrovaný záchranný systém ČR, krizové stavy, situace ohrožení a ochrana obyvatel, pravidla chování v situacích ohrožení 	3	3	3
<ul style="list-style-type: none"> -prokáže dovednosti poskytnutí první pomoci sobě a jiným -posoudí význam první pomoci pro záchranu života a zdraví člověka 	První pomoc <ul style="list-style-type: none"> -úrazy a náhlé zdravotní příhody -poranění při hromadném zasažení obyvatel -stavy bezprostředně ohrožující život 	5	5	5
<ul style="list-style-type: none"> -dokáže sledovat výkony jednotlivců a posoudit jejich kvalitu -dovede připravit prostředky k plánovaným pohybovým činnostem -umí uplatňovat zásady sportovního tréninku 	Teoretické poznatky z tělesné výchovy <ul style="list-style-type: none"> -prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti -technika a taktika 	4	4	4

<ul style="list-style-type: none"> -je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy -dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybových činností a interpretovat je -dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost -ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání, uplatňuje osvojené způsoby relaxace -dovede uplatňovat techniku a základy taktiky ve vybraných sportovních disciplínách 	<ul style="list-style-type: none"> -zásady sportovního tréninku -odborná terminologie -výstroj, výzbroj - údržba -pravidla her, závodů a soutěží -rozhodování -zdroje informací 			
<ul style="list-style-type: none"> -dodržuje základní hygienické a bezpečnostní normy -volí sportovní vybavení (výstroj a výzbroj) odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) a dovede je udržovat a ošetřovat -uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách a činnostech s tím souvisejících 	Hygiena a bezpečnost <ul style="list-style-type: none"> -vhodné oblečení-cvičební úbor a obutí -záchrana a dopomoc -zásady chování a jednání v různém prostředí, regenerace a kompenzace -relaxace 	2	2	2
<ul style="list-style-type: none"> -využívá pohybové činnosti pro všestrannou průpravu a zvyšování tělesné zdatnosti 	Pohybové hry	8	8	8
<ul style="list-style-type: none"> -uvědomí si důležitost rozcvičení, protažení a posílení zanedbaných svalových skupin 	Tělesná cvičení	4	4	4
<ul style="list-style-type: none"> -uvědomuje si význam pravidelného pohybu pro zvyšování svých pohybových dovedností 	Testování tělesné zdatnosti <ul style="list-style-type: none"> -motorické testy 	3	3	3
<ul style="list-style-type: none"> -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 -koordinuje své pohyby -zlepšuje prostorovou orientaci 	Gymnastika a tance <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 	8	8	8
<ul style="list-style-type: none"> -rozlišuje nutnou sebeobranu 	Úpoly <ul style="list-style-type: none"> -pády, základy sebeobrany 	3	3	3

-uvede zásady ekologického a bezpečného chování v přírodě a při různých formách turistiky -dovede se pohybovat v terénu	Turistika a pohyb v přírodě -příprava turistické akce -orientace v terénu -orientační běh	9	9	9
-uplatňuje základní techniky vybraných disciplín -ovládá pravidla	Atletika -běhy (rychlý, vytrvalý) -starty -skoky do výšky a do dálky -hody a vrh koulí	4	4	4
-zlepší se v základních termínech, činnostech jednotlivce -dává své schopnosti ve prospěch kolektivu -ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva -dodržuje zásady jednání fair play, rozlišuje nesportovní jednání	Sportovní hry (2 sportovní hry – volejbal, basketbal, florbal, ringo, fotbal,...)	9	9	9
- komunikuje při pohybových činnostech; - spolupracuje s vrstevníky v proměnlivých situacích v týmu, řeší problémy a rozhoduje;	Kvalita mezilidských vztahů Komunikace Sociální soudržnost Sportovní chování Fair Play	2	2	2
Celkem		66	66	66

Zdravotní tělesná výchova pro žáky s ohledem na studovaný obor a pro zdravotně oslabené žáky (ad. 3)				
- zvolí vhodná cvičení ke korekci svého zdravotního oslabení a dokáže rozlišit vhodné a nevhodné pohybové činnosti vzhledem k poruše svého zdraví; - je schopen zhodnotit své pohybové možnosti a dosahovat osobního výkonu z nabídky pohybových aktivit.	Zdravotní tělesná výchova - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě - kontraindikované pohybové aktivity	dle potřeb žáka	dle potřeb žáka	dle potřeb žáka

Ad. 1: Zdravotní tělesná výchova je formou povinné tělesné výchovy, která se zřizuje pro žáky s trvale nebo přechodně změněným zdravotním stavem (III. zdravotní skupina). Využívá činností a zátěže, které nejsou kontraindikací zvýšené tělesné námahy zdravotního oslabení žáků. Zařazení žáků do zdravotní tělesné výchovy se provádí na doporučení lékaře. Specifické úkoly zdravotní tělesné výchovy vycházejí ze základních charakteristik zdravotního oslabení žáků. Obsah je vždy upravován vzhledem k míře a druhu zdravotního oslabení (Oslabení podpůrně pohybového systému, oslabení vnitřních orgánů, oslabení smyslových a nervových funkcí).

Žák navštěvuje hodiny tělesné výchovy a činnosti vykonává s ohledem na svůj zdravotní stav, doporučení lékaře a rady pedagoga.

Cílem je zmírnění nebo odstranění zdravotního oslabení a celkové zlepšení zdravotního stavu.

Kurzy v rámci výchovy ke zdraví a	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Plavání, bruslení	Průběžně dle možností		
Lyžařsko-turistický kurz (ad. 1)	1	-	-
Cyklistický kurz (ad. 1)	-	1	-
Dny týdnu Pohody (ad. 2)	1	1	1

Ad. 2 : Každý školní rok bude pořádán lyžařsko-turistický kurz a cyklistický kurz. Kurzy jsou navrženy do prvního a druhého ročníku. Vzhledem k sociálním podmínkám našich studentů budou tyto kurzy nepovinné a v případě neobsazenosti plánovanými ročníky budou doplněny žáky z jiných tříd a oborů.

Ad. 3 : V průběhu školního roku budou pořádány dny týdnu Pohody. Jedná se o pět výchovně vzdělávacích dnů a účastní se jich žáci celé školy: den zdraví, sportovně-odborný den, den sociálně-patologických jevů, kulturně-státní den, ekologický den.

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU PRÁCE S POČÍTAČEM

Název vyučovacího předmětu:	PRÁCE S POČÍTAČEM
Název školy:	Střední škola Pohoda s.r.o. Na Vinici 2244
Název školního vzdělávacího programu:	Cukrářské práce
Forma vzdělání:	denní
Celkový počet vyučovacích hodin za studium:	99
Platnost:	od 1. 9. 2011

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Předmět Práce s počítačem na střední škole prohlubuje znalosti a schopnosti žáků využívat informační technologie, různé zdroje informací, aplikační a výukový software jak při řešení úloh, k přípravě na vyučování, tak při výkonu povolání a v procesu celoživotního vzdělávání. V předmětu je kladen důraz na praktické činnosti orientované jak pro individuální, tak týmovou práci.
Charakteristika učiva:	Učivo předmětu je zaměřeno na základní části počítačové gramotnosti: obecné znalosti technického a programového vybavení počítače, ukládání a ochrana dat, zpracování textu, tvorba tabulek, práce s grafikou, práce v prostředí počítačové sítě a využití Internetu. Učivo zohledňuje návaznost na obor vzdělávání žáka. Navazuje na znalosti, které žák nabyl v základním vzdělávání a které budou dále upevňovány a rozvíjeny, aby absolventovi usnadnili zapojení do pracovního procesu a umožnili mu další osobní a profesní vzdělávání.
Metody a formy výuky:	Výuka je vedena ve specializovaných počítačových učebnách, vybavených dataprojektory, video i audio technikou. Práce žáků je organizována buď individuálně, nebo ve vícečlenných týmech. Při výuce se používá výklad učitele, demonstrační řešení ukázkových příkladů, multimediální učební materiály, názorné pomůcky, vyhledání a zpracování informací
Hodnocení žáků:	<ul style="list-style-type: none"> - pozorování žáka při práci u počítače (při individuální i skupinové práci, komunikace ve skupině, porozumění problému, způsoby řešení) - písemná práce, testy (pro teoretickou oblast výuky) - praktické řešení úkolů (pro praktickou oblast výuky) - sebehodnocení žáka při vlastní práci - analýza práce žáka (porozumění úkolu, postupy řešení) - samostatná práce žáka (referáty, <p>Hodnocení je prováděno známkami, doplňkově je využíváno ústní hodnocení práce (analýza práce žáka).</p>
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	<p><u>Klíčové kompetence</u></p> <p>Kompetence k učení Kompetence k řešení problémů Komunikativní kompetence Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám Matematické kompetence Kompetence užívat prostředky ICT a pracovat s informacemi</p> <p><u>Průřezová témata</u></p> <p>Člověk v demokratické společnosti Člověk a životní prostředí</p>

