

Školní vzdělávací program

CUKRÁŘ 29-54-H/01

SOŠ A SOU
MĚSTEC KRÁLOVÉ



OBSAH

1. Identifikační údaje	1
2. Profil absolventa	2
2.1 Pracovní uplatnění absolventa	2
2.2 Výsledky vzdělávání	2
2.3 Způsob ukončení vzdělávání a certifikace a možnosti dalšího vzdělávání	4
3. Charakteristika školního vzdělávacího programu	5
3.1 Pojetí vzdělávacího programu	5
3.2 Organizace výuky	5
3.3 Metody a formy výuky	5
3.4 Realizace klíčových a odborných kompetencí	6
3.5 Realizace průřezových témat	10
3.6 Hodnocení žáků	15
3.7 Organizační zabezpečení vzdělávání	23
3.8 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných	23
3.8.1 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami	23
3.8.2 Vzdělávání nadaných žáků	24
3.8.3 Systém péče o žáky se SVP a žáky nadané ve škole	25
4. Učební plán	27
5. Převodní tabulka RVP do ŠVP	29
Český jazyk	30
Pojetí předmětu	30
1. ročník	32
2. ročník	33
3. ročník	34
Literatura	35
Pojetí předmětu	35
1. ročník	36
2. ročník	37
Anglický jazyk	38
Pojetí předmětu	38
1. ročník	40
2. ročník	41
3. ročník	42
Občanská nauka	44
Pojetí předmětu	44
1. ročník	46
2. ročník	47
3. ročník	48
Matematika	50
Pojetí předmětu	50
1. ročník	51
2. ročník	52
3. ročník	53
Tělesná výchova	55
Pojetí předmětu	55
1. ročník	57

2. ročník.....	60
3. ročník.....	63
Informatika.....	66
Pojetí předmětu.....	66
1. ročník.....	68
2. ročník.....	69
3. ročník.....	71
Základy ekologie.....	72
Pojetí předmětu.....	72
1. ročník.....	73
Základy přírodních věd.....	75
Pojetí předmětu.....	75
1. ročník.....	76
2. ročník.....	77
Ekonomika.....	78
Pojetí předmětu.....	78
2. ročník.....	79
3. ročník.....	80
Technologie.....	81
Pojetí předmětu.....	81
1. ročník.....	83
2. ročník.....	86
3. ročník.....	89
Suroviny.....	92
Pojetí předmětu.....	92
1. ročník.....	95
2. ročník.....	96
3. ročník.....	98
Odborné kreslení.....	100
Pojetí předmětu.....	100
1. ročník.....	102
Stroje a zařízení.....	104
Pojetí předmětu.....	104
1. ročník.....	106
3. ročník.....	107
Odborný výcvik.....	108
Pojetí předmětu.....	108
1. ročník.....	109
2. ročník.....	111
3. ročník.....	113
7. Personální a materiální zabezpečení vzdělávání.....	116
8. Spolupráce se sociálními partnery při realizaci ŠVP.....	118

1. IDENTIFIKAČNÍ ÚDAJE

Název školy:	Střední odborná škola a střední odborné učiliště, Městec Králové	
Adresa:	T.G.Masaryka 4, 289 03 Městec Králové	
Zřizovatel:	Středočeský kraj, Zborovská 11, 150 21 Praha 5, ústředna: 257 280 111, e-mail: info@kr-s.cz	
Kód oboru:	29-54-H/01	
Název RVP:	Cukrář	
Název školního vzdělávacího programu:	Cukrář	
Stupeň poskytovaného vzdělání:	Střední vzdělání s výučním listem	
Úroveň vzdělání EQF	3	
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní studium	
Jméno ředitele:	Mgr. Hana Podzimková	
Kontakty:	tel. 325 643 315 info@sossoumk.cz www.sossoumk.cz	
Platnost ŠVP od:	1. září 2022	
Schváleno pod číslem jednacím:		

V Městci Králové, 29. srpna 2022

Mgr. Hana Podzimková
ředitelka školy

2. PROFIL ABSOLVENTA

Název instituce:	Střední odborná škola a střední odborné učiliště, Městec Králové		
Název ŠVP:	Cukrář		
Kód:	29-54-H/01	Název RVP:	Cukrář
Datum platnosti:	1. září 2022		

Školní vzdělávací program je určen pro dívky i chlapce

2.1 Pracovní uplatnění absolventa

Absolvent se uplatní při výkonu povolání cukrář v pozici zaměstnance v menších a středně velkých výrobních cukrářských výrobcích, v hotelových cukrárnách a v obchodních zařízeních zabývajících se prodejem cukrářských výrobků.

Absolvent bude schopen zejména zpracovávat základní suroviny, pomocné látky a přísady pro výrobu cukrářských výrobků, vyrábět kompletní sortiment cukrářských výrobků, případně cukrovinkářských výrobků, včetně jejich dohotovování a zdobení, obsluhovat a provádět základní údržbu strojů, přístrojů a technického vybavení provozoven a vykonávat činnosti související s prodejem cukrářských výrobků. Je schopen hodnotit kvalitu vstupních surovin, polotovarů i hotových výrobků dle norem.

Po absolvování závěrečných zkoušek se může ucházet o přijetí do studijních oborů pro absolventy tříletých učebních oborů apod.

2.2 Výsledky vzdělávání

Absolventi v oblasti výkonu profese se připravují, aby:

- vybrali pro daný výrobek vhodné suroviny a pomocné látky;
- dodržovali technologické postupy a hygienické požadavky;
- vyráběli, uchovávali, skladovali cukrářské výrobky a vykonávali odbytové činnosti v souladu s principy zajištění bezpečnosti potravin;
- prokazovali manuální zručnost při výrobě;
- uplatňovali estetická hlediska při tvarování a dohotovování cukrářských výrobků;
- obsluhovali a udržovali potravinářské stroje a zařízení;
- využívali marketinkových přístupů při balení, etiketaci a prezentaci cukrářských výrobků;
- vedli operativně-technickou evidenci při skladování, výrobě, příjmu a expedici surovin a hotových výrobků;
- dodržovali zásady osobní hygieny a prováděli sanitaci provozu cukrárny;
- zařazovali do výroby při přípravě receptur nové poznatky z oboru.
- hodnotili kvalitu vstupních surovin, meziproduktů a hotových výrobků dle příslušných norem;
- prováděli senzorické hodnocení surovin, meziproduktů a hotových výrobků;

- kontrolovali dodržování technologických postupů, sledovali kritické body s cílem zajistit bezpečnost cukrářských výrobků;
- zjišťovali případné závady technologického procesu a samostatně řešili běžné problémy.
- chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku;
- dodržovali stanovené normy (standarty) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti;
- dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana).
- znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení;
- zvažovali 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 hospodařili s finančními prostředky;
- nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

Žák je veden tak, aby

- znal své reálné a osobnostní kvality, uměl konstruktivně zvažovat své možnosti v oblasti profesní dráhy,
- měl reálnou představu o kvalitě své práce, pracoval svědomitě a pečlivě, snažil se dosahovat co nejlepších výsledků a konstruktivně přistupovat k důvodné kritice a k odstraňování vzniklých nedostatků,
- měl základní přehled o nabídce profesních a vzdělávacích možností a příležitostí v regionu, uměl posoudit a zjistit možnosti svého pracovního uplatnění a jim odpovídající potřeby dalšího vzdělávání,
- prezentoval vhodným způsobem výsledky své práce i dispozice k dalšímu profesnímu i osobnostnímu rozvoji,
- uvažoval a jednal ekonomicky v osobním i pracovním životě (bral v úvahu náklady, výnosy a zisk každé činnosti), pracoval hospodárně a snažil se o loajálnost v pozici zaměstnance,
- dodržoval zásady a předpisy bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a hygieně práce, znal pracovní rizika spojená s výkonem svého povolání,
- pečoval o stroje a zařízení a prováděl jejich běžnou obsluhu a údržbu,
- rozvíjel své estetické cítění a tvůrčí přístup ve svém oboru.

Předpoklady absolventa pro další rozvoj v pracovním, občanském i osobním životě

- čte s porozuměním texty verbální, ikonické (tabulky, grafy, schémata, výkresy),
- dovede se vyjadřovat v mateřském jazyce i v cizím jazyce přiměřeně situaci každodenního i pracovního života,
- má základní znalosti o fungování multikulturní demokratické společnosti,
- má základní znalosti v oblasti právního vědomí,

- má vědomosti a dovednosti z ekonomiky a podnikání potřebné k orientaci na trhu práce, v podnikových činnostech a v pracovně právních vztazích,
- má základní numerické znalosti,
- zná základy správné životosprávy, relaxace a regenerace duševních a fyzických sil, umí poskytnout první pomoc při úrazu a náhlém onemocnění,
- dovede identifikovat běžné problémy, s nimiž se v životě setká a hledat způsoby jejich řešení.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolvent

- orientoval se v potřebných informacích a pracoval s nimi uvážlivě,
- byl schopen používat prostředky informační a komunikační technologie ke komunikaci, pro získávání a zpracování informací ve všech oblastech, zejména v pracovním a osobním životě,
- měl aktivní přístup k životu, včetně života občanského, a k řešení problémů,
- jednal a komunikoval slušně a odpovědně, vážil si vytvořených hodnot,
- respektoval lidská práva a vážil si lidského života,
- chránil životní prostředí v pracovním i osobním životě,
- pociťoval odpovědnost za své zdraví, usiloval o zdravý životní styl a zdokonalování své tělesné zdatnosti.

2.3 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. Úspěšné složení závěrečné zkoušky a získání výučního listu umožňuje absolventovi ucházet se o studium navazujících studijních vzdělávacích programů ve středních odborných školách a středních odborných učilištích a tím může získat střední vzdělání s maturitní zkouškou. Absolvent je připraven prohlubovat si specifické znalosti v oboru různými školeními a kurzy.

3. CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍHO VZDĚLÁVACÍHO PROGRAMU

Název instituce:	Střední odborná škola a střední odborné učiliště Městec Králové		
Název ŠVP:	Cukrář		
Kód:	29-54-H/01	Název RVP:	Cukrář
Datum platnosti:	1. září 2022		

3.1 Pojetí vzdělávacího programu

Závazné učivo školního vzdělávacího programu je realizováno podle aktualizovaného RVP 29–54–H/01 Cukrář vydaného MŠMT, č.j. MSMT-31622/2020-1.

V regionu působí převážně menší až střední podniky, proto je obsah učiva přizpůsoben především jim. Obor klade velké nároky na manuální zručnost, na tvořivé myšlení a estetické vnímání. To se odráží v náplni odborného výcviku i v náplních odborných a všeobecně vzdělávacích předmětů a je v souladu s požadavky sociálních partnerů. 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. Obecným cílem vzdělávacího programu je připravit pracovníka, který se dobře umístí na trhu práce, případně bude schopen reagovat na měnící se podmínky trhu práce.

Žáci se naučí zpracovávat suroviny, pomocné látky a přísady na cukrářské výrobky, tj. zvládnout technologické postupy a činnosti zejména při ruční výrobě cukrářských výrobků a restauračních moučníků, obsluhovat a provádět základní údržbu strojů a strojního zařízení v provozu cukrárny, balit a expedovat cukrářské výrobky, zjišťovat případné závady technologického procesu a řešit samostatně běžné problémy, vést předepsanou evidenci výroby, posuzovat kvalitu surovin, meziproductů a hotových výrobků, dodržovat hygienické předpisy a normy při výrobě a zajišťovat tak výrobu bezpečných potravin, uchovávat cukrářské výrobky a dodržovat zásady prodeje.

3.2 Organizace výuky

Příprava žáků je organizována jako tříleté studium. Probíhá vždy jeden týden teoretické výuky a jeden týden odborného výcviku v rozsahu stanoveném učebním plánem.

Odborný výcvik probíhá v odborných učebnách školy a ve školní cukrářské výrobně, kde žáci druhého a třetího ročníku vyrábí cukrářské výrobky pro veřejnost.

3.3 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 a video nahrávky, situační metody, projekty, exkurze a výstavy. Velký důraz je kladen na mezipředmětové vztahy.

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 ve speciálních kurzech (např. tažení karamelu) a podílem na přípravě a realizaci rautů, plesů, svateb a jiných společenských akcí. Tyto příležitosti rozšiřují odborné znalosti a dovednosti žáků.

3.4 Realizace klíčových a odborných kompetencí

Kompetence k učení

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností efektivně se učit, vyhodnocovat dosažené výsledky a pokrok a reálně si stanovovat potřeby a cíle svého dalšího vzdělávání, tzn. **že absolventi by měli:**

- mít pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
- ovládat adekvátní techniku učení, umět si vytvořit vhodný studijní režim a podmínky;
- ovládat práci s textem, umět vyhledávat a zpracovávat informace;
- s porozuměním poslouchat mluvené projevy (např. výklad, přednášku, proslov aj.), pořizovat si poznámky;
- využívat ke svému učení různé informační zdroje, včetně zkušeností svých i jiných lidí;
- sledovat a hodnotit pokrok při dosahování cílů svého učení, přijímat hodnocení výsledků učení od jiných lidí;
- znát možnosti svého dalšího vzdělávání, zejména v oboru a povolání.

Kompetence k řešení problémů

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností samostatně řešit běžné pracovní i mimopracovní problémy, tzn. **že absolventi by měli:**

- porozumět zadání úkolu nebo rozpoznat jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému buď samostatně, nebo s vedením jiných lidí navrhnout způsob řešení;
- volit prostředky a způsoby (pomůcky, metody a techniky) vhodné pro splnění jednotlivých aktivit, využívat zkušeností a vědomostí nabytých dříve;
- spolupracovat při řešení problémů s jinými lidmi (týmové řešení).

Komunikativní kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností vyjadřovat se v písemné i ústní formě v různých učebních, životních i pracovních situacích, tzn. **že absolventi by měli:**

- vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a komunikační situaci v projevech mluvených i psaných a vhodně se prezentovat při oficiálním jednání (např. při jednání se zaměstnavatelem, na úřadech apod.);
- formulovat své myšlenky srozumitelně;
- naslouchat pozorně druhým, tzn. vyjadřovat se přiměřeně tématu diskuse;
- zpracovávat 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, vyplňovat formuláře aj.);
- vyjadřovat se a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování.

Personální a sociální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli připraveni 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, tzn. **že absolventi by měli:**

- posuzovat reálně své fyzické a duševní možnosti, odhadovat důsledky svého jednání a chování v různých situacích;
- stanovovat si cíle a priority podle své zájmové a pracovní orientace a životních podmínek;
- reagovat adekvátně na hodnocení svého vystupování a způsobu jednání ze strany jiných lidí, přijímat radu i kritiku;
- ověřovat si získané poznatky, zvažovat názory, postoje a jednání jiných lidí;
- mít odpovědný vztah ke svému zdraví, pečovat o svůj fyzický i duševní rozvoj, být si vědomi důsledků nezdravého životního stylu a závislosti;
- adaptovat se na měnící se životní a pracovní podmínky a být připraveni řešit své sociální i ekonomické záležitosti;
- pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností;
- přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly;
- přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobním konfliktům a diskriminaci;
- být finančně gramotný.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi uznávali podle svých schopností a možností hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti a dodržovali je, jednali v souladu s udržitelným rozvojem a podporovali hodnoty národní, evropské i světové kultury, tzn. **že absolventi by měli:**

- jednat odpovědně a samostatně nejen ve vlastním, ale i ve veřejném zájmu;
- dodržovat zákony, respektovat práva a osobnost druhých lidí (popř. jejich kulturní specifika) a oprostít se od nesnášenlivosti, xenofobie a diskriminace;
- jednat v souladu s morálními principy a zásadami společenského chování, přispívat k uplatňování hodnot demokracie;
- uvědomovat si – v rámci plurality a multikulturního soužití – vlastní kulturní, národní a osobnostní identitu, přistupovat s aktivní tolerancí k identitě druhých;
- zajímat se o politické a společenské dění u nás a ve světě;

- chápat význam životního prostředí pro člověka a jednat v duchu udržitelného rozvoje;
- uznávat hodnotu života, uvědomovat si odpovědnost za vlastní život a spoluodpovědnost při zabezpečování ochrany života a zdraví ostatních;
- uznávat tradice a hodnoty svého národa, chápat jeho minulost i současnost v evropském a světovém kontextu;
- podporovat hodnoty místní, národní, evropské i světové kultury.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni 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, tzn. **že absolventi by 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.
- rozumět podstatě a principům podnikání, mít představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání; dokázat vyhledávat a posuzovat podnikatelské příležitosti v souladu s realitou tržního prostředí, se svými předpoklady a dalšími možnostmi.

Matematické kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni podle svých schopností a možností funkčně využívat matematické dovednosti v různých životních situacích, tzn.

že absolventi by měli:

- správně používat a převádět běžné jednotky;
- používat pojmy kvantifikujícího charakteru;
- číst různé formy grafického znázornění (tabulky, diagramy, grafy, schémata apod.);
- provádět reálný odhad výsledku řešení dané úlohy;
- rozpoznat základní tvary předmětů a jejich vzájemnou polohu v rovině i prostoru;
- aplikovat matematické postupy při řešení praktických úkolů v běžných situacích.

Digitální kompetence

Vzdělávání směřuje k tomu, aby absolventi byli schopni se orientovat v digitálním prostředí a využívat digitální technologie bezpečně, sebejistě, kriticky a tvořivě při práci, při učení, ve volném čase i při svém zapojení do společenského života, tzn. **že absolvent:**

- ovládá potřebnou sadu digitálních zařízení, aplikací a služeb, včetně nástrojů z oblasti umělé inteligence, využívá je ve školním a pracovním prostředí i při zapojení do veřejného života; digitální technologie a způsob jejich použití nastavuje a mění podle toho, jak se vyvíjejí dostupné možnosti a jak se mění jeho vlastní potřeby nebo pracovní prostředí a nástroje;

- získává, posuzuje, spravuje, sdílí a sděluje data, informace a digitální obsah v různých formátech v osobní či profesní komunitě; k tomu volí efektivní postupy, strategie a způsoby, které odpovídají konkrétní situaci a účelu;
- vytváří, vylepšuje a propojuje digitální obsah v různých formátech; vyjadřuje se za pomoci digitálních prostředků;
- navrhuje prostřednictvím digitálních technologií taková řešení, která mu pomohou vylepšit postupy či technologie či jejich části; dokáže poradit ostatním s běžnými technickými problémy;
- vyrovnává se s proměnlivostí digitálních technologií a posuzuje, jak vývoj technologií ovlivňuje společnost, osobní a pracovní život jedince a životní prostředí, zvažuje rizika a přínosy;
- předchází situacím ohrožujícím bezpečnost zařízení i dat, situacím ohrožujícím jeho tělesné a duševní zdraví i zdraví ostatních; při spolupráci, komunikaci a sdílení informací v digitálním prostředí jedná eticky, s ohleduplností a respektem k druhým.

Odborné kompetence

a) Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn. aby absolventi:

- chápali bezpečnost práce jako nedílnou součást péče o zdraví své i spolupracovníků (i dalších osob vyskytujících se na pracovištích, např. klientů, zákazníků, návštěvníků) i jako součást řízení jakosti a jednu z podmínek získání či udržení certifikátu jakosti podle příslušných norem;
- znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;
- osvojili si zásady a návyky bezpečné a zdravé neohrožující pracovní činnosti včetně zásad ochrany zdraví při práci u zařízení se zobrazovacími jednotkami (monitory, displeji apod.), rozpoznali možnost nebezpečí úrazu nebo ohrožení zdraví a byli schopni zajistit odstranění závad a možných rizik;
- znali systém péče o zdraví pracujících (včetně preventivní péče, uměli uplatňovat nároky na ochranu zdraví v souvislosti s prací, nároky vzniklé úrazem nebo poškozením zdraví v souvislosti s vykonáváním práce);
- byli vybaveni vědomostmi o zásadách poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc sami poskytnout.

b) Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn. aby absolventi:

- chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména organizace;
- dodržovali stanovené normy (standardy) a předpisy související se systémem řízení jakosti zavedeným na pracovišti;
- dbali na zabezpečování parametrů (standardů) kvality procesů, výrobků nebo služeb, zohledňovali požadavky klienta (zákazníka, občana).

c) Jednat ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje, tzn. aby absolventi:

- znali význam, účel a užitečnost vykonávané práce, její finanční, popř. společenské ohodnocení;
- zvažovali 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 hospodařili s finančními prostředky;
- nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.

d) Vyrábět cukrářské výrobky a zajišťovat jejich odbyt, tzn. aby absolventi:

- vybrali pro daný výrobek vhodné suroviny a pomocné látky;
- dodržovali technologické postupy a hygienické požadavky;
- vyráběli, uchovávali, skladovali cukrářské výrobky a vykonávali odbytové činnosti v souladu s principy zajištění bezpečnosti potravin;
- prokazovali manuální zručnost při výrobě;
- uplatňovali estetická hlediska při tvarování a dohotovování cukrářských výrobků;
- obsluhovali a udržovali potravinářské stroje a zařízení;
- využívali marketinkových přístupů při balení, etiketaci a prezentaci cukrářských výrobků;
- vedli operativně-technickou evidenci při skladování, výrobě, příjmu a expedici surovin a hotových výrobků;
- dodržovali zásady osobní hygieny a prováděli sanitaci provozu cukrárny;
- zařazovali do výroby při přípravě receptur nové poznatky z oboru.

e) Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků, tzn. aby absolventi:

- hodnotili kvalitu vstupních surovin, meziproductů a hotových výrobků podle příslušných norem;
- prováděli sensorické hodnocení surovin, meziproductů a hotových výrobků;
- kontrolovali dodržování technologických postupů, sledovali kritické body s cílem zajistit bezpečnost cukrářských výrobků;
- zjišťovali případné závady technologického procesu a samostatně řešili běžné problémy.

3.5 Realizace průřezových témat

Občan v demokratické společnosti

Výchova k odpovědnému a aktivnímu občanství v demokratické společnosti zahrnuje vědomosti a dovednosti z těchto oblastí:

- osobnost a její rozvoj;
- komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů;
- společnost – jednotlivec a společenské skupiny, kultura, náboženství;
- stát, politický systém, politika, soudobý svět;
- masová média;
- morálka, svoboda, odpovědnost, tolerance, solidarita;
- potřebné právní minimum pro soukromý a občanský život.

Těžiště realizace průřezového tématu se předpokládá v/ve:

- vytvoření demokratického klimatu školy (např. dobré přátelské vztahy mezi učiteli a žáky a mezi žáky navzájem);
- náležitém rozvržení prvků průřezového tématu do jednotlivých částí školního vzdělávacího programu včetně plánované činnosti žáků mimo vyučování;
- cílevědomém úsilí o dobré znalosti a dovednosti žáků, které jsou nezbytně potřebné pro informované a odpovědné občanské a jiné rozhodování a jednání; tyto vědomosti

a dovednosti budou žáci nejvíce získávat ve vyučovacích předmětech zaměřených na výchovu k občanství a společenskovední vzdělávání, tedy např. v občanské nauce, v základech společenských věd nebo v dějepisu;

- promyšleném a funkčním používání strategií výuky, např. používání aktivizujících metod a forem práce ve výuce, jako je problémové a projektové učení, kooperativní učení, různé diskusní a simulační metody, metody směřující k rozvoji funkční gramotnosti žáků (tj. schopnost číst textový materiál s porozuměním, interpretovat jej, hodnotit a používat pro různé účely) atp.;
- realizaci mediální výchovy.

Člověk a životní prostředí

Hlavním cílem průřezového tématu Člověk a životní prostředí je vést žáky k tomu, aby:

- pochopili souvislosti mezi různými jevy v prostředí a lidskými aktivitami, mezi lokálními, regionálními a globálními environmentálními problémy;
- chápali postavení člověka v přírodě a vlivy prostředí na jeho zdraví a život;
- porozuměli souvislostem mezi environmentálními, ekonomickými a sociálními aspekty ve vztahu k udržitelnému rozvoji;
- gramotnost pro udržitelnost rozvoje zahrnuje systém znalostí o zákonitostech přírody, o vztazích člověka k prostředí, o současných globálních a regionálních problémech lidstva, o možnostech a způsobech jejich řešení prostředky ekonomickými, sociálně právními, vědeckými a technickými za aktivní účasti občanů a jejich vzájemné spolupráce na místní, regionální a globální úrovni. (Strategie rozvoje lidských zdrojů pro ČR. Praha, Úřad vlády ČR, MPSV ČR 2003.)
- respektovali principy udržitelného rozvoje;
- získali přehled o způsobech ochrany přírody, o používání technologických, ekonomických a právních nástrojů pro zajištění udržitelného rozvoje;
- samostatně a aktivně poznávali okolní prostředí, získávali informace v přímých kontaktech s prostředím a z různých informačních zdrojů;
- pochopili vlastní odpovědnost za své jednání a snažili se aktivně podílet na řešení environmentálních problémů;
- osvojili si základní principy šetrného a odpovědného přístupu k životnímu prostředí v osobním a profesním jednání;
- dokázali esteticky a citově vnímat své okolí a přírodní prostředí;
- osvojili si zásady zdravého životního stylu a vědomí odpovědnosti za své zdraví.

Ve složce všeobecného vzdělávání je průřezové téma začleněno např. ve vzdělávacím občanském základu, estetickém vzdělávání a vzdělávání pro zdraví.

V odborné složce je průřezové téma diferencovaně začleněno do obsahových okruhů podle charakteru oborů vzdělání. Zaměřuje se zejména na materiálové a energetické zdroje, na kvalitu pracovního prostředí, vlivy pracovních činností na prostředí a na zdraví, na technické a technologické procesy a řídicí činnosti.

Obsah průřezového tématu Člověk a životní prostředí zahrnuje témata:

- biosféra v ekosystémovém pojetí (znalosti o abiotických a biotických podmínkách života, ekologické přizpůsobivosti, o vzájemných vztazích organismů a prostředí, o struktuře a funkci ekosystémů, o významu biodiverzity a ochrany přírody a krajiny);
- současné globální, regionální a lokální problémy rozvoje a vztahy člověka k prostředí (klimatické změny, ohrožování ovzduší, vody, půdy, ekosystémů i biosféry z různých hledisek rozvoje lidské populace, vliv prostředí na lidské zdraví);
- možnosti a způsoby řešení environmentálních problémů a udržitelnosti rozvoje v daném oboru vzdělání a v občanském životě (např. nástroje právní, ekonomické, informační, technické, technologické, organizační, prevence negativních jevů, principy udržitelnosti rozvoje).

Člověk a svět práce

Téma Člověk a svět práce přispívá k naplňování cílů vzdělávání zejména rozvojem těchto kompetencí:

- identifikace a formulování vlastních priorit a cílů;
- aktivní a tvořivý přístup při vytváření profesní kariéry;
- přijetí osobní odpovědnosti při rozhodování;
- vyhledávání a kritické hodnocení kariérových informací;
- komunikační dovednosti a sebe prezentace;
- otevřenost vůči celoživotnímu učení.

Uskutečňování tohoto cíle předpokládá:

- vést žáka k osobní odpovědnosti za vlastní život;
- naučit žáka formulovat své profesní cíle, plánovat a cílevědomě vytvářet profesní kariéru podle svých potřeb a schopností;
- motivovat žáka k celoživotnímu učení pro udržení konkurenceschopnosti na trhu práce a pro aktivní osobní i profesní rozvoj;
- seznámit žáka s globalizovaným světem práce a rozvojem pracovních příležitostí;
- naučit žáka vyhledávat v relevantních informačních zdrojích a kriticky posuzovat informace o profesních příležitostech a možnostech dalšího vzdělávání;
- naučit žáka efektivní sebe prezentaci při jednání s potenciálními zaměstnavateli;
- seznámit žáka se základními aspekty pracovního vztahu, právy a povinnostmi zaměstnanců a zaměstnavatelů i aspekty soukromého podnikání, včetně klíčových právních předpisů;
- představit žákům služby kariérového poradenství a služby zaměstnanosti.

Obsah tématu a jeho realizace

Obsah kariérového vzdělávání je možné rozdělit do několika tematických okruhů:

1. Individuální příprava na pracovní trh

- sebereflexe ve vztahu k osobním profesním a vzdělávacím plánům, mimoškolním aktivitám, přístupu k učení a studijním výsledkům, schopnostem, vlastnostem i zdravotním předpokladům, vytvoření osobního portfolia dovedností i se zkušenostmi z informálního učení;
- písemná i verbální prezentace v prostředí trhu práce – formy aktivního hledání práce, zpracování žádosti o zaměstnání, formy životopisů a motivačních dopisů a jejich vytvoření, praktická příprava na jednání s potenciálním zaměstnavatelem, přijímací pohovor a výběrové řízení;
- vyhledávání zaměstnání, informační zdroje a jejich vyhodnocení;

- aktivní plánování a projektování profesní kariéry, dosahování cílů podle stanoveného plánu.

2. Svět vzdělávání

- význam celoživotního učení jako požadavku pro osobní růst a udržení konkurenceschopnosti a profesní restart;
- formální a neformální vzdělávací příležitosti, možnosti vzdělávání v zahraničí, návaznosti vzdělávání po absolvování střední školy, rekvalifikace;
- ověřené kariérové informace jako podmínka při rozhodování o profesních a vzdělávacích záměrech – informační zdroje, posuzování informací o vzdělávání, pracovních nabídkách, trhu práce.

3. Svět práce

- trh práce z hlediska globalizace i regionální ekonomiky, jeho ukazatele, všeobecné vývojové trendy, požadavky zaměstnavatelů;
- nové formy a podmínky práce, pracovní mobilita, možnosti zaměstnání v zahraničí;
- technologický rozvoj v činnostech lidské práce, základní charakteristiky pracovních činností;
- pracovní uplatnění po absolvování příslušného oboru vzdělání včetně alternativních možností;
- zákoník práce, formy pracovního vztahu, práva a povinnosti zaměstnance a zaměstnavatele.

4. Podpora státu ve sféře zaměstnanosti

- služby kariérového poradenství;
- zprostředkovatelské služby při hledání práce, pracovní agentury, služby úřadu práce.

Člověk a digitální svět

Výuka informatiky přispívá k hlubšímu a komplexnímu porozumění výpočetním zařízením a principům, na kterých fungují. Tím usnadňuje využití digitálních technologií v ostatních oborech a rozvoj uživatelských dovedností žáků vázaných na vzdělávací obsah těchto oborů.

Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci:

- porozuměli základním pojmům a metodám informatiky jako vědního oboru a jeho uplatnění v ostatních vědních oborech a profesích;
- rozpoznávali a formulovali problémy s ohledem na jejich řešitelnost;
- získávali, zaznamenávali, uspořádávali, strukturovali, předávali data a informace;
- rozkládali systémy a procesy na části, odhalovali jejich vztahy a strukturu;
- byli schopni uplatnit algoritmičtý způsob myšlení při řešení problémů, vytvářeli a formulovali postupy a řešení, které lze přenechat k vykonání jinému člověku nebo stroji;
- vytvářeli formální popisy, modely a simulace skutečných situací i pracovních postupů;
- testovali, analyzovali, vyhodnocovali, porovnávali a vylepšovali navrhované i existující algoritmy, postupy nebo infromatická řešení;
- rozuměli technickým základům digitálních technologií do té míry, aby byli schopni je efektivně a bezpečně používat a snadno se naučili používat nové;
- byli schopni využít digitální technologie při řešení problémů, které jsou příliš složité nebo rozsáhlé (pro člověka);
- dorozuměli se a spolupracovali s ostatními při dosahování společného cíle;
- neohrožovali svým chováním v digitálním prostředí sebe, druhé ani technologie samotné;

- uvědomovali si, že technologie ovlivňují společnost, a naopak chápali svou odpovědnost při používání technologií.

V afektivní oblasti směřuje informatické vzdělávání k tomu, aby žáci získali:

- otevřený i kritický postoj k digitálním technologiím a jejich využívání;
- motivaci k celoživotnímu učení;
- důvěru ve vlastní schopnosti a preciznost při práci;
- schopnost odhadnout, které úlohy jsou schopni řešit sami a u kterých si vyžádají pomoc odborníka;
- sebejistotu a vytrvalost při řešení obtížného či složitého problému;
- schopnost vypořádat se s otevřenými problémy a nejednoznačně zadanými úkoly.

Žáci mohou používat vhodná prostředí, pomůcky, ale i různé běžně dostupné nástroje, programy a technologie. S informatickými koncepty se seznamují prostřednictvím vlastní zkušenosti s řešením rozmanitých problémových situací. Setkávají se i se situacemi blízkými jejich životu a odborné praxi. Některé řeší s pomocí programování a technologií, některé bez nich. Charakteristickým znakem výuky je to, že žáci postup řešení aktivně hledají a testují ve skupinách nebo samostatně, není cílem postupovat pouze podle předem daných návodů.

3.6 Hodnocení žáků

Při hodnocení žáků je používáno slovní hodnocení a numerické hodnocení. Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Městec Králové.

Pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků.

Prospěch žáka v jednotlivých vyučovacích předmětech je klasifikován těmito stupni:

- 1 – výborný
- 2 – chvalitebný
- 3 – dobrý
- 4 – dostatečný
- 5 – nedostatečný

Každé pololetí se vydává žákovi vysvědčení; za první pololetí lze místo vysvědčení vydat žákovi výpis z vysvědčení.

Hodnocení výsledků vzdělávání žáka na vysvědčení je vyjádřeno klasifikačním stupněm (dále jen "klasifikace"), slovně nebo kombinací obou způsobů. O způsobu hodnocení rozhoduje ředitelka školy se souhlasem školské rady.

Škola převede slovní hodnocení do klasifikace nebo klasifikaci do slovního hodnocení v případě přestupu žáka na školu, která hodnotí odlišným způsobem, a to na žádost této školy nebo zákonného zástupce žáka. Škola, která hodnotí slovně, převede pro účely přijímacího řízení ke střednímu vzdělávání slovní hodnocení do klasifikace.

U žáka s vývojovou poruchou učení rozhodne ředitelka školy o použití slovního hodnocení na základě žádosti zákonného zástupce žáka.

Chování žáka je klasifikováno těmito stupni:

- 1 - velmi dobré
- 2 - uspokojivé
- 3 – neuspokojivé

Celkový prospěch žáka je hodnocen těmito stupni:

prospěl s vyznamenáním

prospěl

neprospěl

nehodnocen

Žák je hodnocen stupněm "prospěl s vyznamenáním", není-li v žádném povinném předmětu hodnocen při celkové klasifikaci stupněm horším než "chvalitebný", průměr z povinných předmětů nemá horší než 1,5 a jeho chování je velmi dobré.

Žák je hodnocen stupněm "prospěl", není-li v žádném z povinných předmětů hodnocen při celkové klasifikaci stupněm „nedostatečný“.

Žák je hodnocen stupněm "neprospěl", je-li v klasifikace nebo slovní hodnocení po převodu do klasifikace v některém povinném předmětu vyjádřený stupněm 5 – nedostatečný nebo není-li žák hodnocen z některého předmětu na konci druhého pololetí.

Žák je hodnocen stupněm "nehodnocen", je-li v některém povinném předmětu v prvním pololetí nehodnocen.

