

Odborné učiliště a Praktická škola, Hlučín
příspěvková organizace
748 01 Hlučín, Čs. armády 4a



Školní vzdělávací program:

Pekařské práce

29-51-E/02



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
ČSA 4a, 748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Pekařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **29-51-E/02 Potravinařské práce**
Délka a forma studia: **dvouleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem**

ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název školy a adresa: Odborné učiliště a Praktická škola, Hlučín,
příspěvková organizace
ČSA 4a, 748 01 Hlučín

Zřizovatel: Moravskoslezský kraj

Název školního vzdělávacího programu: **Pekařské práce**

Kód a název oboru vzdělání: 29-51-E/02 Potravinařské práce

Stupeň poskytovaného vzdělání: střední vzdělání s výučním listem

Délka a forma studia: 2 roky, denní studium

Jméno ředitele: Mgr. Jindřich Honzík

Kontakty: tel. 595 041 533, fax 595 041 886

e-mail: oupshlucin@quick.cz, www: ouhlucin.cz

Platnost ŠVP: od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem

Schvaluje: Mgr. Jindřich Honzík

Školní vzdělávací program vznikl podle návrhu rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělávání 29 – 51 – E / 02 Potravinařské práce

Program sestavil kolektiv pracovníků Odborného učiliště a Praktické školy, Hlučín, příspěvkové organizace, ČSA 4a, 748 01 Hlučín



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
ČSA 4a, 748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Pekařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **29-51-E/02 Potravinářské práce**
Délka a forma studia: **dvouleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem**

2. OBSAH:

| | |
|--|-----------|
| 1. ÚVODNÍ IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE | 2 |
| 2. OBSAH | 3 |
| 3. PROFIL ABSOLVENTA ŠVP | 4 |
| 3. 1. Popis uplatnění absolventa v praxi..... | 4 |
| 3. 2. Očekávané kompetence absolventa | 4 |
| 3. 3. Způsob ukončení vzdělávání a certifikace a možnosti dalšího vzdělávání | 6 |
| 4. CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU | 7 |
| 4. 1. Koncepce vzdělávání..... | 7 |
| 4. 2. Organizace výuky..... | 12 |
| 4. 3. Hodnocení žáků | 12 |
| 4. 4. Vzdělávání a integrace žáků se speciálními vzdělávacími potřebami | 13 |
| 4. 5. Požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci, hygienu práce a požární ochranu..... | 14 |
| 4. 6. Podmínky pro přijetí ke studiu | 15 |
| 4. 7. Ukončování vzdělávání..... | 15 |
| 5. UČEBNÍ PLÁN..... | 16 |
| 6. PŘEHLED ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ V RVP DO ŠVP | 18 |
| 7. PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ ZABEZPEČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ | 19 |
| 7. 1. Personální podmínky | 19 |
| 7. 2. Materiální podmínky | 19 |
| 8. CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY..... | 21 |
| 9. INOVACE ŠVP | 21 |
| 10. AUTORSKÝ TÝM | 22 |



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
ČSA 4a, 748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Pekařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **29-51-E/02 Potravinářské práce**
Délka a forma studia: **dvouleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem**

3. PROFIL ABSOLVENTA ŠVP

3. 1. Popis uplatnění absolventa v praxi

Absolvent se na základě dosaženého vzdělání uplatní v potravinářském průmyslu při výkonu jednoduchých pekařských činností v pozici zaměstnance ve velkých, středně velkých i malých pekárnách a obchodních zařízeních, zabývajících se výrobou a prodejem pekařských výrobků a bude tak připraven k zařazení na trh práce a zapojení se do systému celoživotního vzdělávání.

Orientuje se ve skladování surovin a pomocných látek, při přejímce, přípravě, třídění, úpravě a hodnocení surovin k technologickému zpracování, manipulaci se surovinami, polotovary a hotovými výrobky, spolupracuje při jejich hodnocení, balení a expedici.

Zvládne základní technologické postupy při výrobě pekařských výrobků, jemného pečiva, trvanlivého pečiva, chleba, těst, hmot, náplní, polev dokáže zpracovávat základní suroviny, směsi, zlepšující prostředky a přísady pro výrobu pekařských výrobků.

Absolvent umí hospodárně využívat suroviny a energii, umí si zorganizovat práci na svém přiděleném pracovišti a spolupracovat s pracovním kolektivem.

Dodržuje hygienická pravidla při skladování surovin, při výrobě, expedici a dopravě výrobků k prodeji. Zná obsluhu, základní hygienickou údržbu strojů a zařízení ve výrobě, dodržuje zásady hygieny a bezpečnosti práce.

3.2. Očekávané kompetence absolventa

Vzdělávání v oboru směřuje v souladu s cíli středního odborného vzdělávání k tomu, aby si žáci vytvořili, na úrovni odpovídající jejich schopnostem a učebním předpokladům, následující klíčové a odborné kompetence. Klíčové kompetence navazují na klíčové kompetence osvojované na základní škole a dále se prohlubují.