	Člověk a svět práce <u>Informační a komunikační technologie</u>
--	--

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**1. ročník**

Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence	Tematický celek (obsah učiva)
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - používá počítač a jeho periferie (obsluhuje je, detekuje chyby, vyměňuje spotřební materiál); - je si vědom možností a výhod, ale i rizik (zabezpečení dat před zneužitím, ochrana dat před zničením, porušování autorských práv) a omezení (zejména technických a technologických) spojených s používáním výpočetní techniky; - dodržuje zásady zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením; - nastavuje uživatelské prostředí operačního systému; - orientuje se v systému adresářů, ovládá základní práce se soubory (vyhledávání, kopírování, přesun, mazání), odlišuje a rozpoznává základní typy souborů a pracuje s nimi; - pracuje s nápovědou; - uvědomuje si analogie ve funkcích a ve způsobu ovládání různých aplikací; - vybírá a používá vhodné programové vybavení pro řešení běžných konkrétních úkolů 	<p>Práce s počítačem, operační systém, soubory, adresářová struktura, souhrnné cíle Hardware, software Osobní počítač, části, periferie Základní a aplikační programové vybavení Operační systém (duplicita s předcházejícím, i v H a ML) Data, soubor, složka Souborový manažer Komprese dat Prostředky zabezpečení dat před zneužitím a ochrany dat před zničením Ochrana autorských práv Nápověda, manuál</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vytváří, upravuje a uchovává textové dokumenty; 	<p>Textový editor, prohloubení práce Úvodní okno (grafické prostředí) Zaháj. a ukonč. práce, práce s textem Formátování textu Základní funkce Pravítka a tabelátory Formát písma a odstavce Čáry a ohraničení Tabulky Odrážky a číslování Záhlaví a zápatí, číslování stránek Vkládání grafických objektů (klipart, obrázek, tvary, Word Art) Tisk dokumentu</p>
Celkem	33 hod.

2. ročník

Výsledky vzdělávání (cíle)	Tematický celek
-----------------------------------	------------------------

Kompetence	(obsah učiva)
- ovládá základní práce s tabulkovým procesorem (editace, vyhledávání, matematické operace, základní funkce, příprava pro tisk, tisk);	Tabulkový kalkulačtor -Úvodní okno, listy, buňky -Formát buňky -Grafická úprava buňky -Tvorba vzorce napsáním, fce suma -Funkce "podmínka, průměr" -Funkce " min, max, počet " -Řazení dat, filtry, příčky -Grafy - vytváření a práce s grafy -Příprava tisku, sestavy, tisk
- zná hlavní typy grafických formátů, na základní úrovni grafiku tvoří a upravuje;	-software pro práci s grafikou
Celkem	33 hod.

3. ročník

Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence	Tematický celek (obsah učiva)
používá běžné základní a aplikační programové vybavení; - pracuje s dalšími aplikacemi používanými v příslušné profesní oblasti;	Aplikační program a jeho vybavení Prezentace - seznámení, návrh prezentace, tvorba, časování, animace
- uvědomuje si specifika práce v síti (včetně rizik), využívá jejích možností a pracuje s jejími prostředky; - komunikuje elektronickou poštou, ovládá i zaslání přílohy, či naopak její přijetí a následné otevření; - ovládá další běžné prostředky online a offline komunikace;	Práce v lokální síti, elektronická komunikace, komunikační a přenosové možnosti Internetu - počítačová síť, server, pracovní stanice - připojení k síti - specifika práce v síti, sdílení dokumentů a prostředků - e-mail, chat, messenger, videokonference, telefonie
- používá systémové nástroje pro sdílení a výměnu dat	- sdílení a výměna dat - oprávnění ke sdílení
- volí vhodné informační zdroje k vyhledávání požadovaných informací a odpovídající techniky (metody, způsoby) k jejich získávání; - získává a využívá informace z otevřených zdrojů, zejména pak z celosvětové sítě Internet, ovládá jejich vyhledávání; - orientuje se v získaných informacích, třídí je, vyhodnocuje, provádí jejich výběr; - zaznamenává a uchovává textové, grafické i numerické informace způsobem umožňujícím jejich další využití; - uvědomuje si nutnost posouzení validity	Informační zdroje, celosvětová počítačová síť Internet - informace, práce s informacemi - informační zdroje - Internet: prohlížeče - Internet: vyhledávání

informačních zdrojů a použití informací relevantních pro potřeby řešení konkrétního problému; - správně interpretuje získané informace	
Celkem	33 hod.

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ZÁKLADY ANGLICKÉHO JAZYKA

Název vyučovacího předmětu:	ZÁKLADY ANGLICKÉHO JAZYKA
Název školy:	Střední škola Pohoda s.r.o. Na Vinici 2244
Název školního vzdělávacího programu:	Cukrářské práce
Celkový počet vyučovacích hodin za studium:	33
Platnost:	1. 9. 2011

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Cílem předmětu Základy anglického jazyka je poskytnout žákovi takové informace a komunikační dovednosti, které mu umožní porozumět jednoduchým sdělením a nápisům. Žák je v hodinách veden k samostatnosti, k tomu, aby sám uměl na základě vědomostí získaných při výuce mateřského jazyka porozumět cizímu jazyku. Výuka je orientována na praktické ústní užití Aj a k dalšímu zkvalitnění jazykové správnosti projevu žáka. Žák je veden k tomu, aby přemýšlel o jazyku, aby překonával strach z mluvení a aby prezentoval důkazy toho, co se naučil. Činnosti pod vedením učitele musí odpovídat schopnostem a předpokladům žáků, zároveň však budují u žáků sebedůvěru a iniciativu.
Charakteristika učiva:	Charakteristika obsahu předmětu vychází z ŠVP – Komunikace v cizím jazyce. Do učiva jsou zařazeny tématické okruhy, které jsou zastoupeny těmito konverzačními tématy: Osobní údaje, dům a domov, volný čas, zábava a záliby, jídlo a nápoje, služby, denní režim, nakupování, zdraví, práce a zaměstnání atd. Učivo obsahuje i gramatické výrazy a slovní zásobu příslušnou k danému tématu: členy, základní zájmena a číslovky, slovesa, množné číslo, základní slovní zásobu.
Metody a formy výuky:	Výuka je zaměřena na řečové dovednosti žáka. Volbou vhodných a přiměřených metod je žák motivován a dále podporován ve výuce, v sebedůvěře, v samostatnosti a v zodpovědnosti za vlastní přístup k učení cizího jazyka. Gramatické učivo vychází z kontextu a opírá se o systém mateřského jazyka. Žák pracuje s různými druhy materiálu, který je v dnešní době dostupný např. časopisy, knihy, slovníky, poslechový materiál, CD, mapky a další výukové pomůcky. Do výuky je zařazena celá řada dalších pomůcek jako jsou hry /pexeso/, rozhovory, besedy, výukové programy, internet a počítač, film, televizní dokumenty, křížovky, kvízy a vlastní projekty žáků. Tyto aktivující didaktické metody žáka motivují a vytvářejí lepší, zodpovědnější přístup k přípravě na výuku.
Hodnocení žáků:	Žáci se specifickými poruchami učení jsou hodnoceni s ohledem na jejich potřeby. Žák je hodnocen několika metodami. Při ústním projevu se hodnotí jeho zvuková stránka jazyka-výslovnost, artikulace, přízvuk a také lexikální rozsah, tj. obsah jeho slovní zásoby. Při písemném projevu se hodnotí přesnost jazykových prostředků a respektování probraných gramatických pravidel a znalosti s ohledem na srozumitelnost. Žák se hodnotí tedy za ústní, písemný a komunikativní projev. Důraz je kladen i na schopnost samostatně aplikovat odbornou slovní zásobu v cizím jazyce na poznatky z praxe a naopak. Také se hodnotí zdokonalování a

	zlepšování žáka celkově. Žák je hodnocen za samostatnou práci, za aktivitu při výuce, za připravené pomůcky na výuku a domácí práci.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	<p><u>Klíčové kompetence</u></p> <p><u>Kompetence k učení</u> Kompetence k řešení problémů <u>Komunikativní kompetence</u> Občanské kompetence a kulturní povědomí Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám Kompetence užívat prostředky ICT a pracovat s informacemi</p> <p><u>Průřezová témata</u></p> <p>Člověk v demokratické společnosti Člověk a svět práce Informační a komunikační technologie</p>

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**3. ročník**

Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence	Tematický celek (obsah učiva)
<ul style="list-style-type: none"> -rozumí jednoduchým pokynům -čte jednoduché texty a nápisy -využívá slovníku -stručně odpoví na otázku 	Osobní údaje <ul style="list-style-type: none"> -sloveso „být“ -osobní a přivlastňovací zájmena -barvy -množné číslo -předměty každodenní potřeby
<ul style="list-style-type: none"> -správně vyslovuje -sobě vytváří vlastní osobní kartu -vyjmenuje členy rodiny -používá základní číslovky 	Dům a domov <ul style="list-style-type: none"> -setkávání lidí -členové rodiny -sloveso „být“ -přídavná jména -jídlo a pití -základ. číslovky, procvičování a hry
<ul style="list-style-type: none"> -používá překladové slovníky -zapojí se do jednoduché konverzace -dokáže si vyžádat zopakování informace -správně vyslovuje -používá osvojenou slovní zásobu 	Volný čas <ul style="list-style-type: none"> -záliby a zábava -názvy zemí -koníčky -sport
<ul style="list-style-type: none"> -popisuje pokrmy -nabízí jídlo zákazníkovi -navazuje kontakt se zákazníkem -skládá jednoduché věty 	Jídlo a nápoje <ul style="list-style-type: none"> -slovní zásoba -názvy pokrmů a příloh -nealkoholické a alkoholické nápoje -druhy masa -příprava jídla Služby -slovní zásoba -procvičování a hry
<ul style="list-style-type: none"> -zvládá se představit, uvést osobní údaje -ovládá jednoduché věty v přítomném čase prostém 	Denní režim <ul style="list-style-type: none"> -slovní zásoba a fráze -poslech -přítomný čas prostý
<ul style="list-style-type: none"> -dokáže vyjádřit požadavek, -vyžádá si zpomalení tempa řeči -rozšiřuje si slovní zásobu 	Nakupování <ul style="list-style-type: none"> -poděkování -omluvy -slovní zásoba – potraviny, drogerie -hry na procvičení typů obchodů -nákup vstupenek a lístků na dopravu Zdraví <ul style="list-style-type: none"> -nejběžnější onemocnění a úrazy -péče o zdraví
<ul style="list-style-type: none"> -popisuje obrázek nebo událost -sestaví správně větu z různých slov -používá samostatná přivlastňovací zájmena 	Práce a zaměstnání <ul style="list-style-type: none"> -slovní zásoba -cizí země

-správně vyslovuje a intonuje	-občané cizích zemí
Celkem	33 hod.