Postup do vyššího ročníku

Do vyššího ročníku postupuje žák, který na konci druhého pololetí nebo po opravných zkouškách prospěl ze všech povinných předmětů stanovených školním vzdělávacím programem, s výjimkou předmětů, z nichž se žák nehodnotí.

Odložení klasifikace a přezkoušení žáka

Nelze-li žáka hodnotit na konci prvního pololetí, určí ředitel školy pro jeho hodnocení náhradní termín, a to tak, aby hodnocení za první pololetí bylo provedeno nejpozději do konce června. Není-li možné hodnotit ani v náhradním termínu, žák se za první pololetí nehodnotí. Není-li žák hodnocen z povinného předmětu vyučovaného pouze v prvním pololetí ani v náhradním termínu, neprospěl.

Nelze-li žáka pro závažné objektivní příčiny klasifikovat na konci druhého pololetí, určí ředitel(ka) školy pro jeho klasifikaci náhradní termín, a to tak, aby klasifikace žáka mohla být provedena nejpozději do 30. září následujícího školního roku. Do doby náhradního termínu opravné zkoušky navštěvuje žák nejbližší vyšší ročník. Žák, který nemohl být ze závažných objektivních, zejména zdravotních důvodů klasifikován ani v náhradním termínu, opakuje ročník.

Má-li zákonný zástupce žáka, zletilý sám za sebe pochybnosti o správnosti hodnocení na konci prvního nebo druhého pololetí, může do 3 pracovních dnů ode dne, kdy se o hodnocení prokazatelně dozvěděl, nejpozději však do 3 pracovních dnů ode dne vydání vysvědčení, požádat ředitele školy o přezkoumání výsledků hodnocení žáka; je-li vyučujícím žáka v daném předmětu ředitel školy, krajský úřad. Pokud není dále stanoveno jinak, ředitel školy nebo krajský úřad nařídí komisionální přezkoušení žáka, které se koná nejpozději do 14 dnů od doručení žádosti nebo v termínu dohodnutém se zákonným zástupcem žáka. Česká školní inspekce poskytne součinnost na žádost ředitele školy nebo krajského úřadu.

V případě, že se žádost o přezkoumání výsledků hodnocení žáka týká hodnocení chování nebo předmětů výchovného zaměření, posoudí ředitel školy, je-li vyučujícím žáka v daném předmětu ředitel školy, krajský úřad, dodržení pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáka stanovených podle § 30 odst. 2. V případě zjištění porušení těchto pravidel ředitel školy nebo krajský úřad výsledek hodnocení změní; nebyla-li pravidla pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků porušena, výsledek hodnocení potvrdí, a to nejpozději do 14 dnů ode dne doručení žádosti. Česká školní inspekce poskytne součinnost na žádost ředitele školy nebo krajského úřadu.

Výsledek přezkoušení sdělí ředitelka prokazatelným způsobem žákovi a jeho zákonnému zástupci. V případě změny hodnocení na konci prvního nebo druhého pololetí se žákovi vydá nové vysvědčení.

Žák může v jednom dni vykonat přezkoušení pouze z jednoho předmětu. Není-li možné žáka ze závažných důvodů ve stanoveném termínu přezkoušet, stanoví orgán jmenující komisi náhradní termín přezkoušení.

Opravné zkoušky

Opravné zkoušky se konají nejpozději do konce příslušného školního roku v termínu stanoveném ředitelem(kou) školy. Žák může v jednom dni skládat pouze jednu opravnou zkoušku. Opravné zkoušky jsou komisionální.

Žák, který nevykoná opravnou zkoušku úspěšně nebo se k jejímu konání nedostaví, neprospěl. Ze závažných důvodů může ředitel školy žákovi stanovit náhradní termín opravné zkoušky nejpozději do konce září následujícího školního roku. Do té doby je žák zařazen do nejbližšího vyššího ročníku.

Klasifikace v předmětech s převahou teoretického zaměření

Převahu teoretického zaměření mají jazykové, společenskovední, přírodovědné předměty a matematika.

Při klasifikaci výsledků v uvedených vyučovacích předmětech hodnotí:

- ucelenost, přesnost a trvalost osvojení požadovaných poznatků, faktů, pojmů, definic, zákonitostí a vztahů, kvalita a rozsah získaných dovedností vykonávat požadované motorické a intelektuální činnosti,
- schopnost uplatňovat osvojené poznatky a dovednosti při řešení teoretických a praktických úkolů, při výkladu a hodnocení společenských a přírodních jevů a zákonitostí,
- kvalita myšlení, především jeho logika, samostatnost a tvořivost,
- aktivita v přístupu k činnostem, zájem o ně a vztah k nim,
- přesnost, výstižnost a odborná i jazyková správnost ústního a písemného projevu, kvalita výsledků činností, osvojení účinných metod samostatného studia.

Výchovně vzdělávací výsledky se klasifikují podle těchto kritérií:

Stupeň 1 (výborný)

Žák ovládá požadované poznatky uceleně a přesně a chápe vztahy mezi nimi. Samostatně a tvořivě uplatňuje osvojené poznatky a dovednosti při řešení úkolů. Výsledky jeho činnosti jsou kvalitní, pouze s menšími nedostatky. Je schopen samostatně studovat vhodné texty.

Stupeň 2 (chvalitebný)

Žák ovládá požadované poznatky v podstatě uceleně a přesně. Osvojené poznatky a dovednosti uplatňuje při řešení úkolů podle menších podnětů učitele. Kvalita výsledků činnosti je zpravidla bez podstatných nedostatků. Je schopen samostatně nebo s menší pomocí studovat vhodné texty.

Stupeň 3 (dobrý)

Žák má v ucelenosti a přesnosti osvojení si požadovaných poznatků nepodstatné mezery. Při uplatňování osvojených poznatků a dovedností při řešení úkolů potřebuje podněty učitele, často se dopouští chyb. Podstatnější nepřesnosti a chyby dovede za pomoci učitele korigovat. Je schopen samostatně studovat podle návodu učitele.

Stupeň 4 (dostatečný)

Žák má v ucelenosti a přesnosti osvojení si požadovaných poznatků závažné mezery. Při uplatňování osvojených poznatků a dovedností při řešení úkolů je nesamostatný a dopouští se závažných chyb. Závažné nedostatky dovede žák s pomocí učitele opravit. Při samostatném studiu má velké těžkosti.

Stupeň 5 (nedostatečný)

Žák si požadované poznatky neosvojil uceleně a přesně, má v nich závažné a značné mezery. V uplatňování osvojených poznatků a dovedností při řešení úkolů se vyskytují velmi závažné chyby. Své vědomosti nedovede uplatnit ani s podněty učitele. Nedovede samostatně studovat.

Klasifikace v předmětech s převahou praktického zaměření:**Stupeň 1 (výborný)**

Samostatně a tvořivě využívá teoretické poznatky a získané dovednosti při praktické činnosti. Dopouští se jen menších chyb, výsledky jeho práce jsou bez závažnějších nedostatků. Účelně si organizuje vlastní práci a aktivně překonává vyskytující se překážky.

Stupeň 2 (chvalitebný)

Samostatně, ale méně tvořivě a s menší jistotou využívá teoretické poznatky a získané dovednosti při praktické činnosti. Výsledky jeho práce mají drobné nedostatky. Účelně si organizuje vlastní práci, překážky v práci překonává s občasnou pomocí učitele.

Stupeň 3 (dobrý)

Za pomoci učitele uplatňuje teoretické poznatky a získané dovednosti při praktické činnosti. V praktických činnostech se dopouští chyb. Výsledky práce mají nedostatky. Vlastní práci organizuje méně účelně, překážky v práci překonává jen s častou pomocí učitele.

Stupeň 4 (dostatečný)

Teoretické poznatky a získané dovednosti dovede využít při praktické činnosti jen za soustavné pomoci učitele. Dopouští se větších chyb. Ve výsledcích práce má závažné nedostatky. Práci dovede organizovat za soustavné pomoci učitele, také překážky v práci překonává jen s pomocí učitele.

Stupeň 5 (nedostatečný)

Nedokáže ani s pomocí učitele uplatnit teoretické poznatky při praktické činnosti. V dovednostech má podstatné nedostatky. Výsledky jeho práce jsou nedokončené, neúplné a nepřesné. Práci na pracovišti si nedokáže zorganizovat.

Klasifikace v předmětech s převahou výchovného zaměření**Stupeň 1 (výborný)**

Žák je v činnostech velmi aktivní. Pracuje tvořivě, samostatně, plně využívá své osobní předpoklady a dále je rozvíjí. Jeho projev je působivý, originální, procítěný, bez nedostatků.

Stupeň 2 (chvalitebný)

Žák je v činnostech aktivní, tvořivý a převážně samostatný. Využívá a v požadované míře rozvíjí své osobní předpoklady. Jeho projev je působivý a má jen menší nedostatky.

Stupeň 3 (dobrý)

Žák je v činnostech méně aktivní a tvořivý. Nevyužívá dostatečně své schopnosti ani je v požadované míře nerozvíjí. Jeho projev je málo působivý, dopouští se v něm chyb. Při aplikaci vědomostí a dovedností potřebuje pomoc učitele.

Stupeň 4 (dostatečný)

Žák je v činnostech málo aktivní a tvořivý. Rozvoj jeho schopností a jeho projev jsou málo uspokojivé. Vědomosti a dovednosti aplikuje jen se značnou pomocí učitele.

Stupeň 5 (nedostatečný)

Žák je v činnostech převážně pasivní. Rozvoj jeho schopností je neuspokojivý. Jeho projev je povětšinou chybný. Minimální osvojené vědomosti a dovednosti nedovede aplikovat.

Zásady klasifikace

Při celkové klasifikaci přihlíží učitel/ka k věkovým zvláštěm žáka i možnému zakolísání pro určitou indispozici žáka v průběhu klasifikačního období.

Při určování klasifikačního stupně posuzuje učitel/ka výsledky práce objektivně, nesmí podléhat žádnému vlivu.

V předmětu, ve kterém vyučuje více učitelů, určí výsledný stupeň za klasifikační období příslušní učitelé po vzájemné dohodě.

Přechází-li žák do jiné školy, zašle ředitelka dosavadní školy škole, na niž žák přechází, dokumentaci o žákovi a záznam o jeho chování a prospěchu za neukončené klasifikační období.

Každé pololetí se vydává žákovi vysvědčení, na konci 1. pololetí lze vydat žákovi výpis z vysvědčení. Hodnocení výsledků vzdělávání žáka na vysvědčení je vyjádřeno klasifikačním stupněm, slovně nebo kombinací obou způsobů. Pokud je žák hodnocen slovně, v katalogovém listu je uvedena numerická hodnota hodnocení.

Získávání podkladů pro hodnocení a klasifikaci

Podklady pro hodnocení a klasifikaci získávají vyučující zejména:

- soustavným pozorováním žáků a sledováním jejich výkonů a připravenosti na vyučování,
- různými druhy zkoušek (písemné, ústní, grafické, praktické, pohybové, ...), analýzou výsledků různých činností žáků,
- konzultacemi s ostatními vyučujícími a podle potřeby i s psychologickými a zdravotnickými pracovníky.

Učitel/ka oznamuje žákovi výsledek každé klasifikace, klasifikaci zdůvodňuje a poukazuje na klady a nedostatky hodnocených projevů, výkonů, výtvorů. Po ústním vyzkoušení oznámí učitel/ka žákovi výsledek hodnocení okamžitě. Výsledky hodnocení písemných zkoušek a prací a praktických činností oznámí žákovi v co nejkratším termínu.

Známky z jednotlivých předmětů jsou zapisovány do systému Bakaláři, popř. do žákovské knížky.

Učitel(ka) je povinen(a) vést soustavnou evidenci o každé klasifikaci žáka průkazným způsobem tak, aby mohl vždy doložit správnost celkové klasifikace žáka i způsob získání známek (ústní zkoušení, písemné, ...).

V případě dlouhodobé nepřítomnosti nebo rozvázání pracovního poměru v průběhu klasifikačního období předá tento klasifikační přehled zastupujícímu učiteli nebo vedení školy.

Klasifikační stupeň určí učitel, který vyučuje příslušnému předmětu. Při dlouhodobějším pobytu žáka mimo školu (lázeňské léčení, léčebné pobyty, dočasné umístění v ústavech apod.) vyučující respektuje známky žáka, které škole sdělí škola při instituci, kde byl žák umístěn; žák se znovu nepřezkoušuje.

Při určování stupně prospěchu v jednotlivých předmětech na konci klasifikačního období se hodnotí kvalita práce a učební výsledky, jichž žák dosáhl za celé klasifikační období.

Stupeň prospěchu se neurčuje na základě průměru z klasifikace za příslušné období, lze použít „vážený průměr“.

Výsledná známka za klasifikační období musí odpovídat známám, které žák získal a které byly sděleny rodičům.

Případy zaostávání žáků v učení a nedostatky v jejich chování se projednávají v pedagogických radách.

Na konci klasifikačního období, v termínu, který určí ředitel(ka) školy, zapíše učitelé příslušných předmětů výsledky celkové klasifikace do katalogového listu žáka a připraví návrhy na umožnění opravných zkoušek, na klasifikaci v náhradním termínu apod.

Opravené písemné práce musí být ve škole předloženy žákům a na požádání také jejich rodičům.

Při určování klasifikačního stupně posuzuje učitel výsledky práce objektivně, nesmí podléhat žádnému vlivu subjektivnímu ani vnějšímu.

Učitel prověřuje znalosti žáků jen z učiva probraného a po jeho procvičení, když žáci měli dostatek času k naučení, procvičení a zažití získaných vědomostí a dovedností.

Dodržuje zásady pedagogického taktu:

- hodnocení musí být jednoznačné, srozumitelné a srovnatelné s předem stanovenými kritérii
- hodnocení probíhá ve smyslu naplnění cílů Zákona 561/2004 Sb.
- při zkoušení nehledá mezery ve vědomostech žáka, ale hodnotí to, co žák umí
- po nepřítomnosti delší než jeden týden neklasifikuje žáky ihned po jejich návratu do školy, nenutí je dodatečně dopisovat do sešitu poznámky k probranému učivu (pokud to není jediný zdroj informací)
- při zkoušení nehledá mezery ve vědomostech žáka, ale hodnotí to, co žák umí
- nesmí zadávat novou látku k samostatnému nastudování celé třídy

Třídní učitelé a výchovná poradkyně jsou povinni seznamovat ostatní vyučující s doporučením odborných vyšetření, která mají vztah ke způsobu hodnocení a klasifikace žáka a způsobu získávání podkladů. Údaje o nových vyšetřeních jsou součástí zpráv třídních učitelů a výchovné poradkyně na pedagogické radě.

Klasifikace chování

O klasifikaci chování žáků rozhoduje ředitelka po projednání v pedagogické radě. Klasifikaci chování žáků navrhuje třídní učitel po projednání s ostatními učiteli. Pokud třídní učitel tento postup nedodrží, mají další vyučující možnost podat návrh na pedagogické radě. Kritériem pro klasifikaci chování je dodržování zásad slušného chování a vnitřního řádu školy během klasifikačního období.

Při klasifikaci chování se přihlíží k věku, morální a rozumové vyspělosti žáka; k uděleným opatřením k posílení kázně se přihlíží pouze tehdy, jestliže tato opatření byla neúčinná.

Kritéria pro jednotlivé stupně klasifikace chování jsou následující:

Stupeň 1 (velmi dobré)

Žák uvědoměle dodržuje pravidla chování a ustanovení vnitřního řádu školy. Méně závažných přestupků se dopouští ojediněle. Žák je však přístupný výchovnému působení a snaží se své chyby napravit.

Stupeň 2 (uspokojivé)

Chování žáka je v rozporu s pravidly chování a s ustanoveními vnitřního řádu školy. Žák se dopustí závažného přestupku proti pravidlům slušného chování nebo řádu školy nebo se opakovaně dopustí méně závažných přestupků. Zpravidla se přes důtku třídního učitele dopouští dalších přestupků, narušuje výchovně vzdělávací činnost školy. Ohrožuje bezpečnost a zdraví svoje nebo jiných osob. Bez řádné omluvy zameškal více než 10 vyučovacích hodin v průběhu klasifikačního období a zákonný zástupce byl na neomluvenou absenci včas a prokazatelně upozorněn.

Stupeň 3 (neuspokojivé)

Chování žáka ve škole je v příkrém rozporu s pravidly slušného chování. Žák se dopustí takových závažných přestupků proti školnímu řádu nebo provinění, že je jimi vážně ohrožena výchova nebo bezpečnost a zdraví jiných osob. Záměrně narušuje hrubým způsobem výchovně vzdělávací činnost školy. Zpravidla se přes důtku ředitelky školy dopouští dalších přestupků. Bez řádné omluvy zameškal více než 25 vyučovacích hodin v průběhu klasifikačního období a zákonný zástupce byl na opakovanou neomluvenou absenci včas a prokazatelně upozorněn.

Výchovná opatření

Výchovná opatření jsou pochvaly a jiná ocenění a opatření k posílení kázně. Třídní učitel/ka nebo ředitel/ka/ školy může žákovi po projednání v pedagogické radě udělit za mimořádný projev humánnosti, občanské a školní iniciativy, za záslužný nebo statečný čin, za dlouhodobou úspěšnou práci pochvalu nebo jiné ocenění (dále jen "pochvala"). Totéž může provést zástupce obce na půdě obecního úřadu. Ústní nebo písemnou pochvalu uděluje žákovi před kolektivem třídy nebo školy třídní učitel nebo ředitel(ka) školy. Pochvaly a jiná ocenění se zaznamenávají do katalogových listů. Opatření k posílení kázně žáků se ukládá za závažné nebo opakované provinění proti školnímu řádu. Toto opatření předchází zpravidla před snížením stupně z chování. Podle závažnosti provinění se ukládá některé z těchto opatření: napomenutí třídního učitele, důtka třídního učitele, důtka ředitele(ky) školy. Třídní učitel/ka může žákovi podle závažnosti provinění udělit napomenutí nebo důtku. Ředitel(ka) školy uděluje důtku po projednání v pedagogické radě. Napomenutí a důtky se udělují před kolektivem třídy nebo školy.

Třídní učitel(ka) oznámí důvody udělení výchovného opatření písemně prokazatelným způsobem zástupci žáka. Opatření se zaznamenává do katalogového listu žáka, nezaznamenává se na vysvědčení. Za jeden přestupek se uděluje žákovi pouze jedno opatření k posílení kázně.

Vzdělávání a hodnocení žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Žákem se speciálními vzdělávacími potřebami je osoba se zdravotním postižením, zdravotním znevýhodněním nebo sociálním znevýhodněním.

Zdravotním postižením je pro účely tohoto zákona mentální, tělesné, zrakové nebo sluchové postižení, vady řeči, souběžné postižení více vadami, autismus a vývojové poruchy učení nebo chování.

Zdravotním znevýhodněním je pro účely tohoto zákona zdravotní oslabení, dlouhodobá nemoc nebo lehčí zdravotní poruchy vedoucí k poruchám učení a chování, které vyžadují zohlednění při vzdělávání.

Sociálním znevýhodněním je pro účely tohoto zákona:

- a) rodinné prostředí s nízkým sociálně kulturním postavením, ohrožení sociálně patologickými jevy,
- b) nařízená ústavní výchova nebo uložená ochranná výchova, nebo
- c) postavení azylanta, osoby požívající doplňkové ochrany a účastníka řízení o udělení mezinárodní ochrany na území České republiky podle zvláštního právního předpisu

Speciální vzdělávací potřeby dětí, žáků a studentů zjišťuje školské poradenské zařízení.

Žáci a studenti se speciálními vzdělávacími potřebami mají právo na vzdělávání, jehož obsah, formy a metody odpovídají jejich vzdělávacím potřebám a možnostem, na vytvoření nezbytných podmínek, které toto vzdělávání umožní, a na poradenskou pomoc školy a školského poradenského zařízení. Pro žáky se zdravotním postižením a zdravotním znevýhodněním se při přijímání ke vzdělávání a při jeho ukončování stanoví vhodné podmínky odpovídající jejich potřebám. Při hodnocení žáků se speciálními vzdělávacími potřebami se přihlíží k povaze postižení nebo znevýhodnění. Délku středního vzdělání může ředitel(ka) školy

ve výjimečných případech jednotlivým žákům se zdravotním postižením prodloužit, nejvýše však o 2 školní roky.

Žáci se zdravotním postižením mají právo bezplatně užívat při vzdělávání speciální učebnice a speciální didaktické a kompenzační učební pomůcky poskytované školou.

Ředitel(ka) střední školy může ve třídě nebo studijní skupině, ve které se vzdělává žák se speciálními vzdělávacími potřebami, zřídit funkci asistenta pedagoga. V případě žáků se zdravotním postižením a zdravotním znevýhodněním je nezbytné vyjádření školského poradenského zařízení.

3.7 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, o čemž se učiní zápis do třídní knihy. Klasifikační řád uvádí kritéria pro hodnocení výsledků vzdělávání i chování a podmínky konání klasifikačních a opravných zkoušek.

3.8 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných

3.8.1 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Za žáky se speciálními vzdělávacími potřebami jsou považováni žáci, kteří k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění a užívání svých práv na vzdělávání na rovnoprávném základě s ostatními potřebují poskytnutí podpůrných opatření. Tito žáci mají právo na bezplatné poskytování podpůrných opatření z výčtu uvedeného v § 16 školského zákona (ŠZ) Podpůrná opatření realizuje škola a školské zařízení. Podpůrná opatření se podle organizační, pedagogické a finanční náročnosti člení do pěti stupňů. Podpůrná opatření prvního stupně lze uplatnit i bez doporučení školského poradenského zařízení a nemají normovanou finanční náročnost. Podpůrná opatření druhého až pátého stupně může škola nebo školské zařízení uplatnit pouze s doporučením školského poradenského zařízení (ŠPZ) a s informovaným souhlasem zletilého žáka nebo zákonného zástupce žáka. Začlenění podpůrných opatření do jednotlivých stupňů stanoví Příloha č. 1 vyhlášky č. 27/2016 Sb. 3 (dále jen vyhláška). Různé druhy nebo stupně podpůrných opatření lze kombinovat za podmínek daných ŠZ a vyhláškou.

Závazný rámec pro obsahové a organizační zajištění odborného vzdělání všech žáků tvoří RVP pro jednotlivé obory vzdělání, na jejichž základě školy zpracují svůj ŠVP. Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními prvního stupně je ŠVP podkladem pro zpracování plánu pedagogické podpory (PLPP) a pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními od druhého stupně je podkladem pro tvorbu individuálního vzdělávacího plánu (IVP). PLPP a IVP zpracovává škola.

Při poskytování podpůrných opatření je možné zohlednit také § 67 odst. 2 ŠZ, který uvádí, že ředitel školy může ze závažných důvodů, zejména zdravotních, uvolnit žáka na žádost zcela nebo zčásti z vyučování některého předmětu. Žák uvedený v § 16 odst. 9 ŠZ může být uvolněn

(nebo nemusí být hodnocen) také z provádění některých činností, ovšem nemůže být uvolněn z předmětu rozhodujícího pro odborné zaměření absolventa. Tzn., že žák nemůže být uvolněn z odborných teoretických i praktických předmětů (tj. příslušných cvičení, odborného výcviku, učební a odborné praxe) nezbytných pro dosažení odborných kompetencí a výsledků vzdělávání vymezených příslušným RVP a ŠVP, z předmětů nebo obsahových částí propedeutických pro odborné vzdělávání a pro získání požadovaných gramotností nebo předmětů a obsahových částí závěrečné zkoušky, závěrečné zkoušky s výučním listem, maturitní zkoušky a absolutoria v konzervatoři. V případě potřeby škola nabídne žákovi taková podpůrná opatření, která mu umožní zvládnout odborné vzdělávání v celém rozsahu a úspěšně vykonat závěrečnou nebo maturitní zkoušku (úpravu podmínek závěrečné a maturitní zkoušky a absolutoria v konzervatoři pro žáky se SVP stanoví příslušné prováděcí předpisy vč. vyhlášky č. 27/2016 Sb.). Žákovi, který nemůže zvládnout vzdělávání v daném oboru vzdělání z vážných zdravotních nebo jiných důvodů, škola nabídne po poradě se ŠPZ a zástupci nezletilého žáka, popř. s jinými institucemi, jiný, pro něj vhodnější obor vzdělání (tato nabídka je učiněna žákovi včas, jakmile škola zjistí závažné překážky ke vzdělávání žáka v daném oboru vzdělání). Nezbytným předpokladem pro přijetí ke vzdělávání a zvládnutí požadavků na odborné vzdělání v jednotlivých oborech je splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů o vzdělávání na střední škole. Požadavky na zdravotní způsobilost uchazečů o vzdělávání na střední škole jsou stanoveny v příloze k Nařízení vlády č. 211/2010 Sb., o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů.

Žákům mohou být poskytnuty podle jejich potřeb a na doporučení ŠPZ i další druhy podpůrných opatření, např. využití asistenta pedagoga, speciálního pedagoga a dalších odborníků (tlumočnicka českého znakového jazyka, přepisovatele pro neslyšící aj.), poskytnutí kompenzačních pomůcek a speciálních didaktických prostředků, úprava materiálních a organizačních podmínek výuky nebo úprava podmínek přijímání a ukončování vzdělávání.

Pro žáky s přiznanými podpůrnými opatřeními může být v souladu s principy individualizace a diferenciací vzdělávání zařazována do IVP na doporučení ŠPZ speciálně pedagogická intervence nebo pedagogická intervence. Počet vyučovacích hodin předmětů speciálně pedagogické péče je v závislosti na stupni podpory stanoven v Příloze č. 1 k vyhlášce. Časová dotace na předměty speciálně pedagogické péče je poskytována nad rámec časové dotace stanovené RVP. Podle potřeb žáků lze zvolit odlišnou délku vyučovací hodiny, pokud to umožňuje RVP (§ 26 odst. 1b) ŠZ). Ve výjimečných případech může ředitel školy vzdělávání prodloužit, nejvýše však o 2 školní roky (§ 16 odst. 2b) ŠZ).

3.8.2 Vzdělávání nadaných žáků

V souladu se zněním ŠZ § 17 je povinností škol a školských zařízení vytvářet podmínky pro rozvoj nadání žáků. Výuka by měla podněcovat rozvoj potenciálu žáků včetně různých druhů nadání a být zaměřena na to, aby se tato nadání mohla ve škole projevit a rozvíjet.

Za nadaného žáka se podle § 27 odst. 1 vyhlášky považuje především žák, který při adekvátní podpoře vykazuje ve srovnání s vrstevníky vysokou úroveň v jedné či více oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech. Za žáka mimořádně nadaného se pak považuje především žák, jehož rozložení

schopností dosahuje mimořádné úrovně při vysoké tvořivosti v celém okruhu činností nebo v jednotlivých oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech (§ 27 odst. 2 vyhlášky).

Standardně se v odborném vzdělávání sleduje nadání u žáků skupiny uměleckých oborů, kde je povinnou součástí přijímacího řízení talentová zkouška. Jejich vzdělávání včetně organizace výuky (vytváření skupin nebo oddělení) se řídí v plném rozsahu příslušným RVP a vyhláškou č. 13/2005 Sb. Ovšem i zde se mohou vyskytnout žáci, kteří svými schopnostmi převyšují ostatní a lze je označit za mimořádně nadané.

Zjišťování mimořádného nadání a vzdělávacích potřeb mimořádně nadaného žáka provádí ŠPZ ve spolupráci se školou, která žáka vzdělává. Jestliže se u žáka projevuje vyhraněný typ nadání (v oblasti pohybové, umělecké, manuální), vyjadřuje se ŠPZ zejména ke specifickým jeho osobnostem, která mohou mít vliv na průběh jeho vzdělávání, zatímco míru žákova nadání zhodnotí odborník v příslušném oboru. Žákovi s mimořádným nadáním může škola povolit vzdělávání podle IVP nebo ho přeřadit na základě zkoušek do vyššího ročníku bez absolvování předchozího ročníku (§ 17 odst. 3 ŠZ; § 28 – § 31 vyhlášky).

Nadání, případně mimořádné nadání žáka se může projevit i v jiných než uměleckých oborech vzdělání. Může se jednat například o nadání vztahující se k výkonům speciálních manuálních nebo kognitivních činností, které žák v základním vzdělávání nevykonával, protože zde nebyly předmětem, resp. obsahem vzdělávání, a tento typ nadání tudíž nemohl být u žáka identifikován. Mohou to být i žáci vysoce motivovaní ke studiu daného oboru a povolání nebo příslušné technické aj. oblasti vědy a techniky. Je žádoucí věnovat těmto žákům zvýšenou pozornost a využívat pro rozvoj jejich nadání také podpůrná opatření vymezená pro vzdělávání těchto žáků ŠZ a vyhláškou. Jedná se nejen o vzdělávání podle IVP u žáků s diagnostikovaným mimořádným nadáním, ale také o možnost rozšířit obsah vzdělávání, popř. i výstupy vzdělávání, nad RVP a ŠVP, vytvářet skupiny nadaných žáků z různých ročníků, umožnit žákům účastnit se výuky ve vyšším ročníku, popř. se paralelně vzdělávat formou stáží na jiné škole včetně VOŠ (popř. na vysoké škole) nebo na odborných pracovištích, účastnit se studijních a jiných pobytů v zahraničí (např. v rámci programu ERASMUS+), zapojovat je do různých projektů (školních i projektů sociálních partnerů), soutěží a jiných aktivit rozvíjejících nadání žáků.

3.8.3 Systém péče o žáky se SVP a žáky nadané ve škole

Péči o žáky se SVP a žáky nadané má v kompetenci výchovný poradce školy ve spolupráci s vedením školy. Jeho činností v této oblasti je především tvorba PLPP, sledování využívání a vyhodnocování poskytovaných podpůrných opatření, komunikace se školským poradenským zařízením, žáky a rodiči nezletilých žáků, s učiteli příslušných vyučovacích předmětů, s koordinátory a instruktory praktického vyučování u zaměstnavatelů, popř. s dalšími institucemi. V případě poskytování podpůrných opatření druhého a vyšších stupňů spolupracuje se ŠPZ.

Systém péče o žáky se SVP

- pokud nastupující žák (popř. v průběhu studia) předloží posudek z ŠPZ s doporučením zařadit žáka do 1. stupně podpůrných opatření, nebo je žák na základě pedagogické

diagnostiky zařazen do 1. stupně podpůrných opatření, je mu vytvořen PLPP v souladu s tímto posudkem (spolupráce s vyučujícími příslušných předmětů)

- za realizaci podpory je zodpovědný učitel, využívá přímou pomoc ve výuce v konzultaci s výchovným poradcem
- v případě efektivní podpory PLPP se prodlužuje platnost plánu podpory
- v případě neefektivní podpory PLPP, je žák zaslán do ŠPZ

System péče o žáky nadané

- pokud je žák diagnostikován jako mimořádně nadaný, může být vzděláván dle IVP nebo ho lze zařadit na základě vykonaných zkoušek do vyššího ročníku
- škola mu nabídne a pomůže zrealizovat stáž na odborném pracovišti, zapojí ho do různých projektů či soutěží rozvíjejících jeho nadání

Dosažení úspěchu při vzdělávání těchto žáků je podporováno zejména:

- povzbuzováním při případných neúspěších
- posilováním jejich motivace k učení
- poskytováním pomoci při osvojování si vhodných učebních způsobů
- začleňováním těchto žáků do běžného kolektivu
- vytvářením pozitivního klimatu ve třídě a ve škole
- spoluprací s odbornými institucemi (ŠPZ, odborní lékaři, pracovníci z oblasti sociálně právní ochrany žáka)
- spoluprací s rodiči, se sociálními partnery, se zaměstnavateli
- dalším vzděláváním učitelů
- uplatňováním adekvátních metod a forem výuky, hodnocení a komunikace s těmito žáky

4. UČEBNÍ PLÁN

Název instituce:	Střední odborná škola a střední odborné učiliště Městec Králové		
Název ŠVP:	Cukrář		
Kód:	29-54-H/01	Název RVP:	Cukrář
Datum platnosti:	1. 9. 2022		

Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy				
Předmět	1. ročník	2. ročník	3. ročník	Celkem
Jazykové vzdělávání				9
Český jazyk	1	1	1	3
Anglický jazyk	2	2	2	6
Společenskovědní vzdělávání				3
Občanská nauka	1	1	1	3
Matematické vzdělávání				4
Matematika	1	1,5	1,5	4
Estetické vzdělávání				2
Literatura	1	1	0	2
Vzdělávání pro zdraví				3
Tělesná výchova	1	1	1	3
Informatické vzdělávání				3
Informatika	1	1	1	3
Přírodovědné vzdělávání				3
Základy ekologie	1	0	0	1
Základy přírodních věd	1	1	0	2
Ekonomické vzdělávání				2
Ekonomika	0	1	1	2
Technická a technologická příprava				18
Technologie	3	2	3	8
Suroviny	2	2	2	6
Odborné kreslení	2	0	0	2
Stroje a zařízení	1	0	1	2
Výroba a odbyt				50
Odborný výcvik	15	17,5	17,5	50
Celkem	33	32	32	97

Přehled využití týdnů v období září–červen školního roku

Činnost	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučování dle učebního plánu	33	33	30
Časová rezerva, exkurze, výchovné vzdělávací akce	7	7	5
Závěrečné zkoušky			1
Celkem	40	40	36

Poznámky:

1. Příprava žáků je organizována jako tříleté studium.
2. Probíhá vždy jeden týden teoretické výuky a jeden týden odborného výcviku v rozsahu stanoveném učebním plánem.
3. Český jazyk a Literatura jsou vyučovány jako jeden předmět Český jazyk a literatura. Vyučující vždy na začátku školního roku určí, která vyučovací hodina je literatura.
4. Odborný výcvik probíhá v odborných učebnách školy a ve školní cukrářské výrobně, kde žáci druhého a třetího ročníku vyrábí cukrářské výrobky pro veřejnost.
5. Disponibilní hodiny byly využity pro odborné předměty a odborný výcvik.
6. 1 hodina ekonomického vzdělávání je nahrazena besedou nebo exkurzí (banka, firma, úřad práce).