Odborné kompetence

- provádí pod dohledem kvantitativní i kvalitativní přejímku surovin, pomocných látek, polotovarů a hotových výrobků, orientuje se v jednotlivých druzích surovin;
- zohlední jejich vlastnosti, kvalitu a trvanlivost a skladuje je podle stanovených zásad;
- vybere vhodné suroviny a pomocné látky pro daný technologický postup;
- připraví, upraví a zpracuje suroviny podle potřeb technologického postupu ručně nebo strojově na vybrané výrobky a polotovary;
- dodržuje technologický postup a technologickou kázeň;
- prokazuje manuální zručnost při ručním způsobu zpracování a úpravě surovin;
- obsluhuje pod dozorem 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;



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
ČSA 4a, 748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Pekařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **29-51-E/02 Potravinařské práce**
Délka a forma studia: **dvouleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem**

- pochopí a respektuje nezbytnost dodržování hygieny a sanitace potravinářského provozu s cílem vyrábět bezpečné výrob;
- osvojí si zásady osobní hygieny a hygieny pracovního prostředí, provádí jeho běžnou sanitaci;
- likviduje odpady potravinářské výroby v souladu s ekologickými principy;
- 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 hygieny, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;
- je vybaven vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a snaží se poskytnout první pomoc;
- chápe kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku;
- zná význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení;
- je veden tak, aby efektivně hospodařil s finančními prostředky;
- rozumí předpisům o hmotné odpovědnosti a respektuje je;
- likviduje odpady potravinářské výroby v souladu s ekologickými principy;
- nakládá s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Klíčové kompetence

- čte s porozuměním;
- dovede se vyjadřovat v mateřském jazyce přiměřeně situacím každodenního a prac. života;
- má základní znalosti o fungování multikulturní demokratické společnosti;
- má vědomosti a dovednosti potřebné k orientaci na trhu práce, v podnikových činnostech a v pracovně právních vztazích;
- má základní numerické znalosti při řešení problémů a úkolů v běžných životních i pracovních situacích;
- pomocí internetu vyhledává informace a komunikuje elektronickou poštou;
- používá prostředky informační a komunikační technologie ke komunikaci, pro získávání a zpracování informací ve všech oblastech, zejména v pracovním a osobním životě;
- ovládá práci se základními textovými a tabulkovými programy;
- zná zásady správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil;
- umí poskytnout první pomoc při úrazu a náhlém onemocnění;
- dovede popsat běžné problémy, s nimiž se v životě setká a hledat způsoby jejich řešení;
- pečuje o stroje a zařízení a provádí jejich běžnou obsluhu a údržbu.

Postojové kompetence

Žák je veden tak, aby:

- znal své reálné odborné a osobnostní kvality, uměl konstruktivně zvažovat své možnosti v oblasti profesní dráhy;



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
ČSA 4a, 748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělávání:
Délka a forma studia:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti ŠVP:

Pekařské práce
29-51-E/02 Potravinářské práce
dvouleté denní studium
střední vzdělání s výučním listem
od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem

- jednal a komunikoval slušně a odpovědně;
- orientoval se v potřebných informacích a pracoval s nimi uvážlivě;
- měl reálnou představu o kvalitě své práce, pracoval svědomitě, pečlivě a snažil se dosahovat co nejlepších výsledků;
- vážil si vytvořených hodnot;
- pociťoval odpovědnost za své zdraví, usiloval o zdravý životní styl a zdokonalování své tělesné zdatnosti;
- uvažoval a jednal v souladu s ekonomickými a environmentálními principy;
- uplatňoval principy celoživotního vzdělávání;
- rozvíjel své estetické cítění a tvůrčí přístup ve svém oboru;
- měl aktivní přístup k životu, včetně života občanského, a k řešení problémů;
- respektoval lidská práva a vážil si lidského života;
- chránil životní prostředí v pracovním i osobním životě;
- jednal hospodárně v pracovním i osobním životě.

Kompetence k pracovnímu uplatnění

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi podle svých schopností a možností využívali své osobnostní a odborné předpoklady pro úspěšné uplatnění ve světě práce, pro budování a rozvoj své profesní kariéry a s tím související potřebu celoživotního učení, tzn., že by absolventi měli:

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

3.3. Způsob ukončení vzdělávání a certifikace a možnosti dalšího vzdělávání

Vzdělávání je ukončeno závěrečnou zkouškou. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy. 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.

Stupeň dosaženého vzdělání: střední vzdělání s výučním listem.



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
ČSA 4a, 748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Pekařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **29-51-E/02 Potravinářské práce**
Délka a forma studia: **dvouleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem**

4. CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

4.1. Koncepce vzdělávání

Vzdělávací strategie školy je založena na propojení teoretické výuky s praxí a s konkrétními praktickými zkušenostmi a dovednostmi žáků. Strategie školy počítá s trvalým procesem zjišťování a vyhodnocování vzdělávacích potřeb žáků, trvalé zlepšování kvality řízení, které provádí všechny činnosti a aktivity školy.

Učební obor je postaven na manuálních dovednostech a rozumových předpokladech žáků, zvláště při uplatňování 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.

Výuka je členěna podle časové dotace jednotlivých předmětů v týdenních blocích teoretického vyučování a odborného výcviku.

Vzdělávací program umožňuje získání všeobecných a odborných vědomostí, manuálních a intelektových dovedností potřebných k vykonávání povolání pekaře. Při sestavování a naplňování ŠVP je respektovaná snaha o vybavení absolventa takovými znalostmi, dovednostmi a postoji, které mu umožní dobré uplatnění na trhu práce. Při vytváření obsahu vzdělávání jsou respektovány požadavky sociálních partnerů příslušné odbornosti. Učivo odborných předmětů je vybráno s ohledem na možnosti pracovního uplatnění absolventa v různých pekárnách a příbuzných výrobních regionu.