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ZÁKLADY POTRAVINÁŘSKÉ VÝROBY

Název vyučovacího předmětu:	ZÁKLADY POTRAVINÁŘSKÉ VÝROBY
Název školy:	Střední škola Pohoda s.r.o. Na Vinici 2244
Název školního vzdělávacího programu:	Cukrářské práce
Forma vzdělání:	denní
Celkový počet vyučovacích hodin za studium:	99
Platnost:	od 1. 9. 2011

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	<p>Předmět Základy potravinářské výroby, vychází ze znalostí a poznatků potravin, BOZP, hygieny, obalů a také výživy, se kterými se studenti setkali ve svoje okolí.</p> <p>Žák by se měl orientovat v jejich základních vlastnostech potravin, době trvanlivosti apod.</p> <p>Žáci budou vedeni k:</p> <ul style="list-style-type: none"> - znalosti rozmanitých informací o všech potravinách - k dodržování předpisů hygienických, BOZP, protipožárních apod. - informovanosti o výrobcích, jejich trvanlivosti a obalech na trhu
Charakteristika učiva:	<p>Učivo je složeno z témat týkajících se využitelnosti a složení surovin k různým druhům výroby, včetně jejich nejefektivnějšího způsobu technologickém zpracování a využití.</p> <p>Možných úskalích při konzumaci potravin náchylných ke kontaminaci.</p> <p>Žák by měl umět samostatně určit výše zmíněná kritéria a navrhnout možnosti ochrany, hlavně prevence před možným onemocněním.</p>
Metody a formy výuky:	<p>Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a vyjadřování. K výuce jsou používány demonstračních pomůcek a metod videoprogramy, powerpoint, internet, učební i naučné texty, odborné časopisy. Součástí vzdělávání jsou exkurze a návštěvy potravinářských a gastronomických zařízení, výstav.</p>
Hodnocení žáků:	<p>Při hodnocení výsledků vzdělávání vycházíme ze schopnosti učit se – samostatnosti, tvořivosti, kreativitě. Používáme písemný a ústní projev. Dále sledujeme logické myšlení, vyjadřování a odbornou správnost.</p>
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	<p><u>Klíčové kompetence</u></p> <p><u>Kompetence k učení</u></p> <p><u>Komunikativní kompetence</u></p> <p>Personální a sociální kompetence</p> <p>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</p> <p><u>Odborné kompetence</u></p> <p><u>Průřezová témata</u></p> <p>Člověk a životní prostředí</p> <p>Člověk a svět práce</p> <p>Informační a komunikační technologie</p>

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**1. ročník**

Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence	Tematický celek (obsah učiva)
<ul style="list-style-type: none"> -zná pravidla správné výrobní hygienické praxe -dodržuje základní hygienické požadavky a předpisy -provádí běžný úklid a sanitaci potravinářského provozu - je seznámen s kritickými body v potravinářské výrobě (HACCP) 	Hygiena a sanitace v potravinářském provozu <ul style="list-style-type: none"> -hygienické předpisy v potravinářském provozu -zásady hygieny a sanitace v provozu -systém kontroly kritických bodů v potravinářské výrobě
<ul style="list-style-type: none"> -dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci -je si vědom povinností, které musí splňovat jeho pracovní oděv a celkový vzhled -zná základní předpisy požární prevence 	Bezpečnost a ochrana zdraví <ul style="list-style-type: none"> -při práci, hygiena práce -pracovní oděv, upravenost -požární prevence
<ul style="list-style-type: none"> -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 a zaměstnavatele v případě pracovního úrazu 	Pracovně právní problematika BOZP v potravinářském průmyslu <ul style="list-style-type: none"> -bezpečnost technických zařízení -první pomoc -povinnosti zaměstnance v ohledu na BOZP a první pomoc
<ul style="list-style-type: none"> - popíše pracoviště a jeho situační uspořádání - seznámí se s přípravou pracoviště pro danou technologickou operaci - vhodně zvolí stroje a zařízení pro vykonání dané technologické operace - obsluhuje jednoduché stroje a zařízení v cukrářské výrobě - popíše funkci strojů a zařízení 	Příprava pracoviště pro potravinářskou výrobu <ul style="list-style-type: none"> - příprava pracoviště - stroje a zařízení v potravinářské výrobě
<ul style="list-style-type: none"> -uvede základní druhy surovin a popíše jejich vlastnosti - provádí senzorické hodnocení surovin a vyjmenuje faktory ovlivňující jejich jakost - provede příjem pro přípravu a úpravu surovin a dalších pomocných látek pro dané technologické zpracování - vysvětlí způsoby přípravy surovin pro technologické zpracování 	Příprava surovin pro potravinářskou výrobu <ul style="list-style-type: none"> -základní druhy surovin - příprava a úprava surovin
<ul style="list-style-type: none"> -vykonává jednoduché operace ve výrobě v souladu s technologickým postupem -dodržuje technologickou kázeň -provádí senzorické hodnocení kvality hotových výrobků, ověřuje trvanlivost 	Základy potravinářské výroby <ul style="list-style-type: none"> -technologie výroby -hodnocení kvality produktů
Celkem	33 hod.

2. ročník

Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence	Tematický celek (obsah učiva)
<ul style="list-style-type: none"> -zná pravidla správné výrobní hygienické praxe -dodržuje základní hygienické požadavky a předpisy -provádí běžný úklid a sanitaci potravinářského provozu -dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci -je si vědom povinností, které musí splňovat jeho pracovní oděv a celkový vzhled -zná základní předpisy požární prevence 	<p>Hygiena a sanitace v potravinářském provozu</p> <ul style="list-style-type: none"> - hygienické předpisy - zásady hygieny a sanitace v provozu <p>Bezpečnost a ochrana zdraví</p> <ul style="list-style-type: none"> - při práci, hygiena práce - pracovní oděv, upravenost - požární prevence
<ul style="list-style-type: none"> -vykonává jednoduché operace ve výrobě v souladu s technologickým postupem -dodržuje technologickou kázeň -provádí senzorické hodnocení kvality hotových výrobků, ověřuje trvanlivost -dodržuje základní pravidla nakládání s odpady z potravinářské výroby - vypočítá potřebné množství surovin pro daný technologický postup - seznámí se s obsluhou strojů a zařízení v potravinářské výrobě 	<p>Základy potravinářské výroby</p> <ul style="list-style-type: none"> - technologie výroby - hodnocení kvality produktů - stroje a zařízení pro výrobu - hodnocení kvality a produktů - množství surovin pro výrobu
<ul style="list-style-type: none"> -popíše způsoby, zásady a podmínky uchovávání a skladování potravin. Výrobků -volí vhodné obalové materiály dle druhů výrobků, správně skladuje balené výrobky -připravuje výrobky k expedici a zaznamenává jejich množství 	<p>Balení a expedice potravinářských výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> - skladování výrobků - balení výrobků - obalové materiály - základní evidence výrobků
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje základní pravidla nakládání s odpady v potravinářské výrobě - dbá na třídění a likvidaci odpadů 	<p>Nakládání s odpady</p> <ul style="list-style-type: none"> - třídění odpadů - likvidace odpadů
<ul style="list-style-type: none"> - provádí jednoduché početní operace pro normování výrobků - dokáže propočítat úbytek surovin při výrobě výrobku - pracuje s kalkulačkou - normuje s využitím „Cukrářské technologie“ 	<p>Normování a výpočty spotřeby surovin</p>
Celkem	33 hod.