5. PŘEVODNÍ TABULKA RVP DO ŠVP

Škola:	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Městec Králové				
Kód a název RVP:	29-54-H/01 Cukrář				
Název ŠVP:	Cukrář				
	RVP		ŠVP		
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet vyučovacích hodin za celou dobu studia		Vyučovací předmět	Počet vyučovacích hodin za studium	
	týdenních	celkový		týdenních	celkový
Jazykové vzdělávání	9	288		9	288
- český jazyk	3	96	Český jazyk	3	96
- cizí jazyk	6	192	Anglický	6	192
Společenskovědní vzdělávání	3	96	Občanská nauka	3	96
Matematické vzdělávání	4	128	Matematika	4	128
Informatické vzdělávání	3	96	Informatika	3	96
Estetické vzdělávání	2	64	Literatura	2	66
Vzdělávání pro zdraví	3	96	Tělesná výchova	3	96
Přírodovědné vzdělávání	3	96		3	99
			Základy ekologie	1	33
			Základy přírodních věd	2	66
Ekonomické vzdělávání	2	64	Ekonomika	2	63
Technická a technologická příprava	14	448		18	576
			Technologie	8 (2)	255
			Suroviny	6 (2)	192
			Odborné kreslení	2	66
			Stroje a zařízení	2	63
Výroba a odbyt	35	1120	Odborný výcvik	50 (14)	1597
Disponibilní hodiny	18	576		(18)	
Celkem	96	3072		97	3105

ČESKÝ JAZYK

Učební osnova předmětu	Český jazyk		
Název ŠVP:	Cukrář		
Kód:	29-54-H/01	Název oboru:	Cukrář
Datum platnosti:	1. září 2022		

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	<p>Cílem předmětu je rozvíjet komunikační kompetence žáků, naučit je užívat jazyka jako prostředku k dorozumívání a myšlení, k přijímání, sdělování a výměně informací. Dále prohlubovat jazykové vědomosti a dovednosti žáků získané na základní škole s ohledem na další společenské a profesní uplatnění.</p> <p>Vést žáky k tomu, aby uplatňovali mateřský jazyk, vyjadřovali se správně v písemném i mluveném projevu v souladu s jazykovými, komunikačními a společenskými normami. Žáci by měli poznat rozdíl mezi spisovným a nespisovným vyjadřováním a vhodně použít určitý tvar z obou oblastí.</p> <p>Rozvíjet vyjadřovací schopnosti a dovednosti žáků v rovině prostě sdělovací, především v ústním projevu, pochopit význam kultury osobního projevu pro společenské a pracovní uplatnění.</p> <p>Pomoci žákům orientovat se při vyhledávání a získávání informací z různých zdrojů, využívat a hodnotit informace, vhodným způsobem je předávat dalším uživatelům.</p> <p>Vzdělávací oblast je úzce propojena s průřezovými tématy Občan v demokratické společnosti, Člověk a svět práce a Člověk a životní prostředí i s oblastí Informační a komunikační technika.</p>
Charakteristika učiva:	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Vzdělávání a komunikace v českém jazyce a Estetické vzdělávání.</p> <p>Učivo je rozvrženo do tří oblastí, které se vzájemně prolínají. Skládá se z jazykového vzdělávání, komunikační výchovy a stylistiky. Také sem patří práce s textem a získávání informací.</p> <p>Ve všech oblastech učivo navazuje na vědomosti žáků získané na základní škole, upevňuje užívání pravopisných pravidel, klade důraz na zvládnutí základních jazykových jevů, vysvětluje systém mateřského jazyka, zákonitosti tvarosloví a skladby, učí žáky pracovat s jazykovými i jinými příručkami, pracovat s odborným textem, správně vysvětlit a užívat cizí slova a odborné termíny.</p> <p>Vysvětluje principy rétoriky, verbální i nonverbální komunikace. Směřuje ke zdokonalení komunikativních dovedností a schopnosti mluvit a jednat s lidmi v běžných životních situacích, používat spisovný jazyk, kultivovaně se vyjadřovat v ústním i písemném projevu.</p>
Metody a formy výuky:	<p>Výklad, dialog, beseda, krátká mluvnická cvičení, samostatná a skupinová práce žáků. Začleňována jsou také různá doplňovací cvičení, testy, frontální opakování, soutěže, aktivizující metody, které vedou žáky k ověřování, prohlubování a uplatňování získaných vědomostí.</p> <p>Průběžně je zařazováno vyhledávání informací v odborných publikacích, učebnicích, slovnících, práce s internetem nebo interaktivní tabulí.</p>

<p>Hodnocení žáků:</p>	<p>Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Městec Králové.</p> <p>Průběžně jsou zařazovány různé druhy kontrolních cvičení /testy, doplňovací cvičení, vypracování slohových prací/, hodnocen je také mluvený projev. Způsoby hodnocení spočívají v kombinaci slovního hodnocení, ústního i písemného prověřování znalostí dílčích témat.</p> <p>Důraz se klade na informativní a výchovné funkce hodnocení. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni objektivně kritického hodnocení.</p> <p>Základní formou hodnocení výsledků je klasifikace vyjádřená známkou podle stupnice 1 – 5. Definice úrovně vědomostí a kompetencí odpovídající jednotlivým stupňům známek z definic klasifikačního řádu.</p>
<p>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</p>	<p>Klíčové kompetence:</p> <p><i>Komunikativní kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci se vyjadřují přiměřeně k účelu jednání v projevech mluvených i psaných, dokážou se vhodně prezentovat při oficiálním jednání, umí zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřené texty. <p><i>Sociální kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - zodpovědně pracuje samostatně i v týmu. <p><i>Personální kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - snaží se o efektivní učení. <p>Průřezové téma:</p> <p><i>Občan v demokratické společnosti</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci znají zásady správného jednání s lidmi, dokážou se orientovat v nabídce médií, váží si materiálních a duchovních hodnot. <p><i>Člověk a svět práce</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci se naučí písemně a verbálně prezentovat při nejrůznějších jednáních.

1. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: <ul style="list-style-type: none">- orientuje se v soustavě jazyků- rozlišuje spisovné a nespisovné útvary, obecnou češtinu, dialekty, ve vlastním projevu volí prostředky adekvátní komunikační situaci- pracuje s jazykovými příručkami a slovníkem cizích slov- nahradí běžné cizí slovo českým výrazem a naopak	Jazyk – obecné poznatky o jazyce <ul style="list-style-type: none">- jazyk jako nástroj dorozumívání- druhy jazyků, slovanské jazyky- čeština – národní jazyk- spisovné a nespisovné útvary jazyka- slovo a slovní zásoba- jazykové příručky- cizí slova
<ul style="list-style-type: none">- v písemném projevu uplatňuje znalosti pravopisu- aplikuje zákonitosti tvoření slov- určuje slovní druhy- v písemném i ústním projevu využívá poznatků z tvarosloví- orientuje se ve výstavbě textu, uplatňuje základní principy jeho výstavby	Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností <ul style="list-style-type: none">- hlavní principy českého pravopisu- obohacování slovní zásoby /způsoby tvoření nových slov/- slova jednoznačná, mnohoznačná- slovní druhy- tvarosloví /podstatná a přídavná jména/- základní principy větné stavby
<ul style="list-style-type: none">- vhodně se prezentuje, argumentuje a obhajuje svá stanoviska- klade otázky a formuluje odpovědi- vyjadřuje se věcně správně, jasně a srozumitelně- chápe rozdíl mezi monologem a dialogem- zvládne přednést krátký projev- zvolí vhodné jazykové prostředky vypravování a charakteristiky	Komunikační a slohová výchova <ul style="list-style-type: none">- základy rétoriky – slohotvorní činitelé- funkční styly- verbální a neverbální komunikace,- psaný a mluvený projev, kultura řeči- monolog a dialog- vypravování- charakteristika
<ul style="list-style-type: none">- má přehled o knihovnách a jejich službách- zvládne vyhledat informace na internetu, dovede obsah krátce reprodukovat- porozumí obsahu textu i jeho částem	Práce s textem a získávání informací <ul style="list-style-type: none">- knihovny a jejich služby- práce s internetem /vyhledávání informací, zpětná reprodukce textu/

2. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: <ul style="list-style-type: none">- popíše postavení češtiny v rámci evropských jazyků- pracuje s jazykovými příručkami a slovníky- rozlišuje odbornou terminologii	Jazyk – obecné poznatky o jazyce <ul style="list-style-type: none">- postavení češtiny mezi ostatními jazyky- práce se slovníky- odborné termíny, jejich správné užití
<ul style="list-style-type: none">- v písemném projevu uplatňuje znalosti pravopisu- popíše, co jsou synonyma, antonyma, homonyma- v písemném i ústním projevu využívá poznatků z tvarosloví, určuje mluvnické kategorie- rozlišuje větné členy- orientuje se ve výstavbě textu, uplatňuje základní principy jeho výstavby- odhaluje jazykové a stylizační nedostatky	Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností <ul style="list-style-type: none">- hlavní principy českého pravopisu- synonyma, antonyma, homonyma- tvarosloví /zájmena, číslovky, slovesa/- základní principy větné stavby, větné členy- věta jednoduchá, souvětí
<ul style="list-style-type: none">- vhodně se prezentuje, argumentuje a obhajuje svá stanoviska- klade otázky a formuluje odpovědi- posoudí kompozici projevu, slovní zásobu, skladbu- vystihne charakteristické znaky různých druhů projevu, má přehled o základních slohových postupech- používá odborné názvy ze svého oboru v základních útvarech odborného stylu, zejména v odborném popisu- vytvoří základní útvary administrativního stylu	Komunikační a slohová výchova <ul style="list-style-type: none">- komunikační situace a strategie, kultura osobního projevu- projevy prostě sdělovací /blahopřání, pozvánka, osobní dopis/- administrativní styl /úřední dopis, žádost, reklamace, objednávka/- vyplňování formulářů, inzerát- popis prostý, odborný- popis pracovního postupu
<ul style="list-style-type: none">- má přehled o vycházejících novinách a časopisech, dokáže se orientovat v tisku, reprodukovat kratší zprávu /s přípravou/, rozlišuje bulvár- zvládne vyhledat a zpracovat informace z internetu, dokáže je přeposlat e-mailem	Práce s textem a získávání informací <ul style="list-style-type: none">- noviny, časopisy /orientace v tisku, reprodukce krátké zprávy/- internet /vyhledávání a zpracování informací, předání inf. e-mailem/

3. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 30

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: <ul style="list-style-type: none">- má orientační přehled o vývoji jazyka	Jazyk – obecné poznatky o jazyce <ul style="list-style-type: none">- vývoj jazyka
<ul style="list-style-type: none">- v písemném projevu uplatňuje znalosti pravopisu- v písemném i ústním projevu využívá poznatků z tvarosloví- orientuje se ve výstavbě textu, uplatňuje základní principy jeho výstavby- rozlišuje větu hlavní a vedlejší- klade správně interpunkci ve větách jednoduchých i v souvětí	Zdokonalování jazykových vědomostí a dovedností <ul style="list-style-type: none">- hlavní principy českého pravopisu- neohebné slovní druhy- souvětí souřadné, podřadné- druhy vedlejších vět- poměry mezi hlavními větami
<ul style="list-style-type: none">- posoudí úroveň řečnických vystoupení, odhalí základní nedostatky a opraví je- klade otázky a vhodně formuluje odpovědi- zjišťuje informace z různých zdrojů a hodnotí je- napíše životopis, žádost- zvládne přednést krátký projev- má přehled o základních slohových postupech	Komunikační a slohová výchova <ul style="list-style-type: none">- referát- výklad- životopis- žádost o místo- publicistický styl- řečnické útvary- komunikační situace, kultura řeči
<ul style="list-style-type: none">- zvládne vyhledat, vyhodnotit a pracovat se získanými informacemi- používá klíčových slov při vyhledávání informačních pramenů- text interpretuje, diskutuje na dané téma- pořizuje výpisky z odborného textu	Práce s textem a získávání informací <ul style="list-style-type: none">- práce s internetem /vyhledávání, zpracování, hodnocení informací/- práce s odborným textem

LITERATURA

Učební osnova předmětu	Literatura		
Název ŠVP:	Cukrář		
Kód:	29-54-H/01	Název oboru:	Cukrář
Datum platnosti:	1. září 2022		

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	<p>Hlavním cílem předmětu estetické vzdělávání je utvářet kladný vztah k materiálním a duchovním hodnotám, snažit se přispívat k jejich tvorbě a ochraně. Přispívat celkově ke kulturnosti člověka.</p> <p>Dalším cílem je rozvíjet čtenářské dovednosti žáků, rozvíjet schopnosti estetické, myšlenkové a vyjadřovací. Učit žáky orientovat se v uměleckém díle a zaujímat k němu vlastní postoje.</p> <p>Rozvíjet komunikativní dovednosti, schopnosti žáka, ovlivňovat hodnotovou orientaci a postoje v oblasti kulturní a umělecké, ale i v širší oblasti společenské a mezilidské.</p> <p>Přispívat k formování etického a občanského profilu žáka. Žáci jsou vedeni i k esteticky tvořivým aktivitám.</p> <p>Estetické vzdělávání má nadpředmětový charakter, prolíná velkým počtem vyučovacích předmětů, např. český jazyk, společenskovední vzdělávání, informační technologie. Vzdělávací oblast je propojena s průřezovými tématy Občan v demokratické společnosti a Člověk a životní prostředí, IKT.</p>
Charakteristika učiva:	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Estetické vzdělávání.</p> <p>Předmět je rozvržen do tří oblastí, které se vzájemně prolínají. Skládá se z umění a literatury, práce s literárním textem a kultury.</p> <p>Učivo částečně navazuje na vědomosti žáků získané na základní škole. Rozvíjí čtenářské dovednosti žáků. Žáci by měli získat přehled o kulturním dění, uvědomovat si vliv prostředků masové komunikace na utváření kultury, jsou vedeni k nutnosti tolerance, k estetickému cítění, vkusu a zájmu o druhé lidi. Prohlubují se také znalosti mateřského jazyka, kultivuje projev žáků, součástí je práce s uměleckým textem.</p>
Metody a formy výuky:	<p>Důležitým metodickým principem bude různorodost. Střídání činností, metod – frontální výuka, výklad, dialog, samostatná a skupinová práce žáků. Začleňovány jsou také testy, frontální opakování. Součástí výuky jsou poslechy ukázek, filmové ukázky, návštěvy filmových a divadelních představení, výstavy. Průběžně je zařazováno vyhledávání informací v učebnicích, čítankách, na internetu, sledování kulturního dění v ČR a v regionu.</p> <p>Dále bude využíváno multimediálních metod /DVD, interaktivní tabule/ a dalších informací vztahujících se k učebnímu oboru.</p>

Hodnocení žáků:	<p>Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Městec Králové.</p> <p>Žák je hodnocen z několika hledisek: testy, přezkoušení, aktivita v hodinách, referáty, vlastní tvůrčí činnost, přístup k řešení problémů. Celkové hodnocení spočívá v kombinaci průběžného slovního hodnocení, ústního i písemného prověřování znalostí. Důraz se klade na informativní a výchovné funkce hodnocení. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni objektivně kritického hodnocení.</p> <p>Základní formou hodnocení výsledků je klasifikace vyjádřená známkou podle stupnice 1 – 5. Definice úrovně vědomostí a kompetencí odpovídající jednotlivým stupňům známek z definic klasifikačního řádu.</p>
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	<p>Klíčové kompetence:</p> <p><i>Komunikativní kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci se vyjadřují přiměřeně k účelu jednání v projevech mluvených i psaných, dokážou se vhodně prezentovat při oficiálním jednání, umí zpracovávat věcně správně a srozumitelně přiměřené texty. <p><i>Sociální kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - zodpovědně pracuje samostatně i v týmu. <p><i>Personální kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - snaží se o efektivní učení. <p>Průřezové téma:</p> <p><i>Občan v demokratické společnosti</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci znají zásady správného jednání s lidmi, dokážou se orientovat v nabídce médií, váží si materiálních a duchovních hodnot. <p><i>Člověk a svět práce</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci se naučí písemně a verbálně prezentovat při nejrůznějších jednáních.

1. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - chápe význam umění pro člověka - vyhledává informace z různých oblastí umění - vyjádří vlastní prožitky z daných uměleckých děl - popíše význam a funkci literatury - uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele 	<p>Umění a literatura</p> <ul style="list-style-type: none"> - umění - druhy umění - umělecká díla - význam a funkce literatury - hlavní literární směry
<ul style="list-style-type: none"> - rozliší konkrétní literární díla podle základních druhů a žánrů - učí se interpretaci textů, dovede vyjádřit vlastní zážitek z četby nebo poslechu - vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdílů mezi nimi 	<p>Práce s literárním textem</p> <ul style="list-style-type: none"> - literární druhy a žánry - poezie, próza, drama - báje, bajky - lidová slovesnost

<ul style="list-style-type: none"> - má přehled o kulturních institucích ČR a regionu, orientuje se v nabídce kulturních akcí - sleduje vliv cizích kultur na kulturu českou, je tolerantní k odlišnostem, vnímá rozdíl kulturních tradic 	<p>Kultura</p> <ul style="list-style-type: none"> - kulturní instituce v ČR a v regionu - kultura národností na našem území - znaky a zvláštnosti cizích kultur
<ul style="list-style-type: none"> - snaží se rozebrat texty z děl vybraných autorů, vnímá význam textu, dokáže najít hlavní myšlenku, vyjádří vlastní zážitek z četby, poslechu, filmového nebo divadelního představení, výstavy 	<p>Významné osobnosti českého a světového umění</p> <ul style="list-style-type: none"> - ukázky z čítanek, nahrávek, filmových ukázek

2. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vyhledává informace z různých oblastí umění, vyjadřuje vlastní prožitky - orientuje se v české kinematografii - chápe hudbu jako druh umění i jako zdroj poznání a zábavy, orientuje se v hudebních stylech - uvede hlavní literární směry a jejich významné představitele 	<p>Umění a literatura</p> <ul style="list-style-type: none"> - filmové umění /historie filmu, současná filmová produkce/ - hudební umění /hudba a film, moderní hudba/ - výtvarné umění - hlavní literární směry
<ul style="list-style-type: none"> - učí se interpretaci textů, dovede vyjádřit vlastní zážitek z četby nebo poslechu - vystihne charakteristické znaky různých literárních textů a rozdíly mezi nimi - dokáže převyprávět pověst - uvede významné představitele literatury 19. a 20. století 	<p>Práce s literárním textem</p> <ul style="list-style-type: none"> - pověsti - písňové texty - humor v literatuře /satira, ironie/ - dobrodružná literatura, detektivky - základní přehled 19. a 20. století
<ul style="list-style-type: none"> - seznamuje se s vývojem architektury, dokáže vyjmenovat kulturní slohy - orientuje se v kulturních tradicích regionu - je veden k uplatňování estetických norem /pořádek, čistota, tolerance, aktivní využívání volného času/ - umí využít informací z masmédií v běžných životních situacích 	<p>Kultura</p> <ul style="list-style-type: none"> - architektura, kultura bydlení a odívání - tradice a zvyky regionu - kulturní hodnoty, životní styl - reklama a její funkce, vliv masmédií na občana
<ul style="list-style-type: none"> - snaží se rozebrat texty z děl vybraných autorů, vnímá význam textu, dokáže najít hlavní myšlenku, vyjádří vlastní zážitek z četby, poslechu, filmového nebo divadelního představení, výstavy 	<p>Vybrané kapitoly z umění a literatury</p> <ul style="list-style-type: none"> - historické události v literatuře - mezilidské vztahy v literatuře - mladý hrdina v současné literatuře /ukázky z čítanek, nahrávek, filmových ukázek/

ANGLICKÝ JAZYK

Učební osnova předmětu	Anglický jazyk		
Název ŠVP:	Cukrář		
Kód:	29-54-H/01	Název oboru:	Cukrář
Datum platnosti:	1. září 2022		

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	<p>Cílem předmětu je naučit žáky v souladu s jazykovými, komunikačními a společenskými normami:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pracovat se slovníkem, odbornými jazykovými publikacemi a vyhledat potřebné informace - zpracovat cizojazyčný text - komunikovat v běžných situacích: požádat o pomoc, představit se, zeptat se na cestu, omluvit se, apod. - vytvořit souvislý text na dané téma - během celého studia získat slovní zásobu v rozsahu cca 1500 slov (včetně odborné). - chápat a respektovat tradice, zvyky a odlišné sociální a kulturní hodnoty jiných národů
Charakteristika učiva:	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP. Je z didaktického hlediska rozdělen do čtyř kategorií (řečové dovednosti, jazykové prostředky, tematické okruhy a poznatky o zemích studovaného jazyka).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Naváže na znalosti a dovednosti získané na základní škole (základy gramatiky, konverzační témata, např. rodina, seznamování, volný čas, sport, kultura) - Procvičí konverzaci v situacích reálného života (v restauraci, při seznamování, telefonování...) - Získá odbornou slovní zásobu v návaznosti na odborné předměty a praxi v dílnách; - Seznámí se s odbornou terminologií a jejím využitím v praxi.
Metody a formy výuky:	<p>Jako metody výuky budou praktikovány: dialog, výklad, přednášky, frontální výuka.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Konverzace se zaměří na rozšíření slovní zásoby (získání nových odborných výrazů v daném oboru), jednoduchou komunikaci v situacích běžného života a její procvičení - Gramatická oblast bude rozdělena do tří ročníků v návaznosti na konverzační témata - Při výuce bude použita: učebnice, slovník, cizojazyčné časopisy, audio a videonahrávky, odborné texty a návody - Výuka dovede studenty k využití anglického jazyka v praxi např. pomocí situačních metod.
Hodnocení žáků	<p>Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu SOŠ a SOU Městec Králové.</p> <p>Průběžně jsou zařazovány různé druhy kontrolních cvičení /testy, doplňovací cvičení, vypracování slohových prací/, hodnocen je také mluvený projev. Způsoby hodnocení spočívají v kombinaci slovního</p>

	<p>hodnocení, ústní i písemné prověřování znalostí dílčích témat a v přihlédnutí k aktivitě v hodinách.</p> <p>Důraz se klade na informativní a výchovné funkce hodnocení. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni objektivně kritického hodnocení.</p> <p>Základní formou hodnocení výsledků je klasifikace vyjádřená známkou podle stupnice 1 – 5. Definice úrovně vědomostí a kompetencí odpovídající jednotlivým stupňům známek z definic klasifikačního řádu.</p>
<p>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</p>	<p>Klíčové kompetence: <i>Oblast komunikativních kompetencí:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - rozvíjet dovednosti potřebné k učení se, k lepšímu porozumění světu, ve kterém, žák žije a k prohloubení vědomostí o něm. - seznamovat žáka s tradicemi a zvyky jiných národů, oprošťovat od předsudků rasizmu a nesnášenlivosti a vést k prohlubování vlastní národní identity. - rozvíjet dovednosti potřebné ke sdělení a vyžádání si důležitých informací. - podporovat tvořivost, samostatnost i práci v týmu, přispívat k rozvoji volných vlastností žáka, rozvíjet nadání a utvářet jeho adekvátní sebevědomí a aspiraci. <p>Průřezová témata: <i>Občan v demokratické společnosti</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žák jedná s lidmi, vyslechne jejich názor a přiměřeně diskutuje na dané téma, vyjadřuje ústně i písemně svoje názory v rozsahu osvojené slovní zásoby, jedná samostatně a dovede pracovat i v týmu. <p><i>Člověk a svět práce</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žák umí přiměřeně pracovat s informacemi, vyhledat je, vyhodnotit a použít, umí se představit, sdělit svoje záliby, profesi, je schopen popsat pracoviště a některé pracovní operace, záliby a jmenovat jiné pracovní příležitosti na trhu práce. <p><i>Člověk a životní prostředí</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žák se učí lépe poznávat svět a lépe mu porozumět, rozlišuje a hodnotí sociální chování své i jiných z hlediska zdraví a životosprávy. <p><i>Člověk a digitální svět</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žák se naučí pracovat s elektronickým slovníkem, používat základní a aplikační programové vybavení počítače za účelem vyhledávání inzerátů na trhu práce, pracovat se vzdělávacími jazykovými programy.

1. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 66

(podle učebnice Chill out 1)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: <ul style="list-style-type: none">- pozdraví a rozloučí se- řekne, jak se jmenuje, a na jméno se zeptá- podá stručné informace o sobě- hláskuje své jméno a další stručná sdělení- řekne a zeptá se, kdo co vlastní- zeptá se, kde se koná určitá akce (oslava)- napíše SMS zprávu a odpoví na ni- reaguje na návrh- pojmenuje věci- pojmenuje oblečení a barvy- vysvětlí, jak je kdo oblečený- zeptá se na cenu oblečení v obchodě- vede jednoduchý rozhovor s prodávajícím- vyjádří základní číselné jednotky- řekne, kolik je hodin, a zeptá se na čas- popíše svůj denní režim i denní činnosti ostatních- pojmenuje příbuzenské vztahy v rodině- porovná zápisy v diáři- vyjádří nesouhlas- hovoří o svých zálibách a zeptá se na záliby- zjistí místo a čas setkání s přáteli- domluví se s ostatními na činnostech ve volném čase- orientuje se v menu a objedná jídlo v restauraci- popíše různá místa ve městě- zorientuje se na neznámém místě- zeptá se na cestu a sám cestu vysvětlí- zjistí a podá informace o městě- napíše e-mail s pozvánkou- popíše místnosti v domě- označí domácí práce- vyjádří, co dělá právě teď- požádá o pomoc- napíše jednoduchou omluvu a její důvod- sdělí, jak často se věnuje určitým činnostem - porozumí nabídkám na dovolenou- vybere vhodný zájezd- mluví o povinnostech a pravidlech	Základní konverzační obraty <ul style="list-style-type: none">- názvy zemí- pozdrav a rozloučení- otázka a odpověď, hláskování- sloveso „to be“ Vedení rozhovoru <ul style="list-style-type: none">- sloveso „have“- na oslavě- přivlastňování- členy Móda a nakupování <ul style="list-style-type: none">- barvy a oblečení- číslovky- množné číslo- rozhovor v obchodě Denní činnosti <ul style="list-style-type: none">- kolik je hodin- popis denních činností- rodinné vztahy- časování sloves v přítomném čase Zájmy a záliby, v restauraci <ul style="list-style-type: none">- místopis, koníčky- restaurace – menu, rozhovor- gerundium- zjišťovací a doplňovací otázky Ve městě <ul style="list-style-type: none">- orientace ve městě- vazba „there is/are“- sloveso „can“- místní předložky Domov a bydlení <ul style="list-style-type: none">- místnosti v domě- domácí práce- frekvenční příslovce- přítomný čas průběhový Cestování <ul style="list-style-type: none">- nabídky cestovní kanceláře- slovesa „have to“, „must“- stupňování přídavných jmen- Česká republika

<ul style="list-style-type: none"> - zdůvodní svůj názor - porovná vlastnosti a úroveň kvality věcí - vyjmenuje oblíbená místa v ČR a vysvětlí důvod své obliby - pojmenuje roční období a měsíce - řekne ostatním, jaké je počasí, a zeptá se na něj - vypráví o svátcích - řekne o svých plánech a představách o budoucnosti - vyjádří náhlá rozhodnutí o budoucnosti - vyjádří, kde byl a co tam dělal - zeptá se ostatních na jejich minulost - převypráví příběh - klade doplňující otázky k informacím - porovná informace v různých textech 	<p>Počasí</p> <ul style="list-style-type: none"> - názvy měsíců a ročních období - vyjádření data, řadové číslovky - počasí - budoucí čas <p>Minulost</p> <ul style="list-style-type: none"> - minulý čas slovesa „be“ - minulý čas pravidelných sloves - nepravidelná slovesa - vypravování
---	--

2. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 66

(podle učebnice Chill out 2 – lekce: 11–15)

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<ul style="list-style-type: none"> - Žák: - sepíše seznam potravin, které je třeba nakoupit - vyjádří množství různých potravin - zeptá se na potřebné množství - popíše postup přípravy oblíbeného jídla - dorozumí se v obchodě při nákupu a placení - pojmenuje různé druhy sportů - hovoří o sportech tradičních i netradičních - zeptá se spolužáků na jejich sportovní aktivity - zeptá se na zkušenosti - vyjádří své zážitky a zkušenosti - vyjádří způsob, jakým probíhá děj - popíše svůj životní styl - vypráví o životním stylu ostatních lidí - popíše, co vidí na fotografii - shrne informace z článku - porozumí hlavním bodům článku - napíše článek do časopisu - naplánuje výlet - připraví program pro turisty - diskutuje s ostatními o různých návrzích - napíše článek o svém městě/regionu - popíše významná místa v České republice 	<p>Stravování</p> <ul style="list-style-type: none"> - slovní zásoba – potraviny - situační rozhovory – nakupování - výrazy množství, počítatelná a nepočítatelná, some/any - použití there is/there are - technologický postup přípravy jídla - jak napsat e-mail <p>Sport</p> <ul style="list-style-type: none"> - slovní zásoba – druhy sportů - oznámení – plakát na sportovní akci - vyjádření zkušeností - předpřítomný čas - příslovce způsobu - použití: play, go, do <p>Životní styl</p> <ul style="list-style-type: none"> - slovní zásoba – životní styl - interview - speed dating - novinový článek - tázací zájmena - vedlejší věty vztažné - nepřímá otázka

<ul style="list-style-type: none"> - doporučí zajímavá místa na výlety v České republice - pojmenuje jednotlivé části těla - pojmenuje běžné nemoci a jejich příznaky - popíše léčbu běžných nemocí - pochopí hlavní myšlenku textu - vypráví smyšlené příběhy podle obrázků - porovná medicínu dříve a nyní 	<p>Cestování</p> <ul style="list-style-type: none"> - slovní zásoba – cestování - plánování výletu, zajímavá místa v ČR - plakát: moje město/vesnice - článek do studentského časopisu - modální slovesa - tázací dovětky - budoucí čas – plánovaná budoucnost <p>Zdraví a nemoci</p> <ul style="list-style-type: none"> - slovní zásoba – části lidského těla - nemoci, domácí léčba - stylizace příběhu podle obrázků - podmínkové věty (větné řetězce) - minulý čas – dějiny medicíny
---	--

3. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 60

(podle učebnice Chill out 2 – lekce: 16–20)

Výsledky vzdělávání	Učivo
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - porovná informace z různých zdrojů - opraví chybná tvrzení - odpoví na inzerát - přesvědčí ostatní o svém názoru - navrhne zajímavý program pro veřejnost - popíše, co se stalo - podá svědectví - napíše, co dělal v minulosti - vypráví o emocích - popíše a porovná obrázky - dokončí/upraví konec příběhu - popíše informace z grafu - vyjádří svůj názor na trestné činy - zjistí program kina, divadla - pozve někoho do kina, divadla - objedná vstupenky - vypráví obsah filmu, div. hry - charakterizuje hlavní postavu - zhodnotí nový film, div. hru - doporučí nový film - vyhledá informace na internetu - pojmenuje náradí a věci potřebné k opravě - stručně popíše rozsah oprav - vysvětlí, co a proč je třeba opravit 	<p>Příroda</p> <ul style="list-style-type: none"> - slovní zásoba – flora a fauna - čtený text – ohrožené druhy - interview v zoo - trpný rod - frázová slovesa - budoucí čas s „will“ - odpověď na inzerát <p>Kriminalita</p> <ul style="list-style-type: none"> - slovní zásoba – trestné činy - čtený text – novinový článek - popis a porovnání obrázků - minulý čas průběhový - složeniny se some, any, no, every - vyjádření množství - vedlejší věty časové - vypravování <p>Kultura</p> <ul style="list-style-type: none"> - slovní zásoba – kino, divadlo, film - situační rozhovor – nákup vstupenek - e-mail s pozvánkou, dopis - čtený text – program kina - dějiny filmu - shrnutí časů - použití „used to“ <p>Domácnost</p> <ul style="list-style-type: none"> - slovní zásoba – náradí, opravy, domácí práce, vedení domácnosti - situační rozhovor – v opravě

<ul style="list-style-type: none"> - vypráví o výletě - identifikuje, co slyší - zdůrazní, komu patří věci - naplánuje prázdninové aktivity - diskutuje o návrzích, jak a kde strávit prázdniny - vyjádří svou nespokojenost - sestaví stížnost - zhodnotí prázdniny 	<ul style="list-style-type: none"> - čtený text – korekce textu - přivlastňovací zájmena samostatná - předpřítomný čas průběhový - vypravování – výlet <p>Prázdniny</p> <ul style="list-style-type: none"> - slovní zásoba – prázdninové činnosti - budoucí čas – shrnutí - čtený text – nabídky cestovní kanceláře - stížnost - průběhový čas přítomný pro vyjádření budoucnosti
--	---

OBČANSKÁ NAUKA

Učební osnova předmětu	Občanská nauka		
Název ŠVP:	Cukrář		
Kód:	29-54-H/01	Název oboru:	Cukrář
Datum platnosti:	1. září 2022		

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	<p>Cílem výuky v občanské nauce je připravit žáky na aktivní život v demokratické společnosti. Tedy pozitivně ovlivňovat hodnotovou orientaci žáků tak, aby byli slušnými lidmi a informovanými aktivními občany, kteří si vážící demokracie a svobody a aktivně usilují o její zachování, vést žáky k tomu, aby jednali zodpovědně a uvážlivě vůči sobě i ostatním. Naučit žáky porozumět společnosti a světu, kde žijí, uvědomovat si vlastní identitu, kriticky myslet a hodnotit obklopující realitu, zaujímat stanovisko na základě argumentů. Získávat informace z různých zdrojů, kriticky je přijímat, nenechat sebou manipulovat.</p> <p>Osvojených vědomostí využijí žáci ve styku s jinými lidmi a různými institucemi, při řešení otázek svého občanského rozhodování i při řešení problémů osobního, právního i sociálního charakteru.</p>
Charakteristika učiva:	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Společenskovědní vzdělávání</i>.</p> <p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:</p> <ul style="list-style-type: none"> - využívat své vědomosti a dovednosti v praktickém životě, ve styku s jinými lidmi a s různými institucemi, při řešení praktických otázek politického a občanského rozhodování, hodnocení a jednání, při řešení svých problémů osobního, právního a sociálního charakteru; - získávat a hodnotit informace z různých zdrojů – verbálních, ikonických (obrazy, fotografie, mapy...) a kombinovaných (filmy).
Metody a formy výuky:	<p>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.</p>
Hodnocení žáků:	<p>Žáci jsou hodnoceni průběžně po celý školní rok, a to slovně i numericky. Základem hodnocení je správné používání osvojených pojmů při argumentaci a samostatných vystoupeních. Ústní zkoušení z probraného učiva, na konci každého tematického celku didaktický test. Příprava a prezentace krátké zprávy (aktuality).</p>

	<p>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.</p> <p>Hodnocena je práce jednotlivců i skupinové práce. Hodnotí se i přístup k plnění studijních povinností. Kritéria hodnocení vychází z klasifikačního řádu SOŠ a SOU Městec Králové.</p>
<p>Přínos předmětů pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</p>	<p>Klíčové kompetence:</p> <p>a) <i>Komunikativní kompetence</i> – žáci jsou schopni se přiměřeně vyjádřit k účelu jednání a v uvedených komunikačních situacích, formulují své myšlenky srozumitelně a souvisle, jsou schopni aktivně diskutovat s vrstevníky, porozumět sdělení druhých a respektovat jejich názory, vytvářejí jednoduché texty na běžná témata.</p> <p>b) <i>Sociální kompetence</i> – žáci dokáží pracovat ve skupině i v týmu, společně se podílet na realizaci úkolu, zodpovědně plní zadané úkoly, učí se přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů, odstraňování diskriminace, řešení konfliktů.</p> <p>c) <i>Personální kompetence</i> – žáci se umí učit, vyhodnocovat vlastní výsledky a odhalovat vlastní nedostatky a napravovat je.</p> <p>d) <i>Řešení pracovních a mimopracovních problémů</i> – dokáží určit jádro problému, aktivně získávají informace potřebné k jeho řešení, volí vhodné prostředky a strategie řešení, znají instituce, které jim s řešením problému mohou pomoci.</p> <p>e) <i>Komunikace k pracovnímu uplatnění</i> – seznámí se se zásadami vhodné komunikace s vrstevníky, kolegy, nadřízenými, jsou vedeni k zodpovědnému plnění studijních i pracovních povinností.</p> <p>Průřezová téma:</p> <p><i>Občan v demokratické společnosti</i> – žáci budou schopni se přiměřeně vyjadřovat (ústně i písemně) k probraným komunikačním situacím. Výuka podporuje rozvoj kognitivních znalostí žáka a rozšiřuje jeho celkový rozhled o společnosti, napomáhá rozvíjení jeho osobnosti. Žák formuluje své názory a postoje, je schopen vyslechnout názory druhých a přiměřeně na ně reagovat, pracovat samostatně a v týmu.</p> <p><i>Člověk a životní prostředí</i> – žák se seznámí s kulturními hodnotami v regionu včetně přírodních památek a je veden k péči o jejich zachování.</p> <p><i>Člověk a svět práce</i> – žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni zodpovědně rozhodovat o své vzdělávací cestě, uvědoměle dodržovat pracovní povinnosti a vycházet s budoucími kolegy a nadřízenými, aktivně se podílet na fungování demokratických zásad i na pracovišti.</p>

1. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- popíše na základě pozorování lidí kolem sebe a informací z médií, jak jsou lidé v současné české společnosti rozvrstveni z hlediska národnosti, náboženství a sociálního postavení; vysvětlí, proč sám sebe přiřazuje k určitému etniku (národu...);- dovede aplikovat zásady slušného chování v běžných životních situacích; uvede příklady sousedské pomoci a spolupráce, lásky, přátelství a dalších hodnot;- uvede, jaká práva a povinnosti pro něho vyplývají z jeho role v rodině, ve škole, na pracovišti;- dovede sestavit fiktivní odpovědný rozpočet životních nákladů;- na konkrétních příkladech vysvětlí, z čeho může vzniknout napětí nebo konflikt mezi příslušníky většinové společnosti a příslušníkem některé z menšin;- vysvětlí na příkladech osudů lidí (např. civilistů, zajatců, Židů, Romů, příslušníků odboje), jak si nacisté počínali na okupovaných územích;- uvede konkrétní příklady ochrany menšin v demokratické společnosti;- je schopen rozeznat zcela zřejmé konkrétní příklady ovlivňování veřejnosti (např. v médiích, v reklamě, jednotlivými politiky);- na základě pozorování života kolem sebe a informací z médií uvede příklady porušování genderové rovnosti (rovnosti mužů a žen);- popíše specifika některých náboženství, k nimž se hlásí obyvatelé ČR a Evropy;- vysvětlí, čím mohou být nebezpečné některé náboženské sekty nebo náboženská nesnášenlivost;	<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>Hospodaření jednotlivce a rodiny; řešení krizových finančních situací, sociální zajištění občanů</p> <p>Rasy, národy a národnosti; většina a menšiny ve společnosti – klady vzájemného obohacování a problémy multikulturního soužití; genocida v době druhé světové války, jmenovitě Židů, Romů, Slovanů a politických odpůrců; 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>

2. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uvede základní lidská práva, která jsou zakotvena v českých zákonech – včetně práv dětí, popíše, kam se obrátit, když jsou lidská práva ohrožena; - uvede příklady jednání, které ohrožuje demokracii (sobectví, korupce, kriminalita, násilí ...); - vysvětlí, proč je třeba zobrazení světa, událostí a lidí v médiích (mediální obsahy) přijímat kriticky; - uvede, k čemu je pro občana dnešní doby prospěšný demokratický stát a jaké má občan ke svému státu a ostatním lidem povinnosti; - 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; - uvede příklady extremismu, např. na základě mediálního zpravodajství nebo pozorování jednání lidí kolem sebe; vysvětlí, proč jsou extremistické názory a jednání nebezpečné; - uvede konkrétní příklad pozitivní občanské angažovanosti; - uvede základní zásady a principy, na nichž je založena demokracie; - dovede debatovat o zcela jednoznačném a mediálně známém porušení principů nebo zásad demokracie; - v konkrétních příkladech ze života rozliší pozitivní jednání (tj. jednání, které je v souladu s občanskými ctnostmi) od špatného/nedemokratického jednání; - objasní, jak se mají řešit konflikty mezi vrstevníky a žáky, co se rozumí šikanou a vandalismem a jaké mají tyto jevy důsledky; 	<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, 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>
<ul style="list-style-type: none"> - popíše, čím se zabývá policie, soudy, advokacie a notářství; - uvede, kdy je člověk způsobilý k právním úkonům a má trestní odpovědnost; 	<p>Člověk a právo</p> <p>Právo a spravedlnost, právní stát, právní ochrana občanů, právní vztahy Soustava soudů v ČR; právnická povolání</p>

<ul style="list-style-type: none"> - dovede reklamovat koupené zboží nebo služby; - dovede z textu fiktivní smlouvy běžné v praktickém životě (např. o koupi zboží, cestovním zájezdu, pojištění) zjistit, jaké mu z ní vyplývají povinnosti a práva; - vysvětlí práva a povinnosti mezi dětmi a rodiči, mezi manželi; dovede v této oblasti práva vyhledat informace a pomoc při řešení konkrétního problému; - dovede aplikovat postupy vhodného jednání, stane-li se svědkem nebo obětí kriminálního jednání (šikana, lichva, násilí, vydírání...); 	<p>(notáři, advokáti, soudcové)</p> <p>Právo a mravní odpovědnost v běžném životě; vlastnictví; smlouvy; odpovědnost za škodu</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 a na dětech; kriminalita páchaná mladistvými</p>
--	--

3. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 30

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<ul style="list-style-type: none"> - dovede najít ČR na mapě světa a Evropy, podle mapy popíše její polohu a vyjmenuje sousední státy; - popíše státní symboly; - vysvětlí, k jakým nadnárodním uskupením ČR patří a jaké jí z toho plynou závazky; - 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 ohniska napětí v soudobém světě; - popíše, proč existuje EU a jaké povinnosti a výhody z členství v EU plynou našim občanům; - na příkladu (z médií nebo z jiných zdrojů) vysvětlí, jaké metody používají teroristé a za jakým účelem. 	<p>Česká republika, Evropa a svět Současný svět: bohaté a chudé země, velmoci; ohniska napětí v soudobém světě</p> <p>ČR a její sousedé</p> <p>České státní a národní symboly</p> <p>Globalizace, globální problémy</p> <p>ČR a evropská integrace</p> <p>Nebezpečí nesnášenlivosti a terorismu ve světě</p>
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí, co má vliv na cenu zboží; - dovede vyhledat nabídky zaměstnání, kontaktovat případného zaměstnavatele a úřad práce, prezentovat své pracovní dovednosti a zkušenosti; 	<p>Člověk a hospodářství Trh a jeho fungování (zboží, nabídka, poptávka, cena)</p> <p>Hledání zaměstnání, služby úřadů práce, nezaměstnanost, podpora v nezaměstnanosti, rekvalifikace</p>

<ul style="list-style-type: none"> - popíše, co má obsahovat pracovní smlouva; - dovede vyhledat poučení a pomoc v pracovněprávních záležitostech; - 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 zjistit, jaké služby poskytuje konkrétní peněžní ústav (banka, pojišťovna) a na základě zjištěných informací posoudit, zda jsou konkrétní služby pro něho únosné (např. půjčka), nebo nutné a výhodné; - dovede si zřídit peněžní účet, provést bezhotovostní platbu, sledovat pohyb peněz na svém účtu; - vysvětlí důsledky nesplácení úvěrů a navrhne možnosti řešení tíživé finanční situace své, či domácnosti; - vysvětlí, jak je možné se zabezpečit na stáří; - dovede vyhledat pomoc, ocitne-li se v tíživé sociální situaci; 	<p>Vznik, změna a ukončení pracovního poměru</p> <p>Povinnosti a práva zaměstnance a zaměstnavatele</p> <p>Mzda časová a úkolová</p> <p>Daně, daňové přiznání</p> <p>Sociální a zdravotní pojištění</p> <p>Druhy škod, předcházení škodám, odpovědnost za škodu</p> <p>Služby peněžních ústavů</p> <p>Peníze, hotovostní a bezhotovostní peněžní styk</p> <p>Pomoc státu, charitativních a jiných institucí sociálně potřebným občanům</p>
--	---

MATEMATIKA

Učební osnova předmětu	Matematika		
Název ŠVP:	Cukrář		
Kód:	29-54-H/01	Název oboru:	Cukrář
Datum platnosti:	1. září 2022		

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	<p>Obecným cílem matematického vzdělávání je výchova přemýšlivého člověka, který používá matematiku v různých životních situacích (v odborné složce vzdělávání, v dalším studiu, v osobním životě, v budoucím zaměstnání, volném čase apod.)</p> <p>Uvedené výsledky a učivo prezentují v odborném školství základ matematického vzdělávání prodaný stupeň vzdělání a daného oboru.</p>
Charakteristika učiva:	<p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:</p> <ul style="list-style-type: none"> - aplikovat matematické poznatky a postupy v odborné složce vzdělávání; - využívat matematické poznatky a metody řešení v praktickém životě a v dalším vzdělávání; - matematizovat jednoduché reálné situace, užívat matematický model a vyhodnotit výsledek řešení vzhledem k realitě; - zkoumat a řešit problémy; - účelně využít digitální technologie a zdroje informací při řešení matematických úloh; - číst s porozuměním matematický text, kriticky vyhodnotit informace získané z různých zdrojů. <p>V afektivní oblasti směřuje matematické vzdělávání k tomu, aby žáci získali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pozitivní postoj k matematickému vzdělávání; - motivaci k celoživotnímu vzdělávání; - důvěru ve vlastní schopnosti, systematickosti a preciznosti při práci.
Metody a formy výuky žáků:	<p>Klasický výklad učitele, individuální i skupinové práce.</p> <p>Promyšleně jsou začleňovány aktivizující metody, vedoucí žáky k ověřování a praktickým aplikacím, k prohlubování a uplatňování získaných vědomostí.</p> <p>Dále využíváme multimediální metody (podle možnosti využití počítače, DVD, interaktivní tabule) a další informace k učebnímu oboru cukrář.</p>
Hodnocení žáků:	<p>Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Městec Králové.</p> <p>Důraz se klade na informativní a výchovné funkce hodnocení. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni objektivně kritického hodnocení.</p> <p>Významnou roli také hraje rovněž metoda kolektivního hodnocení a následná spolupráce pedagogů s žáky, která vede k odstranění případných nedostatků.</p>

	<p>Způsoby hodnocení spočívají v kombinaci průběžného slovního hodnocení, ústní i písemné prověřování znalostí dílčích témat, využívání bodového systému či procentuálního vyjádření.</p> <p>Základní formou hodnocení výsledků vzdělávání je klasifikace vyjádřená známkou podle stupnice 1 – 5.</p> <p>Definice úrovně vědomostí a kompetencí odpovídající jednotlivým stupňům známek z definic klasifikačního řádu.</p>
<p>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</p>	<p>Klíčové kompetence:</p> <p><i>Komunikativní kompetence, sociální kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - pracovat samostatně i v týmu, řešit samostatně problémy (plánovat, provádět a kontrolovat činnost, porozumět úkolu a určit jádro problému) - aplikovat základní matematické postupy při řešení praktických úkolů (zvolit odpovídající matematické postupy a techniky - využívat různé formy grafického znázornění, převody jednotek, odhad výsledků). <p>Průřezová témata:</p> <p><i>Člověk a svět práce a Člověk a životní prostředí</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - řešení příkladů s tematikou obsaženou v tématech. <p><i>Občan v demokratické společnosti</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - snaha o rozvoj osobnosti žáků vzhledem k profesnímu uplatnění.

1. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje číselné obory N, Z, Q, R - provádí aritmetické operace s přirozenými a celými čísly; - provádí aritmetické operace se zlomky a desetinnými čísly; - provádí aritmetické operace s reálnými čísly; - porovnává reálná čísla, určí vztahy mezi reálnými čísly; - používá různé zápisy reálného čísla; - určí řád čísla; - zaokrouhlí desetinné číslo; - znázorní reálné číslo na číselné ose; - zapíše a znázorní interval; - provádí, znázorní a zapíše operace s intervaly a číselnými množinami (sjednocení, průnik); - určí druhou a třetí mocninu a odmocninu čísla pomocí kalkulátoru; - řeší praktické úlohy z oboru vzdělávání za použití trojčlenky a procentového počtu; - provádí početní výkony s mocninami s celočíselným mocnitelem; 	<p>Operace s čísly</p> <ul style="list-style-type: none"> - přirozená a celá čísla - racionální čísla - reálná čísla - číselné množiny - intervaly jako číselné množiny - operace s číselnými množinami - označení množin N, Z, Q, R - různé zápisy reálného čísla - procentový počet - mocniny a odmocniny - základy finanční matematiky - slovní úlohy

<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v základních pojmech finanční matematiky: změny cen zboží, směna peněz, úrok, úročení, spoření, úvěry, splátky úvěrů; - provádí výpočty jednoduchých finančních záležitostí: změny cen zboží, směna peněz, úrok; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací; 	
<ul style="list-style-type: none"> - provádí operace s číselnými výrazy; - určí definiční obor lomeného výrazu; - provádí operace s mnohočleny (sčítání, odčítání, násobení) a výrazy; - rozloží mnohočlen na součin a užívá vzorce pro druhou mocninu dvojčlenu a rozdíl druhých mocnin; - modeluje jednoduché reálné situace užitím výrazů, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání; - na základě zadaných vzorců určí: výsledné částky při spoření, splátky úvěrů; interpretuje výrazy, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací; 	<p>Číselné a algebraické výrazy</p> <ul style="list-style-type: none"> - číselné výrazy - mnohočleny - lomené výrazy - algebraické výrazy - definiční obor lomeného výrazu - slovní úlohy

2. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 50

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - řeší lineární rovnice o jedné neznámé v množině R; - řeší v R soustavy lineárních rovnic; - řeší v R lineární nerovnice o jedné neznámé a jejich soustavy; - vyjádří neznámou ze vzorce; - užije řešení rovnic, nerovnic a jejich soustav k řešení reálných úloh; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací; 	<p>Řešení rovnic a nerovnic</p> <ul style="list-style-type: none"> - lineární rovnice a nerovnice s jednou neznámou - soustavy lineárních rovnic a nerovnic - rovnice s neznámou ve jmenovateli - úpravy rovnic - vyjádření neznámé ze vzorce - slovní úlohy
<ul style="list-style-type: none"> - dle funkčního předpisu sestaví tabulku a sestrojí graf funkce; - určí, kdy funkce roste, klesá, je konstantní; - rozlišuje jednotlivé druhy funkcí, určí jejich definiční obor a obor hodnot; - určí průsečíky grafu funkce s osami souřadnic; - v úlohách přiřadí předpis funkce ke grafu a naopak; 	<p>Funkce</p> <ul style="list-style-type: none"> - pojem funkce, definiční obor a obor hodnot funkce, graf funkce - vlastnosti funkce - druhy funkcí: přímá a nepřímá úměrnost, lineární funkce, kvadratická funkce - slovní úlohy

<ul style="list-style-type: none"> - řeší reálné problémy s použitím uvedených funkcí zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací; 	
<ul style="list-style-type: none"> - užívá pojmy úhel a jeho velikost; - vyjádří poměr stran v pravouhlém trojúhelníku jako funkci $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$; - určí hodnoty $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ pro $0^\circ < \alpha$ 	Goniometrie a trigonometrie <ul style="list-style-type: none"> - goniometrické funkce $\sin \alpha$, $\cos \alpha$, $\operatorname{tg} \alpha$ v intervalu $0^\circ < \alpha$ - trigonometrie pravouhlého trojúhelníku - slovní úlohy
<ul style="list-style-type: none"> - užívá pojmy a vztahy: bod, přímka, rovina, odchylka dvou přímek, vzdálenost bodu od přímky, vzdálenost dvou rovnoběžek, úsečka a její délka; 	Planimetrie <ul style="list-style-type: none"> - planimetrické pojmy - polohové vztahy rovinných útvarů - metrické vlastnosti rovinných útvarů - trojúhelníky - úvod

3. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 45

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - řeší praktické úlohy s využitím trigonometrie pravouhlého trojúhelníku a věty Pythagorovy; - určí různé druhy rovnoběžníků a lichoběžníků a z daných prvků určí jejich obvod a obsah; - určí obvod a obsah kruhu; - určí obvod a obsah složených rovinných útvarů; - užívá jednotky délky a obsahu, provádí převody jednotek délky a obsahu; 	Planimetrie <ul style="list-style-type: none"> - trojúhelníky - kružnice, kruh a jejich části - rovinné útvary – konvexní a nekonvexní - mnohoúhelníky, pravidelné mnohoúhelníky - složené útvary
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje tělesa: komolý jehlan a kužel, koule a její části; - určí povrch a objem tělesa včetně složeného tělesa s využitím funkčních vztahů a trigonometrie; - využívá síť tělesa při výpočtu povrchu a objemu tělesa; - aplikuje poznatky o tělesech v praktických úlohách, zejména ve vztahu k danému oboru vzdělání; - užívá a převádí jednotky objemu; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací; 	Stereometrie <ul style="list-style-type: none"> - polohové vztahy prostorových útvarů - metrické vlastnosti prostorových útvarů - tělesa a jejich síť - složená tělesa - výpočet povrchu a objemu těles, složených těles

<ul style="list-style-type: none"> - užívá pojmy: náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu, náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev; - určí pravděpodobnost náhodného jevu v jednoduchých případech; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací; 	<p>Pravděpodobnost v praktických úlohách</p> <ul style="list-style-type: none"> - náhodný pokus, výsledek náhodného pokusu - náhodný jev, opačný jev, nemožný jev, jistý jev - výpočet pravděpodobnosti náhodného jevu
<ul style="list-style-type: none"> - užívá pojmy: statistický soubor, znak, četnost, relativní četnost a aritmetický průměr; - porovnává soubory dat; - interpretuje údaje vyjádřené v diagramech, grafech a tabulkách; - určí aritmetický průměr; - určí četnost a relativní četnost znaku; - čte, vyhodnotí a sestaví tabulky, diagramy a grafy se statistickými údaji; - při řešení úloh účelně využívá digitální technologie a zdroje informací. 	<p>Práce s daty v praktických úlohách</p> <ul style="list-style-type: none"> - statistický soubor a jeho charakteristika - četnost a relativní četnost znaku - aritmetický průměr - statistická data v grafech a tabulkách

TĚLESNÁ VÝCHOVA

Učební osnova předmětu	Tělesná výchova		
Název ŠVP:	Cukrář		
Kód:	29-54-H/01	Název oboru:	Cukrář
Datum platnosti:	1. září 2022		

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	<ul style="list-style-type: none"> - pomáhá k rozvoji tělesné zdatnosti a tím i vývoji k všestranně kultivované osobnosti - rozvíjí pohybové dovednosti a schopnosti s cílem dosáhnout optimálního pohybového rozvoje každého jedince - umožňuje větší seberealizaci a rozvoj adekvátního sebevědomí - ukazuje význam pravidel sportovních aktivit v životě jedince a jejich důsledky pro kolektivní cítění <p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci dovedli:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vážit si zdraví jako jedné z prvořadých hodnot a cílevědomě je chránit; - rozpoznat, co ohrožuje tělesné a duševní zdraví; - preferovat takový způsob života, aby byly zdraví ohrožující návyky, činnosti a situace co nejvíce eliminovány; - racionálně jednat v situacích osobního a veřejného ohrožení; - chápat, jak vlivy životního prostředí působí na zdraví člověka (vzduch, voda, hluk, chemické látky aj.); - pojímat zdraví a tělesnou zdatnost jako hodnoty potřebné ke kvalitnímu prožívání života a znali prostředky, jak chránit své zdraví, zvyšovat tělesnou zdatnost a kultivovat svůj pohybový projev; - posoudit důsledky komerčního vlivu médií na zdraví a zaujmout k mediálním obsahům kritický odstup; - vyrovnávat nedostatek pohybu a jednostrannou tělesnou a duševní zátěž; dovedli připravit a provádět tělesná cvičení a pohybové aktivity s cílem pozitivně působit na zdravotní stav organismu; - usilovat o dosažení sportovní a pohybové gramotnosti; - pociťovat radost a uspokojení z prováděné tělesné (sportovní) činnosti; - usilovat o pozitivní změny tělesného sebepojetí; - využívat pohybových činností, pravidel a soutěží ke správným rozhodovacím postupům podle zásad fair play; - kontrolovat a ovládat své jednání, chovat se odpovědně v zařízeních tělesné výchovy a sportu a při pohybových činnostech vůbec; - preferovat pravidelné provádění pohybových aktivit v denním režimu; - dosáhnout optimálního pohybového rozvoje v rámci svých možností.
Charakteristika učiva:	<ul style="list-style-type: none"> - navazuje na znalosti a dovednosti získané na základní škole - seznamuje s odbornou terminologií a využitím nových informačních technologií při sportovních aktivitách - určuje zásady správného sportovního tréninku s prvky relaxace, regenerace a kompenzace - zdůrazňuje hygienu a bezpečnost při cvičení a tím prevenci úrazů a nemocí - eliminuje dopad komerční reklamy určující ideál krásy a podtrhuje správnou výživu a stravovací návyky

	<ul style="list-style-type: none"> - řeší prevenci rizikového návykového chování a zdůrazňuje pevné partnerské vztahy a zdravou sexualitu
Metody a formy výuky:	<p>Klasický výklad učitele, individuální i skupinové práce. Promyšleně jsou začleňovány aktivizující metody, vedoucí žáky k ověřování a praktickým aplikacím, k prohlubování a uplatňování získaných vědomostí. Dále využíváme multimediální metody (podle možnosti využití počítače, DVD, interaktivní tabule) a další informace k učebnímu oboru .</p>
Hodnocení žáků:	<p>Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Městec Králové.</p> <p>Důraz se klade na informativní a výchovné funkce hodnocení. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni objektivně kritického hodnocení.</p> <p>Významnou roli také hraje rovněž metoda kolektivního hodnocení a následná spolupráce pedagogů s žáky, která vede k odstranění případných nedostatků. Způsoby hodnocení spočívají v kombinaci průběžného slovního hodnocení, ústní i písemné prověřování znalostí dílčích témat, využívání bodového systému či procentuálního vyjádření.</p> <p>Základní formou hodnocení výsledků vzdělávání je klasifikace vyjádřená známkou podle stupnice 1 – 5.</p> <p>Definice úrovně vědomostí a kompetencí odpovídající jednotlivým stupňům známek z definic klasifikačního řádu.</p>
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	<p>Klíčové kompetence:</p> <p><i>Komunikativní kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci jsou schopni se vyjadřovat a vystupovat v souladu se zásadami kultury projevu a chování při pohybových aktivitách. <p><i>Personální kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci jsou připraveni reálně posuzovat své fyzické a duševní možnosti, odhadovat výsledky svého jednání a chování v různých situacích a pečovat o svůj tělesný rozvoj, odhadovat výsledky svého jednání v různých situacích. <p><i>Sociální kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci jsou schopni práce v týmu, odpovědně plnit svěřené úkoly, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů. <p><i>Digitální kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci dokážou využívat technologií pro získání informací k předmětu a jejich zpracování. <p>Průřezová témata:</p> <p><i>Občan v demokratické společnosti</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - výuka rozšiřuje celkový rozhled žáka, napomáhá rozvoji osobnosti. - komunikace, vyjednávání, řešení konfliktů - odpovědnost, tolerance, morálka, etika <p><i>Člověk a svět práce</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni uvědoměle dodržovat pracovní povinnosti, dokázali respektovat nadřízeného. <p><i>Člověk a digitální svět</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci umí vyhledávat informace ze světa sportu, zajímají se o ně a učí se je správně vyhodnocovat. <p><i>Člověk a životní prostředí</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - výuka směřuje žáky k odpovědnému vztahu k prostředí, ve kterém žijí. - vytváření vztahu k živé a neživé přírodě - ekologie člověka - ochrana přírody a prostředí - učit se poznávat svět a lépe mu rozumět

	<p><i>Péče o zdraví</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Žáci jsou vedeni rozeznat činitele ovlivňující zdraví a životní styl, pracovní podmínky, rizikové chování, znají faktory poškozující zdraví, zvládají zodpovědnost za zdraví. - duševní zdraví a rozvoj osobnosti - mimořádné události, živelné pohromy a krizové situace, ochrana obyvatelstva, základy první pomoci
--	---

1. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v zásadách správné výživy a v jejich alternativních směrech; - dovede uplatňovat naučené modelové situace k řešení konfliktních situací; objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jedince, rodiny a společnosti a vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví; - uplatňuje ve svém jednání základní znalosti o stavbě a funkci lidského organismu jako celku; - popíše, jak faktory životního prostředí ovlivňují zdraví lidí; zdůvodní význam zdravého životního stylu; - dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví v dlouhodobé perspektivě a ví, jak by mohl kompenzovat jejich nežádoucí účinky; - popíše vliv fyzického a psychického zatížení na organismus - diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích, o vhodném partnerovi a odpovědném přístupu k pohlavnímu životu; - dovede posoudit vliv médií na a reklamy na životní styl jedince a na péči o své zdraví 	<p>Péče o zdraví</p> <p>činitele ovlivňující zdraví:</p> <ul style="list-style-type: none"> - životní prostředí, životní styl, pracovní podmínky, - pohybové aktivity, výživa a stravovací návyky, rizikové chování - duševní zdraví a rozvoj osobnosti, sociální dovednosti, rizikové faktory poškozující zdraví - partnerské vztahy, sexualita - prevence úrazů a nemocí - mediální obraz krásy lidského těla, - komerční reklama
<ul style="list-style-type: none"> - uvede původce bakteriálních, virových a jiných onemocnění, zná způsoby ochrany před nimi - popíše základní anatomickou stavbu lidského těla a funkci orgánů v lidském těle 	<p>Ochrana člověka za mimořádných okolností</p> <ul style="list-style-type: none"> - biologie člověka, stavba a funkce orgánových soustav (1. část)
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu 	<p>Zdroje informací</p> <ul style="list-style-type: none"> - internet, časopisy, televize

<ul style="list-style-type: none"> - je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy; - dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit; - 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; - umí sestavit soubory zdravotně zaměřeného cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci, umí si připravit kondiční program osobního rozvoje a vyhodnocovat jej; - volí sportovní vybavení /výzbroj a výstroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) 	<p>Pohybové dovednosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - tělesná cvičení pořadová všestranně - rozvíjející (překážkové dráhy) - kondiční (těž. míče, švihadla, činky) - kompenzační (overbally, velké míče) - relaxační aj. (hudba, podložky, jóga) - (návštěva profesionální posilovny) - (projekt – plán zvyšování kondice v rozsahu tří let, postupy, konkrétní svalové skupiny, hodnoty zátěže, výsledky a cíle dělené do ročníků) - význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika, - zásady sportovního tréninku - regenerace a kompenzace, relaxace - výstroj, výzbroj, údržba
<ul style="list-style-type: none"> - je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy vytvořit pohybovou sestavu (skladbu); - komunikuje při pohybových činnostech - dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii; 	<p>Gymnastika</p> <p>Cvičení s náčiním (tyče, švihadla, míče, obruče) – rozcvičky</p> <p>Akrobacie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kotoul vpřed, vzad, obměny, - stoj na lopatkách, stoj na hlavě, na rukou, - přemet stranou, - sestava - odborné názvosloví <p>Cvičení na nářadí:</p> <ul style="list-style-type: none"> - koza, bedna – roznožka, skrčka, odbočka - hrazda – výmyk předem, sešín - přemet přes bednu - hrazda – dosažná, sestava o pěti prvcích - šplh - tyč a lano, základní prvky techniky - soutěž ve šplhu - cvičení bez náčiní a s náčiním - kondiční programy cvičení s hudbou - aerobik – základní kroky, krátká sestava - cvičení na stanovištích s náčiním a bez - se střídáním v dvouminutových intervalech - odborné názvosloví
<ul style="list-style-type: none"> - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; - umí používat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; 	<p>Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - zdokonalení a průprava sprintu, nízký start, běh 100m - zdokonalení techniky skoku do dálky - hod granátem - skok do výšky – nůžky, flop - vytrvalostní běh 3000m, 2000m, crossový běh - vrh koulí – nácvik techniky - odborné názvosloví

<ul style="list-style-type: none"> - ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva; - dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání; - chová se v přírodě ekologicky; využívá různých forem turistiky; - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji; - pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy; - komunikuje při pohybových činnostech - dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii; 	
<ul style="list-style-type: none"> - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; - umí používat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; - ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva; - dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání; - chová se v přírodě ekologicky; - využívá různých forem turistiky; - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji; - pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy; - komunikuje při pohybových činnostech - dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii; - dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží; - dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců; - volí sportovní vybavení /výzbroj a výstroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) 	<p>Pohybové hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - florball – strategie hry - volejbal – prstová a bagrová technika, obouřuč, podání vrchem a spodem - basketbal – dribling, střelba na koš z místa, dvojtakt, přihrávky, jednoduché herní systémy - kopaná – herní činnost jednotlivce, vedení míče, přihrávky, střelba na branku, obsazování hráče bez a s míčem - pravidla soutěží, rozhodování - výstroj, výzbroj, údržba - lední hokej a bruslení – základy - alternativní hry – stolní tenis, softbal, streetbal - soutěže

- dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost;	Úpoly - přetahy a přetlaky, druhy a techniky úpolových sportů
- dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji;	Testování tělesné zdatnosti - motorické testy
- umí zvolit 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

2. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - ví jak kompenzovat nežádoucí účinky velkého fyzického a psychického zatížení; - objasní důsledky sociálně patologických závislostí na život jednotlivce a rodiny; - zdůvodní význam zdravého životního stylu; - diskutuje a argumentuje o etice v partnerských vztazích; - posoudí vliv reklamy na své zdraví v kladném i záporném smyslu; - volí sportovní vybavení /výzbroj a výstroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti);	Péče o zdraví - prevence úrazů a nemocí - rizikové faktory poškozující zdraví - rozvoj pozitivních stravovacích návyků, - alternativní druhy výživy - odpovědný přístup k pohlavnímu životu - masmédia a pohled na zdravý životní styl - hygiena a bezpečnost, vhodné oblečení, cvičební úbor a obutí, záchrana a pomoc, - zásady chování a jednání v různém prostředí
- uvede původce bakteriálních, virových a jiných onemocnění, zná způsoby ochrany před nimi; - popíše základní anatomickou stavbu lidského těla a funkci orgánů v lidském těle;	Ochrana člověka za mimořádných okolností - biologie člověka, stavba a funkce orgánových soustav (2.část) - zdraví a nemoc
- dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu;	Zdroje informací - internet, časopisy, televize
- je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy; dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit; - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost;	Pohybové dovednosti - tělesná cvičení pořadová všestranně - rozvíjející (překážkové dráhy) - kondiční (těž. míče, švihadla, činky) - kompenzační (overbally, velké míče) - relaxační aj.(hudba, podložky, joga)

<ul style="list-style-type: none"> - ovládá kompenzační cvičení k regeneraci tělesných a duševních sil, i vzhledem k požadavkům budoucího povolání, uplatňuje osvojené způsoby relaxace; - umí sestavit soubory zdravotně zaměřeného cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci, umí si připravit kondiční program osobního rozvoje a vyhodnocovat jej; - volí sportovní vybavení /výzbroj a výstroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) 	<ul style="list-style-type: none"> - (návštěva profesionální posilovny) - (projekt – plán zvyšování kondice v rozsahu tří let, postupy, konkrétní svalové skupiny, hodnoty zátěže, výsledky a cíle dělené do ročníků) - význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika, zásady sportovního tréninku - regenerace a kompenzace, relaxace - výstroj, výzbroj, údržba
<ul style="list-style-type: none"> - je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu); - komunikuje při pohybových činnostech - dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii; 	<p>Gymnastika a tanec</p> <p>cvičení s náčiním (tyče, švihadla, míče, obruče) - rozcvičky</p> <p><i>akrobacie :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - opakování prvků z 1. ročníku, - průprava přemetu vpřed, sestava - odborné názvosloví <p><i>cvičení na nářadí</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - koza, bedna – roznožka, skrčka, odbočka - hrazda – výmyk, toč vzad - přemet přes bednu - hrazda – dosažná, sestava o pěti prvcích - odborné názvosloví <p><i>šplh</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - rozvoj rychlosti - soutěž ve šplhu <p><i>cvičení bez náčiní a s náčiním</i></p> <p><i>kondiční programy cvičení s hudbou</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - aerobik – základní kroky, krátká sestava - cvičení na stanovištích s náčiním a bez náčiní - se střídáním v dvouminutových intervalech - odborné názvosloví
<ul style="list-style-type: none"> - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; umí používat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; - chová se v přírodě ekologicky; využívá různých forem turistiky; - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji; - pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu 	<p>Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - sprinty 50, 60, 100m, nízké starty - skok do dálky - hod granátem - skok do výšky – limit do 120 cm - vytrvalostní běh 3000m, 2000m, crossový běh - vrh koulí – zdokonalení techniky – - odborné názvosloví

<ul style="list-style-type: none"> - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy; - komunikuje při pohybových činnostech - dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii; 	
<ul style="list-style-type: none"> - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; - uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; umí používat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva; - dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání; chová se v přírodě ekologicky; využívá různých forem turistiky; - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji; - pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy; - komunikuje při pohybových činnostech - dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii; - dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží; - dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců; - volí sportovní vybavení /výzbroj a výstroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) 	<p>Pohybové hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - florbal – obranné a útočné kombinace - volejbal – hra ve větších skupinách, smeč, blok - basketbal – zónový obranný systém 2 – 3, útočný systém 3-2, střelba po driblingu a dvojtaktu na krátkou vzdálenost, střelba jednoruč, výskok, krátká vzdálenost - kopaná – postupný útok, zónová obrana, procvičování základních herních činností - pravidla soutěží, rozhodování - výstroj, výzbroj, údržba - Alternativní hry – stolní tenis, softbal, streetbal - soutěže ve fotbale, florbale, volejbale, stolním tenise
<ul style="list-style-type: none"> - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost; 	<p>Úpoly</p> <ul style="list-style-type: none"> - pády, prvky sebeobrany
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji 	<p>Testování tělesné zdatnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - motorické testy
<ul style="list-style-type: none"> - umí zvolit 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; 	<p>Zdravotní tělesná výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě - kontraindikované pohybové aktivity

3. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 30

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - diskutuje o vhodném partnerovi a odpovědném přístupu k pohlavnímu životu - vysvětlí, jak aktivně chránit své zdraví - dovede kompenzovat nežádoucí účinky psychického zatížení na organismus - dovede posoudit vliv pracovních podmínek a povolání na své zdraví - objasní důsledky sociálně patologických závislostí na své zdraví - volí sportovní vybavení /výzbroj a výstroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) 	<p>Péče o zdraví</p> <ul style="list-style-type: none"> - partnerské vztahy a sexualita - prevence úrazů a nemocí - rozvoj sociálních dovedností a péče o duševní zdraví - činitele ovlivňující pracovní a životní prostředí - rizikové faktory poškozující zdraví, zdravý životní styl - hygiena a bezpečnost, vhodné oblečení, cvičební úbor a obutí, záchrana a dopomoc, zásady chování a jednání v různém prostředí
<ul style="list-style-type: none"> - uvede původce bakteriálních, virových a jiných onemocnění, zná způsoby ochrany před nimi - popíše základní anatomickou stavbu lidského těla a funkci orgánů v lidském těle 	<p>Ochrana člověka za mimořádných okolností</p> <ul style="list-style-type: none"> - biologie člověka, stavba a funkce orgánových soustav (3. část) - zdraví a nemoc
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže vyhledat potřebné informace z oblasti zdraví a pohybu; 	<p>Zdroje informací</p> <ul style="list-style-type: none"> - internet, časopisy, televize
<ul style="list-style-type: none"> - je schopen kultivovat své tělesné a pohybové projevy; dovede o pohybových činnostech diskutovat, analyzovat je a hodnotit; - 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; - umí sestavit soubory zdravotně zaměřeného cvičení, cvičení pro tělesnou a duševní relaxaci, umí si připravit kondiční program osobního rozvoje a vyhodnocovat jej; - volí sportovní vybavení /výzbroj a výstroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) 	<p>Pohybové dovednosti</p> <p>tělesná cvičení pořadová všestranně</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozvíjející (překážkové dráhy) - kondiční (těž.míče, švihadla, činky) - kompenzační (overbally, velké míče) - postupy, konkrátní svalové skupiny, hodnoty zátěže, výsledky a cíle dělené do ročníků) - význam pohybu pro zdraví, prostředky ke zvyšování síly, rychlosti, vytrvalosti, obratnosti a pohyblivosti, technika a taktika, zásady sportovního tréninku - regenerace a kompenzace, relaxace - výstroj, výzbroj, údržba

<ul style="list-style-type: none"> - je schopen sladit pohyb s hudbou, umí sestavit pohybové vazby, hudebně pohybové motivy a vytvořit pohybovou sestavu (skladbu); - komunikuje při pohybových činnostech - dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii; 	<p>Gymnastika</p> <p>cvičení s náčiním (tyče, švihadla, míče, obruče) - rozcvičky</p> <p><i>akrobacie</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - opakování a docvičení prvků - kotoul vzad do stoje na ruce, složitější <p><i>silová sestava</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - odborné názvosloví <p><i>cvičení na nářadí</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - procvičení prvků - odborné názvosloví <p><i>šplh</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - šplh ze sedu, bez dopomoci nohou - soutěž ve šplhu <p><i>cvičení bez náčiní a s náčiním</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - cvičení na stanovištích s náčiním a bez náčiní - se střídáním v dvouminutových intervalech - odborné názvosloví
<ul style="list-style-type: none"> - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; umí používat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; - ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva; - dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání; - chová se v přírodě ekologicky; využívá různých forem turistiky; - pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy; - komunikuje při pohybových činnostech, dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii; 	<p>Atletika</p> <ul style="list-style-type: none"> - 100 m běh, nízký start - štafetový běh - hod granátem - skok do výšky – zvládnutí obou technik - vytrvalostní běh 3000m, 1500m, crossový běh - vrh koulí – zvládnutí na daný limit - odborné názvosloví
<ul style="list-style-type: none"> - dovede uplatňovat techniku a základy taktiky v základních a vybraných sportovních odvětvích; uplatňuje zásady bezpečnosti při pohybových aktivitách; umí používat pohybové činnosti pro všestrannou pohybovou přípravu a zvyšování tělesné zdatnosti; - ovládá základní herní činnosti jednotlivce a participuje na týmovém herním výkonu družstva; 	<p>Pohybové hry</p> <ul style="list-style-type: none"> - florbal – hra družstev - volejbal – hra družstev, zdokonalení všech prvků - basketbal – zdokonalení herních kombinací - kopaná – zdokonalení útočných a obraných činností - pravidla soutěží, rozhodování - výstroj, výzbroj, údržba - Lední hokej a bruslení – základy - Alternativní hry – stolní tenis, softbal, streetbal

<ul style="list-style-type: none"> - dovede rozlišit jednání fair play od nesportovního jednání; - chová se v přírodě ekologicky; - využívá různých forem turistiky; - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji; - pozná chybně a správně prováděné činnosti, umí analyzovat a zhodnotit kvalitu pohybové činnosti nebo výkonu - ověří úroveň tělesné zdatnosti a svalové nerovnováhy; - komunikuje při pohybových činnostech - dodržuje smluvený signál a vhodně používá odbornou terminologii; - dovede se zapojit do organizace turnajů a soutěží; - dokáže rozhodovat, zapisovat a sledovat výkony jednotlivců; - volí sportovní vybavení /výzbroj a výstroj/ odpovídající příslušné činnosti a okolním podmínkám (klimatickým, zařízení, hygieně, bezpečnosti) 	<ul style="list-style-type: none"> - (soutěže ve fotbale, florbale, volejbale, stolním tenise)
<ul style="list-style-type: none"> - dovede rozvíjet svalovou sílu, rychlost, vytrvalost, obratnost a pohyblivost; 	<p>Úpoly</p> <ul style="list-style-type: none"> - údery a kopy, ukázka karatistického výcviku (návštěva člena klubu karate)
<ul style="list-style-type: none"> - dokáže zjistit úroveň pohyblivosti, ukazatele své tělesné zdatnosti a korigovat si tělesný režim ve shodě se zjištěnými údaji; 	<p>Testování tělesné zdatnosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - motorické testy
<ul style="list-style-type: none"> - umí zvolit 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; 	<p>Zdravotní tělesná výchova</p> <ul style="list-style-type: none"> - speciální korektivní cvičení podle druhu oslabení - pohybové aktivity, zejména gymnastická cvičení, pohybové hry, plavání, turistika a pohyb v přírodě - kontraindikované pohybové aktivity

INFORMATIKA

Učební osnova předmětu	Informatika		
Název ŠVP:	Cukrář		
Kód:	29-54-H/01	Název oboru:	Cukrář
Datum platnosti:	1. září 2024		

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	<p>Obecným cílem infromatického vzdělávání je vést žáky ke schopnosti rozpoznávat infromatické aspekty světa a využívat poznatky z infromatiky k porozumění a uvažování o přirozených i umělých systémech a procesech, ke schopnosti řešit nejrůznější pracovní a životní situace, cílevědomě a systematicky volit a uplatňovat optimální postupy.</p> <p>Výuka infromatiky přispívá k hlubšímu a komplexnímu porozumění výpočetním zařízením a principům, na kterých fungují. Tím usnadňuje využití digitálních technologií v ostatních oborech a rozvoj uživatelských dovedností žáků vázaných na vzdělávací obsah těchto oborů.</p>
Charakteristika učiva:	<p>Jedním ze stěžejních témat oblasti infromatického vzdělávání, a tedy i cílů výuky, je, aby žák zvládl efektivně pracovat s infromacemi, zejména s využitím prostředků digitálních technologií, aby byl schopen uplatnit algoritmickeý způsob myšlení při řešení problémů, vytvářel a formuloval postupy a řešení, které lze přenechat k vykonání jinému člověku nebo stroji.</p> <p>Vzdělávání směřuje k tomu, aby žáci rozuměli technickým základům digitálních technologií do té míry, aby byli schopni je efektivně a bezpečně používat a snadno se naučili používat nové.</p> <p>Vzdělávání se dále rozšiřuje podle změn na trhu práce, podle vývoje digitálních technologií a podle specifikace oboru, v němž je žák připravován.</p>
Metody a formy výuky žáků:	<p>Klasický výklad učitele, individuální i skupinové práce.</p> <p>Promyšleně jsou začleňovány aktivizující metody, vedoucí žáky k ověřování a k praktickým aplikacím, k prohlubování a uplatňování získaných vědomostí.</p> <p>Žáci mohou používat vhodná prostředí, pomůcky, ale i různé běžně dostupné nástroje, programy a technologie.</p>
Hodnocení žáků:	<p>Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Městec Králové.</p> <p>Důraz se klade na infromativní a výchovné funkce hodnocení. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni objektivně kritického hodnocení.</p> <p>Významnou roli také hraje rovněž metoda kolektivního hodnocení a následná spolupráce pedagogů s žáky, která vede k odstranění případných nedostatků.</p> <p>Způsoby hodnocení spočívají v kombinaci průběžného slovního hodnocení, ústní i písemné prověřování znalostí dílčích témat, využívání bodového systému či procentuálního vyjádření.</p>

	<p>Základní formou hodnocení výsledků vzdělávání je klasifikace vyjádřená známkou podle stupnice 1 – 5.</p> <p>Definice úrovně vědomostí a kompetencí odpovídající jednotlivým stupňům známek z definic klasifikačního řádu.</p>
<p>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</p>	<p>Klíčové kompetence:</p> <p><i>Komunikativní kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci formulují své myšlenky srozumitelně, jsou schopni komunikovat pomocí Internetu, zpracovávat věcně správně a srozumitelně souvislé texty a jiné písemnosti. <p><i>Sociální kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci se učí pracovat samostatně i v týmu, přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly. <p>Žák dokáže veřejně prezentovat výsledky své práce.</p> <ul style="list-style-type: none"> - žák formuluje své názory a postoje, je schopen vyslechnout názory druhých. <p><i>Digitální kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - dokážou využívat prostředky informační a komunikační techniky, získávat informace, využívat je a pracovat s nimi v ostatních předmětech a v praktickém životě. <p>Průřezové téma:</p> <p><i>Občan v demokratické společnosti</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci si uvědomují výhody i rizika (autorská práva, viry) práce s počítačem. <p><i>Člověk a životní prostředí</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci chápou zásadní význam životního prostředí pro člověka, jsou seznámeni s negativními dopady působení člověka na životní prostředí (likvidace odpadů). <p><i>Člověk a digitální svět</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci jsou připraveni pro řešení praktických úkolů vyskytujících se v praxi, ale i v činnostech, které dnešní člověk využívá v běžném osobním životě. - žáci by měli získat pozitivní vztah k výpočetní technice a naučit se pružně reagovat na novinky ve světě digitálních technologií.

1. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - je seznámen s provozním řádem počítačové učebny, s dodržováním pravidel BOZP a PO v učebně - umí zapnout a vypnout počítač, přihlásit se do počítačové sítě, je seznámen se specifiky práce v počítačové síti 	<p>Obsah a význam předmětu</p> <ul style="list-style-type: none"> - pravidla provozu učebny - pravidla práce v počítačové síti, výhody práce v počítačové síti
<ul style="list-style-type: none"> - identifikuje v historii vývoje hardwaru i softwaru zlomové události; ukáže, které koncepty se nemění a které ano; - vysvětlí, jakým způsobem pracuje počítač s daty; - rozumí fungování hardwaru natolik, aby ho mohl efektivně a bezpečně používat a snadno se naučil používat nový; - popíše, jakým způsobem operační systém zajišťuje své hlavní úkoly; - rozpozná různé druhy paměťových úložišť, nastavuje sdílení a zálohování dat; - na základě porozumění fungování softwaru efektivně a bezpečně využívá různá uživatelská prostředí; - efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle; - porovná jednotlivé způsoby propojení počítačů, charakterizuje počítačové sítě a internet; vysvětlí, pomocí čeho a jak je komunikace mezi jednotlivými zařízeními v síti zajištěna; - rozumí fungování sítí natolik, aby je mohl bezpečně a efektivně používat; - identifikuje a řeší technické problémy vznikající při práci s digitálními zařízeními; poradí druhým při řešení typických závad; - chrání digitální zařízení, digitální obsah i osobní údaje v digitálním prostředí před poškozením, přepisem/změnou či zneužitím; reaguje na změny v technologiích ovlivňujících bezpečnost; - s vědomím souvislostí fyzického a digitálního světa vytváří, spravuje a chrání jednu či více digitálních identit; kontroluje svou digitální stopu, ať už ji vytváří sám, nebo někdo jiný, v 	<p>Digitální technologie</p> <p>Hardware a software</p> <ul style="list-style-type: none"> - zlomové události a technologie v historii a jejich vliv na obor, trh práce a společnost; - současná výpočetní zařízení, jejich technické parametry, základní komponenty; - připojitelné periferie, zobrazovací zařízení, vstupní/výstupní zařízení, rozhraní a konektory; - souborový systém a paměťová úložiště; - zařízení s operačním systémem; - zařízení s vestavěnými systémy; <p>Počítačové sítě a síťové služby</p> <ul style="list-style-type: none"> - typy, vlastnosti různých sítí, internet věcí; - principy fungování webu a cloudových služeb; <p>Bezpečnost v digitálním prostředí</p> <ul style="list-style-type: none"> - způsoby útoků na technologie, základní prvky ochrany (např. aktualizace softwaru, antivir, firewall, VPN, šifrování); - sociotechnické metody útoků na uživatele, bezpečné chování a nastavení prostředí (např.: práce s hesly, vícefaktorová autentizace, zálohování dat); - digitální identita, elektronický podpis, eGovernment a státní informační systémy; - digitální stopa – vědomá a nevědomá, logy, metadata, cookies a narušení soukromí při využívání technologií; - sledování uživatele, algoritmy sociálních sítí a personalizace obsahu, doporučovací systémy.

<p>případě potřeby dokáže používat služby internetu anonymně;</p> <ul style="list-style-type: none"> - v případě personalizovaného obsahu dokáže identifikovat obsah generovaný algoritmy doporučovací systémů (např. rabbit hole). 	
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá běžné práce s textovým editorem - zvládne vytvořit souvislý dokument 	<p>Práce v aplikačním softwaru Textový editor</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam a využití programu - zásady psaní a editace textu - formátování písma - formátování odstavce - základní formátování stránky - tabulátory, sloupce, tabulky - grafické prvky (obrázky, obrazce, textové pole, aj.)

2. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<ul style="list-style-type: none"> - uvede příklady dat, která ho obklopují a která mu mohou pomoci lépe se orientovat v jeho oboru; - posuzuje množství informace podle úbytku možností; interpretuje získané výsledky a závěry, vyslovuje předpovědi na základě dat, uvažuje při tom omezení použitých modelů; - porovná různé způsoby kódování z různých hledisek a vysvětlí proces a úskalí digitalizace; - formuluje problém a požadavky na jeho řešení; získává potřebné informace, posuzuje jejich využitelnost a dostatek (úplnost) vzhledem k řešenému problému; používá systémový přístup k řešení problémů; pro řešení problému sestaví model; - převede data z jednoho modelu do jiného; najde nedostatky daného modelu a odstraní je; porovná různé modely s ohledem na užitečnost pro řešení daného problému; 	<p>Data, informace a modelování</p> <ul style="list-style-type: none"> - data a informace, interpretace dat; - informace a množství informace v datech; - chyby v datech; - kódování informací a dat; - záznam, přenos a distribuce dat a informací v digitální podobě; - datové formáty, kódování různých formátů dat (např. text, obraz, zvuk, video); - model jako zjednodušení reality (např. schéma, graf, diagram, pojmová a myšlenková mapa)
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí, co je informační systém a co je databáze a k čemu slouží; porovná vybrané informační systémy z hlediska struktury a vzájemné provázanosti; uvede příklady informačních systémů ve svém oboru; 	<p>Informační systémy</p> <ul style="list-style-type: none"> - účel a jeho role ve společnosti - informační systémy využívané ve škole a v oboru; - informační systém – data, jejich struktura a vazby, definované procesy, role uživatelů; - hromadné zpracování dat

<ul style="list-style-type: none"> - vyhledává pomocí uživatelského rozhraní a navigace v informačním systému specifické informace podle zadání; - formuluje problém a požadavky na jeho řešení, specifikuje a stanoví požadavky na informační systém; - navrhne procesy zpracování dat a roli/role jednotlivých uživatelů; - navrhne a vytvoří strukturu vzájemného propojení tabulek 	<ul style="list-style-type: none"> - návrh a tvorba evidence dat s využitím dostupných aplikací (lze propojit s tématem Tabulkový procesor)
<ul style="list-style-type: none"> - je seznámen se SW, který se v této oblasti používá - bude schopen pracovat s tabulkovým editorem na základní, uživatelské úrovni - je seznámen s tím, k čemu je program vhodný - umí vysvětlit pojmy sešit, list, tabulka, buňka, oblast buněk, řádek, sloupec - umí upravit tabulku pomocí příslušných funkcí - pochopí princip tvorby jednoduchých vzorců - ovládá základní funkce - umí vytvořit různé typy grafů - umí data seřadit a filtrovat 	<p>Práce v aplikačním softwaru Tabulkový procesor</p> <ul style="list-style-type: none"> - význam a použití programu - popis prostředí - vysvětlení základních pojmů - formátování tabulky - tvorba jednoduchých vzorců - jednoduché funkce - tvorba grafů - řazení a filtrování dat <p>(lze propojit s tématem Informační systémy)</p>

3. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 30

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<ul style="list-style-type: none">- určí, zda je daný postup algoritmem; vysvětlí daný algoritmus, program;- rozdělí problém na menší části, rozhodne, které je vhodné řešit algoritmicky, své rozhodnutí zdůvodní; sestaví a zapíše algoritmy pro řešení problému;- zobecní řešení pro širší třídu problémů; ověří správnost, najde a opraví případnou chybu v algoritmu;- hodnotí algoritmy podle různých hledisek porovná a vybere pro řešení problém ten nejvhodnější; vylepší algoritmus podle zvoleného hlediska;- sestaví přehledný program v blokově orientovaném nebo textovém jazyce, program otestuje a optimalizuje;- používá základní programové konstrukce;- seznámí se základními programovými koncepty: jednoduchá proměnná, přiřazovací příkaz, aritmetické výrazy, program a podprogram s parametry, příkaz cyklu s pevným počtem opakování a podmíněný příkaz, funkce generující náhodné hodnoty- mimo jednoduchých číselných typů se žáci setkají i se znakovými řetězci	<p>Tvorba, testování a provoz softwaru</p> <ul style="list-style-type: none">- zadání úlohy, vstup, výstup, podmínky řešení;- rozdělení problému na části, identifikace návazností dat, opakujících se vzorů a míst pro rozhodování;- pojem algoritmus, vlastnosti algoritmu, různé zápisy algoritmů;- zápis algoritmu vhodnou formou (např. blokové schéma, přirozené a formální jazyky, skriptovací a programovací jazyk);- základní koncepce tvorby programů (např. proměnná a datový typ, řídicí příkazy, cykly);- volba nástroje podle zadání úlohy;- návrh programu; <p>Práce v základním vývojovém prostředí</p> <ul style="list-style-type: none">- výrazy, proměnné- program, výpisy- podprogramy- náhoda- program s opakováním, proměnná cyklu, výrazy v cyklu <p>Testování programů</p> <ul style="list-style-type: none">- způsoby testování programu;- druhy chyb, chybové hlášky; <p>Běh a provoz</p> <ul style="list-style-type: none">- verze programu, instalace a aktualizace programu;- hlášení a evidence závad;- nápověda a licence programu;
<ul style="list-style-type: none">- efektivně a bezpečně využívá vhodné aplikace podle stanoveného cíle;- využívá aplikační software pro odborné činnosti	<p>Práce v aplikačním software</p> <ul style="list-style-type: none">- aplikační software a jeho využití pro odborné činnosti- textový procesor, tabulkový procesor, software pro tvorbu prezentací- grafický software

ZÁKLADY EKOLOGIE

Učební osnova předmětu	Základy ekologie		
Název ŠVP:	Cukrář		
Kód:	29-54-H/01	Název oboru:	Cukrář
Datum platnosti:	1. září 2022		

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Přírodní vědy přispívají k hlubšímu pochopení přírodních jevů a zákonů. Mají umožnit žákům proniknout do dějů, které probíhají v živé i v neživé přírodě. Vlastním cílem je využívat těchto poznatků v profesním i v odborném životě, umět popsat a vysvětlit základní přírodní jevy, znát ekologické souvislosti a postavení člověka v přírodě, i odborné praxi, aktivně se podílet na tvorbě životního prostředí.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Přírodovědné vzdělání</i> Základy ekologie jsou vyučovány v 1. ročníku. Žáci mohou ke své práci využívat kromě učebnic i některé časopisy, mohou vyhledávat poznatky i na internetu, kde se učí samostatně vyhledávat a srovnávat informace, vytvářet si vlastní názor. Poznatky z předmětu jsou propojovány s předměty odbornými i odborným výcvikem.
Metody a formy výuky:	Je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, diskuse, demonstračních pokusů i exkurze. Kromě toho lze používat i audiovizuální techniku, při které je velký důraz kladen na samostatnou i skupinovou práci žáků.
Hodnocení žáků:	Hodnocení je prováděno kombinací slovního a známkování. Známkou je žák hodnocen za práci samostatnou na základě písemného i slovního opakování jednotlivých učebních celků i jednotlivých témat. Písemné opakování je prováděno formou testů, případně doplňování do textů nebo zadávání úkolů v oblasti přírodovědeckého učiva v oboru. Je sledována aktivita žáků průběžně při výuce i účast na diskusi ke konkrétnímu úkolu. Kritéria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Městec Králové.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	<p>Klíčové kompetence:</p> <p><i>Komunikační kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - komunikativní dovednosti s používáním přírodovědné terminologie, věcně správné a srozumitelné zpracovávat přiměřené náročné texty na odborná témata. <p><i>Sociální kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - dovednost analyzovat a řešit problémy, využití znalostí o přírodních jevech v občanském životě. <p><i>Aplikovat základní matematické postupy</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - numerické aplikace v přírodovědné oblasti. <p><i>Člověk a životní prostředí</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - posouzení vlivů člověka na přírodu a životní prostředí (rizika úniku nebezpečných látek, radiační havárie, vlivy průmyslu, zemědělství, cestovního ruchu, válečných konfliktů, aj.); využívání alternativních zdrojů energie. <p><i>Člověk a digitální svět</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - využívat různé zdroje informací, efektivně pracovat s informacemi, získávat informace ze sítě Internet.

1. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- charakterizuje názory na vznik a vývoj života na Zemi;- vyjádří vlastními slovy základní vlastnosti živých soustav;- popíše buňku jako základní stavební a funkční jednotku života;- vysvětlí rozdíl mezi prokaryotickou a eukaryotickou buňkou;- charakterizuje rostlinnou a živočišnou buňku a uvede rozdíly;- uvede základní skupiny organismů a porovná je;- objasní význam genetiky;- popíše stavbu lidského těla a vysvětlí funkci orgánů a orgánových soustav;- vysvětlí význam zdravé výživy a uvede principy zdravého životního stylu;- uvede příklady bakteriálních, virových a jiných onemocnění a možnosti prevence;	<p>Základy biologie</p> <ul style="list-style-type: none">- vznik a vývoj života na Zemi- vlastnosti živých soustav- typy buněk- rozmanitost organismů a jejich charakteristika- dědičnost a proměnlivost- biologie člověka- zdraví a nemoc
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí základní ekologické pojmy;- charakterizuje abiotické (sluneční záření, atmosféra, pedosféra, hydrosféra) a biotické faktory prostředí (populace, společenstva, ekosystémy);- charakterizuje základní vztahy mezi organismy ve společenstvu;- uvede příklad potravního řetězce;- popíše podstatu koloběhu látek v přírodě z hlediska látkového a energetického;- charakterizuje různé typy krajiny a její využívání člověkem;	<p>Základy ekologie</p> <ul style="list-style-type: none">- základní ekologické pojmy- ekologické faktory prostředí- potravní řetězce- koloběh látek v přírodě a tok energie- typy krajiny
<ul style="list-style-type: none">- popíše historii vzájemného ovlivňování člověka a přírody;hodnotí vliv různých činností člověka na jednotlivé složky životního prostředí;- charakterizuje působení životního prostředí na člověka a jeho zdraví;- charakterizuje přírodní zdroje surovin a energie z hlediska jejich obnovitelnosti, posoudí vliv jejich využívání na prostředí;- popíše způsoby nakládání s odpady;- charakterizuje globální problémy na Zemi;- uvede základní znečišťující látky v ovzduší, ve vodě a v půdě a vyhledá informace o aktuální situaci;	<p>Člověk a životní prostředí</p> <ul style="list-style-type: none">- vzájemné vztahy mezi člověkem a životním prostředím- dopady činností člověka na životní prostředí- přírodní zdroje energie a surovin- odpady- globální problémy- ochrana přírody a krajiny- nástroje společnosti na ochranu životního prostředí- zásady udržitelného rozvoje- odpovědnost jedince za ochranu přírody a životního prostředí

<ul style="list-style-type: none">- uvede příklady chráněných území v ČR a v regionu;- uvede základní ekonomické, právní a informační nástroje společnosti na ochranu přírody a prostředí;- vysvětlí udržitelný rozvoj jako integraci environmentálních, ekonomických, technologických a sociálních přístupů k ochraně životního prostředí;- zdůvodní odpovědnost každého jedince za ochranu přírody, krajiny a životního prostředí;- na konkrétním příkladu z občanského života a odborné praxe navrhne řešení vybraného environmentálního problému.	
---	--

ZÁKLADY PŘÍRODNÍCH VĚD

Učební osnova předmětu	Základy přírodních věd		
Název ŠVP:	Cukrář		
Kód:	29-54-H/01	Název oboru:	Cukrář
Datum platnosti:	1. září 2022		

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Přírodní vědy přispívají k hlubšímu pochopení přírodovědných jevů a zákonů. Mají umožnit žákům proniknout do dějů, které probíhají v živé i v neživé přírodě. Vlastním cílem je využívat těchto poznatků v profesním i v odborném životě, umět popsat a vysvětlit základní přírodní jevy, znát ekologické souvislosti a postavení člověka v přírodě, i odborné praxi, aktivně se podílet na tvorbě životního prostředí.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – <i>Přírodovědné vzdělání</i> Základy přírodních věd jsou vyučovány v 1. a 2. ročníku. Žáci mohou ke své práci využívat kromě učebnic i některé časopisy, mohou vyhledávat poznatky i na internetu, kde se učí samostatně vyhledávat a srovnávat informace, vytvářet si vlastní názor. Poznatky z předmětu jsou propojovány s předměty odbornými i odborným výcvikem.
Metody a formy výuky:	Je používána forma výkladu, řízeného rozhovoru, diskuse, demonstračních pokusů i exkurze. Kromě toho lze používat i audiovizuální techniku, při které je velký důraz kladen na samostatnou i skupinovou práci žáků.
Hodnocení žáků:	Hodnocení je prováděno kombinací slovního a známkování. Známkou je žák hodnocen za práci samostatnou na základě písemného i slovního opakování jednotlivých učebních celků i jednotlivých témat. Písemné opakování je prováděno formou testů, případně doplňování do textů nebo zadávání úkolů v oblasti přírodovědeckého učiva v oboru. Je sledována aktivita žáků průběžně při výuce i účast na diskusi ke konkrétnímu úkolu. Kritéria hodnocení vychází z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Městec Králové.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	<p>Klíčové kompetence:</p> <p><i>Komunikační kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - komunikativní dovednosti s používáním přírodovědné terminologie, věcně správné a srozumitelné zpracovávat přiměřené náročné texty na odborná témata. <p><i>Sociální kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - dovednost analyzovat a řešit problémy, využití znalostí o přírodních jevech v občanském životě. <p><i>Aplikovat základní matematické postupy</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - numerické aplikace v přírodovědné oblasti. <p><i>Člověk a životní prostředí</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - posouzení vlivů člověka na přírodu a životní prostředí (rizika úniku nebezpečných látek, radiační havárie, vlivy průmyslu, zemědělství, cestovního ruchu, válečných konfliktů, aj.); využívání alternativních zdrojů energie. <p><i>Člověk a digitální svět</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - využívat různé zdroje informací, efektivně pracovat s informacemi, získávat informace ze sítě Internet.

1. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- rozliší druhy pohybů a řeší jednoduché úlohy na pohyb hmotného bodu;- určí síly, které působí na tělesa, a popíše, jaký druh pohybu tyto síly vyvolají;- určí mechanickou práci a energii při pohybu tělesa působením stálé síly;- vysvětlí na příkladech platnost zákona zachování mechanické energie;- určí výslednici sil působících na těleso;- aplikuje Pascalův a Archimédův zákon při řešení úloh;	<p>Mechanika</p> <ul style="list-style-type: none">- pohyby přímočaré, pohyb rovnoměrný po kružnici- Newtonovy pohybové zákony, síly v přírodě, gravitace- mechanická práce a energie- posuvný a otáčivý pohyb, skládání sil- tlakové síly a tlak v tekutinách
<ul style="list-style-type: none">- vysvětlí význam teplotní roztažnosti látek v přírodě a v technické praxi;- vysvětlí pojem vnitřní energie soustavy (tělesa) a způsoby její změny;- popíše principy nejdůležitějších tepelných motorů;- popíše přeměny skupenství látek a jejich význam v přírodě a v technické praxi;	<p>Termika</p> <ul style="list-style-type: none">- teplota, teplotní roztažnost látek- teplo a práce, přeměny vnitřní energie tělesa- tepelné motory- struktura pevných látek a kapalin, přeměny skupenství
<ul style="list-style-type: none">- popíše elektrické pole z hlediska jeho působení na bodový elektrický náboj;- řeší úlohy s elektrickými obvody s použitím Ohmova zákona;- popíše princip a použití polovodičových součástek s přechodem PN;- určí magnetickou sílu v magnetickém poli vodiče s proudem;- popíše princip generování střídavých proudů a jejich využití v energetice;	<p>Elektrina a magnetismus</p> <ul style="list-style-type: none">- elektrický náboj tělesa, elektrická síla, elektrické pole, kapacita vodiče- elektrický proud v látkách, zákony elektrického proudu, polovodiče- magnetické pole, magnetické pole elektrického proudu, elektromagnetická indukce- vznik střídavého proudu, přenos elektrické energie střídavým proudem
<ul style="list-style-type: none">- rozliší základní druhy mechanického vlnění a popíše jejich šíření;- charakterizuje základní vlastnosti zvuku;- chápe negativní vliv hluku a zná způsoby ochrany sluchu;- charakterizuje světlo jeho vlnovou délkou a rychlostí v různých prostředích;- řeší úlohy na odraz a lom světla;- řeší úlohy na zobrazení zrcadly a čočkami;- vysvětlí optickou funkci oka a korekci jeho vad;- popíše význam různých druhů elektromagnetického záření;	<p>Vlnění a optika</p> <ul style="list-style-type: none">- mechanické kmitání a vlnění- zvukové vlnění- světlo a jeho šíření- zrcadla a čočky, oko- druhy elektromagnetického záření, rentgenové záření

<ul style="list-style-type: none"> - popíše strukturu elektronového obalu atomu z hlediska energie elektronu; - popíše stavbu atomového jádra a charakterizuje základní nukleony; - vysvětlí podstatu radioaktivity a popíše způsoby ochrany před jaderným zářením; - popíše princip získávání energie v jaderném reaktoru; 	<p>Fyzika atomu</p> <ul style="list-style-type: none"> - model atomu, laser - nukleony, radioaktivita, jaderné záření - jaderná energie a její využití
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje Slunce jako hvězdu; - popíše objekty ve sluneční soustavě; - zná příklady základních typů hvězd. 	<p>Vesmír</p> <ul style="list-style-type: none"> - Slunce, planety a jejich pohyb, komety - hvězdy a galaxie

2. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dokáže porovnat fyzikální a chemické vlastnosti různých látek; - popíše stavbu atomu, vznik chemické vazby; - zná názvy, značky a vzorce vybraných chemických prvků a sloučenin; - popíše charakteristické vlastnosti nekovů, kovů a jejich umístění v periodické soustavě prvků; - popíše základní metody oddělování složek ze směsí a jejich využití v praxi; - vyjádří složení roztoku - provádí jednoduché chemické výpočty, které lze využít v odborné praxi; 	<p>Obecná chemie</p> <ul style="list-style-type: none"> - chemické látky a jejich vlastnosti - částicové složení látek, atom, molekula - chemická vazba - chemické prvky, sloučeniny - chemická symbolika - periodická soustava prvků - směsi a roztoky - chemické reakce, chemické rovnice - výpočty v chemii
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí vlastnosti anorganických látek; - tvoří chemické vzorce a názvy vybraných anorganických sloučenin; - charakterizuje vybrané prvky a anorganické sloučeniny a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí; 	<p>Anorganická chemie</p> <ul style="list-style-type: none"> - anorganické látky, oxidy, kyseliny, hydroxidy, soli - názvosloví anorganických sloučenin - vybrané prvky a anorganické sloučeniny v běžném životě a v odborné praxi
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje základní skupiny uhlovodíků a jejich vybrané deriváty a tvoří jednoduché chemické vzorce a názvy; - uvede významné zástupce jednoduchých organických sloučenin a zhodnotí jejich využití v odborné praxi a v běžném životě, posoudí je z hlediska vlivu na zdraví a životní prostředí; 	<p>Organická chemie</p> <ul style="list-style-type: none"> - vlastnosti atomu uhlíku - základ názvosloví organických sloučenin - organické sloučeniny v běžném životě a odborné praxi
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje biogenní prvky a jejich sloučeniny; - charakterizuje nejdůležitější přírodní látky; - popíše vybrané biochemické děje. 	<p>Biochemie</p> <ul style="list-style-type: none"> - chemické složení živých organismů - přírodní látky, bílkoviny, sacharidy, lipidy, nukleové kyseliny, biokatalyzátory - biochemické děje

EKONOMIKA

Učební osnova předmětu	Ekonomika		
Název ŠVP:	Cukrář		
Kód:	29-54-H/01	Název oboru:	Cukrář
Datum platnosti:	1. září 2022		

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	<p>Cílem vzdělávací oblasti Ekonomické vzdělávání je poskytnout žákům základní odborné znalosti z oblasti ekonomiky, které jim umožní efektivní jednání a hospodárné chování.</p> <p>Obsahový okruh je zaměřen tak, aby si žáci osvojili základní ekonomické pojmy, porozuměli jim a uměli je správně využívat. Žáci se naučí orientovat se v ekonomických souvislostech a osvojí si ekonomický způsob myšlení.</p> <p>Znáť a využívat informace poskytované internetem.</p> <p>Žáci jsou připravováni na možnost samostatného podnikání v oboru. Získávají poznatky o možnostech podnikání v oboru a o povinnostech podnikatele. Získávají základní znalosti o hospodaření podniku, naučí se vypočítat mzdy a pojištění, zorientují se v daňové soustavě.</p> <p>Vzdělávací oblast je úzce propojena s průřezovým tématem Člověk a svět práce a se standardem finanční gramotnosti pro střední vzdělávání.</p>
Charakteristika učiva:	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – Ekonomické vzdělávání.</p> <p>Žák se seznámí se základními pojmy ekonomiky, potřebami, životní úrovní, výrobními faktory, podstatou fungování tržního hospodářství a právními formami podniků.</p> <p>V praktických cvičeních, zaměřených na marketing, se žák naučí vyhledávat v terénu potřebné informace pro svou podnikatelskou činnost. Další informace získá pomocí internetu.</p> <p>Obsah učiva je zaměřen na potřeby trhu práce s cílem orientovat se při volbě budoucího zaměstnání nebo podnikání.</p>
Metody a formy výuky žáků:	<p>Klasický výklad učitele, individuální i skupinové práce.</p> <p>Promyšleně jsou začleňovány aktivizující metody, vedoucí žáky k ověřování a praktickým aplikacím, k prohlubování a uplatňování získaných vědomostí.</p> <p>Dále využíváme multimediální metody (podle možnosti využití počítače, DVD, interaktivní tabule) a další informace k učebnímu oboru.</p>
Hodnocení žáků:	<p>Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Městec Králové.</p> <p>Důraz se klade na informativní a výchovné funkce hodnocení. Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni objektivně kritického hodnocení.</p> <p>Žáci jsou vedeni k tomu, aby byli schopni objektivně kritického hodnocení</p>

	<p>Významnou roli také hraje rovněž metoda kolektivního hodnocení a následná spolupráce pedagogů s žáky, která vede k odstranění případných nedostatků.</p> <p>Způsoby hodnocení spočívají v kombinaci průběžného slovního hodnocení, ústní i písemné prověřování znalostí dílčích témat, využívání bodového systému či procentuálního vyjádření.</p> <p>Základní formou hodnocení výsledků vzdělávání je klasifikace vyjádřená známkou podle stupnice 1 – 5.</p> <p>Definice úrovně vědomostí a kompetencí odpovídající jednotlivým stupňům známek z definic klasifikačního řádu.</p>
<p>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</p>	<p>Klíčové kompetence:</p> <p><i>Komunikativní kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjadřovat se přiměřeně v projevech písemných i ústních, vhodně se prezentovat. <p><i>Personální kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - kriticky hodnotit výsledky své práce, přijímat radu od druhých. <p><i>Sociální kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - plnit odpovědně zadané úkoly. <p>Průřezová témata:</p> <p><i>Občan v demokratické společnosti</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - informace o občanské gramotnosti v oblasti ekonomie a financování, k usnadnění rozhodování při profesní orientaci a dalším vzdělávání. <p><i>Člověk a svět práce</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - informace k dobrému uplatnění absolventů na trhu práce, základy pro vstup do samostatného podnikání.

2. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje různé formy podnikání a vysvětlí jejich hlavní znaky; - vytvoří jednoduchý podnikatelský záměr a zakladatelský rozpočet; - na příkladu vysvětlí základní povinnosti podnikatele vůči státu; 	<p>Podnikání</p> <ul style="list-style-type: none"> - podnikání podle živnostenského zákona a zákona o obchodních korporacích (definice, druhy živností, obchodní společnost) - podnikatelský záměr - zakladatelský rozpočet - povinnosti podnikatele
<ul style="list-style-type: none"> - popíše trh a charakterizuje subjekty na trhu - charakterizuje poptávku a nabídku - stanoví cenu jako součet nákladů, zisku a DPH a vysvětlí, jak se cena liší podle zákazníků, místa a období; 	<p>Trh</p> <ul style="list-style-type: none"> - trh - tržní subjekty - nabídka, poptávka, - zboží, cena
<ul style="list-style-type: none"> - rozliší jednotlivé druhy nákladů a výnosů; - vypočítá výsledek hospodaření; 	<p>Náklady, výnosy, zisk/ztráta</p> <ul style="list-style-type: none"> - druhy nákladů - druhy výnosů - výpočet hospodářského výsledku

- vypočítá čistou mzdu;	Mzda - časová, úkolová - složky mzdy - výpočet čisté mzdy
- vysvětlí zásady daňové evidence; - zapíše do deníku základní výdaje a příjmy	Zásady daňové evidence - podnikatelské subjekty, které mohou vést DE - deník příjmů a výdajů - jednoduché příklady

3. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 30

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - orientuje se v platebním styku a smění peníze podle kurzovního lístku; - vysvětlí, co jsou kreditní a debetní karty a jejich klady a zápory; - vysvětlí způsoby stanovení úrokových sazeb a rozdíl mezi úrokovou sazbou a RPSN a vyhledá aktuální výši úrokových sazeb na trhu; - orientuje se v produktech pojišťovacího trhu a vybere nejvýhodnější pojistný produkt s ohledem na své potřeby; - vysvětlí podstatu inflace a její důsledky na finanční situaci obyvatel a na příkladu ukáže, jak se bránit jejím nepříznivým důsledkům; - charakterizuje jednotlivé druhy úvěrů a jejich zajištění; 	<p>Finanční vzdělávání</p> <ul style="list-style-type: none"> - peníze, hotovostní a bezhotovostní platební styk; - úroková míra, RPSN; - pojištění, pojistné produkty; - inflace - úvěrové produkty
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí úlohu státního rozpočtu v národním hospodářství; - charakterizuje jednotlivé daně a vysvětlí jejich význam pro stát; - provede jednoduchý výpočet daní; - vyhotoví daňové přiznání k dani z příjmu fyzických osob; - provede jednoduchý výpočet zdravotního a sociálního pojištění; - vyhotoví a zkontroluje daňový doklad. 	<p>Daně</p> <ul style="list-style-type: none"> - státní rozpočet - daně a daňová soustava - výpočet daní - přiznání k dani - zdravotní pojištění - sociální pojištění - daňové a účetní doklady

TECHNOLOGIE

Učební osnova předmětu	Technologie		
Název ŠVP:	Cukrář		
Kód:	29-54-H/01	Název oboru:	Cukrář
Datum platnosti:	1. září 2022		

Pojetí předmětu

Cíl předmětu	<p>Cílem předmětu je:</p> <ul style="list-style-type: none"> - aby si žáci osvojili základní hygienické a bezpečnostní předpisy v potravinářství, především v cukrářské výrobě - aby se seznámili s možnými hygienickými a ekologickými riziky souvisejícími s výrobou potravin, cukrářských výrobků - aby získali přehled o technologických postupech při výrobě cukrářských výrobků - aby získali estetické cítění a osvojili si dovednosti při výrobě cukrářských výrobků - aby zvládli techniku dekorativního umění - aby získali přehled o ovládnání a používání běžných strojů a zařízení v cukrářské výrobě při dodržování všech bezpečnostních předpisů - aby dokázali využívat vědomosti z ostatních předmětů a zvládali provázanost s odborným výcvikem
Charakteristika učiva:	<p>Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – cukrář. Základem učiva je získávání základních znalostí o konkrétních technologických postupech při přípravě cukrářských výrobků.</p> <p>Žákům jsou po celou dobu studia vštěpovány přísné hygienické předpisy (HACCP), zásady hospodárnosti, šetření se surovinami a dodržování ekologických zásad.</p> <p>Předmět je provázán s předmětem Suroviny, Základy přírodních věd, Odborný výcvik.</p>
Metody a formy výuky:	<p>Výuka probíhá pomocí výkladu s použitím odborné literatury, učebnic, praktických ukázek. Součástí výuky je samostatná skupinová práce.</p> <p>K řešení zadaných úkolů mohou žáci využívat internet, interaktivní tabuli, video. Důležitý je i dialog mezi žáky a pedagogy, vzájemná spolupráce s odborným výcvikem a poznatky žáků z jednotlivých pracovišť. Přínosem jsou i odborné kurzy, exkurze a práce na školních projektech.</p>
Hodnocení žáků:	<p>Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Městec Králové.</p> <p>Průběžné hodnocení aktivity v hodinách, zkoušení formou testů, písemný i ústní projev, hodnocení zadaných domácích prací, vzájemné hodnocení žáků a spolupráce s pedagogy. Hodnocení by mělo mít hlavně výchovnou funkci, která vede k objektivnímu a cílenému sebehodnocení.</p>

<p>Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:</p>	<p>Klíčové kompetence:</p> <p><i>Komunikativní kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci v předmětu technologie řeší technologické výpočty a odborné problémy, zvolí vhodné suroviny pro určitý druh výrobku, charakterizují vlastnosti surovin a jejich vliv na kvalitu výrobku, své řešení prezentují a obhajují je před spolužáky, reagují na jejich dotazy. <p><i>Sociální kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci jsou schopni při řešení odborného technologického problému pracovat v týmu, dovedou společně řešit zadané vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem. <p><i>Řešit samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - zadávání samostatných úkolů, hledání řešení problémových situací - ve vztahu k výživě lidí, vlastnostem surovin, a technologií, vede u žáků ke schopnosti uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace. <p><i>Digitální kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - při vyhledávání informací pro zpracování žákovského projektu se žáci naučí pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z internetu a pracovat s nimi. <p><i>Kompetence k pracovnímu uplatnění</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - odbornými exkurzemi v cukrárnách získávají žáci přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání, mají reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru. <p>Průřezové téma:</p> <p><i>Občan v demokratické společnosti</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - v předmětu technologie je realizováno formou referátu se zaměřením na realizaci výživové politiky státu a diskuze o dostupnosti cukrářských výrobků a dalších potravin jednotlivým skupinám obyvatelstva u nás a v jiných zemích světa. - v tematickém celku "Hodnocení jakosti cukrářských výrobků" diskutují o zodpovědnosti pracovníků cukráren vůči spotřebitelům a o dodržování norem a legislativních návaznostech - sankcích. <p><i>Člověk a životní prostředí</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - tvoří v předmětu technologie zejména tyto oblasti "Ekologie člověka" s problematikou koncentrace škodlivých látek v potravním řetězci a význam zdravé životosprávy. Tyto oblasti jsou realizovány formou seminárních prací žáků, přednášek a diskusí. <p><i>Člověk a digitální svět</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - tvoří v předmětu technologie zejména využití softwaru pro tvorbu žákovských projektů a využití internetu k dalšímu vzdělání a získávání informací a při tvorbě seminárních prací a referátů při hledání podkladů na internetu.
--	---

1. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 99

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák:	
<ul style="list-style-type: none"> - chápe náplň učiva - zná historii cukrářské výroby 	<p>Úvod a seznámení s učivem Seznámení s historií cukrářské výroby</p>
<ul style="list-style-type: none"> - zvládá hygienu a sanitaci - ovládá znalosti z hygieny osobní, pracoviště, surovin - charakterizuje jednotlivé druhy skladů pro suroviny - zná bezpečnost práce ochranu zdraví při práci 	<p>Hygiena a sanitace v cukrářské výrobě Hygiena a sanitace Hygiena osobní, pracoviště, surovin Rozdělení provozoven a jejich vybavení Šatny, umývárny, sprchy, záchody Druhy skladů Bezpečnost a ochrana zdraví při práci</p>
<ul style="list-style-type: none"> - chápe význam kritických bodů HACCP - objasní systém kontroly kritických bodů - určí kritické body výroby konkrétního výrobku 	<p>Systém kritických bodů – HACCP Kritické body HACCP Zásady při postupu při stanovení HACCP Systém kontroly kritických bodů</p>
<ul style="list-style-type: none"> - je seznámen s platnými právními předpisy v potravinářském průmyslu, zejména v cukrářské výrobě uvede a aplikuje hygienické požadavky pro práci s potravinami - vyjmenuje zásady prodeje cukrářských výrobků expedici cukrářských výrobků 	<p>Platné předpisy v potravinářském průmyslu Hygienické předpisy v potravinářském provozu a při prodeji potravin Zásady expedice a prodeje cukrářských výrobků</p>
<ul style="list-style-type: none"> - objasní způsoby úpravy surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin - zvládá popsat technologické postupy cukerných roztoků - uvede a dodržuje technologické postupy výroby cukerných roztoků - rozumí určování koncentrace cukerných roztoků - chápe pojem cukerné hmoty a jejich použití 	<p>Vaření cukerných roztoků Vaření cukerných roztoků Určování koncentrace cukerných roztoků Jednotlivé vary cukerných roztoků Cukerné hmoty – fondán, kandys, karamel, griláž, jádrové pasty, kulér Vady cukerných hmot Použití cukerných hmot a rozvarů</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje jednotlivé druhy těst - chápe rozdělení tuhých těst - vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby - zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku (polotovaru) a technologickém postupu - objasní způsoby úpravy a výběr surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin - vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů těst – pevných tukových těst - uvede a dodržuje technologické postupy tuhých tukových těst - zvládá přípravu a tvarování tukových těst - teploty a délku pečení - rozlišuje jednotlivé druhy těst 	<p>Pevná tuková těsta, výrobky Charakteristika pevných tukových těst Úprava a příprava surovin před zpracováním Rozdělení pevných tukových těst Příprava základních druhů tuhých těst a hmot Zadělávání, tvarování tuhých tukových těst – ruční a strojová výroba Technologie základních druhů cukrářských výrobků z tukových pevných těst Tvarování výrobků z pevných tukových těst Dohotovení cukrářských výrobků Pečení výrobků z tuhých tukových těst Změny při pečení Linecká těsta a výrobky Vady lineckých těst Vaflové těsto a výrobky Křehké těsto a výrobky</p>

<ul style="list-style-type: none"> - zná jednotlivé výrobky - vysvětlí systém pečení výrobků, změny probíhající při pečení - charakterizuje úpravu pečených polotovarů - uvede postupy dohotovení cukrářských výrobků včetně estetického ztvárnění 	<p>Slané a sýrové těsto a výrobky Vady slaných a sýrových těst</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje jednotlivé druhy třených lineckých těst - chápe rozdělení třených lineckých těst - vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby - zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku (polotovaru) a technologickém postupu - objasní způsoby úpravy a výběr surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin - vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů lineckých třených těst - uvede a dodržuje technologické postupy v cukrářské výrobě - zvládá přípravu a tvarování tukových těst - teploty a délku pečení - rozlišuje jednotlivé druhy těst - zná jednotlivé výrobky - vysvětlí systém pečení výrobků, změny probíhající při pečení - charakterizuje úpravu pečených polotovarů - uvede postupy dohotovení cukrářských výrobků včetně estetického ztvárnění 	<p>Třená linecká těsta Charakteristika třeného lineckého těsta Úprava a příprava surovin před zpracováním Výrobní postup třeného lineckého těsta – ruční a strojní Rozdělení třených lineckých těst Tvarování Pečení Výrobky z třených lineckých těst Vady lineckých třených těst a výrobků</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje jednotlivé náplně - zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu náplně a technologickém postupu - objasní způsoby úpravy surovin pro danou náplň, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin - vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů náplní a uvede jejich význam - uvede a dodržuje technologické postupy náplní - zvládá rozdělení náplní - zná přípravu a použití náplní - zvládá vady náplní a jejich případné odstranění 	<p>Náplně Charakteristika náplní jejich rozdělení Úprava a příprava surovin před zpracováním Rozdělení, příprava a jednotlivých náplní Trvanlivé náplně Trvanlivější náplně Méně trvanlivé náplně Ochucování máslových krémů Náplně pro rychlou spotřebu Náplně na pečení Vady náplní</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje jednotlivé polevy - vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích - zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu polevy a technologickém postupu - objasní způsoby úpravy surovin pro výrobu jednotlivých polev - uvede a dodržuje technologické postupy jednotlivých druhů polev - zvládá rozdělení polev 	<p>Polevy Charakteristika a rozdělení polev Úprava a příprava surovin před zpracováním Příprava a výrobní postupy jednotlivých polev Cukrové polevy Vady cukrových polev Čokoládové polevy Vady čokoládových polev Agarové polevy Želé polevy Pektinové polevy</p>

<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů polev a uvede jejich význam a použití - zná vady polev a jejich případnou nápravu 	<p>Vady polev</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje čajové a pařížské pečivo - vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích cukrářské výroby - zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu čajového a pařížského pečiva a technologickém postupu - objasní způsoby úpravy a výběr surovin pro čajové a pařížské pečivo - vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů pečiva - uvede výrobní postupy čajového a pařížského pečiva - rozlišuje jednotlivé druhy čajového a pařížského pečiva - zná jednotlivé výrobky - vysvětlí systém pečení výrobků, změny probíhající při pečení - charakterizuje úpravu pečených polotovarů - uvede postupy dohotovení cukrářských výrobků včetně estetického ztvárnění 	<p>Čajové a pařížské pečivo Čajové pečivo – charakteristika Úprava a příprava surovin před zpracováním Výrobní postup, tvarování, pečení, dohotovení Výrobky z lineckého těsta Výrobky z vaflového těsta Výrobky z třeného lineckého těsta Třené žloutkové pečivo Pařížské pečivo – charakteristika Výrobní postup, tvarování, pečení, dohotovení Výrobky z pařížského pečiva</p>
<ul style="list-style-type: none"> - zná suroviny a charakteristiku pálené hmoty - vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích výroby pálené hmoty - vysvětlí postupy výroby hmoty - zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu - objasní způsoby úpravy surovin pro výrobu pálené hmoty - vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin - uvede a dodržuje technologické postupy pálené hmoty moderním i tradičním způsobem - dokáže zdůvodnit výrobní postup pálené hmoty - ovládá tvarování a skladování korpusů z pálené hmoty - umí popsat jednotlivé výrobky z pálené hmoty - uvede postupy dohotovení cukrářských výrobků z pálené hmoty - dokáže vysvětlit a napravit jednotlivé vady pálené hmoty 	<p>Pálená hmota Charakteristika pálené hmoty Úprava a příprava surovin před zpracováním Příprava pálené hmoty tradičním postupem a zdůvodnění výroby Příprava pálené hmoty moderními způsoby – za studena Technologie základních druhů cukrářských výrobků Tvarování, pečení, změny při pečení a skladování korpusů z pálené hmoty Výrobky z pálené hmoty Dohotovení cukrářských výrobků Vady pálené hmoty a korpusů z pálené hmoty</p>
<ul style="list-style-type: none"> - zná suroviny a charakteristiku listového těsta - vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích výroby listového těsta - vysvětlí postupy výroby listového a listového chlazeného těsta - zná způsoby úpravy surovin pro výrobu listového těsta - uvede a dodržuje technologické postupy listového a chlazeného listového těsta - dokáže zdůvodnit výrobní postup listového těsta 	<p>Listové těsto Listové těsto – charakteristika Výběr a úprava surovin Výrobní postup Listování a bobtnání těsta Chlazené listové těsto Tvarování listového a listového chlazeného těsta Pečení, změny při pečení a skladování korpusů Výrobky z listového těsta Vady těsta a korpusů z listového těsta</p>

<ul style="list-style-type: none"> - ovládá tvarování, pečení a skladování korpusů z listového a chlazeného listového těsta - umí popsat jednotlivé výrobky z listových těst - uvede postupy dohotovení cukrářských výrobků z listových těst - dokáže vysvětlit a napravit jednotlivé vady listových těst - 	
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje a zvládá přepočty surovinových norem - rozumí významu přepočtu surovinových norem - chápe způsob výpočtu surovinových norem - umí vypočítat převodové číslo - dokáže vypočítat výpočet surovinových norem - provede technologické výpočty 	<p>Přepočty surovinových norem Význam propočtu surovinových norem Výpočet převodového čísla Způsob výpočtu surovinových norem Praktické přepočty surovinových norem</p>
<ul style="list-style-type: none"> - chápe význam koagulace - zná vlivy, které působí na šlehatelnost - zvládne vysvětlit pojem tvoření pěny - objasní podmínky šlehatelnosti pěny 	<p>Koloidy Koloidní roztoky, koloidní soustavy Pěny Teorie tvoření pěn Zpevňování pěny Vlivy působící na šlehatelnost Procesy probíhající v pěně při pečení</p>

2. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje a umí rozlišit jednotlivé šlehané hmoty - zná rozdělení šlehaných hmot - zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu - objasní způsoby úpravy surovin pro výrobu všech ŠH - vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin - uvede a dodržuje technologické postupy všech ŠH - vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích výroby ŠH - vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů hmot i objasnění jejich výrobního postupu - vysvětlí systém tvarování, pečení výrobků, změny probíhající při pečení ŠH - uvede postupy dohotovení cukrářských výrobků ze ŠH včetně estetického ztvárnění - ovládá popis jednotlivých výrobků ze šlehaných hmot 	<p>Šlehané hmoty (dále jen ŠH) a výrobky Rozdělení a charakteristika šlehaných hmot Úprava a příprava surovin před zpracováním Technologie základních druhů šlehaných hmot Lehké šlehané hmoty (dále jen LŠH) Technologie výroby lehkých šlehaných hmot Druhy LŠH Tvarování, pečení LŠH Dohotovení cukrářských výrobků z LŠH Nahřívání šlehané hmoty (dále NŠH) Technologie výroby NŠH Tvarování, pečení LŠH Dohotovení cukrářských výrobků z NŠH Dobošova hmota Šlehané hmoty s pomocí rychlošlehačeho prostředku dále jen s RP a moučných směsí Technologie výroby hmot s RP a moučných směsí Tvarování, pečení hmot s RP a moučných směsí Dohotovení cukrářských výrobků s použitím RP a moučných směsí Těžké šlehané hmoty dále jen TŠH</p>

	<p>Technologie základních druhů TŠH Tvarování a pečení TŠH Dohotovení cukrářských výrobků z TŠH Speciální šlehané hmoty dále jen SŠH Technologie základních druhů SŠH Tvarování a pečení SŠH Dohotovení cukrářských výrobků ze SŠH Vady šlehaných hmot a jejich náprava</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje třené hmoty - chápe rozdíl mezi šleháním a třením - vysvětlí principy technologických procesů třených hmot ve všech fázích výroby - vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů třených hmot - zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu třených hmot - objasní způsoby úpravy surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin - vysvětlí systém tvarování, pečení výrobků, změny probíhající při pečení - orientuje se ve výrobcích z třených hmot - uvede postupy dohotovení cukrářských výrobků včetně estetického ztvárnění 	<p>Třené hmoty a výrobky Charakteristika třených hmot Úprava a příprava surovin před zpracováním Technologie a výrobní postupy základních druhů cukrářských výrobků z třených hmot Třené hmoty s použitím RP a sypkých směsí Tvarování výrobků z třených hmot Pečení třených hmot Vady třených hmot Dohotovení cukrářských výrobků z třených hmot</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje jádrové hmoty - vysvětlí principy technologických procesů jádrových hmot ve všech fázích výroby - objasní důvod odležení hmoty - vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů jádrových hmot - zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu výrobku a technologickém postupu jádrových hmot - objasní způsoby úpravy surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin - vysvětlí systém tvarování, pečení výrobků, změny probíhající při pečení - orientuje se ve výrobcích z jádrových hmot - uvede postupy dohotovení cukrářských výrobků včetně estetického ztvárnění 	<p>Jádrové hmoty Jádrové hmoty – charakteristika, rozdělení a základní suroviny Výběr a úprava surovin na jádrové hmoty Odležení a tvarování jádrové hmoty Vady jádrových hmot Příprava jádrové hmoty Výrobky z jádrových hmot</p>

<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje druhy smetanových náplní - vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích výroby smetanových výrobků - zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu smetanového výrobku a technologickém postupu - uvede a dodržuje technologické postupy smetanových náplní - zná jednotlivé náplně vařené i nevařené - chápe význam prodlužování trvanlivost - zná vady a výrobky - uvede postupy dohotovení smetanových výrobků včetně estetického ztvárnění 	<p>Smetanové výrobky a náplně Charakteristika a druhy smetanových náplní Šlehání smetany Úprava a příprava surovin před zpracováním Druhy smetanových náplní – vařené, nevařené Prodlužování trvanlivosti náplní a vady Technologie základních druhů cukrářských výrobků se smetanovými náplněmi Smetanové výrobky</p>
<ul style="list-style-type: none"> - chápe význam ozdob v cukrářské výrobě - zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu ozdob a technologickém postupu - objasní způsoby úpravy surovin pro přípravu ozdob - orientuje se ve výrobních postupech - charakterizuje pomůcky k modelování - charakterizuje ozdoby s griláše, karamelu, čokolády, ovoce 	<p>Ozdoby a příprava hmot Charakteristika a význam ozdob Úprava a příprava surovin před zpracováním Výrobní postup modelovací hmoty Pomůcky pro modelování Modelované výrobky malé a velké Výroba květů Ozdoby z griláže Ozdoby z karamelu Ozdoby z bílkové glazury Ozdoby z čokolády Ozdoby z ovoce</p>
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje se ve speciálních výrobcích - charakterizuje druhy a výrobní postupy speciálních výrobků - objasní způsoby úpravy surovin pro výrobu speciálních výrobků - vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích speciálních výrobků - vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů speciálních výrobků - zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu speciálního výrobku a technologickém postupu - uvede a dodržuje technologické postupy speciálních výrobků - uvede postupy a dohotovení cukrářských výrobků včetně estetického ztvárnění 	<p>Speciální výrobky Charakteristika a význam speciálních výrobků Úprava a příprava surovin před zpracováním Tvarování speciálních výrobků Dohotovení speciálních výrobků Výrobky orientálního charakteru Jemné smetanové výrobky – druhy, výrobní postupy</p>

3. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 90

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - zná historii a charakteristiku výroby perníkového těsta - charakteristika medového perníkového těsta - vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích výroby MPT - zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky - objasní způsoby úpravy surovin pro MPT - vysvětlí postupy výroby MPT - uvede a dodržuje technologické postupy MPT - chápe význam invertního cukru - vysvětlí systém pečení výrobků, změny probíhající při pečení medového perníkového těsta - uvede postupy dohotovení výrobků z MPT včetně estetického ztvárnění 	<p>Medové perníkové těsto dále jen MPT</p> <p>Historie medového perníkového těsta Úprava a příprava surovin před zpracováním Výroba invertního cukru Výroba medového těsta – druhy Odležení, tvarování, pečení, perníkového těsta Tvarování výrobků Pečení výrobků z medového perníkového těsta Dohotovení cukrářských výrobků z medového perníkového těsta Vady výrobků</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje jednotlivé druhy kynutých těst - zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu kynutého těsta a technologickém postupu - objasní způsoby úpravy surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin - vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích výroby jednotlivých druhů kynutých těst - vysvětlí postupy výroby jednotlivých druhů kynutých a plundrových těst - uvede, orientuje se, dodržuje technologické postupy kynutých těst - chápe biochemické procesy při kynutí těsta - chápe fyzikální změny při pečení - vysvětlí systém pečení výrobků, změny probíhající při pečení kynutých těst - uvede postupy dohotovení výrobků z kynutých těst včetně estetického ztvárnění - charakterizuje výrobky a výrobní postupy - rozlišuje vady a jejich příčiny 	<p>Kynutá a plundrová těsta</p> <p>Charakteristika, složení, suroviny pro výrobu těsta Úprava a příprava surovin před zpracováním Technologie základních druhů kynutých těst Příprava kvásku, zrání Biochemické procesy při kynutí těsta Tvarování, pečení a fyzikální změny kynutých těst Druhy kynutých těst a výrobky Listové kynutá těsta (plundrové) Výrobky z plundrového těsta Dohotovení cukrářských výrobků Vady výrobků</p>
<ul style="list-style-type: none"> - chápe předpisy pro zpracování zmrzlin - charakterizuje jednotlivé druhy zmrzlin - vysvětlí principy technologických procesů výroby zmrzlin - zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu zmrzlin a technologickém postupu - objasní způsoby úpravy surovin pro výrobu zmrzlin - uvede technologické postupy zmrzlin 	<p>Zmrzliny</p> <p>Charakteristika zmrzlin jednotlivých druhů Úprava a příprava surovin před zpracováním Jakost surovin Způsob dávkování, zahušťovacích a vázacích prostředků Předpisy pro výrobu zmrzlin, hygiena, kritické body Výroba různých druhů zmrzlin ze základních surovin, z tekutých směsí, z práškových směsí Zmrzlinové speciality, poháry, mražené krémy</p>

<ul style="list-style-type: none"> - objasní způsob výroby a uchování zmrzlin a rizika způsobená nedodržováním hygienických předpisů - ovládá přípravu a výrobu zmrzlin - zná zmrzlinové speciality a mražené krémy - chápe důležitost jakosti zmrzlin 	<p>Vady zmrzlin</p>
<ul style="list-style-type: none"> - chápe význam dietních výrobků - vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích výroby DIA výrobků - zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu DIA výrobku a technologického postupu - objasní způsoby úpravy surovin pro DIA výrobky - uvede a dodržuje technologické postupy a zásady DIA výrobků - orientuje se v jednotlivých dietách - zná vhodné výrobky pro jednotlivé diety - zná technologické postupy - vysvětlí systém pečení výrobků, změny probíhající při pečení DIA výrobků - uvede postupy dohotovení DIA výrobků včetně estetického ztvárnění 	<p>DIA výrobky Význam a charakteristika DIA výrobků Úprava a příprava surovin před zpracováním Výběr, úprava a příprava surovin před zpracováním Technologie základních druhů DIA výrobků Tvarování DIA výrobků Pečení DIA korpusů Výrobky pro diabetiky Výrobky pro bezlepkovou dietu Výrobky pro redukční dietu Výrobky pro žaludeční a žlučnickovou dietu Dohotovení DIA výrobků</p>
<ul style="list-style-type: none"> - Zná význam a charakteristiku restauračních moučníků - rozliší jednotlivé technologické postupy restauračních moučníků - charakterizuje a popíše jednotlivé restaurační moučnky a uvede postup výroby a způsoby podávání restauračních moučníků - vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích výroby restauračních moučníků - zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu restauračního moučníku a technologickém postupu - objasní způsoby úpravy surovin pro cukrářskou výrobu, vysvětlí způsoby navažování a dávkování surovin - uvede a dodržuje technologické postupy restauračních moučníků - vysvětlí systém pečení výrobků, změny probíhající při pečení - uvede postupy dohotovení restauračních moučníků včetně estetického ztvárnění 	<p>Restaurační moučnky Význam a charakteristika restauračních moučníků Technologie přípravy restauračních moučníků Rozdělení restauračních moučníků Úprava a příprava surovin před zpracováním Výroba jednotlivých druhů restauračních moučníků Vařené moučnky a těsta na výrobu ovocných knedlíků Moučnky, pečené, smažené, vařené ve vodní lázni Smetanové pudinky a krémy Ovocné speciality Mléčné koktejly, sorbety, ovocné polévky, poháry</p>
<ul style="list-style-type: none"> - zná historický vývoj oplatek - charakteristika oplatek - vysvětlí principy technologických procesů ve všech fázích výroby oplatek - zvolí cukrářské suroviny a pomocné látky v závislosti na druhu oplatek a technologickém postupu - objasní způsoby úpravy surovin pro výrobu oplatek - uvede a dodržuje technologické postupy výroby oplatek 	<p>Oplatky Charakteristika a historický vývoj Úprava a příprava surovin před zpracováním Oplatky hnědé Technologie výroby oplatek Příprava oplatkového těsta Tvarování a pečení oplatek Konečná úprava oplatek Oplatky ploché a duté Oplatky bílé Dohotovení oplatek</p>

<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje druhy oplatek - zná použití oplatek - vysvětlí systém pečení oplatek, změny probíhající při pečení - uvede postupy dohotovení výrobků z oplatek 	
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam a systém rámcových technologických postupů a využívá je při výpočtech a při plánování konkrétní výroby 	<p>Rámcové technologické postupy (RTP) Pojem a význam RTP Přepočty a úprava RTP cukrářské výroby</p>
<ul style="list-style-type: none"> - orientuje a zvládá přepočty surovinových norem - rozumí významu přepočtu surovinových norem - chápe způsob výpočtu surovinových norem - umí vypočítat převodové číslo - dokáže vypočítat výpočet surovinových norem - provede technologické výpočty 	<p>Přepočty surovinových norem Význam propočtu surovinových norem Výpočet převodového čísla Způsob výpočtu surovinových norem Praktické přepočty surovinových norem</p>

SUROVINY

Učební osnova předmětu	Suroviny		
Název ŠVP:	Cukrář		
Kód:	29-54-H/01	Název oboru:	Cukrář
Datum platnosti:	1. září 2022		

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	<p>Cílem předmětu je:</p> <ul style="list-style-type: none"> - seznámit žáky s rostlinnými a živočišnými surovinami pro přípravu cukrářských výrobků. - naučit je znát jejich složení a vhodnost pro přípravu racionální a zdravé výživy - dát jim dostatečné informace o vlivu na organismus člověka - seznámit je se správným skladováním a konzervováním surovin. - naučit je základy o fyziologii lidského organismu. - naučit je znát vhodné nápoje - seznámit je se škodlivými účinky některých potravin a nápojů - pochopit význam bio potravin.
Charakteristika učiva:	<p>Obsah učiva vychází z obsahového okruhu RVP – Cukrář.</p> <p>Správné složení surovin a vhodné použití na přípravu cukrářských výrobků, při zachování energetické a biologické hodnoty surovin a nápojů během výroby, je základním charakterem učiva.</p> <p>Po celou dobu studia připomínat žákům hlavní úkoly potravinářského průmyslu – vysoké zhodnocení zemědělských produktů, zvyšování jakosti a trvanlivosti výrobků, zavádět nové, kvalitní výrobky s vysokou biologickou hodnotou, modernizovat výrobu a přísně dodržovat hygienické předpisy, které odpovídají požadavkům racionální výživy.</p> <p>Učivo navazuje na předmět – Technologie, Základy přírodních věd.</p>
Metody a formy výuky:	<p>Učebnice, různé reklamní letáky potravin s jejich složením a přípravou, výživové tabulky a normy, odborná literatura.</p> <p>Zadané úkoly mohou žáci řešit samostatně i ve skupině, mohou využívat internet, praktické ukázky, video i získané zkušenosti ze svých pracovišť.</p> <p>Důležitý je dialog mezi žáky a pedagogy, vzájemná diskuse, spolupráce s odborným výcvikem, poznatky z exkurzí a odborných kurzů, práce na projektech.</p>

Hodnocení žáků	<p>Kritéria hodnocení vycházejí s Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Městec Králové.</p> <p>Průběžné hodnocení aktivity v hodinách, hodnocení domácích prací, písemné a ústní vyjádření samostatné práce a práce v jednotlivých skupinách.</p>
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	<p>Klíčové kompetence</p> <p><i>Komunikativní kompetence:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci v předmětu suroviny řeší zadané odborné problémy, zvolí vhodné suroviny pro určitý druh výrobku, charakterizují vlastnosti surovin a jejich vliv na kvalitu výrobku, své řešení prezentují, vysvětlí je a obhajují před spolužáky, reagují na jejich dotazy, to vede k rozvíjení schopnosti formulovat myšlenky srozumitelně a vyjadřovat se přiměřeně komunikační situaci v ústním projevu. - písemné zpracování seminární práce s využitím vlastních znalostí, internetu a odborné literatury učí žáky formulovat své myšlenky srozumitelně a souvisle písemně zpracovávat odborná témata a různé pracovní materiály. <p><i>Personální kompetence:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - účast žáků na odborných seminářích a jejich spolupráce s technologií při ukázce vlastností a využití nových surovin, učí žáky, jak se chovat v různých situacích, učí je přijímat hodnocení výsledků svých znalostí a dovedností i ze strany jiných lidí, adekvátně reagovat, přijímat radu i kritiku, dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické i duševní zdraví. <p><i>Sociální kompetence:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci jsou schopni při řešení odborného problému pracovat v týmu, dovedou společně řešit zadané úkoly a podílet se na realizaci společných pracovních činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, uznávat autoritu nadřízených, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem. <p><i>Řešit samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - zadávání samostatných úkolů, hledání řešení problémových situací ve vztahu k výživě lidí, vlastnostem surovin, a technologii, při řešení odborných technologických úkolů jako je řešení problémových situací při volbě vhodné suroviny a určení množství potřebných surovin pro daný výrobek, nahrazení suroviny, která chybí jinou, uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace. <p><i>Digitální kompetence:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - při vyhledávání informací pro zpracování seminárních prací se žáci naučí pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z Internetu a pracovat s nimi. <p><i>Kompetence k pracovnímu uplatnění:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - odbornými exkurzemi v cukrárnách získávají žáci přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání, mají reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru.