Cílem vzdělávacího programu

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

Odborné předměty jsou zaměřeny zejména na osvojení si vědomostí, schopností a znalostí technologických postupů pekařských výrobků, základních znalostí o surovinách, strojích a zařízeních používaných v pekařské výrobě, také na výpočty spotřeby surovin, souvisejících s prací pekaře. Obsah odborných předmětů je předmětně koordinován s odborným výcvikem. Obecným cílem vzdělávacího programu je připravit pracovníka, který se dobře umístí na trhu práce, případně bude schopen reagovat na měnící se podmínky trhu práce.



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
ČSA 4a, 748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Pekařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **29-51-E/02 Potravinářské práce**
Délka a forma studia: **dvouleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem**

Metody a formy výuky

Jsou voleny s ohledem na obsah konkrétního učiva a výsledky vzdělávání, kterých se má dosáhnout. Učitelé uplatňují pedagogické zásady, zejména zásady názornosti, přiměřenosti a individuální přístup, a to podle svých potřeb, zkušeností a s ohledem na charakter vyučovaného předmětu. Uplatňují vhodnou motivaci, která stimuluje práci žáků a nejčastěji se opírá o zájem o zvolený učební obor. Důraz je kladen na podporování samostatné práce žáků, především na osobní zodpovědnost a samostatnost, schopnost kooperace a týmové spolupráce se záměrem odpovídajícího sebehodnocení a poznání svých možností a ovlivňování žákovských postojů – samostatné práce žáků, skupinové práce, ústní a jiné, společné hodnocení, analýza výsledků. Důležitou složkou teoretické výuky je používání názorných pomůcek v různé formě, které žákovi usnadňují pochopení učiva, jako vzorky surovin, nástěnné obrazy, instruktážní a výukové video, výukové klipy, vizuální opakovací karty, exkurze. K procvičování a upevňování učiva se využívají různé formy ústních, písemných a praktických cvičení, soutěže a pokusy apod.

Velký důraz je kladen na vytváření mezipředmětových vazeb, které rozšiřují klíčové kompetence žáka. Součástí výuky jsou odborné exkurze, zapojení žáků do prezentačních akcí školy.

Praktické vyučování umožňuje žákům využití teoretických poznatků v praxi, ověření a rozšíření odborných znalostí a pěstování dovedností potřebných pro daný obor tak, aby žák získal jistotu při provádění praktických činností, byl samostatný, dokázal prakticky použít nabyté znalosti při řešení a plnění praktického úkolu.

Vyučovací proces ve školním vzdělávacím programu směřuje ve všech svých fázích k osvojení, rozvoji a upevnění klíčových kompetencí.

Rozvíjení klíčových kompetencí ve výuce

Během studia je žák veden tak, aby si byl vědom svých osobních možností a kvalit, aby uměl pracovat samostatně i v týmu. Výuka pomáhá rozvoji osobnosti a vytváří předpoklady k tomu, aby se žák správně zapojil do společnosti a uvědomil si možnosti svého dalšího rozvoje. Jednotný přístup pedagogů se promítá v jednotných požadavcích na chování žáka ve škole i na akcích organizovaných školou, na vytváření příznivého klimatu ve škole. Upevňování a rozvíjení sociálních kompetencí vede k vhodnému zapojení žáka do kolektivu, ve kterém uplatní své schopnosti, ale bude i umět respektovat druhé a spolupracovat s nimi.

Vyučování ve školním vzdělávacím programu směřuje k osvojení, rozvoji a upevnění těchto klíčových kompetencí:

- kompetence k učení,
- kompetence k řešení problémů,
- komunikativní kompetence,
- kompetence personální a sociální,



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
ČSA 4a, 748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Pekařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **29-51-E/02 Potravinářské práce**
Délka a forma studia: **dvouleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem**

- občanské kompetence a kulturní povědomí,
- kompetence k pracovnímu uplatnění,
- matematické kompetence,
- kompetence využívat ICT a pracovat s informacemi.

Tyto klíčové kompetence se jako základní postoje, návyky a dovednosti žáků průběžně rozvíjejí:

- v procesu teoretického vyučování,
- v procesu odborného vyučování,
- při mimovyučovacích a dobrovolných aktivitách,
- při uplatnění mezipředmětových vztahů a vazeb.

Komunikativní dovednosti jsou rozvíjeny na úrovni verbální, písemné i s využitím ICT.

Oblast využití informačních a komunikačních technologií je zaměřena nejen na osvojení dovedností práce s těmito technologiemi, ale také na vhodném využití těchto znalostí pro svůj osobní i pracovní život.

Výchovný a vzdělávací proces je veden tak, aby se žák choval zodpovědně při plnění pracovních úkolů, a aby zodpovídal za své jednání v různých občanských i pracovních situacích. Rozvíjení klíčových kompetencí je vhodně zařazeno do všech předmětů. Proces uplatňování klíčových kompetence je veden tak, aby byl soustavný a vykazoval vývojový posun během studia.