3. ročník

Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence	Tematický celek (obsah učiva)
--	--

<ul style="list-style-type: none"> -zná pravidla správné výrobní hygienické praxe -dodržuje základní hygienické požadavky a předpisy -provádí běžný úklid a sanitaci potravinářského provozu -dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci -je si vědom povinností, které musí splňovat jeho pracovní oděv a celkový vzhled -zná základní předpisy požární prevence 	<p>Hygiena a sanitace v potravinářském provozu</p> <ul style="list-style-type: none"> -hygienické předpisy -zásady hygieny a sanitace v provozu <p>Bezpečnost a ochrana zdraví</p> <ul style="list-style-type: none"> -při práci, hygiena práce -pracovní oděv, upravenost -požární prevence
<ul style="list-style-type: none"> -vykonává jednoduché operace ve výrobě v souladu s technologickým postupem -dodržuje technologickou kázeň -provádí senzorické hodnocení kvality hotových výrobků, ověřuje trvanlivost -dodržuje základní pravidla nakládání s odpady z potravinářské výroby - vypočítá potřebné množství surovin pro daný technologický postup - seznámí se s obsluhou strojů a zařízení v potravinářské výrobě 	<p>Základy potravinářské výroby</p> <ul style="list-style-type: none"> -technologie výroby -hodnocení kvality produktů - stroje a zařízení pro výrobu - hodnocení kvality a produktů - množství surovin pro výrobu
<ul style="list-style-type: none"> -vyjmenuje a charakterizuje jednotlivá odvětví potravinářského průmyslu -je seznámen s platnými právními předpisy v potravinářství a vyhledá zadaný údaj 	<p>Potravinářský průmysl</p> <ul style="list-style-type: none"> - odvětví -druhy výroby a její specifikace -právní předpisy
<ul style="list-style-type: none"> -ví, jaké zásady a předpisy je třeba dodržovat při prodeji potravinářských výrobků -vykonává běžné činnosti při prodeji potravinářských výrobků -vede jednoduchou evidenci 	<p>Prodej potravinářských výrobků</p> <ul style="list-style-type: none"> -vhodné skladování výrobků, hygienické zásady při manipulaci -prodej výrobků, správné vystupování -evidence v prodejně
<ul style="list-style-type: none"> - provádí jednoduché početní operace pro normování výrobků - dokáže propočítat úbytek surovin při výrobě výrobku - pracuje s kalkulačkou - normuje s využitím „Cukrářské technologie“ 	<p>Normování a výpočty spotřeby surovin</p>
	<p>Opakování k závěrečným zkouškám</p>
Celkem	33 hod.

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU POTRAVINY A VÝŽIVA

Název vyučovacího předmětu:	POTRAVINY A VÝŽIVA
Název školy:	Střední škola Pohoda s.r.o. Na Vinici 2244
Název školního vzdělávacího programu:	Cukrářské práce
Forma vzdělání:	denní
Celkový počet vyučovacích hodin za studium:	132
Platnost:	od 1. 9. 2011

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Předmět Potraviny a výživa vychází ze znalostí a poznatků o potravinách a výživě. Cílem předmětu je poskytnout žákům ucelenou soustavu vědomostí o poživatinách - potravinách, pochutinách a nápojích. V neposlední řadě také o zásadách správné výživy a o jejich vlivu na zdraví člověka. V předmětu se žáci seznámí s potravinami, jejich jakostmi, složením a dalšími vlastnostmi využitelnými při přípravě jídel a nápojů, se zásadami správného ošetřování, skladování a hygieně potravin. Žáci si osvojují zásady racionální výživy, seznamují se s fyziologií lidského organismu a jeho potřebami, učí se pracovat s výživovými normami a vhodně kombinovat potraviny, tak aby bylo zabezpečeno optimální stravování.
Charakteristika učiva:	Učivo je složeno z témat týkajících se původu a složení surovin k různým druhům výroby, včetně jejich nejefektivnějšího způsobu technologickém zpracování a využití. Žák získá přehled o možných úskalích potravin při jejich konzumaci, zejména pak potravin náchylných ke kontaminaci alimentárními nákazami. Žák by měl umět samostatně vyjmenovat trávící pochody, určit výše zmíněná kritéria a navrhnout možnosti ochrany - prevence v potravinářské výrobě.
Metody a formy výuky:	Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a vyjadřování. K výuce jsou používány demonstračních pomůcek a metod videoprogramy, powerpoint, internet, učební i naučné texty, odborné časopisy. Součástí vzdělávání jsou exkurze a návštěvy potravinářských a gastronomických zařízení, výstav.
Hodnocení žáků:	Při hodnocení výsledků vzdělávání vycházíme ze schopnosti učit se – samostatnosti, tvořivosti, kreativity. Používáme písemný a ústní projev. Dále sledujeme logické myšlení, vyjadřování a odbornou správnost.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	<u>Klíčové kompetence</u> <u>Kompetence k učení</u> <u>Kompetence k řešení problémů</u> Matematické kompetence Kompetence užívat prostředky ICT a pracovat s informacemi <u>Odborné kompetence</u> <u>Průřezová témata</u> Člověk a životní prostředí Informační a komunikační technologie

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**1. ročník**

Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence	Tematický celek (obsah učiva)
Žák: -rozlišuje a charakterizuje potraviny z hlediska způsobů technologického využití - popíše rozdělení poživatin - uvede příklady a charakteristiku pochutin a jejich význam ve výživě	Potraviny ve výživě -charakteristika a využití potravin - rozdělení potravin -složení potravin - živiny, - doplňující látky
-význam potravin ve výživě -základy fyziologie těla - dokáže rozdělit výživu na základní a nezbytnou - vyhledá energetickou hodnotu potravin - orientuje se v cizorodých látkách a kontaminantech	Základy fyziologie výživy -druhy, složení a vliv jednotlivých potravin na fyziologii těla - rozdělení na základní a nezbytné živiny - biologická a energetická hodnota - pojem výživová hodnota potravin - cizorodé látky - kontaminanty
-objasní podstatu racionální výživy -jejich vliv na zdraví a vývoj -uvede příklady souvislosti nesprávných stravovacích návyků a jejich důsledků	Racionální výživa -popis jednotlivých druhů -nesprávný podíl energeticky bohatých potravin, složek ve stravě
-popíše složení živin jednotlivých potravin -vysvětlí správný způsob skladování a ošetřování jednotlivých druhů potravin -orientuje se ve způsobech konzervace -umí vést základní evidenci skladu - seznámí se se správnou hygienou při manipulaci s potravinami	Skladování potravin - tržní druhy a jejich význam - příprava a úprava surovin - rozdělení potravin - způsoby konzervace, skladování - použití v kuchyni - skladová evidence - hygiena při manipulaci s potravinami
- orientuje se v možnosti využití Jednotlivých pochutin - zná jejich klady a zápory, dávkování - dokáže vyjmenovat druhy dochucovadel A možnosti využití želírovacích prostředků	Doplňky potravin -povzbudivé pochutiny -význam, druhy, použití v kuchyni, skladování -ostatní pochutiny -dochucovací a želírovací prostředky, příprava
Celkem	66 hod.

2. ročník

Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence	Tematický celek (obsah učiva)
--	--

<ul style="list-style-type: none"> -charakterizuje složení a význam vajec -rozdělí vejce dle druhu -popíše správné skladování vajec -uvede vady a náklady vajec - popíše způsob úpravy 	Vejce <ul style="list-style-type: none"> -složení a význam -jakost a třídění vajec -použití vajec -skladování vajec -vady a náklady vajec
<ul style="list-style-type: none"> -charakterizuje složení a význam mléka -uvede druhy mléka a mléčných výrobků -popíše ošetření mléka - popíše způsob úpravy - vysvětlí princip výroby 	Mléko a mléčné výrobky <ul style="list-style-type: none"> -význam, složení -druhy mléka -ošetření mléka -mléčné výrobky -použití mléka a výrobků
<ul style="list-style-type: none"> -charakterizuje složení a význam tuků -uvede druhy tuků -popíše správné skladování tuků - popíše způsob úpravy - vysvětlí princip výroby 	Tuky <ul style="list-style-type: none"> -význam a složení -druhy tuků -použití tuků -skladování tuku
<ul style="list-style-type: none"> -rozliší různé tržní druhy cukru -uvede použití cukru v cukrářství -popíše správné skladování cukru -charakterizuje složení a význam medu -uvede druhy sladidel používaných v cukrářské výrobě - popíše způsob úpravy - vysvětlí princip výroby 	Cukr, med, sladidla <ul style="list-style-type: none"> -význam -druhy cukru -použití cukru -skladování cukru -med-složení a význam -druhy medu -sladidla přírodní a umělá
<ul style="list-style-type: none"> -rozliší druhy kávy -popíše co je kakao a využití v cukrářské výrobě - popíše způsob úpravy - vysvětlí princip výroby 	Káva, kakao, čokoláda <ul style="list-style-type: none"> -druhy kávy -kakao-výrobky -čokoláda-výrobky
<ul style="list-style-type: none"> -charakterizuje jádrovinu a jejich využití - popíše způsob úpravy 	Jádrovinu-druhy jádrovin
<ul style="list-style-type: none"> -charakterizuje složení obilovin -uvede různé druhy mouky -popíše výrobu mouky -vysvětlí správné skladování mouky a mlýnských výrobků - popíše způsob úpravy - vysvětlí princip výroby 	Obiloviny <ul style="list-style-type: none"> -složení, druhy -mouka -druhy mouky -výroba mouky -skladování mouky - škroby
<ul style="list-style-type: none"> -zdůvodní význam ovoce pro lidský organismus -rozliší druhy ovoce -popíše správné skladování ovoce -uvede výrobky z ovoce - popíše způsob úpravy 	Ovoce <ul style="list-style-type: none"> -složení a význam -druhy ovoce -skladování -konzervace ovoce -výrobky z ovoce
Celkem	33 hod.