	<p>Průřezová témata:</p> <p><i>Občan v demokratické společnosti:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - téma je v předmětu suroviny realizováno v tematickém celku "Základy výživy" formou referátu se zaměřením na realizaci výživové politiky státu a diskuze o dostupnosti cukrářských výrobků a dalších potravin jednotlivým skupinám obyvatelstva u nás a v jiných zemích světa. V tematickém celku "Hodnocení jakosti cukrářských výrobků" a "Požadavky kladené na suroviny a hotové výrobky" diskutují o zodpovědnosti pracovníků cukráren vůči spotřebitelům a o dodržování norem a legislativních návaznostech - sankcích. <p><i>Člověk a životní prostředí:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - téma je realizováno v předmětu suroviny na kvalitu životního prostředí se zaměřením na půdní a klimatické podmínky, jejich vliv na kvalitu surovin. Dále do tohoto okruhu patří tematický celek "Potravinářská prvovýroba", což je ve vztahu k ekologii člověka problematika koncentrace škodlivých látek v potravním řetězci a význam zdravé životosprávy. Tyto oblasti jsou realizovány formou seminárních prací žáků, přednášek a diskusí. <p><i>Člověk a digitální svět</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - tvoří v předmětu suroviny zejména využití softwaru pro tvorbu žákovských projektů a využití internetu k dalšímu vzdělání a získávání informací a při tvorbě seminárních prací a referátů při hledání podkladů na Internetu.
--	---

1. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none"> - chápe význam zemědělství pro potravinářský průmysl - orientuje se v základních úkolech potravinářského průmyslu - vysvětlí vliv potravinářského průmyslu na životní prostředí 	<p>Potravinářský průmysl v České republice</p> <p>Úvod do předmětu Potravinářská prvovýroba našeho zemědělství Úkoly potravinářského průmyslu</p>
<ul style="list-style-type: none"> - zná zdroje a složení jednotlivých živin - chápe jejich význam - charakterizuje poživatiny, potraviny, pochutiny a uvede příklady - zná základní vlastnosti potravin - vyjmenuje živiny, bílkoviny, tuky, sacharidy, minerální látky, vitamíny, voda, enzymy a vysvětlí jejich význam pro člověka 	<p>Složení a vlastnosti poživatin</p> <p>Rozdělení a složení potravin, jejich vlastnosti Poživatiny, potraviny, pochutiny Živiny Bílkoviny Lipidy, Tuky rostlinné a živočišné Sacharidy Minerální látky a vitamíny, voda, enzymy</p>
<ul style="list-style-type: none"> - chápe vnější a vnitřní podmínky života - objasní princip trávení a vstřebávání živin a vylučování zbytků potravin - popíše stavbu a funkci jednotlivých orgánů trávicí soustavy - uvede mechanické a chemické prostředky trávení - vysvětlí princip přeměny látek a energií - vysvětlí biologickou a energetickou hodnotu potravin a vypočte energetickou hodnotu cukrářského výrobku - uvede význam racionální výživy a zásady správné výživy - rozlišuje a charakterizuje hlavní druhy výživy a směry ve výživě - vysvětlí souvislosti nesprávných stravovacích návyků a civilizačních chorob - chápe význam výživy při léčbě některých chorob, vysvětlí pojem dietní výživa - pracuje s výživovými normami a s tabulkami výživových hodnot potravin - ví, jak předcházet nákazám a otrávám z potravin - chápe význam racionalizace výroby a zásady správné výživy - chápe směry cukrářské výroby 	<p>Nauka o výživě</p> <p>Vnější a vnitřní podmínky života Fyziologie výživy Soustavy metabolismu Vstřebávání a přeměna látek v energii Cévní, dýchací a vylučovací soustava Řízení metabolismu Zásady správné racionální výživy Výživová doporučení Druhy výživy Látky potřebné pro lidský organismus Energetická a biologická hodnota potravin Výživové hodnoty potravin Alimentární nákazy Racionalizace výroby Energetické a nutriční hodnoty cukrářských výrobků</p>
<ul style="list-style-type: none"> - chápe význam kvality a jakosti potravin - uvede způsoby hodnocení jakosti cukrářských výrobků - charakterizuje vady cukrářských výrobků, jejich prevenci a odstranění 	<p>Hodnocení jakosti potravin, příčiny znehodnocování, skladování a konzervování potravin</p> <p>Hodnocení jakosti surovin a výrobků Způsoby hodnocení jakosti Kontrola jakosti</p>

<ul style="list-style-type: none"> - zná požadavky kladené na jakost surovin a hotových výrobků - vysvětlí způsoby zdravotní nezávadnosti surovin při příjmu do skladu - dokáže popsat příčiny znehodnocování potravin - zvládá vysvětlit fyzikálně-chemické a biologické vlivy - uvede zásady skladování surovin a předcházení nežádoucím změnám probíhajících při skladování - chápe způsoby hodnocení a kontrolu jakosti - uvede zásady a vysvětlí optimální podmínky pro uchování a skladování cukrářských výrobků - charakterizuje změny při skladování výrobků a polotovarů a uvede metody zamezující jejich znehodnocení - chápe stárnutí a prodlužování trvanlivosti - chápe význam a cíl konzervace - charakterizuje způsoby konzervace - rozlišuje činnost a funkci mikroorganismů během konzervování 	<p>Metody zjišťování jakosti potravin Znehodnocování potravin Vady cukrářských výrobků a jejich odstranění Odchytky od předepsané hmotnosti výrobků Fyzikálně-chemické a biologické vlivy Zásady správného skladování a záruční lhůty Druhy skladů a ošetřování potravin Stárnutí, znehodnocení a skladování cukrářských výrobků Prodlužování trvanlivosti Konzervace potravin Význam konzervace Způsoby konzervace Anabióza, abióza, cenoanabióza</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje historii a výrobu cukru - zná druhy, použití a vlastnosti cukru - chápe negativní vlivy cukru a způsoby skladování - charakterizuje vznik, získávání, složení a kvalitu medu - zná jeho druhy a použití - chápe význam umělých sladidel 	<p>Cukry a umělá sladidla Historie a charakteristika sacharidů Sacharóza – výroba řepného cukru Refinace surového cukru Druhy, vlastnosti a použití cukru v cukrářské výrobě Skladování cukru Med – vznik, získávání, složení a kvalita Druhy medu Skladování a použití medu Umělá sladidla – charakteristika, druhy, použití</p>

2. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje obilniny - zná druhy, složení, způsob pěstování - chápe zpracování a použití - charakterizuje výrobu mouky, chemické složení, použití a druhy mouky - chápe význam skladování a vady mouky při nesprávném skladování 	<p>Obilniny – mouka Charakteristika obilnin, druhy, pěstování složení Obilné zrno – obilka, složení Zpracování a použití obilí Výroba, druhy, složení mouky Použití, posuzování a skladování mouky Vady a škůdci mouky</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje vlastnosti a druhy - škrobů - zná použití škrobů - zná způsob skladování 	<p>Škroby Charakteristika, druhy, vlastnosti a výroba škrobů Použití a skladování škrobů</p>

<ul style="list-style-type: none"> - zná vlastnosti, výrobu a využití modifikovaných škrobů - charakterizuje vlastnosti, použití a výrobu škrobového sirupu 	<p>Výrobky ze škrobů Modifikované škroby – charakteristika, výroba, použití Škrobový sirup – vlastnosti výroba, použití</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje složení vajec - zná druhy vajec a vlastnosti - dokáže popsat vady a skladování vajec - vysvětlí konzervaci a záruční doby - chápe nutnost hygieny při manipulaci s vejci - zná použití vajec a vaječné hmoty 	<p>Vejce Charakteristika, stavba vajec, chemické složení vajec Konzumní druhy vajec a jejich označení Vlastnosti skořápkových vajec Vady a skladování vajec Záruční doba vajec Konzervace vajec Použití vajec a vaječné hmoty - melanže Hygiena vajec</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje, mléko, složení, jakost a ošetření - zná tržní druhy, konzervaci a použití mléka - dokáže popsat uskladnění mléka - orientuje se v druzích smetany - zná vlastnosti, použití, druhy, výrobu, skladování tvarohu, smetany - zvládá rozdělení, výrobu, použití a skladování sýrů 	<p>Mléko, smetana, mléčné výrobky Mléko – charakteristika, složení, Jakost, ošetření, tržní druhy mléka, použití, skladování Konzervace mléka – sušení, zahušťování, Výrobky z mléka Smetana – vlastnosti smetany druhy, Použití Máslo – charakteristika, složení, výroba Fermentované (kysané) mléčné výrobky Tvaroh – charakteristika, výroba, skladování, použití tvarohu Sýry – charakteristika, význam, výroba, použití, Skladování mléka a výrobků z mléka Vliv MO na mléčné výrobky</p>
<ul style="list-style-type: none"> - naučí se složení tuků a jejich charakteristiku, rozdělení původ - zná skladování a vady tuků - rozliší oleje - chápe vlastnosti a použití olejů - charakterizuje tuhé tuky, jejich použití, druhy - rozlišuje jednotlivé druhy tuků, jejich výrobu a použití v cukrářské výrobě 	<p>Tuky Složení, charakteristika, druhy, skladování, vady tuků Rostlinné oleje Rozdělení, získávání, úprava olejů, použití, vlastnosti, druhy skladování konzumních olejů Živočišné tuky – máslo, sádlo, lůj, rybí tuk Upravené tuky Ztužené pokrmové tuky Emulgované tuky</p>
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá druhy, charakteristiku, složení a použití, skladování jádrovín 	<p>Jádroviny a olejnatá semena Charakteristika, druhy, složení, úprava Použití a skladování jádrovín</p>

3. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 60

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozliší jednotlivé druhy ovoce - zná vlastnosti a charakteristiku - chápe význam a způsob konzervace - charakterizuje výrobu ovocných šťáv a sirupů - rozlišuje druhy ovocných produktů, provede jejich výběr pro jednotlivé cukrářské výrobky - uvede příklady využití čerstvého a kompotovaného ovoce - naučí se způsobům skladování ovoce a ovocných výrobků 	<p>Ovoce a ovocné výrobky</p> <p>Charakteristika ovoce, rozdělení, složení ovoce</p> <p>Způsoby konzervování ovoce</p> <p>Způsoby konzervace ovoce</p> <p>Ovocné šťávy a sirupy, kvasné produkty z ovoce</p> <p>Ovocné výrobky</p> <p>Kompoty, marmelády, džemy</p> <p>Použití ovoce a ovocných výrobků</p> <p>Skladování ovoce a ovocných výrobků</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje úpravu a složení kakaových bobů - popíše fermentaci - popíše výrobu kakaové hmoty a kakaového prášku - zná použití a skladování - naučí se výrobu čokolády - popíše použití a druhy čokolády a čokoládových výrobků 	<p>Kakao a čokoláda</p> <p>Charakteristika kakaových bobů</p> <p>Pěstování, druhy, složení a úprava kakaových bobů</p> <p>Výroba, použití a skladování základní kakaové hmoty a kakaového prášku</p> <p>Čokoláda – druhy, složení a výroba</p> <p>Význam, skladování a použití čokolády</p> <p>Cukrářské polevy</p>
<ul style="list-style-type: none"> - chápe význam a rozdělení pochutin - charakterizuje kávu a čaj - popíše druhy koření - zná charakteristiku, vlastnosti a význam koření a ostatních pochutin 	<p>Pochutiny</p> <p>Charakteristika pochutin</p> <p>Pochutiny povzbuzující – káva, čaj</p> <p>Koření – charakteristika, druhy, vady, skladování</p> <p>Ostatní pochutiny – potravinářská aromata, trestí, ocet, sůl</p>
<ul style="list-style-type: none"> - zná charakteristiku jednotlivých druhů nápojů - popíše výrobu, vlastnosti a použití nealkoholických a alkoholických nápojů 	<p>Nápoje</p> <p>Charakteristika a rozdělení nápojů</p> <p>Nealkoholické nápoje – charakteristika, druhy</p> <p>Alkoholické nápoje – charakteristika jednotlivých druhů</p> <p>Pivo, Víno</p> <p>Lihoviny</p> <p>Použití alkoholických nápojů</p>
<ul style="list-style-type: none"> - popíše použití, vlastnosti a výrobu želírovacích prostředků 	<p>Želírovací látky</p> <p>Charakteristika želírovacích látek</p> <p>Agar-agar</p> <p>Pektiny</p> <p>Želatina</p> <p>Tragant</p> <p>Algináty</p> <p>Výroba a použití želírovacích prostředků v cukrářské výrobě</p>

<ul style="list-style-type: none"> - popíše výrobu, vlastnosti a použití droždí - popíše vlastnosti kypřících prostředků - vysvětlí použití, složení, charakteristiku a skladování chemických kypřících prostředků 	<p>Kypřící prostředky Druhy kypření Droždí – výroba, vlastnosti, použití, vady, skladování droždí Chemické kypřící prostředky – vlastnosti, složení a, použití a skladování jednotlivých druhů</p>
<ul style="list-style-type: none"> - uvede nové druhy surovin, pomocných látek a zlepšujících přípravků - uvede chemické složení, vlastnosti a použití surovin a pomocných látek v cukrářské výrobě - uvede příklady použití nových surovin a technologických postupů v cukrářské výrobě - chápe význam nových druhů surovin - charakterizuje rychlošlehačí prostředky - popíše směsi na výrobu náplní a polotovarů - zná zmrzlinové přípravky, emulgátory, stabilizátory, zušlechťující přípravky - vysvětlí použití emulgátorů a stabilizátorů - objasní přípravu a použití extrudovaných výrobků 	<p>Nové druhy surovin, pomocných látek a zlepšujících přípravků (surovinové směsi a přípravky) Význam zavádění surovinových směsí a přípravků do výroby Rychlošlehačí prostředky Moučné směsi Směsi na výrobu náplní, krémů, ozdob, polev Modelovací, potahovací a zdobící hmoty Zmrzlinové směsi Emulgátory Stabilizátory Zušlechťující přípravky Extrudované výrobky</p>
<ul style="list-style-type: none"> - vysvětlí význam a použití přídatných látek v cukrářské výrobě - zná rozdělení a použití přídatných látek - chápe význam použití přídatných látek u cukrářských výrobků 	<p>Přídavné látky Charakteristika přídatných látek a jejich kategorie Barviva Antioxidanty, regulátory kyselosti Konzervační prostředky Emulgátory Stabilizátory Zahušťovadla Želírovací látky Plnidla Protispékavé látky Láky zvýrazňující chuť a vůni Přírodní a syntetická barviva, používaná v cukrářské výrobě</p>
<ul style="list-style-type: none"> - charakterizuje běžně používané obaly - zná druhy obalů - popíše význam obalů - vysvětlí použití jednotlivých obalů 	<p>Obalové materiály Význam balení v cukrářské výrobě Jednotlivé druhy obalových materiálů – papír, přírodní makromolekulární polymery syntetické makromolekulární látky Druhy obalů, použití obalových materiálů</p>

ODBORNÉ KRESLENÍ

Učební osnova předmětu	Odborné kreslení		
Název ŠVP:	Cukrář		
Kód:	29-54-H/01	Název oboru:	Cukrář
Datum platnosti:	1. září 2022		

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Poskytnout žákům zvládnutí dovednosti dekorativního umění, nutné při výrobě cukrářských výrobků, které musí být zdobený v souladu s estetickými požadavky. Odborné kreslení rozvíjí tvořivou představivost žáků, jejich smysl pro harmonii barev a estetické cítění.
Charakteristika učiva:	Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP - Technická a technologická příprava. Výuka je zaměřena na osvojení nových poznatků, ale zejména na praktické dovednosti – kreslířské. Obsah předmětu je propojen s předměty odborný výcvik, technologie a suroviny.
Metody a formy výuky:	Výklad učitele, řízená diskuse, samostatné individuální i skupinové práce, besedy s odborníky, exkurze, návštěvy výstav. Dále využíváme multimediální metody (videa, DVD, dataprojektoru, interaktivní tabule), odborné časopisy.
Hodnocení žáků:	Kritéria hodnocení vycházejí z Klasifikačního řádu SOŠ a SOU Městec Králové. Důraz se klade na spojování vědomostí, třídění poznatků a jejich aplikaci. Způsoby hodnocení by měli spočívat v kombinaci průběžného slovního hodnocení, ústní i písemné zkoušení dílčích témat (cvičení, testy). Učitel zajišťuje stupeň osvojení učiva, schopnost aplikace, samostatnost, kreativitu a úroveň vyjadřování. Základní formou hodnocení výsledků vzdělávání je klasifikace vyjádřená známkou podle stupnice 1 – 5. Definice úrovně vědomostí a kompetencí odpovídající jednotlivým stupňům známek vychází z definic klasifikačního řádu.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: <i>Komunikační kompetence</i> - žáci v předmětu odborné kreslení řeší zadané odborné problémy. - navrhnou vhodné zdobení a písmo pro určitý druh výrobku, charakterizují výhody a uvedou, jak ovlivní kvalitu výrobku, své řešení prezentují a obhajují je před spolužáky, reagují na jejich dotazy. To vede k rozvíjení schopnosti formulovat myšlenky srozumitelně a vyjadřovat se přiměřeně komunikační situaci v ústním projevu. <i>Sociální kompetence</i> - žáci jsou schopni při řešení odborného problému pracovat v týmu, dovedou společně řešit zadané úkoly a podílet se na realizaci společných pracovních činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly, uznávat autoritu nadřízených, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení

	<p>osobních konfliktů, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem.</p> <ul style="list-style-type: none"> - žák dokáže veřejně prezentovat výsledky své práce. - žák formuluje své názory a postoje, je schopen vyslechnout názory druhých. <p><i>Digitální kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - při vyhledávání informací a hledání nových zdobících technologií pro cukrářské výrobky se žáci naučí pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z Internetu a pracovat s nimi. <p><i>Personální kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - přítomnost žáků na odborných seminářích a jejich spolupráce s technologií při ukázce nových trendů zdobících technik učí žáky, jak se chovat v různých situacích, učí je přijímat hodnocení výsledků svých znalostí a dovedností i ze strany jiných lidí, adekvátně reagovat, přijímat radu i kritiku, dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické i duševní zdraví. <p><i>Řešit samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - zadávání samostatných úkolů, hledání řešení problémových situací, analýza problému ve volbě použití různé zdobení vede u žáků ke schopnosti uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace. <p><i>Kompetence k pracovnímu uplatnění</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - odbornými exkurzemi v cukrárnách získávají žáci přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání, mají reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru. <p>Průřezové téma:</p> <p><i>Občan v demokratické společnosti</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - v předmětu odborné kreslení je realizováno formou diskuze o využití nových technologií zdobení a jejich vliv na cenovou politiku cukrářských výrobků. <p><i>Člověk a životní prostředí</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - tvoří v předmětu odborné kreslení zejména v oblasti „Ekologie člověka“ s problematikou koncentrace škodlivých látek v potravním řetězci a význam zdravé životosprávy. Tyto oblasti jsou realizovány formou přednášek a diskusí. <p><i>Člověk a digitální svět</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - tvoří v předmětu odborné kreslení zejména využití softwaru pro představu nových zdobících technik a využití Internetu k dalšímu vzdělání a získávání informací při hledání podkladů.
--	--

1. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 66

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none">- zvládne kresbu volnou rukou- osvojí si používání sáčku s glazurou- stříká jednoranové linie- ovládá základní kreslířské dovednosti a techniky potřebné k dekoraci cukrářských výrobků- nacvičí jedno-tahové linie- využije vlastní fantazie- kreslí tužkou- procvičuje uvolnění ruky- sestavuje ozdobné linky a pásy- vyjádří ozdobou účel výrobku	<p>1. Cvičení jednotahových linií</p> <p>Nácvik jednotahových linií volnou rukou tužkou Nácvik jednotahových linií sáčkem s glazurou Sestavování ozdobných linek a pásků s různými motivy kvítků, lístků, figurek – tužkou Ozdobné motivy Ornamenty na dezerty Ornamenty na dorty Praktická cvičení – stříkání sáčkem s glazurou Praktická cvičení – stříkání čokoládových ozdob, dekorů</p>
<ul style="list-style-type: none">- navrhne výrobek dle své vlastní fantazie- ozdobou vyjádří účel výrobky- navrhne ztvárnění výrobku dle zadání- ovládá, aplikuje běžné zdobící techniky – tužkou, sáčkem- vkusně, vhodně, čistě a barevně sladěné dekoruje výrobky	<p>2. Zdobení okrajů výrobků</p> <p>Technika zdobení okrajů výrobků Sestavování ozdobných pásků Ozdobné pásy široké Ozdobné pásy z listů Ozdobné motivy Zrcadlové kreslení ozdobných motivů Stylizace květin Jarní a velikonoční motivy Vánoční motivy Zdobení perníčků Praktická cvičení ozdobných pásů stříkáním sáčkem s glazurou</p>
<ul style="list-style-type: none">- zvládne kresbu hůlkového i psacího písma- osvojí si kresbu plošného písma- uplatní vhodný typ písma pro daný výrobek- prokazuje zručnost při dekoraci cukrářských výrobků- využívá různých druhů písma v souladu s navrženou kompozicí- zvolí vhodný typ písma pro daný typ výrobku	<p>3. Nácvik písma</p> <p>Nácvik písma Nácvik hůlkového písma, rozestavení písmen a slov tužkou Nácvik psacího písma – tužkou Procvičování písma a sestavování písmen a slov sáčkem a glazurou Číslice Vizitky Abeceda plošného písma Nácvik plošného, řezaného písma Praktická cvičení – plošného a řezaného písma</p>

<ul style="list-style-type: none"> - pochopí zásady dělení ploch - dokáže aplikovat písmo do uvedených tvarů ploch - rozvíjí představivost, fantazii - získá odborný rozhled a dovednost důležité pro další odborné činnosti - rozhodne o velikosti písma, umístění nápisů na určitý tvar výrobků - vkusně, vhodně a čistě dekoruje výrobky 	<p>4. Dělení a zdobení jednotlivých ploch Zásady symetrického a asymetrického dělení ploch Dělení plochy kruhové Dělení plochy čtvercové, obdélníkové Kulaté dělené dorty Tematické dorty Skladba písma do uvedených, ohraničených ploch</p>
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá kreslířské dovednosti a techniky potřebné při dekoraci cukrářských výrobků - rozhodne o různých technických zdobení okrajů - dekoruje výrobky vkusně, čistě a barevně sladěné - svou ozdobou vyjádří účel výrobku - navrhne výrobek na zadané téma i podle vlastní představivosti - orientuje se v různých stylech provedených ozdob - používá různé druhy materiálu na výrobu ozdob získá dovednosti, které může použít v praxi - sestaví figurální kresbu, které je zapotřebí při zdobení výrobků k různým příležitostem - zhotoví kresby postav, zvířat - modeluje a dozdobí postavy - rozvíjí dovednosti k použití v praxi - dekoruje výrobky vkusně, čistě a barevně sladěné - prokazuje zručnost při dekoraci cukrářských výrobků 	<p>5. Zdobení dortů složitými tvary Zdobení okrajů výrobků Symetrické zdobení výrobků Asymetrické zdobení výrobků Stylizační ozdoba (malba tužkou, tuží, pastelkami, fixem) Prvky zdobení dortů Návrhy na ozdoby z krému, modelovací hmoty, z ovoce, z cukrářské kakaové polevy Figurální kresba postav, zvířat (malba tužkou, pastelkami, fixem) Tvarování z plastelíny /modelovací hmoty Praktická cvičení – různých způsobů zdobení</p>
<ul style="list-style-type: none"> - rozhodne o rozličných technických zdobení patrových dortů - svou ozdobou vyjádří účel výrobku - navrhne patrový dort na zadané téma i podle vlastní představivosti - orientuje se v různých stylech provedených ozdob - dekoruje dorty vkusně, čistě a barevně sladěné - prokazuje zručnost při dekoraci patrových dortů 	<p>6. Patrové dorty Schéma skladby patrového dortu Patrové dorty kulaté Patrové dorty čtvercové Patrové dorty“ polštářového! Tvaru Rozvržení ozdobných částí patrového dortu</p>

STROJE A ZAŘÍZENÍ

Učební osnova předmětu	Stroje a zařízení		
Název ŠVP:	Cukrář		
Kód:	29-54-H/01	Název oboru:	Cukrář
Datum platnosti:	1. září 2022		

Pojetí předmětu

Cíl předmětu:	Cílem předmětu je získat soubor poznatků o strojích a strojním vybavení v cukrářské praxi. V menším měřítku jsou seznámeni i s problematikou kontinuálních výrobních linek. Zvládnutí učiva technického rázu umožňuje žákům zvládnout praktickou obsluhu strojů a zařízení v rámci předmětu odborný výcvik. Předmět jde v kontextu s ostatními odbornými předměty suroviny a technologie.
Charakteristika učiva:	Výuka probíhá ve druhém a třetím ročníku v rozsahu 1 hodina týdně, to je celkem 64 hodin. Učivo předmětu prolíná s odborným výcvikem, technologií a surovinami. Výuku strojů a zařízení nelze oddělit od potřebných technologických znalostí nezbytných pro praktické využití získaných poznatků. Učivo je rozděleno do několika tematických celků. Úvod je zaměřen na dodržování bezpečnostních, hygienických a pracovních zásad v potravinářských provozech. Dále učivo navazuje na dopravu, skladování a vážení surovin. Ústřední část je věnována jednotlivým strojům a zařízením, jejich součástem a funkcím. Je kladen důraz na názorné zobrazení důležitých součástí strojů a zařízení s návazností na pochopení fungování celého strojního zařízení. Je zdůrazněna bezpečnost práce, hospodárné zacházení, ekonomičnost i využití strojních technologií. Důležitost je kladena na seznámení s periodickými i kontinuálními stroji a se zařízeními podle charakteru výroby.
Metody a formy výuky:	Opakování z minulé látky, výklad nové látky, řízený rozhovor na dané téma, názorné ukázky, příklady z praxe, objasňování pojmů, shrnutí a opakování nové látky, zápisy do sešitů, procvičování učiva, zadávání domácích úkolů, práce s učebnicí Stroje a zařízení pro cukráře, samostatná práce. Pomůcky: učebnice Stroje a zařízení pro cukráře, odborné knihy, odborné časopisy, obrázky, propagační materiály, sešity, soubor hygienických norem a předpisů bezpečnosti práce, doklady skladové evidence, video, práce s PC, využívání instruktážních filmů.
Hodnocení žáků:	Žáci jsou hodnoceni z ústního a písemného projevu, individuální a kolektivní hodnocení samostatných prací během hodin. Hodnocení je prováděno známkami dle pravidel Hodnocení výsledků vzdělávání žáků, které je součástí školního řádu školy.
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat:	Klíčové kompetence: <i>Komunikativní kompetence</i> - žáci v předmětu stroje a zařízení řeší zadané odborné problémy. Navrhnu vhodné technologické zařízení pro určitý druh

	<p>výrobku a podmínky výroby, charakterizují výhody a uvedou, jak ovlivní kvalitu výrobku, své řešení prezentují a obhajují je před spolužáky, reagují na jejich dotazy. To vede k rozvíjení schopnosti formulovat myšlenky srozumitelně a vyjadřovat se přiměřeně komunikační situaci v ústním projevu.</p> <p><i>Sociální kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - žáci jsou schopni při řešení odborného problému pracovat v týmu, dovedou společně řešit zadané úkoly a podílet se na realizaci společných pracovních činností, přijímat a odpovědně plnit svěřené úkoly. Dovedou uznávat autoritu nadřízených, přispívat k vytváření vstřícných mezilidských vztahů a k předcházení osobních konfliktů, nepodléhat předsudkům a stereotypům v přístupu k jiným lidem. <p><i>Digitální kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - při vyhledávání informací a nových technických řešení pro cukrářskou výrobu se žáci naučí pracovat s osobním počítačem a s dalšími prostředky informačních a komunikačních technologií, získávat informace z otevřených zdrojů, zejména pak z Internetu a pracovat s nimi. <p><i>Personální kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - přítomnost žáků na odborných seminářích a jejich spolupráce s technologií při ukázce nových strojů, zařízení a strojních technologií pro cukrářskou výrobu učí žáky, jak se chovat v různých situacích, učí je přijímat hodnocení výsledků svých znalostí a dovedností i ze strany jiných lidí, adekvátně reagovat, přijímat radu i kritiku, dále se vzdělávat, pečovat o své fyzické i duševní zdraví. <p><i>Řešit samostatně běžné pracovní i mimopracovní problémy</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - zadávání samostatných úkolů, hledání řešení problémových situací, analýza problému ve volbě nahrazení strojního zařízení jiným vede u žáků ke schopnosti uplatňovat při řešení problémů různé metody myšlení a myšlenkové operace. <p><i>Kompetence k pracovnímu uplatnění</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - odbornými exkurzemi v cukrárnách získávají žáci přehled o možnostech uplatnění na trhu práce v daném oboru a povolání, mají reálnou představu o pracovních, platových a jiných podmínkách v oboru. <p>Průřezové téma:</p> <p><i>Občan v demokratické společnosti</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - v předmětu stroje a zařízení je realizováno formou diskuze o využití nových technologií a jejich vliv na cenovou politiku cukrářských výrobků. <p><i>Člověk a životní prostředí</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - tvoří v předmětu stroje a zařízení zejména v oblasti „Ekologie člověka“ s problematikou koncentrace škodlivých látek v potravním řetězci a význam zdravé životosprávy. Tyto oblasti jsou realizovány formou přednášek a diskusí. <p><i>Člověk a digitální svět</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - tvoří v předmětu stroje a zařízení zejména využití softwaru pro představu nových technologiích a využití Internetu k dalšímu vzdělání a získávání informací při hledání podkladů.
--	--

1. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 33

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
	Úvod do předmětu
<p>Žák je veden, aby byl schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dodržovat zásady bezpečnosti, hygieny a sanitace v potravinářských provozech - zdůvodnit otázky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci na jednotlivých strojích - rozlišit druhy úrazů a poskytnout první pomoc při určitém druhu úrazu 	<p>Bezpečnost při práci Bezpečnostní a hygienická opatření při práci v potravinářských provozech Druhy úrazů</p>
<ul style="list-style-type: none"> - rozdělit a znát způsoby využití a principy fungování skladování volně ložených a balených potravin 	<p>Skladování potravin Zařízení skladů Skladování surovin Skladování volně ložených surovin (sila) Skladování balených surovin Podmínky skladování Typy obalů a obalových materiálů v potravinářství Typy skladovacího zařízení</p>
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišovat jednotlivá dopravní zařízení, zná jednotlivé principy fungování mechanických dopravních zařízení - ovládá způsoby manipulace se surovinami - charakterizovat jednotlivé prvky pneumatické dopravy, popsat její funkci i uplatnění v cukrářské výrobě 	<p>Mechanická dopravní zařízení Typy dopravních zařízení Pásový dopravník Vibrační dopravníky, spádová dopravníková zařízení Pneumatická doprava, Redlery Šnekové dopravníky, Korečkové dopravníky Vozíky</p>
<ul style="list-style-type: none"> - popsat váhy a jejich druhy - definovat dávkovače sypkých surovin - vysvětlit význam a funkci periodických i kontinuálních prosévačů - názorně posat periodickou sloupovou prosévačku - znát uplatnění prosévacích strojů a vah v cukrářské výrobě 	<p>Váhy a prosévací stroje Váhy, druhy vah Zařízení na vážení Váhové dávkovače sypkých surovin Periodické prosévací stroje Kontinuální prosévací stroje</p>
<ul style="list-style-type: none"> - rozdělit a popsat používání hnětacích a mísících strojů podle pohybu mísidla i dalších kritérií - rozlišit a popsat funkce jednotlivých mísících a hnětacích strojů - popsat použití šlehacích strojů - definovat jednotlivé typy a prvky šlehačů i využití v jednotlivých cukrářských provozech - vysvětlit používání mixérů, jejich strojovou skladbu univerzálnost použití - znát pojem melanžer i jeho základní princip funkce - definovat podstatu tabulovacího stroje při výrobě fondánu 	<p>Stroje na přípravu těst a hmot Mísící a hnětací stroje Kontinuální výrobny těst Kuchyňské šlehače Šlehací stroje a jejich přídatná zařízení Mixéry Třecí stroje Tabulovací stroje</p>

<ul style="list-style-type: none"> - popsat a vysvětlit princip funkce dělicího a tužícího stroje - rozlišit jednotlivé části tvarovacích strojů, vysvětlit jejich funkci a využití v cukrářské provozovně - popsat stříkací stroje a vysvětlit princip funkce - znát jednotlivé součásti a fungování roztírače plátů a plnicích strojů - vysvětlit a popsat princip funkce rozvalovacích a tvarovacích strojů 	<p>Stroje pro přípravu těst a hmot</p> <p>Dělicí a tužící stroje Odřezávací stroje Tvarovací strunový stroj Stříkací stroj Roztírač plátů Plnicí stroj, dávkovací, pístová plnička Rozvalovací stroje Tvarovací stroje</p>
---	--

3. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 30

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák je veden, aby byl schopen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozlišovat jednotlivé stroje na zpracování korpusů a dohotovení výrobků - popsat funkci základního strojního vybavení - popsat rozkrajovač korpusů, máčecí stroj 	<p>Úvod; Stroje na zpracování korpusů a hotových výrobků</p> <p>Rozkrajovač korpusů Máčecí a potahovací stroje Balící stroje</p>
<ul style="list-style-type: none"> - popsat prvky ovládání pecí, pečících automatů, jejich obsluhu - uvést prvky periodické, etážové i boxové pece - znát existenci speciálních periodických pecích – infrapece, mikrovlnná pečící zařízení - orientovat se v druzích varných i smažících zařízení, konvektomatů - disponovat znalostmi o bezpečnosti práce a obsluze tepelných zařízení 	<p>Stroje a zařízení pro tepelnou úpravu</p> <p>Historický vývoj pecí Druhy pecí Periodické pece Kontinuální typy pecí Varná a smažící zařízení Konvektomaty</p>
<ul style="list-style-type: none"> - uvést význam chlazení a mražení výrobků - popsat jednotlivá chladicí i mrazící zařízení - znát základy chlazení a zmrazování zmrzlin 	<p>Chladicí zařízení a stroje na výrobu zmrzlin</p> <p>Princip a druhy mrazení Chladicí a mrazící skříně, boxy a tunely Zmrzlinové výrobny</p>
<ul style="list-style-type: none"> - pochopit význam klimatizačního zařízení v cukrářských provozovnách 	<p>Klimatizační zařízení</p> <p>Princip činnosti a parametry klimatizačního zařízení Význam klimatizace v cukrářské výrobě</p>
<ul style="list-style-type: none"> - popsat komplexní mechanizované linky - definovat linku na pevná těsta - popsat linku na listové těsto vysvětlit linku na medové a šlehané těsto - pochopit princip linky na jemné pečivo 	<p>Komplexně mechanizované výrobní linky</p> <p>Linka na pevná těsta Linka na listové těsto Linka na medové těsto Linka na šlehané těsto Linka na kynuté těsto</p>

ODBORNÝ VÝCVIK

Učební osnova předmětu	Odborný výcvik		
Název ŠVP:	Cukrář		
Kód:	29-54-H/01	Název oboru:	Cukrář
Datum platnosti:	1. září 2022		

Pojetí předmětu

Cíl předmětu	<p>Cílem předmětu je vytvoření dovedností a upevňování vědomostí potřebných k výkonu kvalifikované práce v cukrářské výrobě.</p> <p>Naučit žáky používat technická a technologická zařízení v cukrářském provozu a dbát na jejich údržbu. Vést žáky k samostatnosti při práci s odbornou literaturou – cukrářské receptury. Uplatňovat požadavky na hygienu při přípravě a dohotovení výrobků. Vést žáky k tomu, aby byli schopni využívat své teoretické poznatky v praxi a aby uměli řešit neobvyklé situace na pracovištích a tím předcházet konfliktům</p>
Charakteristika učiva	<p>Obsah předmětu vychází z obsahového okruhu RVP – výroba a odbyt. Během odborného výcviku se žák průběžně seznámí se základními hygienickými předpisy a ochraně zdraví při práci. Postupně se naučí jak hospodárně zacházet se surovinami, jejich úpravou a uchovávání.</p> <p>Průběžně je žák seznamován s pracovními nástroji a pomůckami a jejich správném používání. Učí se připravit cukrářské výrobky od těch základních jako je příprava pevných těst až po ty složitější přípravy hmot šlehaných, pálených, jádrových a těst listových a kynutých. Ovládá jejich technologické postupy a rozlišuje rozdíly v jejich přípravě. Výuka navazuje na odborné předměty, především na technologii a suroviny.</p>
Metody a formy výuky	<p>Při praktické výuce je používán výklad, praktické názorné ukázky učitele odborného výcviku, opakování, procvičování. Žáci pracují na daných úkolech samostatně i v týmu, jsou využívány cukrářské receptury a žák je veden k jejich správnému používání.</p>
Hodnocení žáků	<p>Kritéria hodnocení vycházejí z klasifikačního řádu SOŠ a SOU Městec Králové.</p> <p>Je používáno slovní i numerické hodnocení. Posuzuje se odpovědný přístup k plnění zadaných úkolů, kvalita provedené práce, zručnost, schopnost spolupráce, svědomitost, spolehlivost, příprava zadaných domácích prací, správné normování a navažování surovin, dodržování hygienických předpisů.</p>
Přínos předmětu pro rozvoj klíčových kompetencí a průřezových témat	<p>Klíčové kompetence:</p> <p><i>Komunikační kompetence-</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - vyjadřovat se přiměřeně účelu jednání a situaci v projevech komunikačních, vhodně prezentovat a formulovat své myšlenky. <p><i>Sociální kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - pracovat v týmu a podílet se na realizaci společných pracovních a jiných činností, předcházet konfliktům. <p><i>Personální kompetence</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - odborně se rozvíjet, uvědomovat si své přednosti i nedostatky.