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
ČSA 4a, 748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělávání:
Délka a forma studia:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti ŠVP:

Pekařské práce
29-51-E/02 Potravinářské práce
dvouleté denní studium
střední vzdělání s výučním listem
od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem

Přehled zařazení klíčových kompetencí do vyučovacích předmětů

| Vyučovací předmět | Kompetence k učení | Kompetence k řešení problémů | Komunikační kompetence | Personální a sociální kompetence | Občanské kompetence a kulturní povědomí | Kompetence k pracovnímu uplatnění | Matematické kompetence | Kompetence využívat ICT a pracovat s informacemi |
|--------------------------------------|--------------------|------------------------------|------------------------|----------------------------------|---|-----------------------------------|------------------------|--|
| Český jazyk a literatura | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | | ■ |
| Občanská výchova | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| Matematika | ■ | ■ | ■ | | | ■ | ■ | ■ |
| Tělesná výchova | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | | |
| Informační a komunikační technologie | ■ | ■ | ■ | | | ■ | ■ | ■ |
| Technologie | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ |
| Suroviny a výživa | ■ | ■ | | | | ■ | | ■ |
| Zařízení a provoz | ■ | ■ | | | | ■ | | ■ |
| Hospodářské výpočty | ■ | ■ | | ■ | | ■ | ■ | ■ |
| Odborný výcvik- cvičení | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | |
| Odborný výcvik | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | ■ | |



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
ČSA 4a, 748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Pekařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **29-51-E/02 Potravinařské práce**
Délka a forma studia: **dvouleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem**

Začleňování průřezových témat

Zařazení průřezových témat do výuky je zaměřeno tak, aby si žák uvědomil vzájemnou použitelnost a souvislost znalostí a dovedností z různých vzdělávacích oblastí. Průřezová témata výrazně formují charakter žáků. Průřezová témata jsou zařazována do všech ročníků vždy podle vhodné vazby na učivo.

Téma *Občan v demokratické společnosti* napomáhá rozvoji sociálních kompetencí žáků. 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* vede k pochopení významu přírody a správného chování člověka v přírodě. Toto téma se dobře začleňuje do odborného učiva i do odborného výcviku, kde se klade důraz na pochopení závislosti člověka na přírodních surovinách, správném hospodaření s výrobky a odpady, na odpovědnosti člověka za zachování udržitelného rozvoje společnosti. Formou rozhovorů a besed si žáci uvědomují souvislost různých činností člověka s životním prostředím.

Téma *Člověk a svět práce* je vhodně realizováno v motivačních metodách, kdy je v žácích formován dobrý vztah ke zvolenému oboru. 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.

Realizace tématu *Informační a komunikační technologie* spočívá ve zdokonalování schopností žáků pracovat s různými prostředky informačních a komunikačních technologií. Výuka předmětu ICT je rozložena do dvou ročníků. V prvním ročníku je zařazeno ovládání základního softwaru a osvojení si dovednosti při práci s internetem. Ve druhém ročníku jsou tyto dovednosti dále rozvíjeny a propojovány v daných předmětech. V hodinách ICT tak mohou žáci v rámci aplikací plnit úkoly zadané učiteli těchto předmětů. Podle kapacitních možností mohou odbornou učebnu využívat i učitelé jiných předmětů.



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
ČSA 4a, 748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Pekařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **29-51-E/02 Potravinářské práce**
Délka a forma studia: **dvouleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem**

4. 2. Organizace výuky

Příprava žáků je organizována jako dvouleté denní studium, ukončeno závěrečnou zkouškou a poskytuje střední vzdělání s výučním listem. Výuka je rozdělena na týden teoretické výuky, ve které je jeden den odborný výcvik-cvičení a týden odborného výcviku v rozsahu stanoveném učebním plánem.

Teoretická výuka je organizována v budově školy, praktické vyučování je zajišťováno v odborné učebně a na smluvních pracovištích školy u právníků a fyzických osob.

Smluvní zajištění praktického vyučování žáků oboru Pekařské práce je realizováno v souladu s ustanovením § 65 školského zákona. Výuka u smluvních partnerů probíhá pod vedením učitelů odborného výcviku a instruktorů z řad zkušených pracovníků těchto firem a je tematicky vedena učitelem odborného výcviku, kontrolována vedoucím odborného výcviku.

Odborný výcvik-cvičení na odborné učebně zajišťují učitelé odborného výcviku.

Součástí teoretické i praktické přípravy jsou exkurze. Žáci navštíví v každém ročníku různé typy pekáren, výrobních jednotek, ale i prodejny s pekařským zbožím (rozvoj odborných kompetencí a propojení teorie s praxí).

4. 3. Hodnocení žáků

Základ pro hodnocení žáků tvoří platná legislativa a Klasifikační řád Odborného učiliště a Praktické školy, Hlučín. Při hodnocení žáků se používá slovní hodnocení a numerické hodnocení. Hodnocení žáků vyplývá z dílčí klasifikace žáka během pololetí. Průběžně sleduje 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, dovednosti a samostatnost při řešení teoretických a praktických úkolů. Hodnotí se i schopnost využívat a zobecňovat zkušenosti a poznatky získané při praktických činnostech, žákova samostatnost a tvořivost.

V teoretických předmětech příslušný vyučující předmětu využívá k hodnocení znalostí žáka různé druhy zkoušek - písemné práce (formou otevřených úloh nebo testem), ústní zkoušení a praktické práce.

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

Součástí hodnocení žáků je i hodnocení chování a vystupování žáků a prezentování školy.

Hodnocení klíčových kompetencím provádí v jednotlivých vyučovacích předmětech, posouzením, do jaké míry je zvládá a využívá.