3. ročník

Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence	Tematický celek (obsah učiva)
Žák: -umí samostatně rozlišit složky a jejich správný poměr v racionální výživě -zná a umí vysvětlit pojem diferencovaná strava	Hlavní znaky správné výživy -smíšená strava -zásady diferencované stravy
-dokáže vysvětlit jednotlivé pojmy -zná a umí vyjmenovat následky nadbytku tuků a sacharidů – civilizační choroby	Směry ve výživě -smíšená strava a vegetariánství -makrobiotika -nadbytek tuků, bílkovin a sacharidů v potravě
-popíše schéma trávicí soustavy, způsob mechanického a chemického trávení -charakterizuje fci hormonů a uvede př. -charakterizuje jednotlivé druhy výživy, vysvětlí význam správné výživy a důsledky nesprávných stravovacích návyků	Trávicí soustava -části a význam -hormony -druhy výživy
-vyjmenuje potencionální zdroje nákaz -zná druhy potravin náchylných ke kažení a má přehled o časové ose jejich degradace -je seznamován s důsledky nesprávných stravovacích návyků	Alimentární nákazy -nebezpečné druhy potravin -roční období s rozšířenějším výskytem alimentárních nákaz
- na příkladech objasní význam léčebné výživy -zná minimálně šest druhů diet -umí charakterizovat znaky jednotlivých diet -dokáže sám určit cílovou skupinu nemocných lidí – doporučit jim správnou dietu	Léčebná výživa -význam a rozdělení diet -druhy diet a jejich znaky, rozdělení a využití -jednotlivé diety
-dokáže popsat problematiku odpadů a jejich zpracování -sám navrhne/popíše jak nakládá s odpady -je si vědom hygienických povinností na pracovišti -má obecný přehled o možných nákazách (z) potravin	Základní pravidla hygieny výživy -životní prostředí -osobní hygiena -obecná epidemiologie
-má minimálně přehled o náplni libovolně zmíněné závěrečné otázky -dokáže sám plyně hovořit o problematice v otázce	Opakování k závěrečným zkouškám
Celkem	33 hod.

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU POTRAVINY PRO CUKRÁŘE

Název vyučovacího předmětu:	POTRAVINY PRO CUKRÁŘE
Název školy:	Střední škola Pohoda s.r.o. Na Vinici 2244
Název školního vzdělávacího programu:	Cukrářské práce
Forma vzdělání:	denní
Celkový počet vyučovacích hodin za studium:	33
Platnost:	od 1. 9. 2011

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Předmět Potraviny pro cukráře vede žáky k získání uceleného souboru poznatků o základních surovinách, pomocných látkách a přísadách používaných v cukrářské výrobě, o jejich složení, vlastnostech a použití. Poskytuje žákům přehledné vědomosti o zpracovávaných surovinách, o jejich původu a použití, chemickém složení, vlastnostech a funkci jednotlivých živin zastoupených v surovinách, o možnostech a zásadách správného skladování a uchování surovin s ohledem na jejich trvanlivost, včetně způsobu hodnocení jakosti surovin.
Charakteristika učiva:	<p>Učivo je složeno z témat týkajících se většiny druhů surovin používaných v cukrářské výrobě, učivo se konkretizuje na odbornou praxi.</p> <p>Učivo poskytuje žákům přehledné vědomosti o zpracovaných surovinách, o jejich původu a použití, o chemickém složení, vlastnostech a funkcích jednotlivých živin zastoupených v surovinách cukrářských výrobků.</p> <p>Dále směřuje ke zvládnutí znalostí o nových surovinách zlepšujících kvalitu cukrářských výrobků, s ohledem na racionální výživu a zdraví člověka. Žáci se seznámí s chemickým složením a použitím zlepšujících přípravků v cukrářské výrobě, v souladu s principy zajištění bezpečnosti potravin.</p>
Metody a formy výuky:	Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a vyjadřování. K výuce jsou používány demonstrační pomůcky a metod videoprogramy, internet, učební i naučné texty, odborné časopisy...Součástí vzdělávání jsou exkurze a návštěvy potravinářských a gastronomických zařízení, výstav.
Hodnocení žáků:	Kriteria pro hodnocení žáků se řídí dle Školního řádu Střední školy Pohoda s.r.o. Žáci se hodnotí z ústního a písemného projevu. Při hodnocení se sleduje odborná správnost, schopnost uvádět učivo do souvislostí s jinými tématy nebo vyučovacími předměty, hlavně v návaznosti na technologii
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	<p><u>Klíčové kompetence</u></p> <p><u>Kompetence k učení</u></p> <p>Kompetence k řešení problémů</p> <p>Matematické kompetence</p> <p><u>Odborné kompetence</u></p> <p><u>Průřezová témata</u></p> <p>Člověk a životní prostředí</p>

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**2. ročník**

Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence	Tematický celek (obsah učiva)
Žák: -charakterizuje rosolovací látky a jejich použití	Želírovací prostředky -agar-agar -želatina
-uvede, jaké kypřicí způsoby se používají v cukrářské výrobě	Kypřicí látky -droždí -chemické kypřicí prostředky
-uvede význam stabilizujících přípravků v cukrářské výrobě	Stabilizátory -charakteristika -použití
-uvede význam emulgátorů v cukrářské výrobě	Emulgátory -charakteristika -použití
-charakterizuje význam rychlošlehacích výrobků -rozliší druhy rychlošlehacích výrobků	Rychlošlehací přípravky -charakteristika -druhy
-vyjmenuje přírodní a syntetická barviva používaná v cukrářské výrobě	Potravinářská barviva -přírodní organická barviva -syntetická barviva
-uvede použití organických kyselin	Chemické látky -konzervační prostředky
-vysvětlí význam balení v cukrářské výrobě -uvede různé druhy obalových materiálů	Obalové materiály -význam -druhy -použití
-souhrnně charakterizuje opakující učivo	Opakování k závěrečným ústním zkouškám
Celkem	33 hod.

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU TECHNOLOGIE

Název vyučovacího předmětu:	TECHNOLOGIE
Název školy:	Střední škola Pohoda s.r.o. Na Vinici 2244
Název školního vzdělávacího programu:	Cukrářské práce
Forma vzdělání:	denní
Celkový počet vyučovacích hodin za studium:	198
Platnost:	od 1. 9. 2011

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Předmět Technologie seznamuje žáky se surovinami, ze kterých se vyrábějí cukrářské výrobky. Připravuje je k výrobě základních druhů cukrářských výrobků, žáci si osvojí jejich kompletní výrobu včetně použití náplní, polev. Zabývá se charakteristickými vlastnostmi jednotlivých výrobků, vzniklými vadami a jejich příčinami a možnostmi jejich předcházení, eventuálně jejich odstraněním. Připravuje žáky k výrobě kompletního sortimentu cukrářských výrobků, včetně jejich dohotovení a zdobení, k užívání technického vybavení provozoven a k hodnocení kvality surovin, polotovarů a hotových výrobků dle norem. Poskytuje jim poznání nejdůležitějších strojů a zařízení. Pomáhá jim získat znalosti o balení, skladování, evidenci. Umožní jim i poznání netradičních forem práce, poznávají nové metody, moderní suroviny i zpracování, které vedou k efektivnímu využívání pracovní doby. Ukazuje cestu k racionální výživě ohledně cukrářské výroby.
Charakteristika učiva:	<p>Učivo seznamuje žáky s historií cukr. výroby, cukernými roztoky, které jsou důležitou součástí velkého sortimentu žádaných cukrářských výrobků. Osvojí si výrobu náplní, polev, které jsou nezbytnou součástí většiny cukrářských výrobků. Seznámí se a naučí se zpracovávat pevná tuková těsta, čajové a pařížské pečivo, pálenou hmotu, medová těsta a samozřejmě s výrobky jednotlivých druhů těst.</p> <p>Osvojí si výrobu listového těsta, koloidních roztoků, šlehané hmoty, třené hmoty, jádrové hmoty a se smetanových výrobků.</p> <p>Dále si vědomosti a dovednosti rozšíří o kynuté těsto a výrobky z něj, o restaurační moučníky, zmrzliny, DIA výrobky, oplatky, speciální výrobky. Osvojí si hodnocení jakosti cukrářských výrobků. V neposlední řadě musí ovládat balení, skladování a přepravu polotovarů a výrobků, způsoby evidence ve skladu, prodej zboží.</p>
Metody a formy výuky:	<p>Důležité je, aby výuka byla maximálně názorná. Používání skutečných surovin je samozřejmostí. Můžeme využít i videokazety, kde se srozumitelným způsobem žáci seznamují jak s technologickými postupy, tak nářadím a náčiním potřebným k výrobě. Je nutné využívat všech dostupných prostředků, aby výuka byla zajímavá, pestrá, názorná.</p> <p>Využívat i internetu, časopisů, exkurzí, odborných seminářů, atd.</p>
Hodnocení žáků:	Základem pro hodnocení je klasifikační řád. V průběhu je ovšem nutné vyzdvihovat hlavně klady a povzbuzovat žáky pochvalami, zvyšovat sebevědomí, nicméně se musí přihlížet i na zodpovědnou přípravu, aktivní přístup a zodpovědnost vztahu ke školní práci.