	<p>Průřezová témata:</p> <p><i>Občan v demokratické společnosti</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - cílevědomé úsilí o dobré znalosti a dovednosti žáka, přijímání odpovědnost za vlastní rozhodnutí a jednání, vytrvale rozvíjet své odborné dovednosti. <p><i>Člověk a životní prostředí</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - jednat hospodárně se surovinami, uplatňovat nejen hledisko odborné, ekonomické ale také ekologické. <p><i>Člověk a svět práce</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - vyhledávat aktivně nové informace ze svého oboru, pěstovat k němu kladný vztah, aplikovat získané poznatky, uvědomělé dodržování pracovních povinností.
--	---

1. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 495

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
<p>Žák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dodržuje bezpečnost práce na pracovišti - dbá požární směrnice - uvede příklady bezpečnostních rizik a jejich prevenci - poskytne první pomoc při úrazu 	<p>Úvod</p> <ul style="list-style-type: none"> - Seznámení žáků s tematickým plánem učiva, s provozem a jeho zařízením a řádem na cvičné cukrářské dílně - Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence, seznámení s organizačním uspořádáním ISS
<ul style="list-style-type: none"> - obsluhuje a provádí základní údržbu strojů a zařízení - navažuje a odměřuje suroviny - správně používá cukrářské sáčky a pergamenové kornoutky - upravuje suroviny pro konkrétní technologické zpracování - dodržuje zásady hospodaření se Surovinami 	<p>Výrobní středisko – cukrářský provoz</p> <ul style="list-style-type: none"> - Seznámení s obsluhou strojů a zařízení obsluhou a údržbou šlehacích strojů, charakteristikou pracoviště, osobní a provozní hygienou - Zásady hospodaření se surovinami měření, vážení na různých druzích vah - Cvičné práce z hmot, vyšlehání tuku jednoduché zdobení, příprava pergamenových kornoutků, modelovací hmoty – modelování - Cvičné zdobení pomocí cukrářského sáčku, jeho správné držení, plnění, čištění
<ul style="list-style-type: none"> - normuje potřebné suroviny - navažuje a odměřuje suroviny - rozlišuje rozdíly mezi surovinami - dbá na správné zadělávání a vyvalování - volí správnou teplotu při pečení - rozlišuje rozdíly mezi těsty a jejich přípravou 	<p>Pevná těsta</p> <ul style="list-style-type: none"> - Výběr vhodných surovin, navažování - Ruční zadělávání lineckého těsta - upozornění na chyby při zadělávání - Vyvalování, vypichování polotovaru z lineckého těsta, pečení - Zadělávání pevných těst – strojově specifika - Příprava vaflového těsta – vyvalování, vypichování, pečení
<ul style="list-style-type: none"> - volí vhodné suroviny - správně normuje potřebné množství surovin - uplatňuje získané dovednosti při vyvalování a pečen 	<p>Medové těsto</p> <ul style="list-style-type: none"> - Příprava surovin, navažování, zadělávání těsta - Vyvalování, vykrajování, pečení, zdobení glazurou
<ul style="list-style-type: none"> - dbá správného navažování - rozlišuje rozdíl mezi surovinami 	<p>Kynutá těsta – výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - Výběr a úprava vhodných surovin

<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje správný technologický postup přípravy kvásku a těsta - správně používá cukrářský sáček při plnění polotovaru náplní - volí správnou teplotu při pečení - zachází správně s upečenými výrobky 	<ul style="list-style-type: none"> - Příprava a vaření náplní – jablečná, ořechová, maková, povidlová - Příprava kynutého těsta, kvásku, míchání, tvarování, plnění, pečení - cukrářské a pražské koláče - Příprava kynutého těsta – dohotovení, pečení – hřebeny, plněné rohlíčky, štolky - Příprava těsta na bábovky, kynuté záviny, vázané koláče, dohotovení, pečení
<ul style="list-style-type: none"> - dovede připravit těsta a hmoty - připravuje základní druhy náplní dle receptury - ovládá výrobní postup při přípravě pevných těst - zvládá naplnit, potáhnout a dohotovit výrobky - skladuje, uchovává a připravuje výrobky na expedici - kontroluje finální výrobky 	<p>Čajové pečivo – výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - Čajové pečivo z pevných těst tukových – kolečka, oválky, srdíčka, rohlíčky apod. příprava, pečení - Žloutkové a třené pečivo – růžičky, banánky, kolečka, příprava, pečení - Příprava náplní ovocných a tukových - Dohotovení – slepování, potahování čajového pečiva - Balení, expedice čajového pečiva
<ul style="list-style-type: none"> - zná charakteristické znaky - rozlišuje rozdíly mezi pevným, kynutým a listovým těstem - zvolí správné suroviny a dodržuje technologický postup při zadělávání - správně tvaruje výrobky - určuje stupeň propečení výrobků - manipuluje s horkými upečenými korpusy 	<p>Listové těsto výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - Výběr vhodných surovin, specifik, navažování - Ruční zadělávání těsta, příprava vodánku, tukové kostky, provalování - Vyvalování, stáčení a pečení listových trubiček - Vyvalování, stáčení a pečení listových šátečků - Vyvalování, tvarování, pečení krachlí
<ul style="list-style-type: none"> - bude upozorněn na dodržování zásad BP při obsluze strojů na šlehání - zná rizika spojená se špatným zpracováním LŠH - připravuje základní druhy náplní a polev - dbá na estetické dohotovení výrobku 	<p>Lehké šlehané hmoty – výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - Výběr surovin – navažování - Šlehání, zamíchávání, tvarování korpusů, pečení - Příprava náplní, polev, modelovací hmoty - Dohotovení výrobků z LŠH, pražské koule, modelované brambory, karamelové rohlíčky
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje rozdíly v použitých surovinách - zná rozdílnou přípravu hmot klasickou a studenou cestou - uplatňuje získané dovednosti při používání cukrářského sáčku při tvarování a plnění - dbá na správné upečení korpusů 	<p>Pálená hmota – výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - Výběr surovin, navažování - Příprava pálené hmoty klasickou metodou - Příprava pálené hmoty ze směsi studenou cestou - Tvarování věnečků a větrníků, pečení korpusů - Příprava náplní, prokrajování, plnění korpusů, potahování
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje rozdíly v použitých surovinách - zachází správně s hmotou - uplatňuje použité poznatky při přípravě a pečení 	<p>Zvláštní druhy šlehaných hmot</p> <ul style="list-style-type: none"> - Výběr surovin, navažování - Šlehání, tvarování, pečení vaniček - Šlehání, roztírání a pečení beze plátů, laskonek, dohotovení
<ul style="list-style-type: none"> - dovede připravit šlehanou a třenou hmotu podle receptury - zná charakteristické znaky - ručně tvaruje hmoty - dodržuje hygienické požadavky 	<p>Ostatní šlehané a třené hmoty</p> <ul style="list-style-type: none"> - Příprava surovin z moučné směsi, vajec, RP - Míchání, šlehání, tvarování, pečení korpusů - Šlehané pláty – šlehání, roztírání, pečení
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje rozdíly v použitých surovinách - zná charakteristické znaky - dbá na správnou přípravu hmoty - volí vhodnou teplotu a dobu pečení 	<p>Jádrové hmoty</p> <ul style="list-style-type: none"> - Příprava surovin, navažování míchání - Úprava jádrové hmoty, ředění tvarování, pečení - Nahřívání, tvarování, pečení kokosky

<ul style="list-style-type: none"> - zná jak šetrně zacházet se smetanovou náplní - rozlišuje rozdíly oproti jiným náplním 	Smetanové výrobky – náplně <ul style="list-style-type: none"> - Šlehání smetanové a pařížské náplně, plnění a zdobení korpusů
<ul style="list-style-type: none"> - předvede získané dovednosti z 1 ročníku - orientuje se v rozdílech přípravy a dohotovení jednotlivých výrobků - aplikuje v praxi dodržování hygienických a bezpečnostních zásad na pracovišti 	Procvičování probraného učiva <ul style="list-style-type: none"> - Upevňování dovedností

2. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 577

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: <ul style="list-style-type: none"> - uplatňuje v praxi dodržování hygienických a bezpečnostních zásad na pracovišti - obsluhuje a provádí základní údržbu strojů a zařízení 	Úvod <ul style="list-style-type: none"> - Školení o hygieně, bezpečnosti a ochraně zdraví na pracovišti Seznámení a proškolení s novým strojním a technologickým zařízením
<ul style="list-style-type: none"> - dovede připravit a navázat vhodné suroviny pro přípravu těsta - dbá na správné vyvalování a teplotu při pečení - rozlišuje technologické postupy při přípravě náplní - správně plní, potahuje a dohotovuje výrobky 	Pevná těsta linecká – výrobky <ul style="list-style-type: none"> - Navažování, zadělávání lineckého těsta - Vyvalování, vypichování lineckých korpusů, pečení - Příprava tukových, máslových, ovocných a ořechových náplní - Dohotovení výrobků slepování, plnění, potahování
<ul style="list-style-type: none"> - volí vhodné suroviny a technologické postupy - aplikuje získané dovednosti při dohotovení výrobků 	Třená těsta linecká – výrobky <ul style="list-style-type: none"> - Navažování, příprava těsta, těsta, pečení - Dohotovení výrobků, slepování, potahování
<ul style="list-style-type: none"> - zná charakteristické znaky - chápe význam bobtnání a nasakování mouky - dbá na správné vyvalování těsta - určuje stupeň pečení výrobků - správně a bezpečně manipuluje s upečenými korpusy 	Čajové pečivo – výrobky <ul style="list-style-type: none"> - Výrobky z pevných těst lineckých a vaflových, zadělávání, vyvalování, vypichování, pečení - Příprava náplní tukových, ovocných, ořechových - Dohotovení výrobků, slepování potahování - Čajové třené růžičky, kakaové banánky, žloutkové pečivo – příprava, tvarování, pečení - Dohotovení – slepování, potahování, balení, expedování
<ul style="list-style-type: none"> - zná rozdílnou přípravu hmot teplou klasickou a studenou cestou - volí vhodnou teplotu a dobu pečení - kontroluje průběh pečení - dovede připravit náplně a používat je - dodržuje správné zásady hygieny při přípravě a dohotovení výrobků - zásady hospodaření se surovinami 	Pálená hmota – výrobky <ul style="list-style-type: none"> - Navažování surovin, příprava pálené hmoty, restování, tvarování, pečení - Příprava smetanových náplní, kuléru, karamelu - Dohotovení – plnění, potahování - Příprava žloutkového krému, sesazování, dohotovení
<ul style="list-style-type: none"> - umí správně navázat suroviny - zná možná rizika při používání šlehacích strojů - správně zachází s polotovary při - dovede připravit různé druhy náplní - dbá na estetické dohotovení výrobků 	Šlehané hmoty – výrobky <ul style="list-style-type: none"> - Příprava surovin, navažování, šlehání z vajec, tvarování, pečení - Šlehané hmoty ze směsí, popř. kombinací s vejci, tvarování, pečení - Šlehané pláty – pláty, šlehání, roztírání, pečení

	<ul style="list-style-type: none"> - Příprava máslového krému sesazování dortů, rolád - Dohotovení – potahování, zdobení, krájení dortů a rolád
<ul style="list-style-type: none"> - zná a uvědomuje si rizika spojené - dbá na čistotu šlehacích nádob - dodržuje technologické postupy - dovede připravit náplně a zná jejich použití - ovládá správné dohotovení výrobků 	<p>Lehké šlehané hmoty – výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - Příprava surovin, navažování, oddělování žloutků od bílků - Šlehání žloutků a bílků, míchání hmot, tvarování korpusů, pečení - Šlehání, míchání, tvarování, pečení a balení cukrářských piškotů - Příprava náplní, modelovací hmoty a polev - Sesazování a dohotovení výrobků - z LŠH – pražské koule, modelované brambory - Vaření náplní, stříkání, plnění, potahování – likérové špičky - Příprava ovocné bílkové náplně stříkání, potahování – špičky krémové
<ul style="list-style-type: none"> - zachází správně s hmotou - připravuje cukerný rozvar, dokáže zjistit jeho teplotu i ruční zkouškou - uplatňuje získané poznatky při přípravě a pečení - dovede připravit základní druhy - zná správné uchovávání a skladování polotovarů a výrobků 	<p>Zvláštní druhy šlehaných hmot</p> <ul style="list-style-type: none"> - Příprava, tvarování a pečení sněhová hmota - Příprava hmoty na laskonky, - Příprava náplně vařením, sesazování laskonek - Příprava hmoty na vaničky, šlehání, plnění do tvořítek, pečení - Roládová a dortová beze hmota šlehání, roztírání, pečení, dohotovení rolád a dortů
<ul style="list-style-type: none"> - zachází správně se smetanovou náplní - dovede připravit různé druhy smetanových náplní - rozlišuje rozdíly mezi smetanovou a jinou náplní - zná trvanlivost smetanových výrobků 	<p>Smetanové výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - Příprava šlehačkových náplí - Sesazování a dohotovení smetanových výrobků - dort harlekýn, florida, šlehačkový s ovocem - Příprava a dohotovení smetanových výrobků – pařížské kostky a dorty, šodo chlebičky, smetan. přízdoby cukrář výrobků
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje rozdíly v použitých surovinách - dbá správné přípravy hmoty - volí vhodnou teplotu a dobu pečení - dovede připravit různé druhy ozdob 	<p>Jádrové hmoty – výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - Jádrová hmota základní - míchání, ředění, tvarování, pečení - Nahřívání, tvarování, pečení čajových kokosek - Modelovací hmota, příprava barvení, modelování drobných výrobků – růžičky - Hmota na marokánky - příprava, dohotovení
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje správné technologické postupy - rozlišuje rozdíly mezi jinými výrobky tzv. klasickými a moderními - zná důvody proč se vyrábí tyto výrobky 	<p>Specifické učivo – Nové moderní výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - Výběr, příprava, navažování surovin - Šlehání, tvarování, pečení a dohotovení výrobků – dezerty, řezy, ovocné dorty a terče, jogurtové tunely
<ul style="list-style-type: none"> - zná rozdílnost přípravy hmoty - dbá na správnou přípravu hmoty 	<p>Těžké šlehané hmoty – výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - Příprava surovin, navažování, šlehání, tvarování, pečení - Příprava a dohotovení sachr dortů
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje správný technologický postup - teplotu při kynutí a pečení - zachází správně s upečenými výrobky 	<p>Kynutá těsta – výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - Navažování surovin, příprava a vaření náplní - Zadělování, kynutí, přetučení, - tvarování, plnění, zdobení pečení koláčů
<ul style="list-style-type: none"> - rozlišuje rozdíly mezi jednotlivými výrobky 	<p>Opakování probraného učiva</p>

- orientuje se v rozdělení do jednotlivých druhů výrobků - uplatňuje v praxi získané dovednosti	- Upevňování dovedností
--	-------------------------

3. ročník

Rozpis výsledků vzdělávání a učiva

Počet hodin celkem: 525

Výsledky vzdělávání	Rozpis učiva
Žák: - uplatňuje v praxi dodržování hygienických a bezpečnostních zásad na pracovišti - obsluhuje a provádí základní údržbu strojů a zařízení	Úvod - Školení o hygieně, bezpečnosti a ochraně zdraví na pracovišti. Seznámení a proškolení s novým strojním a technologickým zařízením
- určuje správnou teplotu při zrání těsta a pečení - dodržuje správný postup při přípravě těsta - rozlišuje různé druhy kynutých těst - dovede připravit různé náplně na pečení - zná charakteristické znaky kynutých těst a výrobků - zvolí správnou teplotu pečení	Kynuté těsto a kynuté plundrové těsto – výrobky - Výběr a úprava surovin - Příprava kvásku, zadělávání, zrání, příprava výrobků z kynutého těsta – koláče, koblihy, cukrářské štolky, pražské koláče, pečení, příprava náplní, dohotovení výrobků - Výroba kynutého plundrového těsta (listového)- příprava kvásku, těsta, tukové kostky, balení, provalování, překládání - Dohotovení výrobků z těsta plundrového, vyvalování, plnění, pečení- vázané koláče, šneci
- rozlišuje rozdíly mezi jednotlivými restauračními moučníky - správně používá cukrářské sáčky při zdobení a plnění moučníků - zná rozdíly mezi smaženými a pečenými moučníky	Restaurační moučníky - Výběr a příprava surovin a náplní - Smažené moučníky – bavorské vdolečky, příprava těsta, kynutí, vyvalování, vypichování, smažení - Plnění, zdobení bavorských vdolečků - Pečené moučníky – plněné buchty, listový závin, příprava těsta a náplní, vyvalování,
- volí vhodné suroviny - zná důležitost odležení medového těsta - uplatňuje získané dovednosti při vyvalování, vypichování, pečení a zdobení	Medové těsto - Výběr a úprava surovin, zpracování, odležení - Tvarování a pečení výrobků - z medového těsta, potahování CKP zdobení bílkovou glazurou
- dovede připravit dia hmotu i náplně - dbá na správné používání technologických postupů - chápe význam balení výrobků	Dia výrobky - Výběr surovin vhodných pro diabetiky - Příprava hmoty na dia korpusy a pláty, šlehání, pečení - Příprava náplní, sesazování dia dortů, rolád, řezů a kostek - Dohotovení – krájení, zdobení balení dia výrobků
- dbá na správné vyvalování těsta a teplotu při pečení - dovede připravit různé druhy - zná rozdíly mezi těsty pevnými a třenými a jejich rozdílnou přípravu	Výrobky z pevných a třených těst - Linecké koláčky se zavařeninou a máslovou náplní - zadělávání těsta, vyvalování, vypichování, pečení, slepování, potahování - Linecké košíčky s ořechovou náplní, máslovou žloutkovou náplní s ovocem, zadělávání těsta, vypichování, pečení, příprava náplní, plnění, zdobení, potahování

	<ul style="list-style-type: none"> - Linecké třené s marmeládou margaretky, banánky – příprava těsta a hmoty, vyvalování, tvarování, pečení, plnění, slepování, potahování
<ul style="list-style-type: none"> - zná rozdílnou přípravu z hmot teplou a studenou klasickou metodou - dovede připravit smetanové i žloutkové náplně a ví kde je použit - dodržuje hygienické a bezpečnostní zásady při přípravě výrobků 	<p>Výrobky z pálené hmoty</p> <ul style="list-style-type: none"> - Příprava pálené hmoty teplou klasickou a studenou cestou navažování, vaření, restování, tvarování, pečení – věnečky, větrníky - Příprava kuléru a karamelu - Dohotovení větrníků, věnečků příprava žloutkové a smetanové náplně, fondánové hmoty, prokrajování, plnění, potahování
<ul style="list-style-type: none"> - zná charakteristické znaky - chápe význam odležení těsta tvarování těsta - určuje stupeň pečení výrobků- zná přípravu náplní a správně je aplikuje 	<p>Výrobky z listového těsta</p> <ul style="list-style-type: none"> - Příprava listového těsta – tukové kostky a vodánku, balení, provalování, překládání, vyvalování a stáčení trubiček a šátečků, pečení - Příprava bílkové náplně vařením cukru, plnění listových trubiček - Příprava máslové žloutkové náplně vařením – plnění listových šátečků – dohotovení
<ul style="list-style-type: none"> - zná možná rizika při používání šlehačích strojů - rozlišuje rozdíly při přípravě LŠH a ŠH pečení výrobků - dovede připravit různé druhy náplní 	<p>Výrobky ze šlehaných hmot</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lehké šlehané hmoty – cukrářské piškoty, špičky krémové, modelované brambory, pražské koule, likérové špičky, příprava hmot, tvarování, pečení, příprava náplní, dohotovení - Šlehané hmoty ze směsí a vajec dortové korpusy a pláty – roztírání plátů, pečení ve tvořítkách, příprava různých náplní, sesazování, stáčení, dozdobení, krájení
<ul style="list-style-type: none"> - dodržuje správný technologický postup - dovede připravit různé druhy náplní - uplatňuje své dovednosti a znalosti při modelování - dokáže je využít v praxi při zdobení 	<p>Výrobky z jádrových hmot</p> <ul style="list-style-type: none"> - Příprava základní jádrové hmoty jádrové piškoty, tvarování, pečení, příprava máslové náplně, dohotovení - Příprava hmoty na jádrové trubičky a kornoutky, stáčení, pečení, potahování, plnění - Mandlová hmota nepečená příprava, modelování různých ozdob na dorty a zákusky - Kokosky – nahřívání, míchání, tvarování, pečení, balení - Příprava hmoty na marokánky vaření, tvarování, pečení, potahování
<ul style="list-style-type: none"> - ovládá přípravu cukerného rozvaru a ví, jak ho aplikovat na jednotlivé výrobky - dodržuje správný technologický postup - využije dosažených vědomostí při přípravě výrobků - chápe specifčnost jednotlivých výrobků 	<p>Zvláštní druhy šlehaných hmot</p> <ul style="list-style-type: none"> - Laskonky – příprava roztírání, pečení, slepování - Korpus hmoty na vaničky plnění do tvořítek, pečení - Korpus roládové a dortové bezé hmoty, příprava, roztírání, pečení, příprava náplní, sesazování, dohotovení
<ul style="list-style-type: none"> - dovede připravit tekutou zmrzlinu - zná charakteristické znaky 	<p>Zmrzliny</p> <ul style="list-style-type: none"> - Výroba zmrzliny – příprava tekuté zmrzliny
<ul style="list-style-type: none"> - zachází správně se smetanovými náplněmi - dovede připravit různé druhy smetanových výrobků 	<p>Smetanové výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - Příprava šlehačkových náplní rostlinné a živočišné smetany

<ul style="list-style-type: none"> - zná trvanlivost těchto výrobků - rozlišuje rozdíly mezi smetanovými náplněmi vařenými a nevařenými 	<ul style="list-style-type: none"> - Sesazování a dohotovení smetanových výrobků – dort - Příprava a dohotovení smetanových výrobků – pařížské kostky a dorty šodo chlebičky, smetanové přízdoby ostatních cukrářských výrobků
<ul style="list-style-type: none"> - dbá na používání správných odlehčených surovin – ovoce jogurt, tvaroh - sleduje a zajímá se o nové trendy v cukrářské výrobě - rozlišuje rozdíly mezi jiným výrobky tzv. klasickými a odlehčenými - zná důvody proč se tyto výrobky vyrábí 	<p>Specifické učivo – nové trendy Nové moderní výrobky</p> <ul style="list-style-type: none"> - Výběr, příprava, navažování surovin - Šlehání a tvarování, pečení, příprava náplní, sesazování - Dohotovení výrobků – potahování, krájení, zdobení – dezerty, řezy, ovocné dorty a terče, jogurtové tunely
<ul style="list-style-type: none"> - pozná chyby, kterých se dopustil a dokáže je opravit - zná trendy v cukrářské výrobě - uplatňuje v praxi získané dovednosti - dokáže je předvést - rozlišuje jednotlivé druhy výrobků 	<p>Opakování probraného učiva</p> <ul style="list-style-type: none"> - Upevňování dovedností

7. PERSONÁLNÍ A MATERIÁLNÍ ZABEZPEČENÍ VZDĚLÁVÁNÍ

Teoretické vyučování

Výuka všeobecně vzdělávacích předmětů, tj. českého jazyka, literatury, matematiky, občanské nauky, informatiky, tělesné výchovy je vyučována aprobovanými učiteli.

Výuka odborných předmětů je aprobovaná podle možností, které dává současný systém vysokých škol. Předměty teoreticky zaměřené, jako ekonomické předměty vyučují vysokoškolsky vzdělaní učitelé s příslušnou DPS a v převážné většině s dlouholetou pedagogickou praxí. Výuku dalších odborných předmětů, zaměřených praktickým způsobem vyučují vysokoškolsky vzdělaní učitelé s příslušnou DPS. Všichni tito učitelé mají dostatečnou praxi jak odbornou, tak i pedagogickou.

Úvazky jednotlivých učitelů všeobecně vzdělávacích i odborných předmětů budou každoročně před zahájením školního roku upřesňovány a jejich hodinové dotace pro jednotlivé předměty a třídy budou zveřejněny na internetové stránce školy www.sossoumk.cz. Jedná se o přibližně 7 učitelů všeobecně vzdělávacích a 12 učitelů odborných předmětů.

Pro výuku teoretických předmětů slouží klasické učebny s dostatečnou kapacitou a specializované učebny: multimediální s interaktivní tabulí, 2 učebny výpočetní techniky s vybavením 29 PC.

Praktické vyučování

Odborný výcvik probíhá v odborných učebnách školy, na pracovištích školy a ve školní cukrářské výrobě. Největší důraz je kladen zejména na rozvíjení kompetence ochrany zdraví a bezpečnosti práce, na efektivní hospodaření s nástroji, stroji a zařízením daného pracoviště a postupném rozvoji kompetence pracovního uplatnění na základě nabytých znalostí a zkušeností z přípravy na profesi.

Materiální podmínky

Kmenové učebny pro konkrétní třídy nebo skupiny žáků jsou vybavené funkčním a estetickým vybavením, na stěnách jsou výukové tabule a nástěnné mapy. Všechny učebny mají výškově nastavitelné lavice a židle, jsou vybaveny dataprojektorem, plátnem a PC s reproduktory na učitelském stole. 3 kmenové učebny mají interaktivní tabuli.

Speciální učebny pro výuku IKT mají dostatečnou kapacitu a jsou osazeny také dataprojektory a promítacími plátny pro moderní výuku.

Ve škole je 7 učeben pro výuku odborných předmětů – učebna pro ošetřovatele vybavená modely a speciálními lůžky, čtenářská učebna vybavená knihovnami, učebna pro výuku stolničení a obsluhy, 3 kuchyňky s vybavením pro výuku odborného výcviku kuchař a stravovací a ubytovací služby, učebna pro výuku autoškoly vybavená modely a 10 PC pro žáky.

Na každém školním odborném pracovišti je učebna pro výuku a upevňování teoretických znalostí. V zahradě je venkovní učebna, kterou mohou učitelé využívat pro výuku nejen přírodovědných předmětů.

Škola disponuje vlastní malou tělocvičnou, pro venkovní sportovní aktivity využívá multifunkční hřiště obce Městec Králové. Stravu pro žáky zajišťuje kuchyně celodenně. Všichni žáci mají možnost se zapojit do mimoškolních aktivit.

Žáci ze vzdálenějších bydlišť mají možnost ubytování na Domově mládeže, kde se nachází workoutové hřiště, které může být využito i pro výuku tělesné výchovy.

V personálních podmínkách je cílem vedení školy, aby všichni pedagogičtí pracovníci splnili odbornou kvalifikaci podle dané legislativy. Je vypracovaný plán dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků, který se každoročně aktualizuje. Současně forma samostudia a povinnosti dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků rozvíjí předpoklady k výkonu náročnějších a složitějších pedagogických i řídicích činností.

8. SPOLUPRÁCE SE SOCIÁLNÍMI PARTNERY PŘI REALIZACI ŠVP

Škola je členem několika profesních organizací, se kterými úzce spolupracuje. Jsou to například Hospodářská komora, Asociace kuchařů.

S dalšími profesními organizacemi škola spolupracuje hlavně v oblasti odborné při zajišťování soutěží, seminářů a vzdělávacích akcí. Pro žáky školy organizuje škola ve spolupráci s CBA ČR pravidelné barmanské kurzy, someliérské kurzy ve spolupráci s AK kurzy studené kuchyně, přípravy na soutěže a soutěže samotné. Nabízíme také kurz vyřezávání zeleniny a ovoce, kurzy baristy a italské kuchyně.

Škola spolupracuje s profesními firmami při zajišťování praxí a exkurzí žáků v jejich provozech, nabídkou surovin, účastí učitelů na odborných seminářích firem, z nichž některé školu podporují finančně i materiálně.

Škola a zákonní zástupci

Jedná se o jeden z nejdůležitějších partnerských vztahů při společné výchově. Největším problémem je proto značná část nefunkčních rodin, kdy žáci jsou tzv. bezprizorní. Nefunguje komunikace a potíže ve vzdělávání a výchově se proto dají jen těžko řešit. Za pravé zákonné zástupce v mnoha případech jedná až prarodič, který se školou snaží problémy řešit.

Škola a Úřady práce

V tomto spojení bylo cílem při realizaci ŠVP využít maximálně potřeb trhu práce a všech dostupných analýz prováděných úřady práce. Cílem je vystudovaný odborník, který najde uplatnění na trhu práce a nebude se muset ihned po ukončení školy rekvafikovat na jiných druh práce. Pro příznivé dostudování mnoha žáků ze sociálně slabých rodin se daří dobře spolupracovat s odbory státní sociální podpory při ÚP.

Škola a Městské úřady

Vzájemným působením je ovlivňovaná oblast ve výchově spoluprací se sociálními odbory.

K rozvoji školy nepostradatelně patří i spolupráce s odbory regionálního rozvoje při stavebních řízeních, údržbě, opravách ap.

Škola a smluvní pracoviště odborného výcviku

Nedílnou součástí výuky je odborný výcvik. Proto ke kvalitnímu plnění osnov odborného výcviku musí být uzpůsobeno i pracoviště praktického vyučování. Snahou vedení školy proto je mít na dobré úrovni všechna tato smluvní pracoviště nejen po stránce technické, hygienické ale i personální s plně kvalifikovanými odborníky, kteří jsou na trhu práce žádaní a smluvní pracoviště chtějí současně tyto absolventy vyučené pro své potřeby. To je cíl našich společných projektů.

Škola a další studium

ŠVP jsme koncipovali tak, aby byl vždy zajištěn prostup do dalšího možného vzdělávání žáka. V učebním oboru možnost vystudování maturitního oboru v denní či dálkové formě. Navazující je pak i další vzdělávání na vyšší odborné škole, či škole vysoké.

Škola a školská rada

Na tomto úseku se přenesly všechny požadavky školské rady do realizace ŠVP. Významná tato spoje práce je zejména v tom, že zástupci školské rady jsou z řad pedagogických pracovníků, žáků školy a zástupců města. Jejich náměty tudíž pokrývají obecné potřeby na výuku v učebním oboru.

Škola a Policie ČR

I toto spojení mělo význam na tvorbu ŠVP, nejen z hlediska řešení výchovných opatření, přečinů a trestných činů, ale zejména v oblasti prevence před nežádoucími vlivy. Výbornou spoluprací s místním oddělením Policie se nám daří provádět průběžné besedy a semináře se žáky a tolik potřebnou osvětu při prevenci před nežádoucími jevy. Policie se škole velmi dobře pracuje i v oblasti ochrany osob a majetků.

Škola a sociální partneři

Jednotlivé obory spolupracují s těmito dlouhodobými partnery:

Alimpex, a.s.

Bc. Radim Janoušek - odborné kurzy - barmanský, baristický

Bidfood, a.s.

Centrum sociálních zdravotnických služeb Poděbrady o.p.s.

Červený kříž ČR

Domov Rožďalovice poskytovatel sociálních služeb

Dvořák učební pomůcky

Hanka mrkev, a.s.

Hospoda na hrázi

Jednota COOP spotřební družstvo v Nymburce

Luděk Procházka - kurz vykraiování ovoce a zeleniny

Maso Jičín, a.s.

Městská nemocnice Městec králové, a.s.

Městský úřad Městec Králové

Městský úřad Nový Bydžov

Motorest Kopicák

Nakladatelství Septima, spol. s r.o.

Nemocnice Jičín, a.s.

Obecní úřady - Budiměřice, Velenice, Činěves, Kněžice

Resi - reklamní studio

Restaurace Konírna

Rybářství Chlumec nad Cidlinou, a.s.

Sociální služby Městec Králové

Soukromé senior centrum Nechanice

Vak Nymburk

Výstaviště Lysá nad Labem

Zámecká restaurace

Zemědělská společnost Sloveč