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
ČSA 4a, 748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Pekařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **29-51-E/02 Potravinářské práce**
Délka a forma studia: **dvouleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem**

4. 4. Vzdělávání a integrace žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Vzdělávání žáků se SVP probíhá v souladu se Školským zákonem č. 561/2004 Sb. a vyhláškou MŠMT č. 73/2005 o vzdělávání dětí, žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami a dětí, žáků a studentů mimořádně nadaných.

Naše škola je zařazena do sítě speciálních škol, slouží ke vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, proto se zde vzdělávají žáci se zdravotním postižením, žáci se specifickými vývojovými poruchami učení, žáci se specifickými poruchami chování, žáci se zdravotním znevýhodněním, žáci se sociálním znevýhodněním i žáci ohrožení sociálně patologickými jevy.

Žáci se specifickými vývojovými poruchami učení jsou integrováni do běžné třídy a vzdělávají se podle IVP. Podobný přístup je i k žákům s vývojovými poruchami chování, především s poruchami pozornosti spojenými s hyperaktivitou (ADHD). Práce s nimi spočívá hlavně ve volbě vhodných výukových a výchovných prostředků.

Práce se žáky se sociálním znevýhodněním spočívá především v jejich motivaci ke studiu vůbec a ve volbě vhodného výchovného postupu. Tito žáci jsou dlouhodobě sledováni a vedeni třídními učiteli ve spolupráci s výchovným poradcem.

Cíl vzdělávání všech žáků se speciálními vzdělávacími potřebami zůstává zachován, rozsah učiva může být přizpůsoben s ohledem na druh postižení žáka. Pro každého žáka volíme vhodné metody vzdělávání a speciální formy ověřování osvojeného učiva. Výuka těchto žáků směřuje k tomu, aby si i přes svůj handicap osvojili potřebné občanské, klíčové i odborné kompetence. Podle IVP mohou být vzděláváni i žáci dlouhodobě nemocní.

Všichni vyučující jsou v potřebném rozsahu informováni o žácích se SVP, které učí, třídní učitelé jsou podrobněji informováni o potřebách žáků se SVP ve svých třídách a řídí se doporučením poradenského zařízení.

Při péči o žáky se speciálními vzdělávacími potřebami spolupracuje škola s následujícími institucemi a organizacemi a řídí se jejich doporučeními:

- Pedagogicko-psychologická poradna Opava, Hlučín, Ostrava;
- Oddělení sociálně-právní ochrany dětí MÚ Hlučín, MÚ Ostrava, MÚ Opava;
- Výchovní poradci základních škol, ze kterých integrované děti přicházejí;
- Praktičtí lékaři pro děti a dorost, specialisté, dětský klinický psycholog;
- Středisko výchovné péče a výchovné ústavy v případě žáků s poruchami chování.



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
ČSA 4a, 748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program:
Kód a název oboru vzdělávání:
Délka a forma studia:
Stupeň vzdělání:
Datum platnosti ŠVP:

Pekařské práce
29-51-E/02 Potravinářské práce
dvouleté denní studium
střední vzdělání s výučním listem
od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem

4. 5. Požadavky na bezpečnost a ochranu zdraví při práci, hygienu práce a požární ochranu

Problematika bezpečnosti práce, hygieny práce a požární ochrany je součástí teoretického i praktického vyučování. Vychází z požadavku platných právních předpisů – zákonů, vyhlášek, technických norem i předpisů ES pro danou oblast. Prostory, ve kterých je prováděna výuka, musí odpovídat Vyhlášce č. 410/2005 Sb., doplněna vyhláškou č. 343/2009 Sb.

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

Problematika bezpečnosti práce je podrobně popsána v Řádu odborného výcviku, se kterým jsou žáci seznámeni. Je zpracována Metodická osnova vstupního školení bezpečnosti práce a požární ochrany pro žáky, se kterou jsou žáci seznamováni a prokazatelně poučeni vždy při úvodních hodinách jednotlivých předmětů.

Obsahem vstupního školení jsou mimo jiné tyto předpisy a normy:

- Vyhláška č. 64/2005 Sb. o evidenci úrazů dětí, žáků i studentů.
- Traumatologický plán OU a PrŠ, umístěním lékárniček první pomoci.
- Nařízení vlády č. 178/2001, kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví zaměstnanců při práci.
- Nařízení vlády č. 378/2001 Sb., kterým se stanoví bližší požadavky na bezpečný provoz a používání strojů.
- Zákoník práce.
- Vyhláška č. 288/2003 Sb., o pracích zakázaných mladistvým.
- Proškolení z poskytování první pomoci.
- Proškolení z požární ochrany (zákon 67/2001 Sb., Vyhláška č. 246/2001 Sb., výklad o požárním nebezpečí v organizaci, instruktáž o používání hasicích přístrojů, seznámení s dislokací objektu, základní požární dokumentací, umístěním ohlašovny požárů).

V odborném výcviku jsou žáci prokazatelně proškolení z předpisů BOZP a hygienických zásad na začátku každého pololetí a při změně pracoviště OV. Žáci jsou seznamováni s návody k obsluze jednotlivých strojů a zařízení a s místními provozně bezpečnostními předpisy. Při zajištění odborného výcviku na smluvních pracovištích je problematika BOZP smluvně ošetřena v souladu s Nařízením vlády č. 108/1994 Sb., je stanoven systém vykonávání dozoru nad žáky při teoretickém i praktickém vyučování i na akcích pořádaných mimo areál školy.