	Individuální přístup s přihlédnutím k možnostem jednotlivých žáků je nezbytný.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	<p>Předmět nám umožňuje téměř ve veškerém učivu propojovat klíčové kompetence.</p> <p>Vědomosti a dovednosti z předmětu technologie se protínají téměř všemi předměty. Tyto mezipředmětové vztahy jsou velice důležité a potřebné. V příbuzných předmětech je přínos evidentní a má i zpětnou vazbu.</p> <p>V neposlední řadě má vliv v konečném důsledku i na životní prostředí.</p> <p><u>Klíčové kompetence</u></p> <p><u>Kompetence k učení</u></p> <p><u>Kompetence k řešení problémů</u></p> <p>Matematické kompetence</p> <p>Kompetence užívat prostředky ICT a pracovat s informacemi</p> <p><u>Odborné kompetence</u></p> <p><u>Průřezová témata</u></p> <p>Člověk a životní prostředí</p> <p>Informační a komunikační technologie</p>

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**1.ročník**

Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence	Tematický celek (obsah učiva)
-z historie cukrářské výroby žáci pochopí celý vývoj až po dnešní výrobu a snaží se pochopit i současné vyhlídky a trendy cukrářské výroby -pochopí i to, že je nutné dodržovat hygienu, provádět sanitaci provozů	Úvod -historie cukrářské výroby -současné vyhlídky -hygiena a sanitace v potravinářství
-praktickým vyzkoušením je nutné zvládnout cukerné roztoky, které jsou důležitou složkou jiných výrobků -seznámí se s výrobou fondánu, karamelu, griliáše a podobně	Cukerné roztoky -příprava cukerných roztoků -vaření cukru, určování hustoty cukerných roztoků -příprava fondánu, karamelu, griliáše, jádrových hmot, past, kuléru
-žák by měl umět vyrobit a popsat veškeré náplně pro nejprodávanější výrobky v cukrářské výrobě -měl by si umět poradit i s nápravou sražené náplně -věnovat pozornost náplním pro rychlou spotřebu s ohledem na bakteriální čistotu -znát výrobu náplní na pečení	Náplně -charakteristika a význam náplní -rozdělení náplní podle trvanlivosti -trvanlivější náplně -trvanlivé náplně -méně trvanlivé náplně -náplně pro rychlou spotřebu -náplně na pečení
-žák by měl umět popsat a vyrobit polevu odpovídající charakteru výrobku -měl by charakterizovat nejdůležitější a nejpoužívanější polevy	Polevy -charakteristika a význam polev -druhy polev
-vyrábí samostatně nebo s malou dopomocí všechny druhy pevných tukových těst, zná jak dohotovovat, zdobit, péct, skladovat výrobky z pevných tukových těst -žák by měl znát a umět vysvětlit rozdíly mezi jednotlivými druhy pevných tukových těst	Pevná tuková těsta a výrobky -rozdělení pevných tukových těst -výběr a úprava surovin pro pevná tuková těsta
-charakterizuje vaflové těsto, tvaruje a peče výrobky, umí je skladovat	<u>Linecké těsto</u> -zpracování lineckého těsta ručně i strojově -konečná úprava výrobků z lineckého těsta
-charakterizuje vaflové těsto, tvaruje a peče výrobky, umí je skladovat	<u>Vaflové těsto</u> -zpracování vaflového těsta ručně i strojově -konečná úprava výrobků z vaflového těsta
-tvaruje a peče výrobky z různých třených lineckých těst -umí vysvětlit rozdíly mezi lineckým a třeným lineckým těstem, měl by umět výrobky různě zdobit	<u>Třené linecké těsto</u> -druhy třených lineckých těst -výrobní postupy třených lineckých těst

	-výrobky z třených lineckých těst
-umí použít, zpracovat, tvarovat a péct i slané křehké těsto	<u>Zpracování slaneého křehkého těsta</u>
-umí vyrobit různé druhy čajového a pařížského pečiva i s ohledem k jaké příležitosti se výrobky dělají, umí je ozdobit, uskladnit	Čajové a pařížské pečivo -charakteristika a rozdělení čajového a pařížského pečiva -výroba pařížského pečiva
-popíše výrobu, suroviny, ví, jak důležité je dodržovat technologický postup jak přípravy, tak pečení a ošetřování pálené hmoty -dokáže bez zaváhání popsat nejznámější výrobky z pálené hmoty	Pálená hmota a výrobky -výběr a úprava surovin -příprava pálené hmoty a její zpracování -výrobky z pálené hmoty
-charakterizuje medové těsto a výrobky, chápe význam odležení medového těsta -umí různé výrobky z medového těsta ošetřovat a zdobit různými způsoby	Medové těsto a výrobky -výběr a úprava surovin -příprava medového těsta -odležení a zpracování medového těsta -výrobky z medového těsta, dohotovování
Celkem	66 hod.

2.ročník

Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence	Tematický celek (obsah učiva)
-žák pomáhá vážit suroviny, zpracovávat těsto, z dobře ošetřeného těsta umí vyrobit předepsané zákusky	Listové těsto -výběr a úprava surovin -technologický postup výroby listového těsta -výrobky z listového těsta
-umí jednotlivé šlehané hmoty popsat, zná rozdíly ve zpracování, umí je vyrobit -ví, které výrobky se vyrábějí z jednotlivých druhů šlehaných hmot, umí popsat případné vady -zná a charakterizuje rozdíly mezi jednotlivými druhy šlehaných hmot -jednotlivé druhy umí popsat, zná výrobky, případné vady a jejich odstranění -umí popsat TP jednotlivých hmot, chápe rozdíly, je schopen popsat jednotlivé výrobky včetně jejich dohotovení i zdobení -charakterizuje výrobky ze zvláštních druhů šlehaných hmot, je schopen popsat jejich zdobení i manipulaci s nimi	Šlehané hmoty <u>Lehké šlehané hmoty</u> -technologický postup a výrobky -vady, příčiny, odstranění <u>Nahřívání šlehané hmoty</u> -technologický postup výroby, popis výrobků, vady, příčiny, odstranění- šlehané hmoty s použitím rychlošlehacích přípravků <u>Těžké šlehané hmoty</u> -technologický postup, výrobky <u>Zvláštní druhy šlehaných hmot</u> -technologické postupy -výrobky
-charakterizuje suroviny, umí je rozeznat, zná technologický postup výroby, umí popsat výrobky a odstranit případné vady	Třené hmoty -technologický postup -výběr a úprava surovin -příprava hmoty, tvarování a pečení,

	vady -druhy třených hmot a výrobky
-charakterizuje suroviny, umí je rozeznat, zná technologický postup výroby, umí popsat výrobky a odstranit případné vady	Jádrová hmoty -základní technologický postup výběr a úprava surovin -příprava hmoty -tvarování a pečení -výrobky z jádrových hmot
-dovede charakterizovat jednotlivé druhy -umí je popsat, zná rozdíly u jednotlivých druhů vysvětlí, která náplň je vhodná na konkrétní výrobek	Smetanové výrobky a náplně -druhy smetanových výrobků -technologické postupy -dohotovování smetanových výrobků
Celkem	66 hod.

3.ročník

Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence	Tematický celek (obsah učiva)
-charakterizuje kynuté těsto, poradí si se zaděláváním a popisem technologického postupu při výrobě -zná výrobky z kynutého těsta a umí je popsat. Je schopen popsat různé výrobky z kynutých těst včetně náplní používaných na i do kynutých těst	Kynuté těsto a výrobky -výběr a úprava surovin příprava kynutého těsta -výrobky z kynutého těsta -listové kynuté těsto-plundrové
-žák chápe funkci restauračních moučníků, umí je rozdělit podle kritérií -zná některé technologické postupy restauračních moučníků vařených, pečených, smažených, studených	Restaurační moučníky -technologické postupy rozdělení restauračních moučníků
-je schopen vyjmenovat zmrzliny různých druhů, má povědomost o tom, co jsou to zmrzlinové speciality -orientuje se v široké škále mražených krémů, umí vyjmenovat nejznámější výrobce mražených krémů a jejich výrobky	Zmrzliny -druhy zmrzlin a jejich příprava -zmrzlinové speciality-poháry, tvarovaná zmrzlina -mražené krémy
-umí vyjmenovat některé Dia výrobky a popsat, které jsou vhodné pro tu kterou dietu.	Výrobky DIA -charakteristika a rozdělení
- tvaruje a modeluje ozdoby -navrhuje dohotovování a zdobení výrobků - vyrábí a používá ozdoby z různých druhů surovin - využívá vhodných pomůcek pro modelaci	Výroba ozdob - suroviny vhodné pro výrobu ozdob - pomůcky pro modelaci ozdob
-vyjmenuje, pozná a charakterizuje výrobky charakteru orientálních cukrovinek -alespoň u dvou popíše technologický postup výroby, zná některé jemné dezertní výrobky i výrobky nepečené	Speciální výrobky -výrobky charakteru orientálních cukrovinek -jemné dezertní výrobky -ostatní nepečené výrobky
-zná, jak a proč se různé druhy výrobků balí a	Balení, skladování a přeprava

ošetřují -umí vyjmenovat různé druhy obalů, umí a ví, jak a proč se určitý výrobek skladuje -chápe proč a jak se výrobky přepravují	polotovarů a hotových výrobků -způsoby balení cukrářských výrobků -způsoby správného skladování cukrářských výrobků -způsoby přepravy výrobků a polotovarů
-ví, jak se zboží eviduje, jak se provádí inventarizace -umí posoudit jakost a vady zboží -co způsobuje manko.	Způsoby evidence, prodej zboží -zásoby ve skladu -evidence -inventarizace -manko -jakost, vady zboží -inventarizace
-procvičení nejdůležitějších témat - např. šlehané hmoty, kynutá těsta, náplně, polevy, restaurační moučníky apod.	Opakování k závěrečným zkouškám
Celkem	66 hod.