Základními podmínkami bezpečnosti a ochrany zdraví při práci se rozumí:

- seznámení žáků s předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, požárními předpisy;
- seznámení s technologickými postupy;
- používání technického vybavení, odpovídajícímu bezpečnostním a protipož. předpisům;
- používání osobních ochranných pracovních prostředků podle platných předpisů;
- vykonávání stanoveného dozoru.



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
ČSA 4a, 748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Pekařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **29-51-E/02 Potravinářské práce**
Délka a forma studia: **dvouleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem**

Práce pod dozorem – vyžaduje trvalou přítomnost osoby pověřené dozorem, která dozírá na dodržování BOZP a pracovního postupu. Tato osoba musí všechna pracovní místa zřetelně obsáhnout tak, aby mohla bezprostředně zasáhnout v případě porušení bezpečnostních předpisů a pracovních pokynů nebo ohrožení zdraví.

Práce s dohledem – osoba pověřená dohledem zkontroluje pracoviště před zahájením práce, pokud všechna pracovní místa zřetelně neobsáhne, pak je v průběhu prací obchází a kontroluje.

4. 6. Podmínky pro přijetí ke studiu

- splnění povinné školní docházky;
- přednostně jsou přijímáni žáci s úspěšným ukončením devátého ročníku základní školy vyučující podle ŠVP ZV-LMP a žáci se speciálními vzdělávacími potřebami;
- zdravotní způsobilost uchazeče (stanovena vládním nařízením);
- splnění kritérií přijímacího řízení stanovených pro daný školní rok.

Zdravotní způsobilost

Předpokladem přijetí uchazeče ke vzdělávání ve střední škole je splnění podmínek zdravotní způsobilosti pro daný obor vzdělání. K posouzení zdravotního stavu uchazeče je způsobilý příslušný registrovaný praktický lékař. Zdravotní omezení vždy závisí na specifických požadavcích zvoleného oboru nebo předpokládaného uplatnění. Dalším předpokladem je platný zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství.

4. 7. Ukončování vzdělávání

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou. Dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list.

Závěrečná zkouška se skládá z písemné a ústní zkoušky z odborných předmětů a z praktické zkoušky z odborného výcviku. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy – vyhláška 47/2005 Sb., o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou.

Písemná zkouška se skládá z písemného testu, kde žáci formou výběru, volných odpovědí nebo doplňováním správných odpovědí vypracují zadané otázky z odborných předmětů. Limit na vypracování testu je 240 minut.

Praktická zkouška probíhá v odborné učebně a v podmínkách provozu. Součástí zkoušky je vylosování tématu, výpočty spotřeby surovin, příprava a vážení surovin, samostatné technologické zpracování výrobků, obhajoba a degustace; délka praktické zkoušky je stanovena na 1 pracovní den, což činí 7 hodin.

Ústní zkouška obsahuje 25 souborných otázek z technologie a surovin, z nichž si žák jednu vylosuje a po přípravě je zkoušen z každého předmětu zvlášť.



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
ČSA 4a, 748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Pekařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **29-51-E/02 Potravinářské práce**
Délka a forma studia: **dvouleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem**

5. UČEBNÍ PLÁN

| učebního oboru Pekařské práce podle RVP 29-51-E/01 Potravinářské práce denní studium | | | |
|---|-----------------------------------|-----------|-----------|
| Kategorie a názvy vyučovacích předmětů | Počet týdenních vyučovacích hodin | | |
| | 1. ročník | 2. ročník | celkem |
| A. Povinné vyučovací předměty | | | |
| <i>Všeobecné vzdělávací předměty</i> | | | |
| Český jazyk a literatura | 1 | 1 | 2 |
| Občanská výchova | 1 | 1 | 2 |
| Matematika | 1 | 1 | 2 |
| Tělesná výchova | 2 | 2 | 4 |
| Informační a komunikační technologie | 1 | 0 | 1 |
| Celkem VVP | 6 | 5 | 11 |
| <i>Odborné předměty</i> | | | |
| Technologie | 3 | 3 | 6 |
| Suroviny a výživa | 3 | 3 | 6 |
| Zařízení závodů | 1 | 1 | 2 |
| Hospodářské výpočty | 1 | 0 | 1 |
| Celkem OP | 8 | 7 | 15 |
| <i>Praktické předměty</i> | | | |
| Odborný výcvik-cvičení | 3 | 3,5 | 6,5 |
| Odborný výcvik | 15 | 17,5 | 32,5 |
| Celkem praktické předměty | 18 | 21 | 39 |
| Celkem | 32 | 33 | 65 |
| B. Nepovinné vyučovací předměty | | | |



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
ČSA 4a, 748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Pekařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **29-51-E/02 Potravinařské práce**
Délka a forma studia: **dvouleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem**

Poznámky k učebnímu plánu

1. Vyučování je organizováno tak, že se střídá týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku. Při odborném výcviku jsou žáci rozděleni na skupiny, zejména s ohledem na bezpečnost a ochranu zdraví při práci a hygienické požadavky podle platných předpisů. Počet žáků na jednoho učitele odborného výcviku je stanoven vládním nařízením.
2. Praktické činnosti jsou realizovány v předmětech Odborný výcvik a Odborný výcvik-cvičení. Odborný výcvik probíhá na smluvních pracovištích, kde žáci pracují ve skupinách s učitelkou odborného výcviku, nebo při nižším počtu žáků pod dozorem instruktora, kterého metodicky řídí příslušná učitelka odborného výcviku. Předmět Odborný výcvik-cvičení je vyučován v odborné učebně (cvičná kuchyň) a doplněn o návštěvy odborných pracovišť a exkurze.
3. K zařazování nových poznatků a aktuálních otázek může příslušný učitel provést v ŠVP jednotlivých předmětů úpravy obsahu učiva až do výše třiceti procent.
4. Dělení a slučování hodin ve vyučovacích předmětech je v pravomoci ředitele školy, který musí postupovat v souladu se stanovenými předpisy.

Přehled využití týdnu ve školním roce

| Činnost | Počet týdnů v ročníku | |
|---|-----------------------|----|
| | 1. | 2. |
| Vyučování podle rozpisu učiva | 32 | 32 |
| Časová rezerva (opakování učiva, exkurze, výchovně vzdělávací akce) | 8 | 8 |
| Závěrečná zkouška | - | - |
| Celkem | 40 | 40 |



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
ČSA 4a, 748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Pekařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **29-51-E/02 Potravinářské práce**
Délka a forma studia: **dvouleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem**

6. PŘEHLED ROZPRACOVÁNÍ OBSAHU VZDĚLÁVÁNÍ Z RVP DO ŠVP

| TRANSFORMACE Z RVP DO ŠVP | | | | | |
|---|--|-------------|---|---------------------------------------|------------------------|
| Škola: | Odborné učiliště a Praktická škola, Hlučín, ČSA 4a, Hlučín | | | | |
| Kód a název RVP: | 29-51-E/01 Potravinářské práce | | | | |
| Název ŠVP: | Pekařské práce | | | | |
| RVP | | | ŠVP | | |
| Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy | Minimální počet vyučovacích hodin za studium | | Vyučovací předmět | Počet vyučovacích hodin za studium | |
| | týdenních | celkový | | týdenních | celkový |
| Jazykové vzdělávání - český jazyk | 1 | 32 | Český jazyk a literatura | 1 | 32 |
| Občanský vzdělávací základ | 2 | 64 | Občanská výchova | 2 | 64 |
| Matematické vzdělávání | 2 | 64 | Matematika Hospodářské výpočty | 2 1 | 64 32 |
| Estetické vzdělávání | 1 | 32 | Český jazyk a literatura | 1 | 32 |
| Vzdělávání pro zdraví | 2 | 64 | Tělesná výchova | 4 | 128 |
| Vzdělávání v informačních a komunikačních technologiích | 2 | 64 | Základy výpoč. techniky | 1 | 32 |
| Technická a technologická příprava | 16 | 512 | Technologie Suroviny a výživa Zařízení závodů Odborný výcvik | 6 6 2 2 | 128 128 64 64 |
| Pekařské práce | 26 | 832 | Odborný výcvik | 37 | 1120 |
| Disponibilní hodiny | 12 | 384 | | | |
| Celkem | 64 | 2048 | | 65 | 2080 |



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
ČSA 4a, 748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Pekařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **29-51-E/02 Potravinářské práce**
Délka a forma studia: **dvouleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem**

7. PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ ZABEZPEČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ

7. 1. Personální podmínky

Předměty oboru Pekařské práce vyučují učitelé s úplnou odbornou a pedagogickou způsobilostí. K dalšímu odbornému rozvoji využívají semináře zaměřené na rozvoj pedagogických dovedností např. pořádané pedagogickými centry. Odborné znalosti si převážně doplňují samostudiem.

Odborný výcvik probíhá pod odborným vedením učitele odborného výcviku formou skupinové výuky a na smluvních pracovištích pod dozorem instruktora.

Péči o žáky se specifickými vzdělávacími potřebami zajišťuje ve škole kvalifikovaný výchovný poradce, prevenci patologických jevů zajišťuje Metodik prevence sociálně-patologických jevů.

7. 2. Materiální podmínky

Teoretické vyučování probíhá v hlavní budově školy, ČSA 4a, Hlučín. Teoretické předměty se vyučují v kmenových učebnách, které jsou vybaveny standardně (školní tabule, katedra, lavice, židle), některé jsou vybaveny nadstandardně (viz. tabulka), kapacita učeben je 20 žáků. Učebnice jsou žákům vydávány dle požadavku vyučujících. Pro tělesně postižené děti má škola bezbariérový přístup i sociální zařízení.

Výuka tělesné výchovy probíhá ve sportovní hale a v areálu místní šterkovny. Vybavení haly umožňuje výuku gymnastiky, sálových her, a kondiční přípravu. Vybavení areálu šterkovny umožňuje provádět různé atletické disciplíny, kondiční běh, míčové hry apod.

Výuka informační a komunikační technologie probíhá v odborné učebně s kapacitou 10 žáků, každý žák má k dispozici osobní počítač s potřebným softwarovým vybavením a připojením na internet.

Stravování žáků je zajištěno ve školní jídelně. Organizace teoretického i praktického vyučování je řešena tak, aby žáci měli potřebné přestávky na jídlo a oddech.

Praktické vyučování je realizováno v předmětech Odborný výcvik a Odborný výcvik-cvičení.