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ZAŘÍZENÍ ZÁVODŮ

Název vyučovacího předmětu:	ZAŘÍZENÍ ZÁVODŮ
Název školy:	Střední škola Pohoda s.r.o. Na Vinici 2244
Název školního vzdělávacího programu:	Cukrářské práce
Forma vzdělání:	denní
Celkový počet vyučovacích hodin za studium:	33
Platnost:	od 1. 9. 2011

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Předmět Zařízení závodů vychází ze znalostí zařízení na jednotlivých střediscích a jiných provozech, které spolu souvisejí. Žák by se měl orientovat v strojním vybavení středisek. Žáci budou vedeni k: -ze znalosti zařízení a vybavení -k dodržování bezpečnosti práce a hygieny -ze znalosti údržby a hygieny
Charakteristika učiva:	Učivo je složeno z témat týkajících se strojního vybavení, celkového vybavení střediska, včetně skladů a pomocných pracovišť. Žák by měl umět řešit drobné problémy oprav a hygieny.
Metody a formy výuky:	Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování a vyjadřování. K výuce jsou používány demonstrační pomůcky a metod videoprogramy, internet, učební i naučné texty, odborné časopisy...Součástí vzdělávání jsou exkurze a návštěvy potravinářských a gastronomických zařízení, výstav.
Hodnocení žáků:	Při hodnocení výsledků vzdělávání vycházíme ze schopnosti učit se – samostatnosti, tvořivosti, kreativity. Používáme písemný a ústní projev. Dále sledujeme logické myšlení, vyjadřování a odbornou správnost.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	<u>Klíčové kompetence</u> <u>Kompetence k učení</u> Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám <u>Odborné kompetence</u> <u>Průřezová témata</u> Člověk a životní prostředí Člověk a svět práce

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**1.ročník**

Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence	Tematický celek (obsah učiva)
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence - uvede povinnosti pracovníka i zaměstnavatele v případě pracovního úrazu - při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy - uvede příklady bezpečnostních rizik, nejčastější příčiny úrazů a jejich prevenci - zajistí první pomoc při úrazu druhé osobě 	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence <ul style="list-style-type: none"> - pracovněprávní problematika BOZP - bezpečnost technických zařízení - první pomoc
<ul style="list-style-type: none"> - seznámí se se zásadami hygieny a sanitace - rozumí jednoduchým graficky ztvárněným informacím (schémata, grafy apod.) - dodržuje hygienické předpisy stanovené pro práci v gastronomických provozech - je seznámen s uplatněním kritických bodů např. HACCP 	Hygienické zásady <ul style="list-style-type: none"> - zásady hygieny a sanitace - hygienické předpisy v potravinářském provozu - kritické body (HACCP) - prostředky pro úklid a sanitaci
<ul style="list-style-type: none"> - používá zařízení skladů potravin - je seznámen s hygienickými předpisy a normami pro sklady a dokáže je aktivně používat v praxi - 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 - uvede příklady rozdělení skladů - dokáže charakterizovat vybavení v různých typech skladů - dokáže se orientovat ve skladové evidenci 	Sklady a skladová evidence <ul style="list-style-type: none"> - hygienické předpisy a normy skladu - skladování základních druhů surovin - členění skladů - vybavení skladů - příjem evidence a výdej skladových zásob
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje vybavení výrobního střediska - obsluhuje technologická zařízení podle pokynů - používá stroje a zařízení skladů potravin - čistí a zabezpečuje technologická zařízení po ukončení provozu podle pokynů 	Výrobní středisko <ul style="list-style-type: none"> - základní členění a vybavení výrobního střediska - technologická zařízení ve výrobě - příprava pracoviště - stroje a zařízení ve výr. středisku
<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 - orientuje se v provozní evidenci - obsluhuje jednodušší stroje a zařízení pro balení, 	Balení a expedice potravinářských výrobků <ul style="list-style-type: none"> - skladové materiály - balení výrobků - provozní evidence - uchovávání, trvanlivost

označování a expedici výrobků -připravuje výrobky k expedici a zaznamenává jejich množství	- označování výrobků -stroje a zařízení pro balení a expedici - expedice výrobků - skladování výrobků
- rozlišuje druhy a vybavení odbytových středisek -rozlišuje vybavení v jednotlivých odbytových střediscích	Odbytová střediska - úkoly odbytu - druhy odbytových středisek - vybavení a zařízení
Celkem	33 hod.

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ODBORNÉ KRESLENÍ

Název vyučovacího předmětu:	ODBORNÉ KRESLENÍ
Název školy:	Střední škola Pohoda s.r.o. Na Vinici 2244
Název školního vzdělávacího programu:	Cukrářské práce
Forma vzdělání:	denní
Celkový počet vyučovacích hodin za studium:	66
Platnost:	od 1. 9. 2011

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	<p>V předmětu Odborné kreslení vyučující vede žáky k samostatné práci, vysvětlí jim postup při provádění náčrtů a výkresů a dbá na to, aby jim mohly výkresy sloužit jako předloha k práci.</p> <p>Žáci ovládají kreslířské dovednosti a techniky potřebné při dekoraci cukrářských výrobků, navrhnu výrobek podle vlastní představivosti. Prokazují zručnost při dekoraci cukrářských výrobků.</p>
Charakteristika učiva:	Učivo je složeno z témat týkajících se odbornosti své profese. Jsou to čtyři základní oblasti, a to: jedno tahové linie, písmo, dělení ploch a zdobení.
Metody a formy výuky:	Žáci jsou vedeni k samostatnému uvažování, vyjadřování k tvořivosti. K výuce jsou používány demonstrační pomůcky, videoprogramy, internet, učební i naučné texty, odborné časopisy jako zdroj inspirace.
Hodnocení žáků:	Kriteria pro hodnocení žáků se řídí dle Školního řádu Střední školy Pohoda s.r.o. Při hodnocení výsledků vzdělávání vycházíme ze schopnosti učit se - samostatnosti, tvořivosti, kreativity. K tomu používáme ústního a písemného projevu. Při hodnocení sledujeme, jak se žák chová, jeho vyjadřování, odbornost.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	<p><u>Klíčové kompetence</u> Matematické kompetence Odborné kompetence</p> <p><u>Průřezová témata</u> Informační a komunikační technologie</p>

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**2.ročník**

Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence	Tematický celek (obsah učiva)
-osvojí si cit pro harmonii barev a estetické ztvárnění a zdobení cukrářských výrobků	Nácvik jedno tahových linií -volnou rukou (tužkou, sáčkem, glazurou) -sestavování ozdobných linek (tužkou, sáčkem, glazurou)
-využívá různých typů písma v souladu s navrženou kompozicí -zvolí vhodný typ písma pro daný typ výrobku	Nácvik písma -nácvik písma psacího -procvičování písma a sestavování písmen a slov (tužkou, sáčkem, glazurou) -nácvik hůlkového písma -nácvik písma řezaného -abeceda plošného písma -sestavování písmen do slov
Celkem	33 hod.

3.ročník

Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence	Tematický celek (obsah učiva)
- navrhuje ztvárnění výrobku podle zadání, vlastních nákrešů, rozvíjí vlastní kreativitu;	Dělení plochy -dělení a zdobení jednotlivých ploch -zásady symetrického a asymetrického dělení ploch -plocha kruhová -plocha čtvercová -plocha obdélníková -skladba písma do uvedených ploch
- ovládá a aplikuje běžné zdobící techniky, např. tužkou, sáčkem - osvojí si cit pro harmonii barev a estetické ztvárnění a zdobení cukrářských výrobků -vyjádří ozdobou účel výrobku	Zdobení -technika zdobení okrajů -stylizační kresba -figurální kresba
Celkem	33 hod.