Odborný výcvik je smluvně zajištěn na smluvních pracovištích u právnických a fyzických osob v různých typech pekařských provozních jednotek. Pro výuku je nutné, aby tyto provozovny byly vybaveny vhodným zařízením a inventářem, škola před podpisem smlouvy o zajištění odborné praxe toto vybavení a zařízení kontroluje. Všechna pracoviště splňují hygienické a bezpečnostní požadavky pro výuku žáků.

Předmět Odborný výcvik-cvičení je vyučován v odborné učebně, která je vybavena zařízením pro nácvik základních odborných dovedností – univerzální hnětací a šlehačí stroj, etážová pekařská pec, stolní váha sklonná, pekařský pracovní stůl, šlehač, základní pekařské nářadí a náčiní aj.



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
ČSA 4a, 748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Pekařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **29-51-E/02 Potravinařské práce**
Délka a forma studia: **dvouleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem**

| Vzdělávací prostory | Učebny a specializované učebny | Vybavenost prostor |
|-------------------------------------|--|---|
| Hlavní budova: 1. podlaží | 3 odborné učebny pro odborný výcvik oboru pečovatel 1 odborná učebna pro odborný výcvik oboru zedník 1 odborná učebna pro odborný výcvik oboru malíř 1 odborná učebna pro odborný výcvik oboru natěrač Počítačová učebna | Vybaveny speciálními učebními a pracovními pomůckami dle zvolených oborů 10 ks PC, dataprojektor |
| 2. podlaží | 1 multimediální učebna Školní jídelna s kuchyní | PC, dataprojektor, interaktivní tabule, pracovní prostor pro výtvarnou a pracovní výchovu, standardní vybavení třídy Standardní vybavení |
| 3. podlaží | 3 učebny 2 učebny 2 učebny Cvičná prodejna | standardní vybavení, odborné učební pomůcky, standardní vybavení, odborné učební pomůcky, PC s dataprojektorem, standardní vybavení, odborné učební pomůcky, CD a videotechnika regály a prodejní pult |
| Vedlejší budova: „vila“ | 4 odborné učebny pro cvičení odborného výcviku oborů: kuchař, pekař, cukrář, prodavač 1 odborná učebna stolničení | vybaveny speciálními učebními a pracovními pomůckami dle zvolených oborů, pekařská etážová pec standardní vybavení, odborné učební pomůcky |

Další prostory

Kabinety pro práci učitelů, sborovna s knihovnou a mediální knihovnou, kanceláře, šatny, prostory pro osobní hygienu, společné stravování, pomocné prostory pro zajištění chodu školy. Všechny kabinety a kanceláře jsou vybaveny počítači, jež jsou propojeny školní počítačovou sítí a připojeny na internet.



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
ČSA 4a, 748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Pekařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **29-51-E/02 Potravinářské práce**
Délka a forma studia: **dvouleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem**

8. CHARAKTERISTIKA SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY

Při zajištění odborného výcviku na reálných pracovištích spolupracujeme s menšími i velkými pekařskými firmami regionu, se soukromými osobami zabývajícími se pekařskou činností a také s některými nadnárodními obchodními řetězci.

Pro zajištění závěrečných zkoušek pak spolupracující organizace vyšlou svého zástupce do zkušební komise, tzv. odborníka z praxe.

Nedílnou součástí výuky žáků jsou také návštěvy a exkurze pekáren, cukráren, výrobních zařízení a různých typů prodejen, které se zabývají pekárenským sortimentem zboží. Žáci se seznámí s výrobou i odbytem a lépe tak pochopí souvislosti mezi teorií a praxí.

9. INOVACE ŠVP

ŠVP bude pravidelně vyhodnocován a inovován. Některé věci – např. podmínky vzdělávání (materiální i personální), organizace výuky nebo spolupráce se sociálními partnery mohou být měněny prakticky okamžitě. Obsah vzdělávání bude přehodnocen a případně změněn vždy k 1. září nového školního roku, počínaje prvním ročníkem.

Pokud dojde k podstatným obsahovým změnám, bude vypracován a schválen nový ŠVP. Žák však musí dokončit obor podle takového ŠVP, do kterého byl přijat. Drobné změny, které budou reagovat na situaci ve společnosti a aktuální změny v legislativě či technologiích daného oboru je však třeba zařadit do výuky ihned.



**Odborné učiliště
a Praktická škola, Hlučín,**
příspěvková organizace,
ČSA 4a, 748 01 Hlučín

Školní vzdělávací program: **Pekařské práce**
Kód a název oboru vzdělávání: **29-51-E/02 Potravinářské práce**
Délka a forma studia: **dvouleté denní studium**
Stupeň vzdělání: **střední vzdělání s výučním listem**
Datum platnosti ŠVP: **od 1. 9. 2010 počínaje 1. ročníkem**

10. AUTORSKÝ TÝM

| | |
|--------------------------------------|--|
| Koordinátor tvorby ŠVP: | Ing. Kateřina Stříbná |
| Ředitel školy: | Mgr. Jindřich Honzík |
| Vedoucí týmu: | Mgr. Jana Cigánová |
| Jednotlivé části vypracovali: | Mgr. Milan Karvar Mgr. Rudolf Tyleček Mgr. Martin Vilášek Ing. Kateřina Stříbná Mgr. Marcela Havránková Mgr. Šárka Peškárová Ing. Lýdie Rybářová |
| Jazyková kontrola: | Mgr. Milan Kalvar |
| Technické zpracování: | Ing. Kateřina Stříbná |

V Hlučíně 30. června 2010