UČEBNÍ OSNOVA PŘEDMĚTU ODBORNÝ VÝCVIK

Název vyučovacího předmětu:	ODBORNÝ VÝCVIK
Název školy:	Střední škola Pohoda s.r.o. Na Vinici 2244
Název školního vzdělávacího programu:	Cukrářské práce
Forma vzdělání:	denní
Celkový počet vyučovacích hodin za studium:	1980
Platnost:	od 1. 9. 2011

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Cílem předmětu je osvojení si odborných vědomostí a praktických dovedností k výkonu konkrétní samostatné práce při technologickém zpracování základních surovin, pomocných látek a přísad pro výrobu, na konkrétní sortiment cukrářských výrobků. Žák získá manuální zručnost při výrobě cukrářských výrobků, naučí se obsluhovat stroje a zařízení pro výrobu, umí posoudit kvalitu surovin, hodnotí kvalitu hotových výrobků
Charakteristika učiva:	Učivo je zaměřeno na zvládnutí výroby konkrétního sortimentu cukrářských výrobků, včetně dohotovení a zdobení s využitím technologického vybavení provozu. Výuka je prováděna formou výkladu, názorného předvedení, diskuse. Probíhá jednak individuální výuka a jednak skupinová výuka s individuálním přístupem
Metody a formy výuky:	Při praktické výuce je používán výklad, demonstrační metody, názorné ukázky, práce s odbornou literaturou. Žáci pracují na zadaných úkolech samostatně a v týmu. Systematicky jsou využívány receptury teplých pokrmů a další odborná literatura, žák je veden k jejich správnému používání. Žáci se zúčastňují na různých akcích (rauty, další slav. Hostiny)
Hodnocení žáků:	Praktické předvedení, písemný test, ústní ověření v návaznosti teorie na praxi. Kriteria pro hodnocení žáků se řídí dle Školního řádu Střední školy Pohoda s.r.o.-hodnocení žáků
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	<p><u>Klíčové kompetence</u></p> <p>Kompetence k učení</p> <p><u>Kompetence k řešení problémů</u></p> <p><u>Komunikativní kompetence</u></p> <p>Personální a sociální kompetence</p> <p>Občanské kompetence a kulturní povědomí</p> <p>Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám</p> <p>Matematické kompetence</p> <p>Kompetence užívat prostředky ICT a pracovat s informacemi</p> <p><u>Odborné kompetence</u></p> <p><u>Průřezová témata</u></p> <p>Občan v demokratické společnosti</p> <p>Člověk a životní prostředí</p> <p>Člověk a svět práce</p> <p>Informační a komunikační technologie</p>

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva**1.ročník**

Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence	Tematický celek (obsah učiva)
<ul style="list-style-type: none"> -žák bude dodržovat ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci -bude schopen bezpečně obsluhovat a čistit stroje -vyjmenuje zásady první pomoci -žák správně nakládá s odpady při výrobě v souladu s ochranou životního prostředí 	Úvod <ul style="list-style-type: none"> -bezpečnost a ochrana zdraví při práci -hygiena práce -požární prevence -první pomoc -ochrana životního prost.
<ul style="list-style-type: none"> -rozliší a charakterizuje jednotlivé typy provozů -bude dbát zásad osobní a provozní hygieny -vybere a rozliší stroje a zařízení pro jednotlivé operace výroby 	Cukrářský provoz <ul style="list-style-type: none"> -charakteristika pracoviště -osobní a provozní hygiena -obsluha a údržba strojů a zařízení cukrářského provozu
<ul style="list-style-type: none"> -žák nanormuje potřebné suroviny pro konkrétní výrobu podle receptur a rozvrhne časovou posloupnost jednotlivých činností -umí navážít a odměřit suroviny -upraví a připraví suroviny pro konkrétní technologické zpracování -umí obsluhovat stroje a zařízení pro manipulaci a přepravu surovin 	Zásady hospodaření se surovinami <ul style="list-style-type: none"> -vedení skladu -příjem a výdej surovin -výběr a příprava surovin -normování surovin -uchovávání výrobků, balení, etiketace, expedice, prodej výrobků
<ul style="list-style-type: none"> -žák upraví cukerné rozvary, taví cukr pro technologické účely, umí připravit fondán, karamel, kandys, kulér a griliáš 	Úprava cukru <ul style="list-style-type: none"> -cukerné rozvary a hmoty -příprava a použití karamelu, griliáše a kuléru
<ul style="list-style-type: none"> -žák dokáže zvolit vhodné suroviny pro přípravu náplní, umí připravit základní druhy náplní podle receptury, ochutit je, přibarvit je 	Příprava náplní <ul style="list-style-type: none"> -žloutkový krém -máslový krém -tukový krém -smetanové náplně a krémy -trvanlivé náplně k pečení
<ul style="list-style-type: none"> -žák dokáže zvolit vhodné suroviny pro přípravu polev -umí připravit základní druhy polev podle receptury, ochutit je, přibarvit je 	Příprava polev <ul style="list-style-type: none"> -čokoládová -agarová -fondánová -cukrová -kakaová -ledová -poleva ze želé
<ul style="list-style-type: none"> -žák je schopen připravit základní druhy těst a hmot podle receptury -dokáže určit správný stupeň vymísení a našlehání těst a hmot, určí správný stupeň odležení těst a hmot 	Pevná těsta <ul style="list-style-type: none"> -třené linecké těsto -linecké těsto -vaflové těsto

-dokáže obsloužit běžné stroje na hnětení a mísení	-tvarohové těsto -slané, sýrové a křehké těsto -čajové pečivo sezónní výrobky
Celkem	594 hod.

2.ročník

Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence	Tematický celek (obsah učiva)
-žák bude dodržovat ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci -bude schopen bezpečně obsluhovat a čistit stroje -vyjmenuje zásady první pomoci -žák správně nakládá s odpady při výrobě v souladu s ochranou životního prostředí	Úvod -bezpečnost a ochrana zdraví při práci -hygiena práce -požární prevence -první pomoc -ochrana životního prostředí
-žák uvede technologický postup přípravy z pálené hmoty -bude znát výrobky z pálené hmoty	Pálená hmota -její příprava, užití
-žák zvolí vhodné suroviny a úpravu k výrobě listového těsta, rozválí, překládá listové těsto -zná výrobky z listového těsta včetně náplní a polev	Listové těsto -příprava, užití
-žák zvolí vhodné suroviny a úpravu k výrobě medového těsta, tvaruje, peče, sesazuje, potahuje a zdobí hotové výrobky	Medové těsto -příprava, užití
-žák zvolí vhodné suroviny a úpravu k výrobě šlehané hmoty (šlehání žloutků, bílků), hmoty mísí, peče, orientuje se v náplních a polevách, dohotoví výrobky	Lehká šlehaná hmota -příprava, použití
-žák pracuje s dorty, pláty -nahřívá a šlehá hmotu -vhodně mísí hmotu s přísadami a tvaruje korpusy	-šlehaná hmota -příprava, použití
-žák objasní výrobu sněhové hmoty, hmoty na vaničky -vyjmenuje výrobky z těchto hmot	Těžká šlehaná hmota a třené hmoty -příprava, použití
Celkem	693 hod.

3.ročník

Výsledky vzdělávání (cíle) Kompetence	Tematický celek (obsah učiva)
-žák bude dodržovat ustanovení týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci -bude schopen bezpečně obsluhovat a čistit stroje -vyjmenuje zásady první pomoci -žák správně nakládá s odpady při výrobě v souladu s ochranou životního prostředí	Úvod -bezpečnost a ochrana zdraví při práci -hygiena práce -požární prevence -první pomoc

	-ochrana životního prostředí
-žák dokáže připravit smetanové náplně, vyjmenuje smetanové výrobky	Smetanové náplně a výrobky -příprava, použití
Žák dokáže vyhotovit ozdoby z různých hmot	Ozdoby z různých surovin -modelovací hmoty -griliášové hmoty -karamel -bílkové glazury -máslový krém -čokoláda -jádroviny -speciální ozdoby
Žák jmenuje způsoby použití studené jádrové hmoty, dovede je zadělat, tvarovat a péct	Studená nahřívaná jádrová hmota -zadělávání, nahřívání, tření -tvarování a pečení
-žák dovede připravit suroviny a kvásek k zadělávání těsta, výrobky dovede vhodně plnit	Kynuté a plundrové těsto -příprava, použití -pečení, smažení
-žák se orientuje v nabídce restauračních moučníků, vhodně zvolí technologii přípravy -používá náplně a polevy	Restaurační moučníky -příprava, výroba, pečení, vaření, smažení -studené moučníky
Žák připraví jednotlivé druhy zmrzlin ze základních surovin a ze zmrzlinových směsí, vychlazuje a zamrazuje je a uchovává je, tvaruje je a zdobí -zná hygienické požadavky při výrobě a prodeji zmrzliny	Zmrzliny -příprava, mrazení, uchovávání
Žák charakterizuje Dia výrobky, dokáže vhodně připravit suroviny, vyrobí hmoty a těsta -dovede výrobky dohotovit	Dia výrobky
Celkem	693 hod.

Na tvorbě ŠVP – Cukrářské práce spolupracovali:

Koordinátor: Mgr. Bc. Lišková Ladislava, Mgr. Schusterová Jitka

A. Základní vyučovací předměty	
Český jazyk a literatura	Mgr. Joachimsthaler Ivo Mgr. Zubáková Věra
Občanská výchova	Vykusová Marta
Matematika	Mgr. Joachimsthaler Ivo
Tělesná výchova	Mgr. Šupová Kateřina
Práce s počítačem	Bc. Liška Josef
Základy anglického jazyka	Fejřárek Miloš
B. Předměty specializace	
Základy potravinářské výroby	Ing. Bařtipánová Eva
Potraviny a výživa	Ing. Bařtipánová Eva
Potraviny pro cukráře	Kaňová Michaela
Technologie	Krausová Dagmar, Kaňová Michaela
Zařízení závodů	Mgr. Joachimsthaler Ivo
Odborné kreslení	Mgr. Šupová Kateřina
Odborný výcvik	
	Bc. Liška Josef

Zkratky použité v textu

AJ – anglický jazyk

Bc. – bakalář/ka

ŠVP – školní vzdělávací program

RVP – rámcový vzdělávací program

BOZP – bezpečnost a ochrana zdraví při práci

PO – požární ochrana

MŠMT – Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy

SŠ – střední škola

OV – odborný výcvik

JZZZ – jednotné zadání závěrečné zkoušky